

INHALT

• WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	p.35
• ZU BEACHTEN	p.36
• ZU VERMEIDEN	p.37
• EXPLOSIONSANSICHT	p.39
• PRODUKTBESCHREIBUNG	p.40
• VORBEREITUNG DES GERÄTS	p.41
• AUTOMATISCHER BETRIEB	p.42
• MANUELLER BETRIEB	p.44
• DURCHFÜHREN EINES WEITEREN GRILLVORGANGS	p.45
• ABKÜHLEN	p.46
• REINIGUNG UND PFLEGE	p.47
• FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG	p.48
• GRILL-LEITFADEN (AUTOMATISCHE PROGRAMME)	p.49
• GRILL-LEITFADEN (INKL. MANUELLER MODUS)	p.49

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Verwendung, Pflege und Einrichtung des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. sehen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

- in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
- in Pensionen und Privatunterkünften.

Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehöerteile innen und außen am Gerät entfernen.

Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.

Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.



Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.

Kabel vollständig abrollen.

Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens

denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.

Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

ACHTUNG: Den Grill nicht ohne die 2 Platten auf- oder vorheizen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grilldämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).

- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder auf eine Plastiktischdecke stellen.
- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihafbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen.
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.- Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihafbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.

- Niemals mit Folie garen.
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

Hinweise/Informationen

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht.
- Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Unsere Gruppe behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist und reiben Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

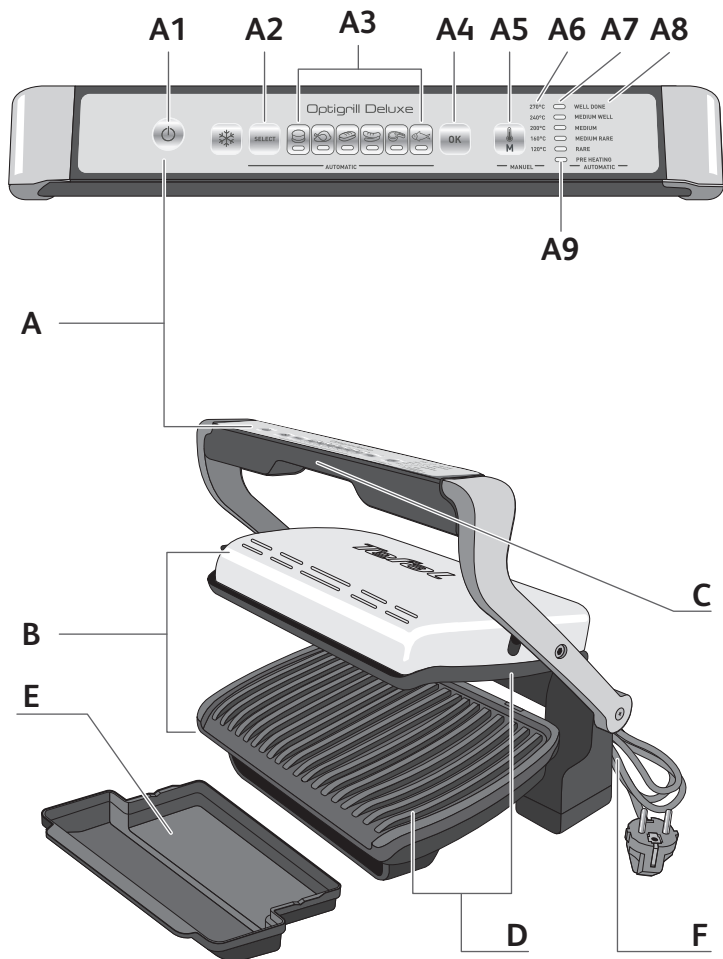
Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Beschreibung

- | | | |
|---|--|-----------------------|
| A Bedienfeld | A5 Manueller Modus „5 Temperatureinstellungen“ | B Haupteinheit |
| A1 Ein/Aus-Taste | A6 Temperatureinstufen für manuellen Modus. | C Griff |
| A2 Für automatische Programme | A7 5 LED-Anzeigen: für Temperaturstufe im manuellen Modus bzw. für Garstufenanzeige bei automatischen Programmen. | D Grillplatten |
| A3 6 automatische Grillprogramme mit „select/Wählen“-Taste | A8 Garstufe für automatische Programme. | E Tropfschale |
| A4 OK-Taste | A9 Vorheizanzeige für automatische Programme. | F Netzkabel |

Erklärung der automatischen Grillprogramme



Burger



Panini / Sandwich



Geflügel



Fisch



Rotes Fleisch



Schwein/Würstchen/
Lamm

Erklärung der manuellen Grillprogramme

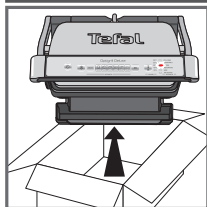


Manueller Modus:

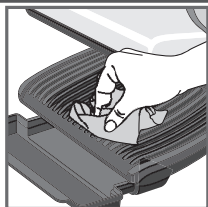
Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit 5 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 120°C bis 270°C)

VORBEREITUNG DES GERÄTS

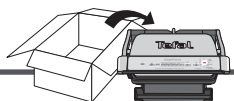
1 Auspacken und Aufstellen



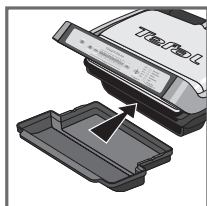
1



2



- 1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör aus dem Inneren und von der Außenseite des Geräts. Der Aufkleber auf der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Sie können ihn gegen den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung austauschen.

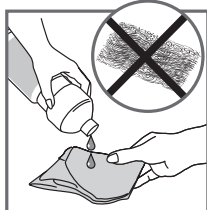


3

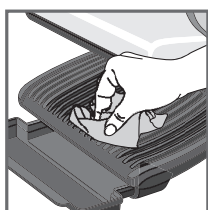


4

2 Vorbereitung



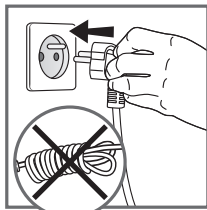
5



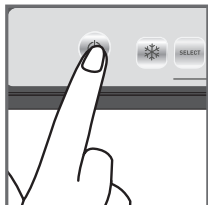
6



- 2 Reinigen Sie die Grillplatten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich.
- 3-4 Bringen Sie die abnehmbare Tropfschale an der Vorderseite des Geräts an.



7

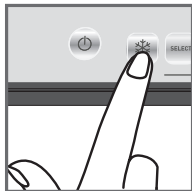


8

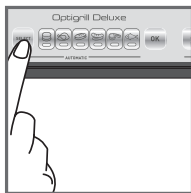
- 5 Um optimale Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Küchentuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihaft-Wirkung zu verbessern.
- 5b Vergewissern Sie sich, dass die untere und obere Grillplatte korrekt im Gerät positioniert sind, bevor Sie das Gerät vorheizen.
- 6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Küchentuch.
- 7 Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. (beachten Sie dabei, dass das Kabel komplett abgewickelt sein muss).
- 8 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

3a - AUTOMATISCHER Betrieb mit 6 automatischen Programmen

Automatischer Betrieb - wählen Sie zunächst ein Programm sowie Vorheizen:



9



10

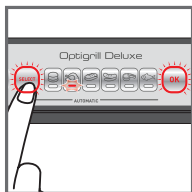
9 Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie die „Tiefkühlkost“-Taste.

10 Wählen Sie den passenden Grillmodus je nach Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

6 automatische Grillprogramme

	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Hamburger grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Schwein/Würstchen/Lamm grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Paninis oder Sandwiches grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Fisch grillen möchten.

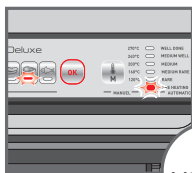
Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 49.



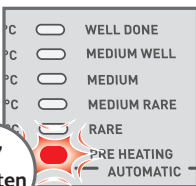
11

11 Betätigen Sie mehrmals die SELECT-Taste, bis Sie das gewünschte Programm erreichen. **Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut im Gerät befindet.** Betätigen Sie nach Auswählen des gewünschten Programms die OK-Taste.

Hinweis: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 8.



12



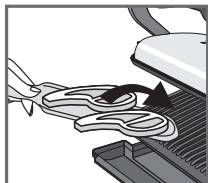
13

12 Die Anzeige für das ausgewählte Programm leuchtet dauerhaft. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und die Vorheizanzeige blinkt während der gesamten Vorheizphase. Sie müssen warten, bis die Vorheizanzeige aufhört zu blinken, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut auflegen. Warten Sie 4-7 Minuten.

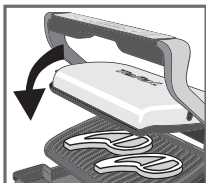
13 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, die Vorheizanzeige hört auf zu blinken und leuchtet daraufhin während des gesamten Grillvorgangs dauerhaft.

Hinweis: Am Ende des Vorheizens schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

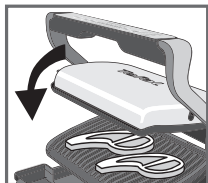
4-7
Minuten



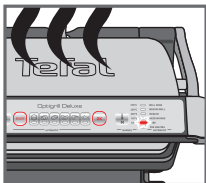
14



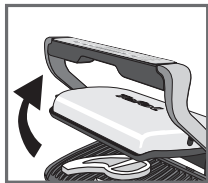
15



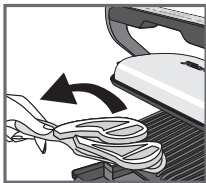
16



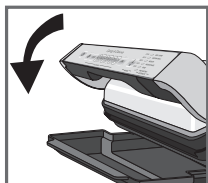
17



18



19



20

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

Hinweis: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

16-17 Das Gerät passt den Grillvorgang (Zeit und Temperatur) automatisch der Dicke und Menge des Grillguts an.

Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Die Anzeige „Rare“ blinkt, um anzuzeigen, dass diese Garstufe gewählt ist. Ein Signalton ertönt und die Anzeige leuchtet dauerhaft auf, sobald die gewählte Garstufe erreicht ist (**für optimale Ergebnisse sollten Sie den Grill während des Grillvorgangs nicht öffnen und das Grillgut nicht bewegen**).

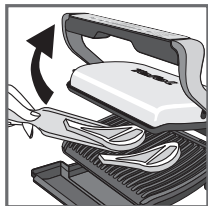
Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Grillergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft des Grillguts variieren kann.

Hinweis: Bei dünn geschnittenem Grillgut blinkt die **OK**-Taste nach Schließen des Gerätes und **Vorheizen** leuchtet dauerhaft. Betätigen Sie die **OK**-Taste, damit das Gerät mit der Erkennung des Grillguts beginnen und anschließend das entsprechende Grillprogramm starten kann.

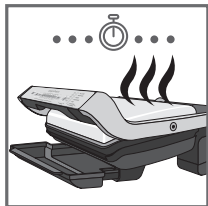
18-19 Wenn die gewählte Garstufe erreicht ist, hören die Lichter auf zu blinken und es ertönt ein Signalton. Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist.

20 Schließen Sie das Gerät ohne Grillgut auf den Grillplatten. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus. Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 9, um einen weiteren Grillvorgang im automatischen Modus zu starten.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.



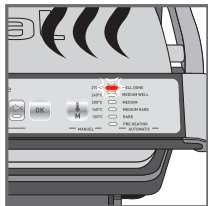
21



22



23



24

21-22-23 Wenn Sie das Grillgut nach verschiedenen persönlichen Vorlieben zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill und nehmen Sie das Grillgut vom Grill, sobald dieses die gewünschte Garstufe erreicht hat. Schließen Sie anschließend wieder den Grill, um das Zubereiten des anderen Grillguts fortzusetzen. Das Programm setzt seinen Grillvorgang fort, bis es die Stufe „well done“ erreicht.

24 Warmhaltefunktion

Wenn der Grillvorgang beendet ist, wird automatisch die Warmhaltefunktion aktiviert. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Zubereiten weiterer Lebensmittel

Wenn Sie weitere Speisen zubereiten möchten, lesen Sie bitte die nachfolgenden Anleitungen.

Weitere Lebensmittel grillen

Wenn Sie weitere Lebensmittel grillen möchten, heizen Sie das Gerät wieder vor (wie beschrieben ab Schritt Nr. 9 für automatischen Modus bzw. Schritt Nr. 25), selbst wenn Sie die gleiche Art von Lebensmitteln grillen möchten.

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm (dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten).
3. Betätigen Sie die OK-Taste, um das Vorheizen zu starten. Während dieser Phase blinkt die Temperaturanzeige (im manuellen Modus) bzw. die Vorheizanzeige (im automatischen Modus). Dieser Vorgang kann nicht übersprungen werden, selbst wenn das Gerät bereits warm genug erscheint.
4. Das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn ein Signalton zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, zu blinken.
5. Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut in den Grill.

Wichtig:

- Beachten Sie bitte, dass Sie das Gerät für jeden neuen Grillvorgang vorheizen müssen. Denken Sie daran, den Grill ohne Grillgut stets geschlossen zu halten, damit das Vorheizen effizient funktionieren kann.
- Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut hineinlegen.

Hinweis: Wenn unmittelbar nach Ende des vorherigen Grillvorgangs vorgeheizt wird, verkürzt sich die Vorheizdauer.

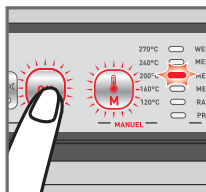
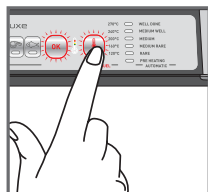
3b - Manueller Modus

Manueller Modus - wählen Sie zunächst eine Temperatur und Vorheizen:

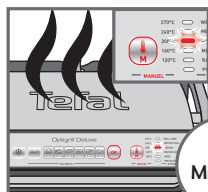


Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, können Sie die Garzeit manuell kontrollieren. Hierfür stehen 5 verschiedene Temperatureinstellungen zur Verfügung. Studieren Sie diesbezüglich auch die Kurzanleitung für den manuellen Modus.

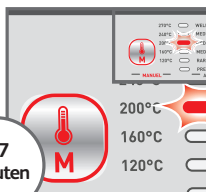
Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 49.



25



26



27

- 25 Betätigen Sie die „Manueller Modus“-Taste, bis die gewünschte Temperatur für Ihr Grillgut erreicht ist. Betätigen Sie nach Auswählen der gewünschten Temperatur die OK-Taste.

Hinweis: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 8.

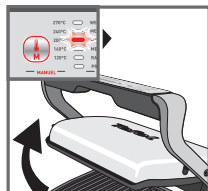
- 26 Die LED-Anzeige für die gewählte Temperatur blinkt während der gesamten Vorheizphase.

Warten Sie 4-7 Minuten

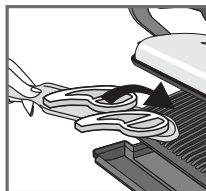
- 27 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, die Temperaturanzeige hört auf zu blinken und leuchtet daraufhin während des gesamten Grillvorgangs dauerhaft.

Hinweis: Am Ende des Vorheizens schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

Grillen



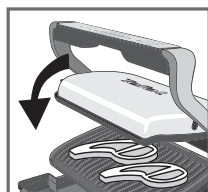
28



29

- 28-29 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten

Hinweis: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

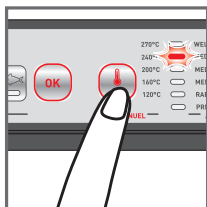


30



31

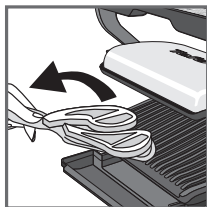
- 30-31 Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Der Grill erwärmt sich kontinuierlich auf die gewählte Temperatur. Überprüfen Sie regelmäßig den Grillvorgang, indem Sie den Grill etwas öffnen.



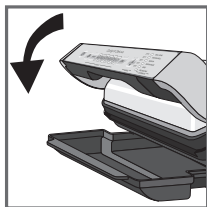
32



33



34



35

32 Wenn Sie die Temperatureinstellung während des Grillvorgangs ändern wollen, drücken Sie auf die „Manueller Modus“-Taste (bei Wählen einer höheren Temperatur blinkt daraufhin die Temperaturanzeige so lange, bis die neu gewählte Temperatur erreicht ist). Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, hören die Lichter auf zu blinken.

Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Grillergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft des Grillguts variieren kann.

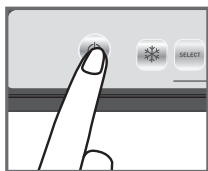
33-34 Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist.

35 Schließen Sie das Gerät ohne Grillgut auf den Grillplatten. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus.

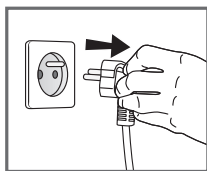
Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 25, um einen weiteren Grillvorgang im manuellen Modus zu starten.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

4 Abkühlen



36



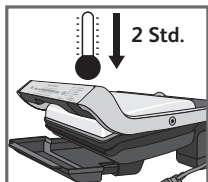
37

36 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten.

37 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

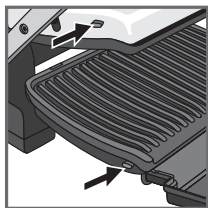
38 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen lassen.

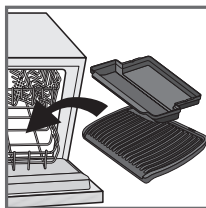


38

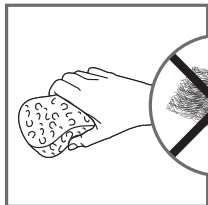
5 Reinigung und Pflege



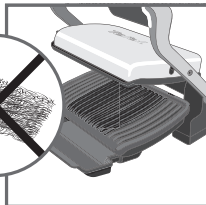
39



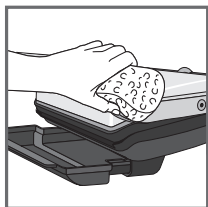
40



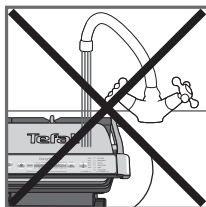
41



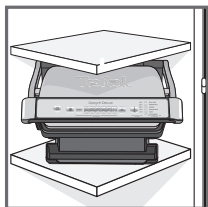
42



43



44



45

39 Entfernen Sie vor dem Reinigen die Platten, um Beschädigungen an der Grilloberfläche zu vermeiden. Die Tropfschale und die Grillplatten sind spülmaschinenfest.

40 Das Gerät und sein Netzkabel können nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente sowie sichtbare und zugängliche Komponenten sollten nicht nach dem Entfernen der Platten gereinigt werden. Wenn sie sehr verschmutzt sind, warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, und reinigen Sie dann die Elemente bzw. Komponenten mit einem trockenen Tuch. Wenn Sie die Grillplatten nicht in einer Geschirrspülmaschine reinigen möchten, können Sie sie mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel abwaschen und dann gründlich abspülen, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Platten sorgfältig mit einem Küchentuch ab.

41 Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel zum Reinigen Ihres Grills. Verwenden Sie nur Nylon- oder nichtmetallische Pads. Entleeren Sie die Tropfschale und waschen Sie sie mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab. Trocknen Sie die Schale anschließend gründlich mit einem Küchentuch ab.

42 Wischen Sie die Grillabdeckung mit einem warmen, nassen Schwamm sauber und trocknen Sie die Abdeckung mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

43 Tauchen Sie die Haupteinheit des Grills nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

44 Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn weg stellen.

45 Alle anderen Instandhaltungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Fehlersuche und -behebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Tasten + blinken + LED leuchtet dauerhaft	Kein Vorheizen. Das Gerät wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang gestartet, wobei sich bereits Grillgut im Gerät befand. Manueller Modus wird automatisch aktiviert.	• 2 mögliche Lösungen: - wählen Sie die Temperatur, indem Sie erst und dann OK drücken. Grillvorgang ablaufen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). Temperatur lässt sich mithilfe von -Taste wählen. - Öffnen Sie das Gerät vollständig, entnehmen Sie das Grillgut, schließen Sie das Gerät wieder, wählen Sie ein Grillprogramm und drücken Sie OK. Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheizanzeige leuchtet durchgehend).
Nach Schließen des Geräts mit Grillgut zwischen den Platten startet das Gerät im manuellen Modus, + + blinken, der Piepton ertönt nicht mehr und nach einigen Sekunden heizt das Gerät auf 270°C auf	Vorheizen war nicht vollständig abgeschlossen. Grill wurde geöffnet und Grillgut aufgelegt, bevor Vorheizen abgeschlossen war.	Grillvorgang ablaufen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen, da sich das Gerät im manuellen Modus befindet. Temperatur lässt sich mithilfe von -Taste wählen. oder Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie das Grillgut. Schließen Sie das Gerät wieder und warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheizanzeige leuchtet dauerhaft).
Das Gerät schaltet sich während des Vorheizens oder Grillens aus.	Das Gerät war während des Grillens zu lange geöffnet. Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein.
Die 6 Anzeigelichter blinken + eine der Tasten blinkt + Piepton ertönt nicht mehr	Geräteausfall	Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Das Gerät gibt keinen Signalton mehr von sich		
Nach dem Vorheizen habe ich mein Grillgut auf den Grill gelegt, aber der Grillvorgang beginnt nicht. Die Anzeige leuchtet dauerhaft und blinkt	Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm. Sie haben den Grill zum Hineinlegen des Grillguts nicht vollständig geöffnet. Grillgut wird nicht erkannt. Das Grillgut ist zu dünn, „OK“ blinkt.	Das Grillgut darf nicht dicker als 4 cm sein. Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn dann wieder. Starten Sie den Grillvorgang durch Drücken von .
Die 6 Anzeigelichter blinken + eine der Tasten blinkt + Piepton ertönt nicht mehr bzw. ertönt weiterhin	Geräteausfall: Gerät wird in einem zu kalten Zimmer gelagert oder genutzt. Gerät überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tip, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillguts variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft. Genauso muss die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden. Sie können keine Lebensmittel grillen, die dicker als 4 cm sind.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

Programm	Farbe der Garstufenanzeige				
	Rare (blutig)	Medium rare	Medium (rosa)	Medium well	Well-done (durchgebraten)
 Rotes Fleisch	X	X	X	X	X
 Burger	X	X	X	X	X
 Panini/Sandwich		X	X	X	
 Fisch		X	X	X	X
 Geflügel					X
 Schwein/ Würstchen/Lamm					X

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

Grillgut		Grillprogramm	Garstufe
Brot	Bratscheiben, getoastete Sandwiches		medium
	Burger: (nach Vorbraten des Fleisches)		medium
Fleisch und Geflügel	Schweinefilet (ohne Knochen), Schweinebauch		medium
	Lamm (ohne Knochen)		well-done
	Tiefgefrorene Chicken Nuggets ❄️		well-done
	Schweinebauch		medium
	Schinkenscheibe zum Grillen		medium
	Marinierte Hühnerbrust		rare
	Entenbrust		rare
Fisch	Ganze Forelle		well-done
	Garnelen ohne Schale		medium
	Riesengarnelen (mit und ohne Schale)		medium
	Thunfischsteak		rare
Manueller Modus Studieren Sie diesbezüglich auch die Kurzanleitung für den manuellen Modus			5 verschiedene Temperatureinstellungen

Für Tiefkühlkost: ❄️ drücken, bevor Sie ein Programm wählen.