

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED



Art.-Nr. 42534 Design Grill-Barbecue Advanced

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren Design Grill-Barbecue Advanced kennen lernen	4
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	10
Antihafbeschichtung	10
Technische Daten	11
Eigenschaften Ihres neuen Grills	11
Kippvorrichtung	12
Stufenloser Temperaturregler	12
Die Zeitschaltuhr verwenden	12
Höhenverstellung	13
Bedienung	14
Erste Inbetriebnahme	14
Ausheizen	15
Verwendung	15
Mit geöffnetem Deckel arbeiten	16
Mit geschlossenem Deckel arbeiten	16
Sandwiches zubereiten	19
Nach der Arbeit	20
Tipps für beste Ergebnisse	20
Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen	21
Tipps für die Zubereitung von Sandwiches	22
Den Garzustand von Steaks prüfen	23
Pflege und Reinigung	23
Das Gerät reinigen	24
Aufbewahrung	25
Entsorgungshinweise	26
Information und Service	26
Gewährleistung/Garantie	26
Rezeptideen	28

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Grill-Barbecue Advanced entschieden haben!

Ihr neuer Grill gibt Ihnen mit seinem praktischen Aufbau neue Möglichkeiten bei der Zubereitung Ihrer Grillgerichte. Durch den beheizten, schwenkbaren Deckel werden Ihre Lebensmittel besonders schnell und gleichmäßig gegart, ohne dass Sie unnötig hohe Temperaturen einstellen müssen. Nicht nur Steaks und Würstchen gelingen perfekt, sondern auch die Zubereitung von Sandwiches und das Toasten und Überbacken von Broten und Baguettes wird nun Ihren Speisezettel bereichern. Um immer beste Ergebnisse zu erhalten, kann die erforderliche Grilltemperatur stufenlos geregelt werden.

Da Sie außerdem zum Garen kein zusätzliches Fett zugeben müssen, macht der neue Design Grill-Barbecue Advanced es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Grills nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED KENNENLERNEN!

**Wärmeisolerierter Griff
im Metallbügel**

Aufklappvorrichtung

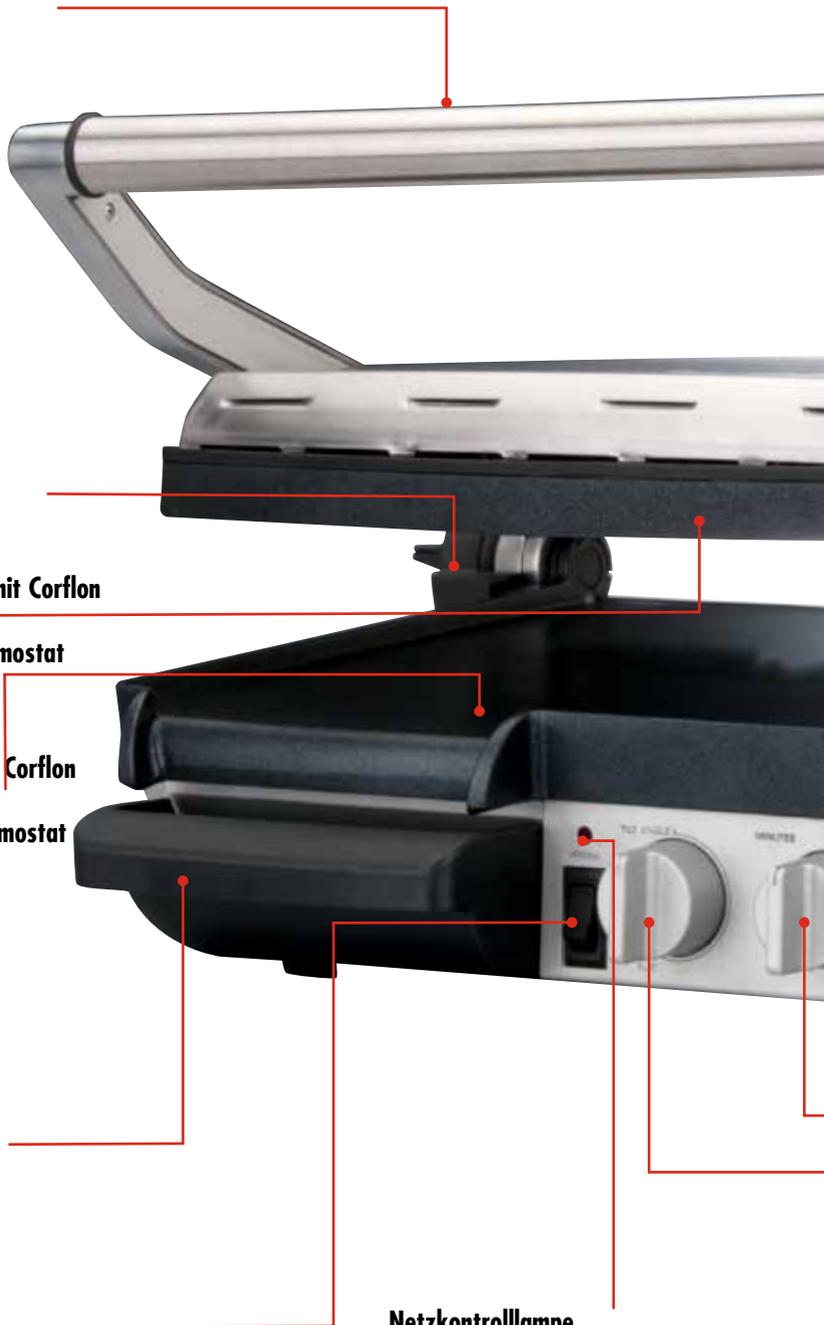
**geriffelte Grillfläche mit Corflon
Antihaftbeschichtung
mit integriertem Thermostat**

**glatte Grillfläche, mit Corflon
Antihaftbeschichtung
mit integriertem Thermostat**

**Herausnehmbare
Tropfschale**

EIN/AUS-Schalter

Netzkontrolllampe





**Kabelaufwicklung
(nicht sichtbar)**

**Patentierte
Höhenverstellung
des Deckels,
mit LOCK
und OPEN
Vorrichtung**

**2.400 Watt
Leistung**

**Kippvorrichtung
Angle (geneigt)
Flat (waagrecht)**

15 Minuten Timer

**Stufenlos einstellbarer
Temperaturregler**

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen), um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher,

Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals** das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals auf die Grillfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) auf die Grillfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Kunststoff.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgend-

welche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

- Niemals den heißen Grill bewegen, kippen oder gar senkrecht aufstellen. Öffnen Sie auch den Deckel vorsichtig, so dass das Gerät dabei nicht nach hinten kippt. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie die Tropfschale herausnehmen. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) aus dem Grillgut können andernfalls auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Verriegeln Sie immer zuerst die Höhenverstellung des Deckels, bevor Sie das Gerät am Griff hochheben (Position LOCK; siehe: ›Höhenverstellung‹). Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie es bewegen wollen. Entriegeln Sie die Höhenverstellung vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes (Position OPEN). Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.
- Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung

der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

- Niemals das Gerät ohne die Tropfschale betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden!

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Design Grill-Barbecue Advanced dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer den Grillflächen können auch Tropfschale, Rahmen der Grillfläche, Deckel und Gehäuse des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie Lebensmittel auflegen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf der heißen Grillfläche liegen. Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, die Tropfschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillflächen Ihres Grills sind mit einer Corflon Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Grillflächen. Durch die Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen.

tung nicht beeinträchtigen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtungen vor der ersten Verwendung einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitze-beständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lassen sich die Grillflächen leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillflächen mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42534 Design Grill-Barbecue Advanced
Stromversorgung:	220 – 240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	2.000 – 2.400 W
Länge des Netzkabels:	ca. 150 cm
Gewicht:	ca. 9,5 kg
Abmessungen:	ca. 455 x 565 x 225 mm (B x T x H)
Größe der Grillfelder:	ca. 395 x 310 mm
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN GRILLS

WARNUNG: Ihr neuer Design Grill-Barbecue Advanced dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillflächen, und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillflächen verkohlen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen auf, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.

KIPPVORRICHTUNG

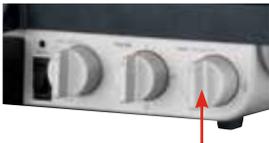
Der Grill ist mit einer Kippvorrichtung ausgerüstet. Dadurch können Sie die Neigung der Bodenplatte verringern. Würste rollen dann nicht so leicht von der Grillfläche herunter; dick belegte Burger oder Sandwiches kippen nicht um. Drehen Sie einfach den Kippregler vorn am Grill (linker Drehkopf) in die gewünschte Position. (ANGLE oder FLAT)

WARNUNG: Bringen Sie die Kippvorrichtung immer zuerst in die gewünschte Position (ANGLE oder FLAT) bevor Sie das Gerät einschalten und Nahrungsmittel auflegen. Drehen Sie den Kippregler nicht während des Betriebs auf die Stellung ANGLE (gekippt)! Dabei könnten heißes Fett und Bratensaft herauslaufen und Verbrühungen und Sachschäden verursachen.

- ANGLE: Die Grillfläche ist leicht gekippt, damit Fett und Bratensaft besser abfließen. Verwenden Sie diese Position nur, wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten wollen.
- FLAT: Die Grillfläche liegt waagrecht. Verwenden Sie diese Position, damit die Nahrungsmittel nicht herauslaufen, umfallen oder herunterrutschen: Für Würste, Pfannkuchen, Eier und dicke Sandwiches.

WICHTIG: Verwenden Sie immer die Einstellung FLAT, wenn Sie mit geöffnetem Deckel arbeiten.

STUFENLOSER TEMPERATURREGLER



Der Tischgrill ist mit einem stufenlos einstellbaren Temperaturregler (rechter Drehknopf) ausgestattet, um für eine Vielzahl verschiedenster Nahrungsmittel geeignet zu sein. Passen Sie die Grilltemperatur mit dem Temperaturregler an Ihre individuellen Wünsche an.

- Wenn Sie den Temperaturregler auf SEAR stellen, dann wird eine optimale Temperatur für Fleisch und ähnliche Nahrungsmittel erreicht.
- Die Einstellung SANDWICH dient zum Toasten von Sandwiches.

DIE ZEITSCHALTUHR VERWENDEN

Mit der Zeitschaltuhr (mittlerer Drehknopf) können Sie die Vorheizzeit oder die Grillzeit überwachen. Sie können Zeiten von 1 bis 15 Minuten einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Klingel.

WICHTIG: Die Heizung des Grills wird durch die Zeitschaltuhr nicht beeinträchtigt. Der Grill heizt auch nach dem Ablauf der Uhr weiter.

1. Drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr zunächst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Uhrwerk aufzuziehen. Drehen Sie den Drehknopf dann auf die gewünschte Zeit zurück.

HÖHENVERSTELLUNG



Der Deckel des Tischgrills kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden, damit empfindliche Nahrungsmittel beim Grillen nicht zerdrückt werden (Beispiele: Fisch, Burger oder Gemüse). Außerdem können Sie den Grill dadurch wie einen Toaster zur Zubereitung von Sandwiches verwenden. Der Deckel wird durch die Höhenverstellung in verschiedenen Abständen über der unteren Grillfläche gehalten: bis zu etwa 9 cm (Position HIGH).

Der Schieber der Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel des Deckels.

Hinweis:

Der Deckel des Tischgrills kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position LOCK) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Die Position LOCK ist zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf OPEN. Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen.

Hinweis:

Um Energie und Zeit zu sparen, sollten Sie den Deckel zum Vorheizen des Grills immer ganz geschlossen halten (Schieber der Höhenverstellung auf Position OPEN). Stellen Sie die erforderliche Höhe für den Deckel erst ein, nachdem Sie die Nahrungsmittel aufgelegt haben.

1. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor jeder Verwendung des Tischgrills zuerst auf OPEN.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! – Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen an. **Alle Teile, besonders der Deckel und die Außenseiten des Geräts, werden während des Betriebs sehr heiß!**

2. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und halten Sie den Deckel in der gewünschten Position über das Grillgut. Halten Sie den Deckel dabei mit einer Hand am Griff fest.

3. Schieben Sie den Schieber mit der rechten Hand ohne Gewaltanwendung nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Anschlag spüren.

Hinweis:

Wenn Sie den Deckel weiter absenken wollen, dann halten Sie den Deckel am Griff fest und ziehen den Schieber dementsprechend ein kleines Stück weiter nach vorn zu sich heran.

4. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position stehen. Durch die Oberhitze des Deckels schmelzen Käse und andere Zutaten von Sandwiches und ähnlichen Speisen und die Nahrungsmittel werden auf der Oberseite knusprig gebräunt.

BEDIENUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete hitzebeständige und ebene Arbeitsfläche (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise).

2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Preisschilder. **Entfernen Sie NICHT die Warnhinweise oder das Typenschild.**

3. Stellen Sie die Höhenverstellung rechts am Grill auf OPEN, öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen oder kleben.

WARNUNG! Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

Hinweis:

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung sollten Sie die Grillflächen kurz reinigen (siehe: »Reinigung«). Wischen Sie dazu die Grillflächen mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

4. Benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Grillflächen ab. Die Antihaffbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

Hinweis:

Beim **ersten Aufheizen des fabrikneuen Geräts** kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich.

Um Ihre Nahrungsmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ausheizen. Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten, dann schalten Sie das Gerät aus und ziehen

Sie den Netzstecker. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Sie können das Gerät mit zurück geklapptem Deckel oder geschlossenem Deckel verwenden. Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen.

Ausheizen

1. Nehmen Sie den Grill in Betrieb, wie im Abschnitt ›Verwendung‹ beschrieben. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SEAR) und warten Sie etwa 15 Minuten.
2. Stellen Sie den Temperaturregler danach auf die gewünschte Position und warten Sie einige Minuten bei geöffnetem Deckel bis die Bereitschaftsanzeige erlischt. Das Gerät ist jetzt für das Auflegen des Grillguts bereit.

VERWENDUNG

Bevor Sie mit dem kochen beginnen, verbinden Sie das Stromkabel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! – Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienelementen an. Auch der Deckel und die Außenseiten des Geräts können während des Betriebs heiß werden!

Sie können den Tischgrill als offenen Barbecue-Grill (mit zurück geklapptem Deckel) oder geschlossen als Kontakt-Grill verwenden. Nach Möglichkeit sollten Sie den Deckel jedoch schließen, um einen unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung unter dem Boden des Grills ab.

Stellen Sie den Grill auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ›Allgemeine Sicherheitshinweise‹). Wenn Sie den Grill geöffnet betreiben wollen, dann schaffen Sie auf der Rückseite des Grills ausreichend Platz (mindestens 50 cm), damit Sie den Deckel ganz nach hinten klappen können.



Drehen Sie bei Bedarf den Kippregler auf die gewünschte Position (siehe: ›Kippvorrichtung‹). Wenn Sie den Grill geöffnet betreiben wollen, dann muss der Kippregler auf die Position FLAT (waagrecht) gestellt werden.

Schieben Sie danach die Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Grills auf die Stellung OPEN (siehe: ›Höhenverstel-

lung), um den Deckel zu entriegeln. Vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen.

Fassen Sie die Tropfschale am Griff und stecken Sie die Tropfschale vorn links in die Aussparung unter der Grillfläche des Bodens. Drücken Sie die Tropfschale an, bis diese merklich einrastet.

WARNUNG! Niemals das Gerät betreiben, wenn die Tropfschale nicht richtig eingesteckt ist. Heißes Fett und Bratensaft könnten sonst auslaufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen. Fassen Sie den heißen Grill ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienelementen (Handgriff, Regler, Höhenverstellung) an. Niemals die Grillflächen oder andere heiße Bauteile des Geräts berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230/240 V, 50/60 Hz, Wechselstrom (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Schließen Sie den Deckel, damit der Grill beim Vorheizen schneller die eingestellte Betriebstemperatur erreicht.

3. Stellen Sie den Kippregler der Bodenplatte (linker Drehknopf) auf die gewünschte Position: FLAT = waagrecht, ANGLE = geneigt. (Siehe: ›Kippvorrichtung‹)

4. Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein. Die rote Netzkontrolllampe (HEATING) leuchtet auf. Die Höhenverstellung sollte dazu auf Position OPEN eingestellt sein.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position, um den Grill möglichst schnell vorzuheizen. SEAR für Fleisch und ähnliche Nahrungsmittel, SANDWICH für Sandwiches.

Hinweis:

Die rote Netzkontrolllampe schaltet sich während des Betriebs mehrfach ein und aus. Dadurch wird lediglich angezeigt, dass der Grill die eingestellte Temperatur einhält.

MIT GEÖFFNETEM DECKEL ARBEITEN

Wichtig: Wenn Sie den Grill geöffnet verwenden wollen, dann stellen Sie den Kippregler des Grills immer auf die Position FLAT (waagrecht).

1. Machen Sie den Tischgrill betriebsbereit, wie im Abschnitt ›Verwendung‹ beschrieben.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Kippregler auf die Position FLAT (waagrecht) gestellt ist.

3. Warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist und die rote Netzkontrolllampe (HEATING) verlischt.

4. Schließen Sie den Deckel (Höhenverstellung in Position OPEN) und drehen Sie den Drehknopf der Aufklappvorrichtung (links am Deckelscharnier) dann in die senkrechte Position. (OPEN Grill)



5. Fassen Sie dann den Deckel am Handgriff und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz nach hinten zurück. Der Deckel liegt dann hinter der Bodenplatte des Grills auf der Arbeitsfläche auf.

Hinweis:

Achten Sie beim Aufklappen unbedingt darauf, dass Sie den Deckel nur am Griff anfassen. Die Deckelhaube wird während des Betriebs sehr heiß.

WARNUNG! Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf.

Hinweis:

Die Aufklappvorrichtung schnappt automatisch zurück, wenn Sie den Deckel wieder schließen.

6. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillflächen. Sie können beide Grillflächen verwenden. Die richtigen Grillzeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten oder den entsprechenden Hinweisen im Abschnitt ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

ACHTUNG! Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.

7. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Nahrungsmittel zu wenden oder vom Grill herunterzunehmen.

Hinweis:

Verwenden Sie zur Überwachung der Vorheizzeit oder Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: ›Die Zeitschaltuhr verwenden‹). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.

MIT GESCHLOSSENEM DECKEL ARBEITEN

1. Nehmen Sie den Grill in Betrieb (siehe: ›Verwendung‹) und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist (die rote Netzkontrolllampe verlischt).

Die erforderlichen Temperaturen und Garzeiten hängen von Größe, Dicke und Art der Nahrungsmittel sowie von der gewünschten Konsistenz ab (siehe: ›Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen‹).

WARNUNG! Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt.

2. Warten Sie bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und die rote Netzkontrolllampe verlischt. Öffnen Sie dann den Deckel. Fassen Sie dazu den Deckel nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig in die senkrechte Position auf. Der Deckel bleibt in dieser Position stehen.

3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillflächen. Die richtigen Grillzeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten oder den entsprechenden Hinweisen in Abschnitt ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

ACHTUNG! Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.

4. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Nahrungsmittel zu wenden oder vom Grill herunterzunehmen.

Hinweis:

Verwenden Sie für die Vorheizdauer oder die Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: ›Die Zeitschaltuhr verwenden‹). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.

5. Schließen Sie den Deckel. Fassen Sie den Deckel dazu nur am Griff oder Schwenkhebel an.



Der Deckel ist an schwenkbaren Metallbügeln aufgehängt und kann für Grillgut mit einer Dicke bis zu etwa 8 cm eingestellt werden. Schieben Sie dazu die Höhenverstellung am rechten Metallbügel des Griffs ohne Gewaltanwendung in die richtige Position (siehe: ›Höhenverstellung‹).

Besonders bei weichen Nahrungsmitteln sollte der Deckel nur leicht und ohne starken Druck aufliegen. Verwenden Sie den Schwenkhebel, um die Neigung des Deckels richtig einzustellen.

6. Wenn die Nahrungsmittel gar sind oder gewendet werden sollen, dann klappen Sie den Deckel dazu vorsichtig so weit nach oben bis er in der geöffneten Position

stehen bleibt.

Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach einigen Minuten.

Die Garzeit hängt ab von Beschaffenheit und Dicke der zubereiteten Nahrungsmittel sowie von persönlichen Vorlieben.

Sie können die fertigen Nahrungsmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz entnehmen und sofort neues Grillgut auflegen.

SANDWICHES ZUBEREITEN

Hinweis:

Verwenden Sie für die Vorheizdauer oder die Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: »Die Zeitschaltuhr verwenden«). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.

1. Machen Sie den Grill betriebsbereit, wie im Abschnitt (Verwendung) beschrieben. Stellen Sie dazu den Temperaturregler auf die Position SANDWICH und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist (die rote Netzkontrolllampe verlischt).
2. Vergewissern Sie sich, dass der Kippregler auf Position FLAT (waagrecht) gestellt ist.
3. Bereiten Sie während der Vorheizzeit die Sandwiches vor.

WARNUNG! Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt.

4. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere Grillfläche. Die Sandwiches sollten möglichst weit hinten auf der Grillfläche liegen.
5. Senken Sie den Deckel vorsichtig über die Nahrungsmittel.

Mit dem grauen Schwenkhebel rechts vorn am Deckel können Sie den Deckel so neigen, dass die Grillfläche des Deckels möglichst gleichmäßig über den Nahrungsmitteln liegt, und mit der Höhenverstellung stellen Sie die richtige Höhe ein. Siehe: Höhenverstellung. Der Deckel sollte die Sandwiches leicht berühren aber nicht zerdrücken.

6. Die Sandwiches sollten nach etwa 5 bis 8 Minuten gar sein. Die genauen Garzeiten hängen von Dicke, Art und Beschaffenheit der Auflagen und Brotscheiben

sowie von Ihren persönlichen Vorlieben ab.

7. Fassen Sie den Deckel am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig nach oben, bis der Deckel in der senkrechten Position stehen bleibt.

ACHTUNG! Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.

8. Nehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Grillbesteck oder Pfannenheber aus Holz oder Kunststoff von der Grillfläche. Danach können Sie sofort weitere Nahrungsmittel auflegen.

NACH DER ARBEIT

WARNUNG! Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Der Grill ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß. Wenn kleine Kinder in der Nähe sind, dann lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, so lange der Grill noch heiß ist.

1. Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie den Grill längere Zeit nicht mehr brauchen.

2. Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie dann den Grill, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Grill antrocknen.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Folgende Fleischsorten eignen sich besonders gut für das Grillen:

Empfohlene Fleischsorten:

Rind	Roastbeef, Rumpsteak, Entrecote, Filet
Lamm	Beinscheiben, Hüftsteak, Filet, Lende, Kotelett, Gulasch
Schwein	Schmetterlingssteaks, Spare Ribs, Hüftsteaks, Filet, Gulasch

- Sie können auch festere Stücke, wie Rinderschulter, Lammschulter oder Nackensteaks verwenden. Damit dieses Fleisch zart wird, sollten sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher.
- Fleisch darf vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Das Salz zieht den Bratensaft aus dem Fleisch, wodurch das Fleisch zäh und trocken werden kann.
- Wenn Sie das Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes

Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade ab. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der eventuell auf der Grillfläche verkohlt.

- Garen Sie das Fleisch nicht zu lange. Auch Schweinefleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt.
- Stechen Sie nicht mit der Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es während der Zubereitung nicht unnötig an. Dadurch läuft der Bratensaft heraus und das Fleisch wird zäh und trocken. Verwenden Sie am besten eine Grillzange.
- Fisch heben Sie am besten mit einem Pfannenheber aus Kunststoff vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.
- Wenn Sie vorgegarte Würste verwenden, dann müssen Sie die Würste eventuell vor dem Grillen gar nicht oder nur wenig anstechen.
- Vermeiden Sie es, Fleischstücke mit dicken Knochen zu grillen (Beispiel: T-Bone Steaks). Lösen Sie den Knochen vor der Zubereitung heraus.

RICHTWERTE FÜR GARZEITEN UND TEMPERATUREN

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen. Prüfen Sie die Nahrungsmittel eventuell während des Garvorgangs, um die gewünschte Beschaffenheit zu erreichen.

- Stellen Sie zum Aufwärmen oder für Sandwich eine niedrige Temperatur (SANDWICH) ein.
- Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln.
- Hohe Temperaturen (SEAR) sind für Fleisch und Geflügel geeignet.

Hinweis:

Die hier angegebenen Zeiten wurden für das Grillen mit geschlossenem Deckel ermittelt, wobei der Deckel leicht auf den Nahrungsmitteln aufliegt.

Grillgut	Garzeit	Temperatur
Rind, Lendenstück	1-2 Min. (roh, blutig) 3-4 Min. (medium) 5-6 Min. (gut durch)	hoch
Rind, Minutensteak	1-2 Min.	hoch
Rind, Hamburger Pasteten	4-6 Min.	niedrig

Grillgut	Garzeit	Temperatur
Schwein, verschiedene Stücke	4-6 Min.	hoch
Lamm, Lendenstück	3-4 Min.	hoch
Lamm, Schnitzel, Beinscheiben	4 Min.	hoch
Hähnchenbrust	6 Min. durchbraten	hoch
Hähnchenschenkel	4-5 Min.	hoch
Wurst	3-7 Min. abhängig von der Dicke	hoch
Sandwich oder Focaccia	3-5 Min. goldbraune Kruste	niedrig
Gemüse, 1 cm dick (z. B. Aubergine, Zucchini, Süßkartoffel)	3-5 Min.	mittel
Fisch	2-5 Min.	mittel
Tintenfisch	3 Min.	mittel
Garnelen	2 Min.	mittel
Muscheln	1 Min.	mittel

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SANDWICHES

- **Brotsorten:** Sie können die meisten Brotarten verwenden (Weißbrot, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Die Sandwich-Pressen ist ebenso für die Zubereitung von Focaccia, Baguette und Brötchen geeignet. Rosinenbrote, Brioche und anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt wird schneller braun.
- **Füllungen:** Bevorzugen Sie Früchte aus Dosen an Stelle von frischen Früchten, da frisches Obst eventuell beim Erhitzen sehr viel Saft verliert. Seien Sie vorsichtig beim Verzehr von Sandwiches mit Käse und/oder Tomaten oder Marmelade. Diese Füllungen können die Hitze speichern. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie diese Sandwiches zu hastig essen.
- **Brote toasten:** Durch das einzigartige flache Design des Grills ist das Gerät ideal zum Toasten von einfachen Brotscheiben ohne Füllungen oder Belag geeignet. Probieren Sie Türkische Brote mit Marmelade an Stelle von den üblichen Broten zum Frühstück.
- **Fettfreie Snacks:** Durch die Antihafbeschichtung auf den Grillplatten brauchen Sie keine Butter oder Margarine für die Außenseiten Ihrer getoasteten Snacks.

Den Garzustand von Steaks prüfen

Es ist eine Kunst, zu bestimmen, ob Ihr Steak, Lammfleisch oder Kotelett die richtige Garstufe erreicht hat: blutig, medium roh, medium, medium durch oder gut durch. Mit den folgenden Hinweisen und Tipps werden Sie diese Aufgabe jedoch einfach meistern.

Blutig: Garen Sie das Steak nur ein paar Minuten auf jeder Seite; abhängig von der Dicke. Drehen Sie das Steak nur einmal um. Das Steak fühlt sich sehr weich an, wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange darauf drücken. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 55-60 °C an.

Medium roh: Garen Sie auf jeder Seite bis sich gerade die ersten Spuren von Fleischsaft auf der Oberfläche zeigen. Drehen Sie das Fleisch nur einmal um. Wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange auf das Fleisch drücken, fühlt es sich weich an. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 60-65 °C an.

Medium: Garen Sie das Steak bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Drehen Sie das Fleisch dann einmal um und garen Sie die andere Seite ebenso. Das Steak ist medium, wenn es sich elastisch anfühlt, wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange darauf drücken. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 65-70 °C an.

Medium durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich beim Drücken mit der Grillzange fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 70-75 °C an.

Gut durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich beim Drücken mit der Grillzange sehr fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 75-85 °C an.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!

Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Grillflächen abgekühlt sind (mindestens 40 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft in der Tropfschale noch heiß sind**, um Verbrühungen und Schäden durch heißes Fett zu verhindern.

ACHTUNG: Denken Sie daran, dass besonders von der Tropfschale und den Grillplatten Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie die Tropfschale

abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab.

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

Hinweis:

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill eintrocknen und verkohlen.

DAS GERÄT REINIGEN

1. Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
3. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von der Grillfläche. Schieben Sie die Rückstände von der Grillfläche herunter in die Tropfschale.
4. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn vom Gerät ab. Die Tropfschale ist am Gerät eingerastet und sitzt besonders bei neuen Geräten etwas fester. Achten Sie beim Abziehen darauf, dass keine Bratensafreste herausspritzen.

Hinweis:

Gießen Sie den überschüssigen Bratensaft in ein dicht schließendes Gefäß und entsorgen Sie das Gefäß im Hausmüll. Gießen Sie Bratensaft und Fett **NICHT** in den Ausguss.

5. Gießen Sie den Bratensaft aus der Tropfschale und spülen Sie die Tropfschale danach im Spülbecken in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie auch hierfür keine scharfen Reiniger oder Scheuerhilfen. Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen. Nur die Fettauffangschale ist Spülmaschinen geeignet.

WICHTIG: Halten Sie den Deckel während der Reinigung der Grillflächen fest, damit die Scharniere nicht beschädigt werden und das Gerät nicht umkippt.

6. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Grillflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die

Grillflächen verwenden. Die Außenseiten des Geräts können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen.

7. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.

8. Trocknen Sie alle Teile des Geräts (auch die Tropfschale) nach der Reinigung ab.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät stattdessen immer am Gehäuse an beiden Seiten oder am Griff, um Schäden zu vermeiden. Stellen Sie aber die Höhenverstellung des Deckels immer zuerst auf die Position LOCK und vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät am Griff anheben.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Grillfläche liegen.
3. Stecken Sie die ausgeleerte und gereinigte Tropfschale vorn am Gerät ein.
4. Halten Sie den Deckel des Geräts am Griff fest und schieben Sie die Höhenverstellung in die Position OPEN. Schließen Sie den Deckel dann ganz und schieben Sie die Höhenverstellung ohne Gewaltanwendung in die Position LOCK, um den

Deckel zu verriegeln.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Griff des Deckels anheben, wenn der Deckel entriegelt ist. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel und vergewissern Sie sich, dass der Deckel sich nicht mehr öffnen lässt, bevor Sie das Gerät am Griff des Deckels anheben.

5. Heben Sie das Gerät am Griff an und wickeln Sie das Netzkabel locker um den Kabelhalter am Boden des Geräts, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.

Danach können Sie das Gerät problemlos am Griff tragen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf. Sie können das Gerät dazu aufrecht stellen.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schrift-

liche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch und gelegentlichen gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transporticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

REZEPTIDEEN



Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen:

Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen sind für Fleisch und Geflügel geeignet.

Australien-Burger

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Rinderhack
- 1 Tasse Paniermehl oder frisch geraspeltes Brot
- 1 kleine fein gehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- 1 leicht schaumig geschlagenes Ei

Zum Kochen und Servieren:

- 4 Scheiben magerer Schinken
- 4 Brötchen für Hamburger oder Mehrkorn-Brötchen
- 250-g-Glas rote Bete, abgetropft und in Scheiben geschnitten
- 2 reife, feste Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- Etwas Tomatenpüree oder Tomatensoße
- 4 Cheddar-Käsescheiben
- ¼ Eisbergsalat-Herz, in Streifen geschnitten

Zubereitung

1. Mischen Sie Hack, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Ei in einer großen Schüssel gut durch und

formen Sie 4 Pastetchen.

2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit. Stellen Sie die Höhenverstellung des Deckels dazu passend ein, so dass die Pastetchen nicht zerdrückt werden.
4. Nehmen Sie die Pastetchen vom Grill und legen Sie den Schinken für 2 Minuten darauf.
5. Halbieren Sie die Brötchen und streichen Sie etwas Butter darauf. Legen Sie die Pastetchen auf die unteren Hälften. Legen Sie Schinken, rote Bete und Tomaten darüber. Träufeln Sie etwas Tomatensoße darauf und legen Sie dann Käse und Salat darüber. Decken Sie mit den oberen Hälften der Brötchen ab und servieren Sie sofort.

Teriyaki-Hähnchenfilets

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 bratfertige Hähnchenbrustfilets (ohne Haut), längs halbiert
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 2 Teelöffel Honig
- 2 Teelöffel Sake

Zum Servieren:

- Zitronenfilets
- gedämpfter Reis
- Grüner Salat

Zubereitung

1. Mischen Sie Sojasoße, Honig und Sake.
2. Legen Sie das Fleisch in eine große Schüssel und gießen Sie die Marinade

darüber. Stellen Sie die abgedeckte Schüssel etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten bis klarer Bratensaft austritt.
5. Nehmen Sie das Fleisch vom Grill, decken Sie es mit Folie ab und lassen Sie es etwa 5 Minuten ziehen.
6. Servieren Sie das Fleisch auf einem Reisbett und garnieren Sie mit den Zitronenfilets. Reichen Sie den Salat dazu.

Oregano-Lamm-Schaschlik

Für 4 Personen

Zutaten

500 g mageres Lammfleisch ohne Knochen, in 3 cm große Würfel geschnitten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel fein gehackte Oregano-Blätter
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
frisch gemahlener Pfeffer
Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Grüner Salat (Kopfsalat oder Eisbergsalat)
schwarze Oliven
Feta
4 aufgebackene Vollkorn-Brötchen

Zubereitung

1. Mischen Sie Öl, Zitronensaft und Knoblauch in einer großen Schüssel.
2. Legen Sie das Fleisch dazu und stellen Sie die abgedeckte Schüssel 30 Minuten in den Kühlschrank.
3. Stecken Sie das Fleisch auf 4 feuchte

Holzspieße. Streuen Sie reichlich Pfeffer darüber und legen Sie die Spieße auf den Grill.

4. Garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Servieren Sie mit den knusprig aufgebackenen Brötchen und einem griechischen Salat aus Salatblättern, schwarzen Oliven und zerkrümeltem Feta.

Baby-Tintenfische mit Chili und Knoblauch

Für 4 Personen

Zutaten

750 g gewaschene Baby-Tintenfische
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel süße Chili-Soße nach thailändischer Art
Saft und Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
½ Teelöffel Pfeffer

Zum Servieren:

Limonenfilets
Koriandersprossen,
Leicht gedämpfte Fadennudeln

Zubereitung

1. Mischen Sie Tintenfische, Öl, Chili-Soße, Limonenschale, Saft, Pfeffer und Knoblauch gut durch.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie die Tintenfische auf den vorgeheizten Grill und garen Sie die Tintenfische bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
4. Füllen Sie die Nudeln in eine große Schüssel, legen Sie die Tintenfische da-

rauf und garnieren Sie mit den Limonenfilets und Koriandersprossen.

Marinierte Steaks nach New Yorker Art

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Steaks, nach New Yorker Art geschnitten (3 cm dick)
- 1 Tasse Rotwein
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen

Zum Servieren:

Kartoffelpüree
Knackiger grüner Salat

Zubereitung

1. Mischen Sie Wein, Öl, Senf und Knoblauch in einem Schraubdeckelglas oder Shaker und schütteln Sie kräftig.
2. Legen Sie das Fleisch auf einen flachen Teller (NICHT aus Kunststoff oder Aluminium!) und gießen Sie die Marinade darüber. Lassen Sie den abgedeckten Teller 30 bis 60 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
3. Lassen Sie das Fleisch abtropfen und gießen Sie die Marinade weg.
4. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
5. Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
6. Servieren Sie mit Kartoffelpüree und knackigem Salat.

Seelachs in Wermut-Pfefferkruste

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 x 180 g Atlantik-Lachs-Steaks
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel fein gehackte und getrocknete Tarragon- oder Wermut-Blätter
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Limonen- oder Zitronenfilets

Zum Servieren:

dünne Pommes Frites oder gedämpfte Baby-Kartoffeln

Zubereitung

1. Mischen Sie Öl, Tarragon- oder Wermutblätter und reichlich grob gemahlenem Pfeffer und streichen Sie den Lachs auf beiden Seiten damit ein.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie den Fisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie ihn bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten oder bis der Fisch außen goldbraun und innen rosig ist. Nach Geschmack können Sie die Garzeit auch etwas erhöhen.
4. Servieren Sie mit den Pommes Frites und garnieren Sie mit Zitronenfilet

Lammsteaks in Rotwein mit Rosmarin

Für 8 Personen

Zutaten

- 8 Lammsteaks, etwa 125 g pro Stück
- 2 Esslöffel Rosmarinblätter
- 1/3 Tasse Rotwein
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/4 Teelöffel zerdrückter Knoblauch

Zum Servieren:

Gedämpfte grüne Bohnen

Zubereitung

1. Legen Sie die Steaks in eine flache Schüssel.
2. Mischen Sie Rosmarin, Wein, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie diese Marinade über die Steaks. Marinieren Sie die Steaks darin für mindestens 20 Minuten.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie die Steaks auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Servieren Sie sofort mit den gedämpften Bohnen.

Grüne Curry-Lammkoteletts nach Thailänder Art

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Esslöffel Thailändische grüne Curry-Paste
- 3 Esslöffel Kokosnuss-Creme
- 1 Esslöffel gehackter Koriander
- 12 Lammkoteletts, bratfertig geschnitten

Zum Servieren:

Gedämpfter Reis und grüner Salat

Zubereitung

1. Mischen Sie Curry-Paste, Kokosnuss-Creme und Koriander und verteilen Sie die Mischung mit dem Löffel über dem Fleisch. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten ziehen.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR

vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.

3. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
4. Servieren Sie mit gedämpftem Reis und grünem Salat.

Chili-Rindersalat mit Cashewnüssen

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Rumpsteak oder Filetsteak
- 3 milde rote Chilischoten, klein gehackt
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 1 Teelöffel zerstoßener Ingwer
- 1/2 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
- Grüner Salat

Zum Servieren:

- 1/2 Tasse gehackte Cashewnüsse
- Sojasoße

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Steaks in dünne Streifen und geben Sie Chili, Sojasoße, Ingwer und Knoblauch dazu. Marinieren Sie mindestens 20 Minuten lang.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Verteilen Sie den Salat auf eigenen Salettellern.
4. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die glatte Grillfläche und grillen Sie das Fleisch auf allen

Seiten etwa 1 bis 2 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.

5. Verteilen Sie das Fleisch auf dem Salat und streuen Sie gehackte Cashewnüsse darüber. Verteilen Sie etwas Sojasoße auf den Tellern.

Gegrillter Baby Bok Choy mit Austernsoße

Zutaten

- 4 Baby Bok Choy (etwa 50g pro Stück)
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 1 Esslöffel Austernsoße
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel brauner Zucker

Zubereitung

1. Entfernen Sie die äußeren Blätter und halbieren die Bok Choy. Waschen Sie die Hälften gut ab.
2. Heizen Sie den Grill auf mittlerer Stufe vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um.
4. Legen Sie die Bok-Choy-Hälften mit der geschnittenen Seite nach unten auf die glatte Grillfläche und grillen Sie etwa 2 Minuten bis die Bok-Choy-Hälften weich sind. Nehmen Sie die Bok Choy vom Grill.
5. Mischen Sie Austernsoße, Sojasoße, Zitronensaft und Zucker und tropfen Sie diese Soße über die gegrillten Bok-Choy-Hälften.

Zitrone-Honig-Hähnchenspieße

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Honig

- 2 Teelöffel Sesamkörner
- 1 Teelöffel gehackter Ingwer
- 8 Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Basmati-Reis
Gedämpftes grünes Gemüse

Zubereitung

1. Schneiden Sie das Fleisch in dünne Streifen und spießen Sie das Fleisch auf 8 Holzspieße.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie die Fleischspieße auf die untere Grillfläche und senken Sie den Deckel des Grills darüber. Garen Sie etwa 3 Minuten oder bis das Fleisch gut durchgebraten ist.
4. Mischen Sie inzwischen Zitronensaft, Honig, Sesamkörner und Ingwer.
5. Servieren Sie die Fleischspieße auf gedämpftem Basmati-Reis und verteilen Sie die Zitronen-Ingwer-Soße darüber. Servieren Sie dazu das gedämpfte grüne Gemüse.

Gegrilltes Hähnchen mit Zitronenthymian

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
- 2 Esslöffel Zitronenthymian-Blätter
- 1 Teelöffel geriebene ungespritzte Zitronenschale
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- Zerstoßener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

Zitronenscheiben
Knackiger grüner Salat

Zubereitung

1. Legen Sie das Fleisch in eine große flache Schüssel. Mischen Sie Öl, Knoblauch, Thymianblätter, Zitronenschale, Zitronensaft und Pfeffer gut durch. Gießen Sie diese Marinade über das Fleisch und marinieren Sie das Fleisch 15 Minuten.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
4. Schneiden Sie das Fleisch diagonal in Scheiben und servieren Sie mit Zitronenscheiben und grünem Salat.

In Zitronen-Soja-Soße marinierter Lachs

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

- 300 g Lachsfilet, ohne Haut
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 1 Teelöffel Wasabi-Paste
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel Sesamöl

Zum Servieren:

- Eingelegter Ingwer
- Kurz angebratener Spinat

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Lachs in 1 cm dicke Scheiben.
2. Mischen Sie Sojasoße, Wasabi-Paste, Zitronensaft und Sesamöl. Gießen Sie diese Marinade über den Lachs und

lassen Sie den Lachs 20 Minuten darin ziehen.

3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie den Lachs auf die ebene Grillfläche und grillen Sie den Lachs auf beiden Seiten jeweils etwa 20 bis 30 Sekunden lang an.
5. Servieren Sie den Lachs mit Spinat und Ingwer.

Heiße Ingwer-Garnelen

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg grüne Königsgarnelen, ohne Schalen, mit ganzen Schwänzen
- 1 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
- ¼ Tasse Sojasoße
- ¼ Tasse trockener Weißwein
- 1 Esslöffel fein gehackter Ingwer
- 350 ml süße Chilisoße (Thai-Soße)
- Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

- Gedämpfter Jasminreis
- Kurz angebratener Chinesischer Broccoli

Zubereitung

1. Spießen Sie die Garnelen auf die Holzspieße: Jeweils etwa 4 Garnelen auf einen Spieß.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Mischen Sie Knoblauch, Sojasoße, Weißwein, Ingwer und Chili-Soße gut durch und gießen Sie diese Marinade über die Spieße.
4. Legen Sie die Spieße auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den De-

ckel darüber. Garen Sie die Garnelen etwa 1 Minute, bis die Garnelen rosa und weich sind.

5. Servieren Sie mit dem gedämpften Reis und Broccoli.

Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Bagels, halbiert
- 4 Esslöffel Frischkäse
- 8 Scheiben geräucherter Lachs
- 6 Schalotten, geschält und in Längsrichtung in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Kapern, abgetropft und gehackt
- 1 Zitrone
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Streichen Sie den Frischkäse auf die Böden der Bagels.
2. Legen Sie den Lachs darüber und verteilen Sie die Schalotten auf die vier Bagels. Streuen Sie die gehackten Kapern darüber und tropfen Sie den Zitronensaft darauf. Würzen Sie mit Pfeffer und legen Sie die obere Hälfte der Bagels darüber.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Legen Sie die vorbereiteten Bagels auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung entsprechend ein.
5. Toasten Sie die Bagels etwa 1 ½ Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
6. Nehmen Sie die Bagels vom Grill und servieren Sie sofort.

Bagel mit geräucherter Pute, Preiselbeeren und Camembert

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Bagels, halbiert
- Butter oder Margarine
- 4 Scheiben geräucherte Putenbrust, halbiert
- 3 Esslöffel Preiselbeersöße
- 1 Tasse Soja-Sprossen
- 1 kleiner Camembert, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Bestreichen Sie die Bagels dünn mit Butter oder Margarine. Verteilen Sie die Putenbrustscheiben darauf und streichen Sie die Preiselbeersöße darüber. Streuen Sie die Soja-Sprossen darüber und verteilen Sie die Camembert-Scheiben darauf. Decken Sie das Ganze mit den restlichen Putenbrustscheiben ab.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung passend ein.
4. Toasten Sie die Sandwiches etwa 1 ½ Minute bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill und servieren Sie sofort.

Schinken mit grobem Senf und Vollkornbrot

Für 4 Personen

Zutaten

- 8 Scheiben grobes vorgeschnittenes Vollkornbrot

Butter oder Margarine
4 Scheiben Schinken
3 Esslöffel grober Senf
1 Avocado, geschält und in dünne
Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft
beträufelt
1 Strauchtomate, in Scheiben geschnit-
ten
6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat,
grob gerupft

Zubereitung

1. Bestreichen Sie das Brot dünn mit But-
ter oder Margarine.
2. Legen Sie den Schinken auf eine Hälfte
der Brotscheiben und streichen Sie den
Senf darüber. Legen Sie die Avocado-
Scheiben darüber, dann die Tomaten
und am Ende die Salatblätter. Decken
Sie die übrigen Brotscheiben darüber.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SAND-
WICH vor, bis die rote Netzkontroll-
lampe verlischt.
4. Legen Sie die Sandwiches auf den Grill
und senken Sie den Deckel vorsichtig
darüber. Toasten Sie die Sandwiches,
bis die Brotscheiben goldbraun sind.
5. Nehmen Sie die Sandwiches vom
Grill, halbieren Sie die Sandwiches
und servieren Sie sofort.

Geräuchertes Hähnchen mit Basi- likum und frischer Mango

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobkörniges Vollkornbrot,
vorgeschnitten
Butter oder Margarine
250 g geräuchertes Hähnchenfleisch in
Scheiben geschnitten
(oder knusprig gegrilltes Hähnchen)
1 mittelgroße reife Mango, geschält und
in Scheiben geschnitten
3 bis 4 Esslöffel Vollei-Majonäse

1 ½ Tasse Basilikumblätter, grob gezupft
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Bestreichen Sie das Brot dünn mit But-
ter oder Margarine.
2. Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf
der Hälfte der Brotscheiben und legen
Sie die Mangoscheiben darüber.
3. Verteilen Sie die Majonäse mit dem
Löffel über der Mango und streuen Sie
die Basilikumblätter darüber. Würzen
Sie mit Pfeffer.
4. Decken Sie die Sandwiches mit den
übrigen Brotscheiben ab.
5. Heizen Sie den Grill auf Stufe SAND-
WICH vor, bis die rote Netzkontroll-
lampe verlischt.
6. Legen Sie die vorbereiteten Sand-
wiches auf den vorgeheizten Grill
und senken Sie den Deckel vorsichtig
darüber. Toasten Sie die Sandwiches
goldbraun.
7. Nehmen Sie die Sandwiches vom
Grill, schneiden Sie die Sandwiches
jeweils in zwei Hälften und servieren
Sie sofort.

Lavosh-Röllchen mit Garnelen, Limonen und Majonäse

Für 4 Personen

Zutaten

4 Scheiben Lavosh-Brot
6 Esslöffel Majonäse
500 g mittelgroße Königsgarnelen, ohne
Schalen, und grob zerteilt
1 Körbchen Alfalfa-Sprossen
6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, in
Streifen geschnitten
Saft einer Zitrone
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Legen Sie die Lavosh-Brotscheiben

- flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brotes.
2. Verteilen Sie die Garnelen auf den Broten und legen Sie die Sprossen und den Salat darüber. Verteilen Sie den Zitronensaft darauf und würzen Sie mit Pfeffer.
 3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
 4. Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).
 5. Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.
 6. Nehmen Sie die Röllchen vom Grill, schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.

Geröstete Hähnchen-Röllchen mit halb getrockneten Tomaten und Rukola

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Scheiben Pita-Brote
- 6 Esslöffel Majonäse
- 250 g in Scheiben geschnittenes oder gewürfeltes knusprig gegrilltes Hähnchenfleisch
- 1 Tasse halbdgetrocknete Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Bund Rukola-Blätter, grob gezupft
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

1. Legen Sie die Pita-Brote flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das

- Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brots.
2. Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf die Pita-Brote und legen Sie die Tomaten und die Rauke-Blätter darüber. Würzen Sie gut mit Pfeffer und Salz.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).
5. Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.
6. Nehmen Sie die Röllchen vom Grill und servieren Sie im Ganzen oder schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.

Pastrami auf Türkisch mit Senfmajonäse

Für 6 Personen

Zutaten

- 1 Türkisches Brot, in 6 gleiche Stücke geschnitten
- Butter oder Margarine
- 18 Scheiben Pastrami (pikant geräucherter Rinderschulter)
- 6 Esslöffel Senf-Majonäse
- 2 reife Strauchtomaten, in Scheiben geschnitten
- 2 Tassen Baby-Spinatblätter
- 12 Scheiben Schweizer Käse
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.
2. Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.

3. Verteilen Sie die Pastrami-Scheiben auf den Broten und streichen Sie die Senf-Majonäse darüber.
4. Legen Sie die Tomatenscheiben und die Spinatblätter darüber. Verteilen Sie den Käse auf den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.
5. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
6. Legen Sie die vorbereiteten Brote auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Brote leicht goldbraun bis der Käse geschmolzen ist.

WICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.

6. Legen Sie die vorbereiteten Brote auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Brote leicht goldbraun.

Türkisches Brot mit Salami, Bocconcini und Pesto

Für 6 Personen

Zutaten

- 1 Türkisches Brot in 6 gleiche Teile zerteilt
- Butter oder Margarine
- 18 Scheiben italienische oder spanische Salami
- 6 Bocconcini, in Scheiben geschnitten
- 1 Körbchen Cherry-Tomaten, halbiert
- 1 Tasse Pesto

Zubereitung

1. Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.
2. Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
3. Verteilen Sie die Salami, dann die Bocconcini und die Cherry-Tomaten auf den Broten.
4. Verteilen Sie den Pesto über den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.
5. Heizen Sie den Grill auf Stufe SAND-

GASTROBACK®

Operating Instructions DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED



Art.-Nr. 42534 Design Grill-Barbecue Advanced

Read all provided instructions before first use!
Model and attachments are subject to change!
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Knowing your Design Grill-Barbecue Advanced.....	42
Important safeguards.....	44
General safety instructions.....	44
Important safeguards for electrical appliances.....	46
High temperatures – risk of burns.....	47
Non-stick coating.....	48
Technical specifications.....	49
Properties of your new Design Grill-Barbecue Advanced.....	49
Base plate tilt dial.....	49
Variable temperature control dial.....	50
Timer dial.....	50
Adjustable grilling height control.....	50
Using your Design Grill-Barbecue Advanced.....	51
First use.....	51
Operating your Design Grill-Barbecue Advanced.....	52
To use as an open grill.....	53
To use as a closed grill.....	54
To use as a sandwich press.....	56
After use.....	57
Tips for best results.....	57
Grilling guide.....	58
Care and cleaning.....	59
Storage.....	60
Notes for disposal.....	61
Information and service.....	61
Warranty.....	61
Recipes.....	62

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Design Grill-Barbecue Advanced comes with some remarkable features for preparing your dishes.

The heated lid is mounted on a floating hinge. Thus, your food is cooked especially quickly and evenly without the need of extremely high temperature settings. Not only steaks and sausages can be grilled perfectly, but even open sandwiches and thickly filled burgers and baguettes are simply prepared. For always getting the best results, the cooking temperature can be selected accordingly.

As you can prepare your food without any additional fat, this way of cooking complies with the criteria of modern diet.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new grill.

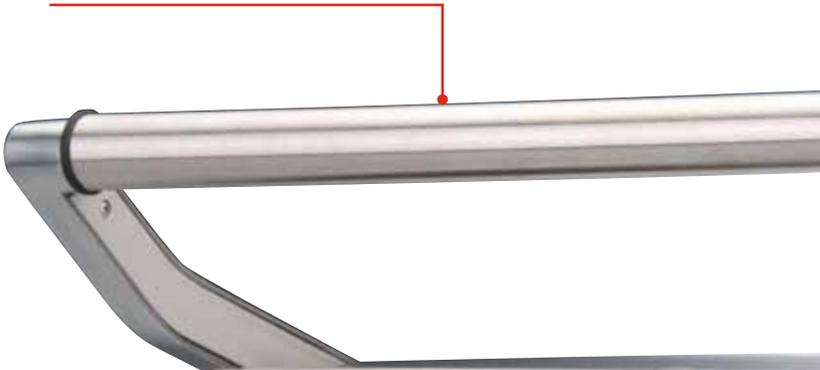
We hope that you will enjoy your new grill.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED

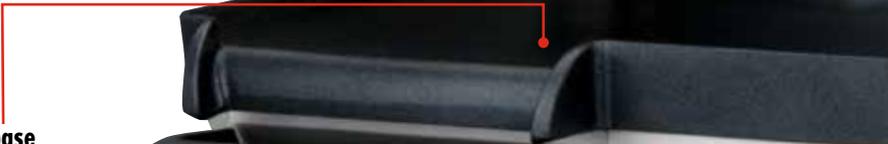
Heat-isolated handle



Grill lock dial



Non-stick ribbed top plate with integrated thermostat



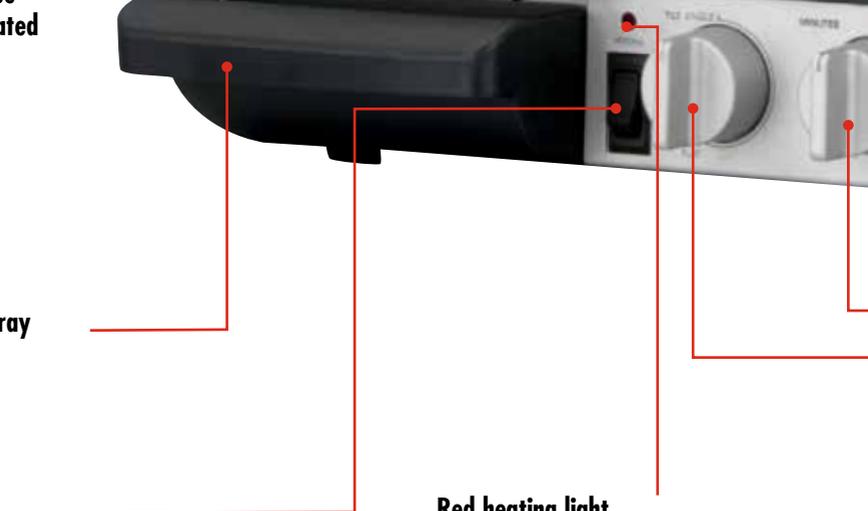
Non-stick flat base plate with integrated thermostat



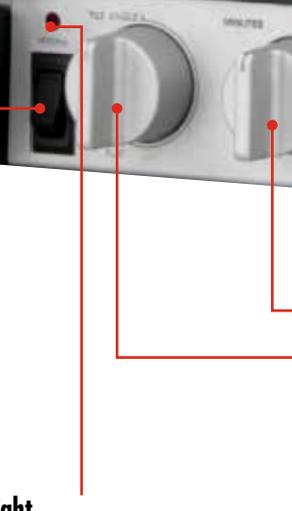
Removable drip tray

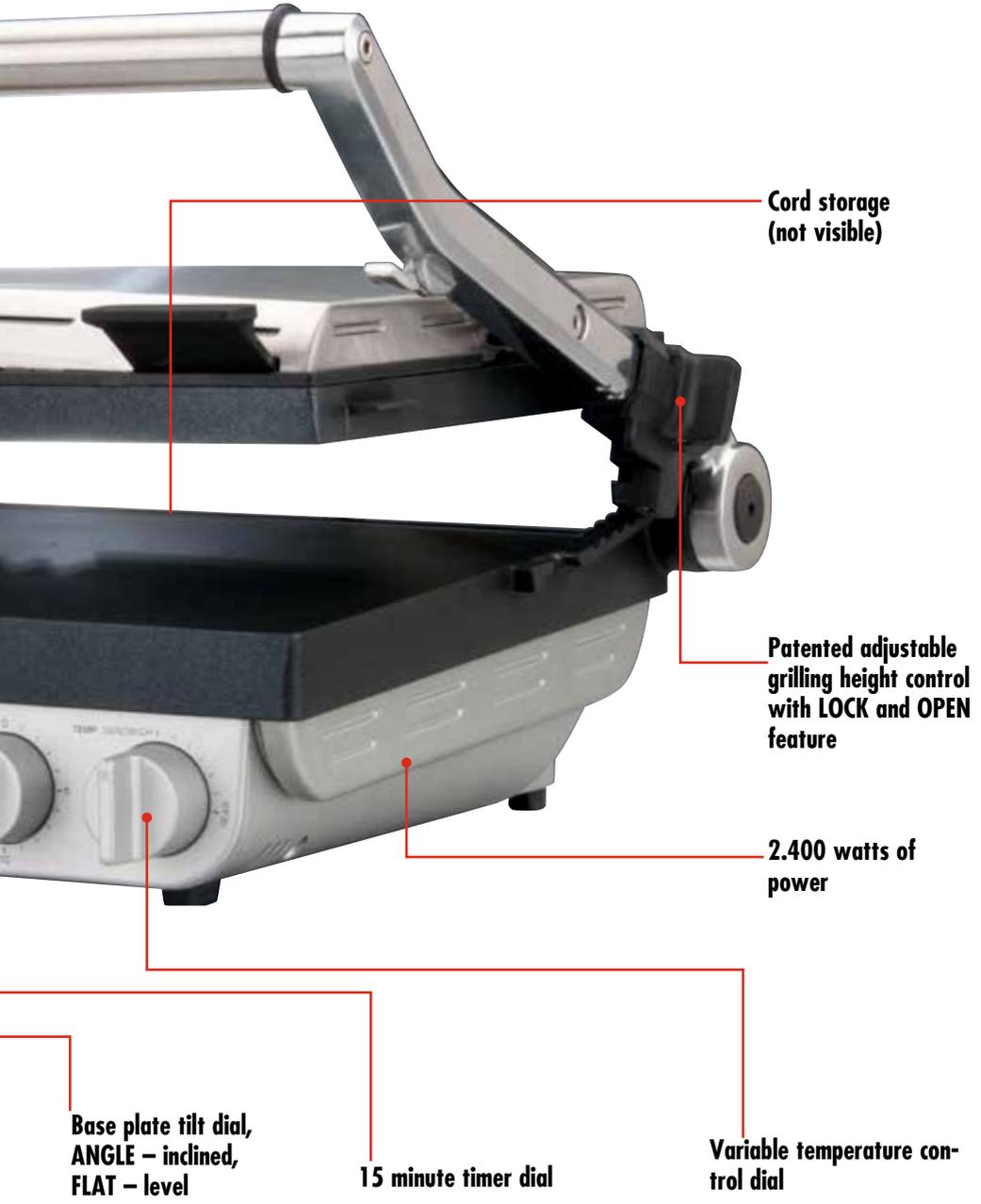


Power switch



Red heating light





**Cord storage
(not visible)**

**Patented adjustable
grilling height control
with LOCK and OPEN
feature**

**2.400 watts of
power**

**Base plate tilt dial,
ANGLE – inclined,
FLAT – level**

15 minute timer dial

**Variable temperature con-
trol dial**

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and **NOT** intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat. Do not place the appliance on plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. painted surfaces), and do not place any delicate objects near the appliance during operation, to avoid damage.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards,

curtains to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights.

- Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. overheating).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet.** Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) on the grilling surfaces, with the appliance connected to the power supply. For example, use barbecue tongs made of plastic to take your food.
- Fresh moistened food will splash, when placed on the hot grilling area, and hot steam will escape. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over the grilling plate. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the grilling area.
- Do not move or tilt the appliance or place it in the upright position, when the appliance is still hot. Also, ensure that the appliance will not fall over, when opening the lid. Always leave the appliance cool down before removing the drip tray. Otherwise, hot liquids (fat, juices) could be spilled, causing severe injuries and serious damage. Always ensure to LOCK the height control, before lifting the appliance by the handle. (See: »Adjustable grilling height control«). Do not hold the appliance at the power cord for moving the appliance. Always slide the height control clip to the OPEN position, before operating the appliance. Open and close the lid carefully without violence.

- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning.
- **Do not place the housing or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: ›Care and cleaning‹). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 16 A with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground)

connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length. When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.

- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- **DO NOT** drip or spill any liquids on the housing or power cord. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day. (See: ›Care and Cleaning‹) Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.
- Do not operate the appliance without the drip tray to avoid risk of overheating, fire and electric shock!



High temperatures – risk of burns

CAUTION: Hot surface!

The Design Grill-Barbecue Advanced is designed for cooking food. For this purpose, the grilling surfaces are heated electrically. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- The grilling surfaces, the drip tray, frame of the grilling surfaces, lid and housing of the appliance can be very hot during operation and shortly thereafter. Additionally, during preparation of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and shortly thereafter. Beware of hot steam and condensate, when placing food on the grilling surfaces. Protect your hands and arms with oven gloves. Do not leave any foreign objects on the hot grilling area (e.g. grilling shovels,

barbecue utensils).

- Do not move the appliance when still hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance, emptying the drip tray or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, for operation or when hot.
- Do not operate the appliance close to inflammable, volatile materials (e.g. alcohol, spirit, or benzine), or high-proof alcoholic beverages. Alcohol will quickly evaporate due to the heat, thus building up an inflammable mixture that could be ignited by any source of ignition (e.g. candles, cigarettes, and heating elements of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) on the appliance. Do not pour any alcoholic liquid on the appliance to avoid risk of explosion and fire. The appliance is not suited for flambéing.**

Non-Stick Coating

The grilling surfaces of your Design Grill-Barbecue Advanced are provided with Corflon non-stick coatings. Even without using additional oil, food will not stick to the coated surfaces. Due to the cooked food, some discolouration may occur. However, this will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- **Before first use**, wipe the non-stick coatings of the grilling surfaces with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for cooking.
- Do not use the appliance, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting on the coatings. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects have been used. Do not use any spray-on non-stick coatings.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scourers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwater.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42534 Design Grill-Barbecue Advanced
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Maximum power consumption:	2,200 - 2,400 W
Length of power cord:	approx. 150 cm
Weight:	approx. 9.5 kg
Dimensions:	approx. 455 x 565 x 225 mm (width x depth x height)
Size of grilling areas:	approx. 395 x 310 mm
Certification:	

PROPERTIES OF YOUR NEW DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED

BASE PLATE TILT DIAL

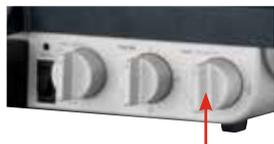
Using the tilt dial (left hand dial), you can select the slope of the base plate according to your requirements: optimum fat drainage on an inclined surface or a level cooking plate, so that the foods do not run or slide off the grill. Simply set the required position (ANGLE or FLAT) on the tilt dial.

WARNING: Always adjust the tilt dial (ANGLE or FLAT) before placing any food on the cooking plates. Do not turn the tilt dial in the ANGLE position with food on the cooking plate, to avoid spilling of hot fat and meat juices causing scalds and damage.

- **ANGLE:** the base plate is in the inclined position. This position is suitable for achieving the maximum fat drainage when using the appliance as a closed grill.
- **FLAT:** the base plate is in the level position. This position is ideal for cooking sausages, pancakes, eggs, and other foods when a flat plate is required so that the foods do not run or slide off the grill.

IMPORTANT: Always select the FLAT position, when using the appliance as an open grill.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL



The Design Grill-Barbecue Advanced features a variable temperature control dial (right hand dial), which allows a variety of foods to be cooked. Just select a temperature suited to the foods which are being cooked.

- With the dial set on SEAR, the temperature is correctly suited to grilling meats or other foods.
- With the dial set on SANDWICH, the temperature is correctly suited to toasting sandwiches.

TIMER DIAL

The Design Grill-Barbecue Advanced features a 15 minute timer, which allows you to monitor the time elapsed during preheating or cooking. The timer will ring once when the set time has elapsed.

IMPORTANT: The grill will not switch off, it will remain heating.

1. To set the timer, simply turn the dial clockwise completely (‘15’ position) and then anticlockwise to select the desired minutes.

ADJUSTABLE GRILLING HEIGHT CONTROL



Your Design Grill-Barbecue Advanced features an adjustable grilling height control which allows you to fix the top plate to a range of positions above the base plate (up to 9 cm in HIGH position).

Therefore, your Design Grill-Barbecue Advanced can be used as an open toaster, ideal for toasting open sandwich style ‘melts’. It can also be used to grill delicate ingredients such as fish, vegetables and hamburger buns without squashing.

The grilling height control can be adjusted by sliding the slider forwards or backwards along the right metal arm of the top plate.

IMPORTANT: The top plate can be locked to the base plate, using the slider of the grilling height control (LOCK position). The LOCK position is intended only for moving and storage of the appliance. Before use, always release the lock by sliding the grilling height control to the OPEN position. Do not attempt to open the grill with violence.

Note:

Allow the grill to preheat until the red heating light goes out with the top plate closed and the grilling height control in the OPEN position to avoid excessive energy consumption. It is best to adjust the grilling height control after placing the food on the cooking plates.

1. Before use, always slide the grilling height control on the right metal arm of the top plate to the OPEN position.

WARNING: Risk of Burns! – Solely use handles and knobs for moving and operating the appliance and lifting the top plate during operation. Even the top plate and exterior of the appliance will get very hot during operation.

2. Use the handle to lift the top plate to the desired position above the base plate.

3. Slide the grilling height control backwards (to the hinge) as far as it will go without violence.

Note:

To lower the top plate, hold on to the handle and slide the grilling height control forwards (to the front) as far as required.

4. Carefully release the handle. The top plate, will come to a stand in the selected position. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese or lightly grill foods.

USING YOUR DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED

FIRST USE

Before cooking, insert the plug into the outlet on the body, and the power supply plug into the socket outlet.

1. Carefully unpack the appliance and place it on a suitable heat-resistant, level surface (see Important Safeguards).

2. Remove any promotional stickers and packaging materials before use. Do NOT remove warning hints and the model label.

3. Slide the grilling height control on the right metal arm of the top plate to the OPEN position. Then lift the top plate by the handle and ensure, that there are no foreign objects on the cooking plates.

WARNING! Switch off, unplug and allow to cool down, before moving or cleaning the appliance. Do not immerse the appliance or the power cord in water or other liquids or spill any liquids on the appliance. Do not place the appliance in an auto-

matic dishwasher.

Note:

Before first use and after a long period of storage, check that the cooking plates are clean and free of dust. Wipe over with a damp cloth (see: ›Care and cleaning‹).

4. Then dry thoroughly and wipe the non-stick coating of the cooking plates with a little amount of oil. This is to prepare the non-stick coating for use.

Note:

When using the Professional Grill for the first time you may notice a fine smoke haze. This is caused by the first heating of some of the components. There is no need for concern. To prevent smell and taste of your food from being affected, you should heat the appliance on the SEAR position of the temperature dial for some minutes before placing any food on the cooking plates.

1. Prepare the grill for use (see ›Operating your grill barbecue‹). With the temperature dial on the SEAR position, wait about 15 minutes.

2. Then select the required temperature dial setting and use the handle to lift the top plate to the vertical position. If necessary, wait some minutes for the grill to cool down to the set temperature before placing your food on the cooking plates.

If the smoke haze persists on further use, switch OFF the grill, unplug, allow to cool down and clean the appliance (see: ›Care and cleaning‹). If the problem still persists, return the appliance to an authorised service centre for inspection.

You may use your Design Grill-Barbecue Advanced as an open grill (with the top plate fold back) or as a closed grill. Prefer to keep the top plate closed for a shorter cooking time and to avoid an unnecessary high energy consumption.

OPERATING YOUR DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED

WARNING: Risk of Burns! Do not touch hot surfaces! – The exterior of the grill, especially the top plate, will get hot during operation! Solely use handles and knobs for handling the appliance. Beware of hot condensate and steam, when opening grill.



You may use your Design Grill-Barbecue Advanced as an open grill (with the top plate fold back) or as a closed grill. Prefer to keep the top plate closed for a shorter cooking time and to avoid an unnecessary high energy consumption.

1. Prepare the appliance for use:

Fully unwind the power cord from the cord storage. Place

the appliance on a heat-resistant stable surface (see: ›Important safeguards‹). If you want to use the appliance as an open grill, you need at least 50 cm of free space on the rear for the appliance.

Slide the grilling height control on the right metal arm of the top plate to the OPEN position to unlock the top plate (see: ›Adjustable grilling height control ‹). Ensure, that the cooking plates are clean and that there are no objects on the cooking plates.

Ensure the removable drip tray is correctly inserted and positioned back into the appliance and snapped into place (see: ›Properties of your Design Grill-Barbecue Advanced‹).

WARNING! Do not operate the appliance without the drip tray to avoid hot fat and juices spilling and causing scalds and damage. Solely use handles and knobs for handling the appliance (i.e. handle, dials, grilling height control). Do not touch the cooking plates or other hot parts of the appliance during operation.

2. Insert the plug into a suitable power outlet (220/240V, AC, 50/60 Hz; see: ›Important safeguards for electrical appliances‹). Close the top plate for a more efficient preheating.

3. Turn the tilt dial to the required position: FLAT = level, ANGLE = inclined. (see: ›Base plate tilt dial‹) It is important that the base plate is in the FLAT (level) position when using as an open grill.

4. Switch ON the power switch. The red HEATING power indicator will illuminate. Ensure the grilling height control is in the OPEN position.



5. Turn the temperature dial to the required position for fast preheating. SEAR for meat and similar foods. SANDWICH for sandwiches.

Note:

The red heating light will cycle on and off during the cooking process indicating that the correct temperature is being maintained.

TO USE AS AN OPEN GRILL

IMPORTANT: Always turn the tilt dial to the FLAT position (level), when using as an open grill.

1. Prepare the grill for use as described in section Operating your Design Grill-Barbecue Advanced.
2. Ensure, that the tilt dial is in the required FLAT position.
3. Turn the temperature dial to the required position and allow the grill to preheat

until the red heating power indicator goes out.

4. Close the top plate with the grilling height control in the OPEN position. Turn the grill lock dial on the left side of the hinge to the vertical position (OPEN grill).
5. Use the handle to fold the top plate carefully back into the open position.

Note:

Please keep in mind, that even the exterior of the top plate will become very hot during operation. Ensure to touch the appliance only by the handles and knobs.

WARNING! During operation and especially on placing food on the preheated cooking plates or on opening the grill during operation, hot fat and juices could splash from the appliance. Always keep your hands and arms as well as any other objects in sufficient distance to the appliance during operation to avoid scalds and damage. Ensure, that all persons stay in sufficient distance to the appliance during operation. Always use the handle for opening the grill. Take care, when folding back the top plate.

Note:

The grill lock will automatically reset when the top plate is returned to the closed position.

6. Place meat or foods to be cooked on either or both of the cooking plates. Refer to grilling recipes or the guide for cooking times (see: ›Grilling guide‹).

CAUTION! Do not use any sharp or hard objects for scratching or cutting on the cooking plates.

7. When the food is cooked, remove it using a wooden or heat-resistant plastic spatula.

Note: Use the timer to monitor the time elapsed during preheating or cooking (see: ›Timer dial‹). The timer will ring once when the set time has elapsed. The grill will not switch off, but will remain heating.

TO USE AS A CLOSED GRILL

1. Prepare the grill for use as described in section ›Operating your Design Grill-Barbecue Advanced‹. Turn the temperature dial to the required position and allow the grill to preheat until the red HEATING power indicator goes out.

Temperatures and cooking times depend on the size, thickness and type of foods as well as your special liking (see: ›Grilling Guide‹).

WARNING! During operation and especially on placing food on the preheated cooking plates or on opening the grill during operation, hot fat and juices could

splash from the appliance. Always keep your hands and arms as well as any other objects in sufficient distance to the appliance during operation to avoid scalds and damage. Ensure, that all persons stay in sufficient distance to the appliance during operation. Always use the handle for opening the grill. Take care not to upset the appliance, when lifting the top plate to the vertical position.

2. Allow the Design Grill-Barbecue Advanced to preheat until the red HEATING power indicator goes out. Then use the handle to carefully lift the top plate to the vertical position. The top plate will come to a stand in this position.

3. Place meat or foods to be cooked on the base plate. Refer to grilling recipes or the grilling guide in this booklet for cooking times.

CAUTION! Do not use any sharp or hard objects for scratching or cutting on the cooking plates.

4. When the food is cooked, remove it using a wooden or heat-resistant plastic spatula.

Note:

Use the timer to monitor the time elapsed during preheating or cooking (see: >Timer dial<). The timer will ring once when the set time has elapsed. The grill will not turn off, but will remain heating.

5. Use the handle to close the top plate.



Only touch the top plate by the handles. The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the food. The grilling height control on the right metal arm of the top plate is used to adjust for the thickness of the food (up to 8 cm). The top plate must be fully lowered to achieve grill marks onto the food. To adjust the top plate, slide the grilling height control to the desired position (see: >Adjustable grilling height control<).

The grill can also be used to cook delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing. The levelling handle on the right front side of the top plate of the grill may be used to even out the top plate.

6. When the food is cooked, use the handle to carefully lift the top plate until it stops in the vertical position.

Cook your food to the desired doneness. If necessary, open the grill and make a check on the results. Beware of hot steam and condensate when lifting the top plate.

7. Remove the food using a wooden or heat-resistant plastic spatula. There is no need for waiting for the appliance to re-heat before placing other food on the cooking plates.

TO USE AS A SANDWICH PRESS

Note:

Use the timer to monitor the time elapsed during preheating or cooking (see: ›Timer dial‹). The timer will ring once when the set time has elapsed. The grill will not turn off, but will remain heating.

1. Prepare the grill for use as described in section ›Operating your Design Grill-Barbecue Advanced. Turn the temperature dial to the SANDWICH position and allow the grill to preheat until the red HEATING power indicator goes out.
2. Ensure the tilt dial is in the FLAT position (level).
3. During preheating, prepare the sandwiches.

WARNING! During operation and especially on placing food on the preheated cooking plates or on opening the grill during operation, hot fat and juices could splash from the appliance. Always keep your hands and arms as well as any other objects in sufficient distance to the appliance during operation to avoid scalds and damage. Ensure, that all persons stay in sufficient distance to the appliance during operation. Always use the handle for opening the grill. Take care not to upset the appliance, when lifting the top plate to the vertical position.

4. Place the sandwiches onto the base plate. Always place sandwiches towards the rear of the base plate.
5. Use the handle to carefully close the top plate.

The top plate has a floating hinge system that is designed to press down evenly on the sandwich. The grilling height control on the right metal arm of the top plate is used to adjust for the thickness of the sandwich. The levelling handle on the right front side of the top plate of the grill may be used to even out the top plate.

6. Toasting should take approximately 5-8 minutes. Exact toasting time will be a matter of preference. It will also depend on the type of bread and filling used. If necessary, open the grill and check the doneness of your food. Beware of hot steam and condensate when lifting the top plate.
7. When the sandwich is cooked, use the handle to lift the top plate until it stops in the vertical position.

CAUTION! Do not use any sharp or hard objects for scratching or cutting on the cooking plates.

8. Remove the sandwich using a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cooking plates. There is no need to wait for the appliance to reheat, before placing other food on the cooking plates.

AFTER USE

WARNING! Do not leave the appliance unattended while connected to the mains power supply. Even some minutes after switching off, the appliance is still hot. Do not leave the appliance unattended near young children when the appliance is still hot.

1. Switch OFF the appliance and unplug from the power outlet.
2. Allow the appliance to cool before cleaning (see ›Care and cleaning‹). Always clean the appliance immediately after use. Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it.

TIPS FOR BEST RESULTS

For best grilling results, use cuts which are thick enough to touch the grilling surfaces at the lid and bottom, when closing the lid (approx. 1 to 5.5 cm).

Recommended cuts:

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Filet), Filet
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Filet, Eye of Loin, Cutlets, Diced Lamb
Pork	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Filet, Diced Pork

- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts, marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- Add salt after cooking. Otherwise, the salt would dehydrate the meat, making it tough and dry.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grilling surface. Some marinades contain high sugar levels, which can scorch on the grilling surface when cooked.
- Do not overcook meat. Even pork is better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher and dry steak.
- When cooking fish, use a flat heat-resistant plastic spatula to support the food.
- Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.
- It is recommended not to cook cuts with thick bones such as T-bone steaks. You should remove the bone before cooking.

GRILLING GUIDE

Cooking temperatures and cooking times depend on your individual liking, as well as on thickness, type and consistency of your food. The following table holds some recommendations. If required, check your food for the desired consistency during cooking.

- Select a low temperature (SANDWICH) for heating up food and cooking sandwiches.
- Select medium temperatures for seafood and scallops.
- Select high temperatures (SEAR) for meat and poultry.

Type of Food	Cooking Time	Temperature
Beef, Sirloin	1-2 min. (rare) 3-4 min. (medium rare) 5-6 min. (well done)	high
Beef, minute steak	1-2 min.	high
Beef, Hamburger patties	4-6 min.	low
Pork, various cuts	4-6 min.	high
Lamb, loin	3-4 min.	high
Lamb, cutlets, leg steaks	4 min.	high
Chicken breast	6 min., cooked through	high
Chicken thigh filets	4-5 min.	high
Sausage	3-7 min. depending on thickness	high
Sandwich or Focaccia	3-5 min. until golden brown	low
Vegetable, 1 cm thick (e.g. eggplant, zucchini, sweet potatoe)	3-5 min.	medium
Fish filet	2-4 min.	medium
Fish cutlets	3-5 min.	medium
Octopus	3 min.	medium
Prawns	2 min.	medium
Scallops	1 min.	medium

CARE AND CLEANING

WARNING! Always switch OFF the appliance, unplug from power outlet and allow to cool before moving or cleaning the appliance or removing the drip tray. Do not immerse the appliance or any part of it in water or other liquid.

Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods. Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it. The appliance is easier to clean when slightly warm.

1. Switch OFF the appliance and unplug from power outlet.
2. Allow to cool sufficiently.
3. Use a plastic spatula to slide any residues off the cooking plate into the drip tray. Remove stubborn residue with a non-abrasive scouring pad or nylon washing brush.
4. Pull out the drip tray. The drip tray is engaged below the cooking plate and could stick, especially, when the appliance is new. Take care not to spill fat and juices when removing the drip tray.

CAUTION! Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads. Do not use any chemicals or corrosive liquids with the appliance as this could affect or damage the surfaces, especially the non-stick coating.

WARNING! Do not place or immerse the appliance or power cord in any liquids. Do not spill any liquids on the appliance. Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher or under a tap.

Note:

Do not dispose fat and meat juices in the sewers. Dispose as compost or in a closed vessel in the waste.

5. Empty the drip tray and wash the drip tray in warm, soapy water. Do not use scouring pads or harsh detergents for cleaning the drip tray as this may damage the surface. Alternatively you may wash the drip tray in an automatic dishwasher.

CAUTION: Hold on to the handle of the top plate during cleaning of the cooking plates to avoid damage of the hinge and avoid to upset the appliance.

6. Wipe the cooking plates with a soft cloth damped with warm, soapy water to remove food residue. Ensure not to spill or drip any liquids on the exterior of the appliance. If necessary, use a nylon washing brush for cleaning the cooking plates.

7. Wipe the cooking plates with clear water. Wipe the exterior of the appliance housing with a soft cloth.

8. Thoroughly dry the appliance and all parts of it (i.e. drip tray).

STORAGE

WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. Always switch OFF the appliance and unplug from power outlet when not in use and before cleaning or moving or for storage. Before moving or lifting the appliance by the handle, always allow the appliance to cool down sufficiently, empty the drip pan and clean the appliance. Do not place any hard or heavy objects on the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire.

Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food. (See: ›Care and cleaning‹)

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

Always handle power cords with special care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the appliance at the handle or at both sides of the base, to avoid damage. Before moving the appliance by the handle, always ensure that the height control clip is in the LOCK position and the lid is securely locked to the base.

1. Clean the appliance according to the instructions in section ›Care and cleaning‹.
2. Ensure, that no objects are on the cooking plates.
3. Insert the drip pan (see: ›Features of your Design Grill-Barbecue Advanced‹).
4. Hold the top plate by the handle and slide the grilling height control to the OPEN position. Then close the top plate and slide the grilling height control to the LOCK position.

CAUTION: Before moving or lifting the appliance by the handle, always ensure, that the adjustable grilling height control is in the LOCK position so that the top and base plates are firmly locked together. Do not lift the appliance with released top plate lock, otherwise the hinge could get damaged.

5. Lift the appliance by the handle and wrap the cord in the cord storage area in the bottom of the appliance, but take care not to pull or strain the power cord. Then you may store the appliance in an upright position.

Store the entire appliance (including the operating instructions) on a clean and dry, level and stable surface, where it is safe from frost and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture), where it is out of reach of young children and where it may not tilt or fall and no other objects could fall on it.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: info@gastroback.de.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

RECIPES



AUSSIE BURGER

Serves 4

Ingredients

- 500 g minced beef
- 1 cup fresh bread crumbs
- 1 small onion, peeled and finely chopped
- 1 teaspoon minced garlic
- 1 tablespoon chopped parsley
- 1 egg, lightly beaten

To cook and serve:

- 4 bacon rashers
- 4 hamburger buns or full grain rolls
- 1 x 250 g tin beetroot slices, drained
- 2 roma tomatoes, thinly sliced
- Tomato sauce
- 4 cheddar cheese slices
- ¼ iceberg lettuce heart, shredded

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Combine all ingredients in a large mixing bowl and mix thoroughly. Form mince into 4 patties. Set aside.
2. Place patties on grill and allow the top plate to rest on the patties. Adjust the Grilling Height Control to the thickness of the patties. Cook for 4-5 minutes or to your required doneness.
3. Place bacon on grill cook for 2 minutes. Lightly spread buns with butter or margarine.
4. Place a pattie on each bun and top with bacon, beetroot, tomato, tomato sauce and cheese. Add lettuce to burgers and place reserved roll halves on top. Serve immediately.

TERIYAKI CHICKEN FILLETS

Serves 4

Ingredients

- 1 tablespoon mirin
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 teaspoons caster sugar
- 2 teaspoons cooking sake
- 2 chicken breast fillets, halved lengthways

To serve:

- Lemon wedges
- Steamed rice
- Salad of green leaves

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Combine mirin, soy sauce, sugar and sake. Place chicken in a stainless steel baking dish and pour prepared marinade over. Allow to stand for 30 minutes before cooking.
2. Place chicken on grill and allow top plate to gently rest on chicken.
3. Cook for 4-5 minutes until chicken is cooked through.
4. Remove and allow to rest for 5 minutes before serving on a bed of steamed rice. Garnish with lemon wedges and accompany with a salad of green leaves.

OREGANO LAMB KEBABS

Serves 4

Ingredients

- 1 tablespoon olive oil
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 teaspoon chopped garlic
- 1 tablespoon dried oregano leaves
- 500 g lamb loin, cut into 3 cm cubes
- freshly ground black pepper
- Wooden skewers, soaked in water

To serve:

- Salad leaves
- Black olives

Crumbled feta cheese

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Combine oil with lemon juice and garlic in a large mixing bowl. Add lamb and allow to marinate for 30 minutes before threading onto 4 kebab skewers.
2. Season each kebab generously with pepper and place on grill.
3. Allow the top plate to rest lightly on lamb. Cook for 4-5 minutes.
4. Serve with crusty bread and a Greek salad of salad leaves, black olives and crumbled feta cheese.

BABY OCTOPUS WITH CHILLI AND GARLIC

Serves 4

Ingredients

750 g baby octopus, cleaned
2 tablespoons olive oil
2 tablespoon Thai style sweet chilli sauce
juice and zest of 1 lime
1 teaspoon minced garlic

To garnish:

Lime wedges
Coriander sprigs

To serve:

Lightly steamed vermicelli noodles

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. In a large mixing bowl combine octopus with oil, chilli sauce, lime zest, juice and garlic. Toss well to combine and season with pepper.
2. Place octopus on pre-heated grill and

lower press. Allow to cook for 3 minutes.

3. Remove from grill and serve on top of vermicelli noodles, garnish with lime and coriander.

MARINATED NEW YORK CUT STEAK

Serves 4

Ingredients

1 cup red wine
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon Dijon style mustard
1 teaspoon minced garlic
4 New York cut steaks

To serve:

Creamy mashed potato
Crisp green salad

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Combine wine, oil, mustard and garlic in a screw top jar and shake well. Place steaks in a shallow dish, pour over marinade.
2. Allow to marinate at room temperature for 30 minutes to 1 hour.
3. Remove steaks from marinade and place on grill. Cook for 3 minutes for medium rare.
4. Serve with creamy mashed potato and a crisp salad.

ATLANTIC SALMON STEAK WITH TARRAGON AND PEPPER CRUST

Serves 4

Ingredients

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons dried tarragon leaves
freshly ground black pepper
4 Atlantic salmon steaks – weighing ap-

prox
180 g each

To garnish:

Lime or lemon wedges

To serve:

Steamed baby potatoes

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Combine oil with tarragon and a generous and coarse grinding of black pepper.
2. Brush salmon on both sides with mixture and place on grill.
3. Adjust the grilling height control to just touch the top of the fish steak.
4. Allow to cook for 2 minutes for fish to be golden on the outside and 'rosy' pink on the inside. Cook a further 2 minutes to cook through.
5. Remove from grill and serve immediately with the steamed potatoes.

RED WINE AND ROSEMARY LAMB STEAKS

Serves 8

Ingredients

8 x 125 g lamb steaks
2 tablespoons rosemary leaves
1/3 cup red wine
freshly ground black pepper
1/4 teaspoon crushed garlic

To serve:

Steamed green beans

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Place steaks in a shallow dish. Combine rosemary, wine, pepper and garlic and pour over steaks. Allow to

marinate for at least 20 minutes.

2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill. Place prepared steaks onto ribbed grill and cook for 3 minutes each side until cooked to your liking. Serve with steamed green beans.

THAI GREEN CURRY LAMB CUTLETS

Serves 4

Ingredients

1 tablespoon Thai green curry paste
3 tablespoons coconut cream
1 tablespoon chopped coriander
12 lamb cutlets, trimmed

To serve:

Steamed rice and greens

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Combine curry paste, coconut cream and coriander. Spoon over cutlets and allow to marinate for 20 minutes.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill, place cutlets on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking. Serve with steamed rice and greens.

CHILLI BEEF SALAD WITH CASHUEWS

Serves 4

Ingredients

500 g rump or sirloin steak
3 mild red chillies, chopped
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon crushed ginger
1/2 teaspoon crushed garlic
Salad greens

To serve:

½ cup chopped cashew nuts
 soy sauce
 Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Slice steak into thin strips and combine with chill, soy, ginger and garlic. Allow to marinate for 20 minutes.
2. Place salad greens in individual serving bowls.
3. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill and cook beef on flat plate for 1-2 minutes each side.
4. Place on top of greens and sprinkle with cashew nuts and soy sauce.

GRILLED BABY BOK CHOY WITH OYSTER SAUCE

Ingredients

4 baby bok choy (50 g each)
 2 tablespoons soy sauce
 1 tablespoon oyster sauce
 2 tablespoons lemon juice
 2 teaspoons brown sugar

1. Discard outer leaves of bok choy and halve the bok choy, wash well. Preheat Grill to medium heat.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill and cook bok choy cut side down on flat plate for 2 minutes or until tender.
3. To make oyster sauce combine soy, oyster sauce, lemon juice and sugar. Serve with the sauce drizzled over bok choy.

LEMON AND HONEY CHICKEN SKEWERS

Serves 4

Ingredients

500 g chicken breast fillets

2 tablespoons lemon juice
 2 tablespoons honey
 2 teaspoons sesame seeds
 1 teaspoon grated ginger
 Wooden skewers, soaked in water

To serve:

Steamed basmati rice
 Steamed green vegetables

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Slice chicken into thin strips and thread onto 8 skewers. Place skewers on pre-heated lower grill and lower top plate. Allow to cook for 3 minutes or until cooked through.
2. While chicken is cooking combine lemon juice, honey, sesame and ginger. Serve skewers on steamed rice and pour over the lemon and honey sauce. Serve with steamed greens and steamed basmati rice.

GRILLED CHICKEN WITH LEMON THYME

Serves 4

Ingredients

4 chicken breast fillets
 2 teaspoons olive oil
 2 teaspoons crushed garlic
 2 tablespoons lemon thyme leaves
 1 teaspoon grated lemon rind
 2 tablespoons lemon juice
 cracked black pepper

To Serve:

lemon wedges crisp green salad

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Place chicken breasts in large flat dish.

Combine oil, garlic, lemon thyme, lemon rind and juice and pepper and mix well. Pour over chicken breasts. Allow to marinate for 15 minutes.

2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill, place chicken on ribbed grill and cook for 3 minutes each side or until cooked to your liking. Slice breasts diagonally, serve with lemon wedges and a green salad.

LEMON AND SOY MARINATED SALMON

Serves 4 as an entree

Ingredients

300 g piece salmon fillet, skin removed
2 tablespoons soy sauce
1 teaspoon wasabi paste
2 tablespoons lemon juice
2 teaspoons sesame oil

To serve:

Pickled ginger
Sautéed spinach

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Cut salmon into 1 cm thick slices. Combine soy, wasabi, lemon juice and sesame oil. Pour over salmon and allow to marinate for 20 minutes.
2. Turn the Base Plate Tilt Dial to flat, open the grill, place salmon on flat plate for 20-30 seconds each side or until seared. Serve salmon with spinach and ginger.

HOT GINGERED PRAWNS

Serves 4

Ingredients

1 kg green king prawns, peeled with tails intact
1 teaspoon crushed garlic
¼ cup soy sauce

¼ cup dry white wine
1 tablespoon finely shredded ginger
350 ml Thai sweet chilli sauce
Wooden skewers, soaked in water

To serve:

Steamed jasmine rice
Sautéed chinese broccoli

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Thread prawns onto soaked wooden skewers approx 4 per skewer.
2. Combine remaining ingredients and mix well, pour over prawn skewers. Place skewers on pre-heated grill and lower top plate, cook for 1 minute or until pink and tender. Serve with steamed rice and broccoli.

BAGEL WITH SMOKED SALMON AND CAPERS

Serves 4

Ingredients

4 bagels – split
4 tablespoons cream cheese
8 slices smoked salmon
6 shallots, peeled and sliced finely lengthwise
1 tablespoon capers, drained and chopped
1 lemon
freshly ground black pepper

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Spread base of bagels with cream cheese. Lay salmon slices over, divide shallots between the 4 bagels, sprinkle over capers and squeeze with lemon juice. Season with pepper and place top on bagel.

2. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the adjustable height control.
3. Allow to toast for 1 ½ minutes or until required doneness. Remove from press and serve immediately.

BAGEL WITH SMOKED TURKEY CRANBERRY AND CAMEMBERT CHEESE

Serves 4

Ingredients

- 4 bagels – split
- butter or margarine
- 4 slices smoked turkey breast – cut in half
- 3 tablespoons cranberry sauce
- 1 cup snow pea sprouts
- 1 small camembert cheese, cut into fine slices

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Lightly spread bagels with butter or margarine. Arrange half the turkey slices in bagels. Spread the cranberry sauce. Top with snow pea sprouts, then camembert slices and finally remaining turkey.
2. Place in pre-heated grill and allow top plate to gently rest on bagels using the adjustable height control.
3. Allow to toast for 1 ½ minutes or until required doneness. Remove from press and serve immediately.

LEG HAM AND SEEDED MUSTARD ON WHOLE GRAIN BREAD

Serves 4

Ingredients

- 8 slices 'large' size wholegrain pre-sliced bread
- butter or margarine
- 4 slices leg ham
- 3 tablespoons seeded mustard
- 1 avocado, peeled and sliced thinly and squeezed with lemon juice
- 1 vine-ripened tomato, sliced
- 6 – 8 inner leaves of cos lettuce, roughly torn

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Lightly spread bread with butter or margarine. Place ham on half the bread and spread with mustard. Lay avocado slices over, then tomato and finally lettuce leaves.
2. Top with remaining bread slices and place in grill, allow press to gently rest on bread, cook until golden brown.
3. Remove from press. Cut each sandwich in half and serve immediately.

SMOKED CHICKEN WITH BASIL AND FRESH MANGO

Serves 4

Ingredients

- 8 slices 'large' wholegrain pre-sliced bread
- butter or margarine
- 250 g sliced smoked chicken – smoked chickens are available from better delis and supermarkets – char-grilled rotisserie chicken can be substituted
- 1 medium size ripe mango, peeled and sliced
- 3 – 4 tablespoons whole egg mayonnaise
- 1 ½ cup basil leaves roughly torn
- freshly ground black pepper

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Lightly spread bread with butter or margarine. Arrange chicken on half the bread, then place mango slices over chicken. Spoon mayonnaise over the mango and scatter with basil leaves. Season with pepper.
2. Top with remaining bread and place sandwiches in pre-heated grill. Allow grill to gently rest on bread, cook until golden brown.
3. Remove from grill. Cut each sandwich in half and serve immediately.

LAVOSH ROLL WITH PRAWNS LIME AN MAYONNAISE

Serves 4

Ingredients

4 slices lavosh bread
6 tablespoons mayonnaise
500 g medium sized king prawns, shelled,
deveined and roughly chopped
1 punnet alfalfa sprouts
6 – 8 inner leaves of cos lettuce, cut into strips
juice of 1 lime
freshly ground black pepper

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Place lavosh bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide prawns between lavosh and top with sprouts and lettuce. Squeeze with lime juice and season with pepper.

2. Roll lavosh firmly, but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread.
3. Allow to cook until lavosh is a light golden brown.
4. Remove from grill and cut in half, wrap each half in a paper napkin and serve immediately.

ROAST CHICKEN ROLL WITH SEMI-DRIED TOMATOES AND ROCKET

Serves 4

Ingredients

4 slices pita bread
6 tablespoons mayonnaise
250 g sliced or chopped char-grill rotisserie chicken
1 cup semi-dried tomatoes, roughly chopped
1 bunch rocket leaves, roughly torn
freshly ground black pepper and sea salt

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Place pita bread flat on work surface. Spread with mayonnaise (then keeping all ingredients on one end of bread) divide chicken between pita and top with tomatoes and rocket.
2. Season generously and then roll pita firmly but not too tightly. Place in pre-heated grill and allow top plate to rest gently on bread
3. Allow to cook until pita is a light golden brown.
4. Remove from grill and serve immediately as is or cut each pita in half and wrap in a paper napkin to serve.

PASTRAMI ON TURKISH WITH MUSTARD MAYONNAISE

Serves 6

Ingredients

1 Turkish bread cut into 6 equal sections
butter or margarine
18 slices pastrami
6 tablespoons mustard mayonnaise
2 vine-ripened tomatoes, sliced
2 cups baby spinach leaves
12 slices Swiss style cheese
freshly ground black pepper

Preheat Design Grill-Barbecue Advanced until the heating light turns off.

1. Cut each section of Turkish bread through the centre and set aside top pieces. Lightly spread Turkish bread with butter or margarine. Divide the pastrami between the Turkish bread. Spread pastrami with mustard mayonnaise.
2. Arrange tomato slices over and then baby spinach leaves. Place cheese over each Turkish bread and then top with reserved bread slices.
3. Place Turkish bread in pre-heated grill and allow grill to gently rest on bread
4. Allow to cook until Turkish bread is lightly browned and cheese has melted slightly.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de