

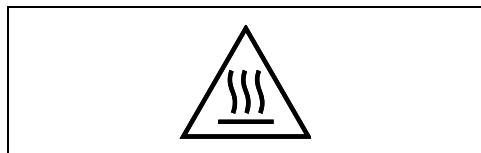
WARNHINWEISE	111	GEBRAUCH	121
Allgemeine Sicherheitshinweise	111	Vorbereitende Maßnahmen	121
Zweck des Gerätes	116	Gebrauch der Zubehörteile	122
Dieses Bedienungshandbuch	116	Gebrauch des Barbecue-Grillgeräts	122
Haftung des Herstellers	116	Fehlermeldung	123
Typenschild	117	Ratschläge zum Garen	123
Entsorgung	117	Fleisch (direktes Grillen)	123
Technische Daten zur Energieeffizienz	117	Fleisch (indirektes Grillen)	123
So können Sie Energie sparen	117	Gemüse und Fisch (direktes Grillen)	123
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-		Tabelle der Garvorgänge	123
Zustand/Stand-by-Modus	117	REINIGUNG UND WARTUNG	141
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	117	Reinigung des Geräts	141
BESCHREIBUNG	118	INSTALLATION	142
Allgemeine Beschreibung	118	Elektrischer Anschluss	143
Zubehör	119	Aussparung auf der Arbeitsplatte	144
Weitere Teile	120	Für den Installateur	147
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)	121		

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG:** Dieses Symbol bedeutet, dass sich das Gerät und seine zugänglichen Teile während des Gebrauchs stark erhitzen. Diese Teile dürfen nicht ohne entsprechende Vorsichtsmaßnahmen berührt werden.



- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Während des Gebrauchs die

Heizelemente nicht berühren, und Kinder und Haustiere von dem Gerät fern halten.

- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt

und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Immer sicherstellen, dass sich die für das Gerät vorgesehene Steckdose an einer leicht zugänglichen Stelle befindet.
- Netzkabel und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Es besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller geliefert oder empfohlen wird, kann zu schweren Verletzungen führen.
- Bei der Benutzung des Geräts hitzebeständige Handschuhe (gemäß EN407) benutzen.
- Der Garvorgang muss immer beobachtet werden.

Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.

- Beim Umgang mit heißen Fetten und Flüssigkeiten immer vorsichtig sein.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen.
- Die Fettauffangbecken nicht mit Flüssigkeiten oder brennbarem Material füllen.
- Keine feuerfesten und Lavasteine unter elektrische Heizelemente legen.
- Keine Aluminiumelemente in die Fettauffangbecken einführen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Nur trockene Topflappen, denn nasse Gegenstände, die mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, können Dampfverbrennungen verursachen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Grillstäbe gießen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo installiert) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz

trennen.

- Das Gerät darf im Einsatz niemals versetzt werden.
- Bei der Benutzung des Geräts keine lose Kleidung tragen.
- Den Deckel beim Absenken stets sicher festhalten.
- KOHLE ODER ÄHNLICHE BRENNSTOFFE DÜRFEN MIT DIESEM GERÄT NICHT VERWENDET WERDEN.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen

von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Den beschädigten Grill nicht benutzen. Fette und Öle können mit dem elektrischen Widerstand in Berührung kommen, wodurch die Gefahr eines Brandes oder elektrischen Schlags besteht.
- Das Gerät darf nur in einem psycho-physischen einwandfreien Gesundheitszustand benutzt werden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- ACHTUNG: Das Gerät während der Garvorgänge mit Fetten oder Ölen nicht unbeaufsichtigt lassen. Brandgefahr. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Brandgefahr: Keine

Gegenstände auf
Kochflächen lagern.

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen verwenden.
- Jeder nichtrostende Stahl, der den Umweltauswirkungen ausgesetzt ist, bedarf lebenslanger Aufmerksamkeit und Pflege, um seinen Glanz und seine strukturelle Integrität zu erhalten.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Nicht mit einem Wasserdruckstrahl reinigen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- Stromversorgungskabel von Wasser oder heißen

Oberflächen fernhalten.

- Das Netzkabel regelmäßig auf Schäden prüfen. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Dieses Gerät niemals für etwas anderes als die Zubereitung von Lebensmitteln verwenden.
- Nach jedem Gebrauch sollten Grillstäbe und Fettauffangbecken mit warmem Wasser und Seife gereinigt werden.
- Die Grillstäbe nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
- In jedes Fettauffangbecken kann maximal 1000 ml Wasser durch die Öffnungen des offenen Grillrosts eingefüllt werden. ACHTUNG: Wasser, das mit dem heißen Grillrost in Berührung kommt, kann zum Verspritzen von kochendem Wasser und zu sofortiger Verdampfung führen, wodurch Verbrennungsgefahr besteht. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Überschüssiges Fett im Fettauffangbecken kann beim Grillen einen Brand verursachen. Das Fettauffangbecken nach jedem Gebrauch des Geräts leeren und reinigen.
- Sollte sich das Fett entzünden, die Abdeckung

schießen, das Gerät ausschalten, indem man den Drehknopf auf 0 dreht, den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Deckel solange geschlossen halten, bis die Flammen erloschen sind.

- Die Fettauffangbecken sind spülmaschinenfest.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, vor der Reinigung und zur Wartung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Nach der Reinigung darauf achten, dass die abnehmbaren Teile und Heizelemente richtig positioniert sind.
- Die Verwendung von nicht originalem Zubehör, kann zu Schäden am Gerät führen.
- Wenn das Gerät auf einem speziellen Wagen installiert ist, muss dieser in einem geschlossenen Raum aufbewahrt werden, wenn es nicht benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur im Freien installiert werden.
- Dieses Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Im Falle einer Überhitzung von elektronischen Bauteilen kann die Leistung des Geräts beeinträchtigt werden. Unter bestimmten Umständen könnte sich das Gerät ausschalten.

Abwarten, bis die Temperatur gesunken ist, dann startet das Gerät von selbst wieder.

- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Dieses Gerät muss unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden.
- Beim Anschluss dieses Geräts an das Stromnetz ist darauf zu achten, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Nennspannung übereinstimmt.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, die den Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entspricht.
- Die elektrische Leistung der Steckdose darf nicht überschritten werden.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Bemessungsfehlerstrom von höchstens 30 mA versorgt werden.

- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Furniere, Klebstoffe oder Kunststoffbeschichtungen an angrenzenden Möbeln müssen hitzebeständig sein.
- Sollte der Betrieb nicht optimal sein, **VERSUCHEN SIE NICHT SELBST DAS GERÄT ZU REPARIEREN**, sondern wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.
- Niemals am Kabel ziehen, um den Netzstecker herauszuziehen.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.
- Wird länger als eine Stunde bei einer höheren Leistungsstufe als 8 gegart, muss der Deckel geschlossen werden.
- Dieses Gerät muss vor Regen geschützt werden, wenn es im Freien verwendet werden soll.
- Niemals in Außenbereichen bei schlechtem Wetter verwenden.
- Entfernen Sie vor dem

Öffnen alle Spuren von Flüssigkeiten vom Deckel (falls vorhanden).

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte, in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in B&Bs.
- auf Booten, Wohnmobilen oder Wohnwagen.

Dieses Bedienungshandbuch

- Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;

- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

Technische Daten zur Energieeffizienz

Informationen gemäß der europäischen Energiekennzeichnungs- und Ökodesign-Verordnung sind in einem separaten Dokument enthalten, das der Produkthanleitung beiliegt.

Diese Angaben sind im „Produktinformationsblatt“ zu finden, das von der Website auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite heruntergeladen werden kann.

So können Sie Energie sparen

- Wenn nicht anders auf der Verpackung angegeben, gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor man sie zubereitet.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Den Deckel nur wenn erforderlich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



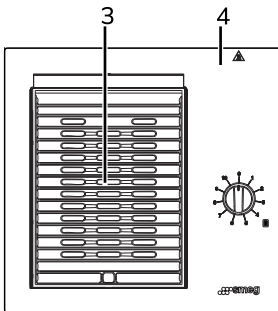
Warnung/Achtung



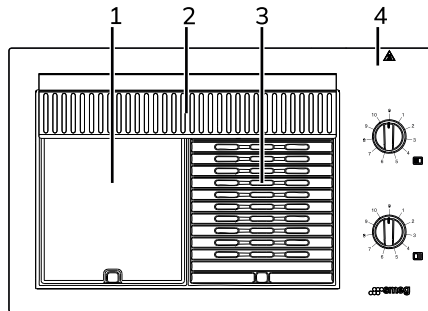
Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

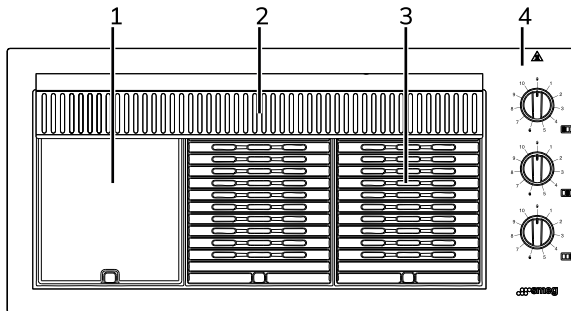
Allgemeine Beschreibung



60

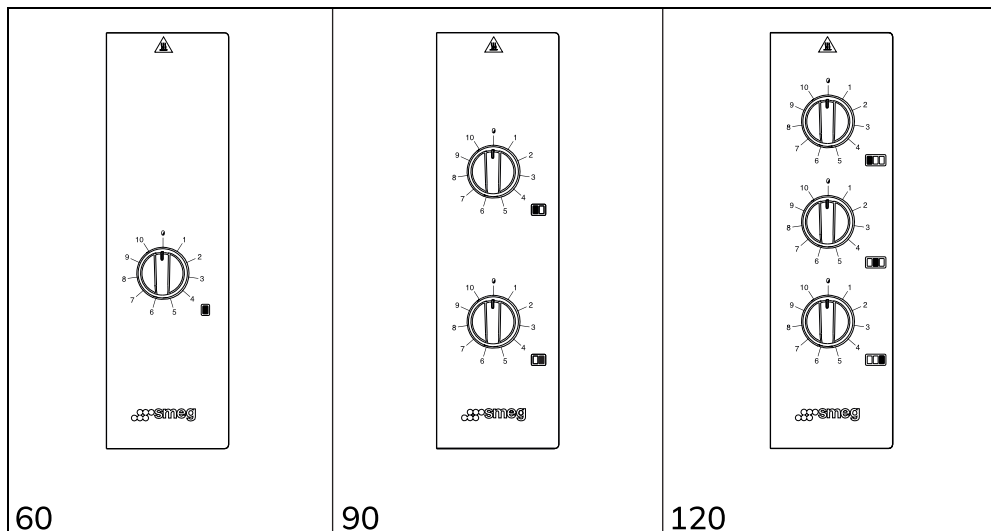


90



120

- 1 Geschlossenes Rost „Teppanyaki“
- 2 Warmhalterost
- 3 Offenes gestreiftes Rost
- 4 Bedienblende



Kochzonen

60



Mittlere Kochzone

90



Vordere linke Kochzone



Rechte Kochzone

120



Vordere linke Kochzone



Mittlere Kochzone

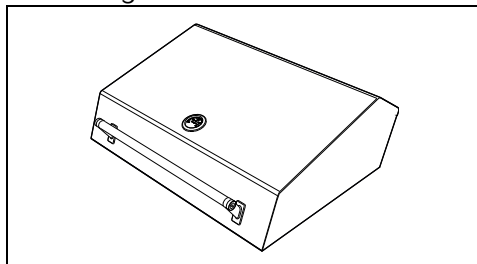


Rechte Kochzone

Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile vorhanden.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Abdeckung

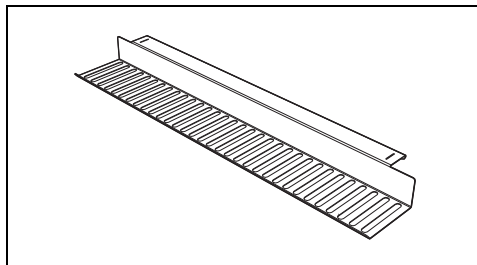


Bei indirektem Grillen hilft es, die Temperatur im Inneren des Grills zu stabilisieren, die Lebensmittel gleichmäßig zu garen und die Feuchtigkeit länger zu bewahren.



Die Abdeckung ist abnehmbar, um eine ordnungsgemäße Reinigung zu ermöglichen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).

Warmhalterost (nur bei den 90er und 120er Modellen)



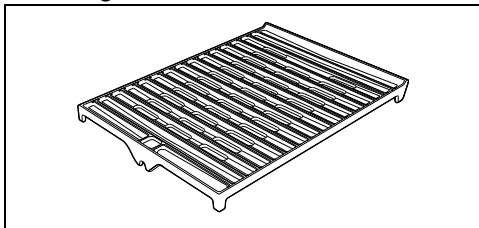
Zum Warmhalten von zubereiteten

Speisen.



Das Warmhalterost ist abnehmbar, um eine ordnungsgemäße Reinigung zu ermöglichen. Siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

Offenes gestreiftes Rost

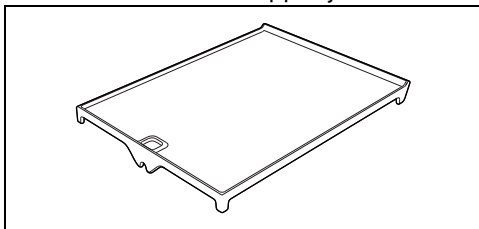


Es eignet sich für das schnelle Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse, hervorragender Geschmack durch direkten Kontakt mit der Hitze.



Die Grillstäbe sind abnehmbar und leicht zu reinigen. Siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

Geschlossenes Rost (Teppanyaki)

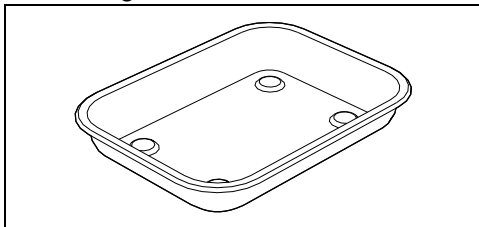


Für das schnelle Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse direkt auf dem Grill, für leichte Speisen, die die Nährwerte der Lebensmittel bewahren.



Die Grillstäbe sind abnehmbar und leicht zu reinigen, siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

Fettauffangbecken



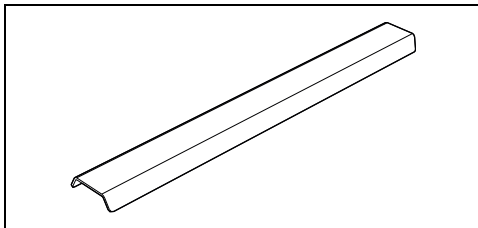
Für das Auffangen von Rückständen beim

Garen von Lebensmitteln.



Die Becken können entfernt werden und sind spülmaschinenfest. Siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

Halterbügel für Heizelement (nur 90er und 120er Modelle)



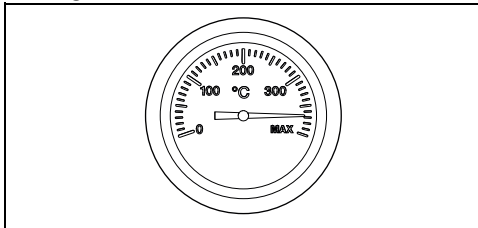
Zum Abstützen von schwenkbaren Heizelementen, verhindert auch das Verschieben von Fettauffangbecken.



Die Halterung ist abnehmbar, damit die Fettauffangbecken entfernt und das Innenbecken gereinigt werden kann. Siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.

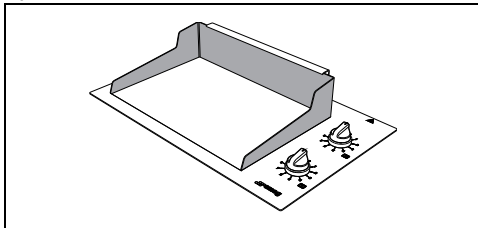
Weitere Teile

Analoges Thermometer



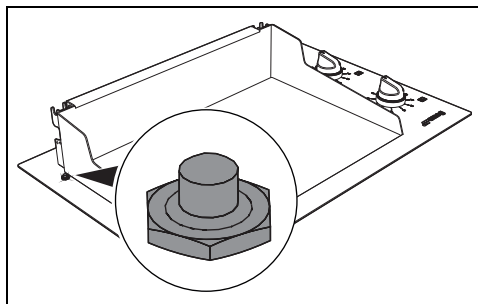
Es befindet sich in der Abdeckung und zeigt die unter der Abdeckung herrschende Lufttemperatur an.

Spritzschutzleiste



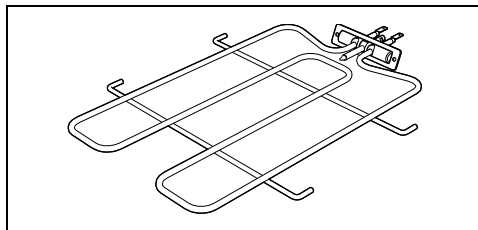
Wirksamer Schutz gegen Spritzer bei der Verwendung des Geräts.

Mikroschalter



Der Mikroschalter erkennt den Zustand des Deckels (offen oder geschlossen), was für die Einstellung der Parameter und die Sicherstellung der idealen Temperatur auf dem Grill nützlich ist.

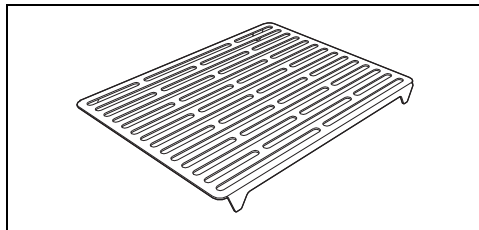
Schwenkbares elektrisches Heizelement



Basiselement des Geräts, das Wärme zum Garen erzeugt und mit einem Fühler für die elektronische Kontrolle der Temperatur des Garrosts ausgestattet ist.

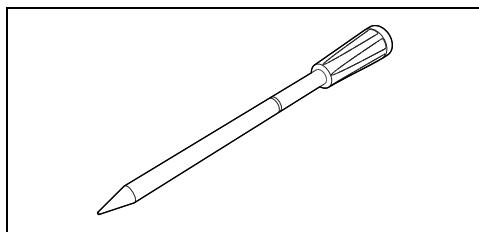
Extra-Zubehör (separat zu beziehen)

Gitter für indirektes Garen



Dies ermöglicht ein gleichmäßiges Garen, ohne die Oberfläche der Speisen anzubrennen. Es wird empfohlen, das Rost zum langsamen Garen zu verwenden.

Wireless-Sonde



Ein grundlegendes Element zum präzisen Garen von Fleisch verschiedener Art und Größe. Die Sonde ermöglicht tatsächlich ein perfektes Garen von Speisen dank der präzisen Steuerung der Temperatur im Herzen des Gerichts.

Smoker Box

Ein nützliches Element zum Räuchern und zur Gewährleistung eines ausgezeichneten Fleischaromas.

Grillbesteck-Set

Für einen sicheren und effizienten Kochvorgang.

GEBRAUCH

Vorbereitende Maßnahmen



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Geräts einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.

- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“).

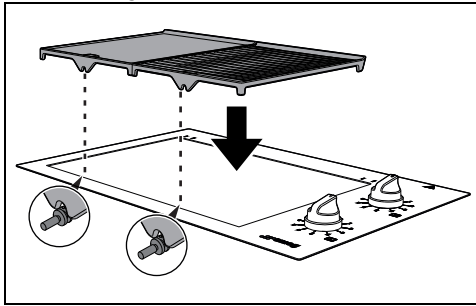
Erstes Aufwärmen

Das Gerät mindestens eine Stunde lang mit maximaler Leistung laufen lassen, um alle Herstellungsrückstände zu entfernen. (Siehe „Gebrauch des Barbecue-Grillgeräts“)

Gebrauch der Zubehöerteile

Grillstäbe

Die Grillstäbe müssen wie in der untenstehenden Abbildung zusammengebaut werden.



Die Grillstäbe bis zum Anschlag in den Garraum einschieben.



Die Grillstäbe vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.



Verwenden Sie den Grill nur, wenn die Grillstäbe in Position sind, um Verletzungsgefahren und Schäden an Aussehen und Funktion des Geräts zu vermeiden.

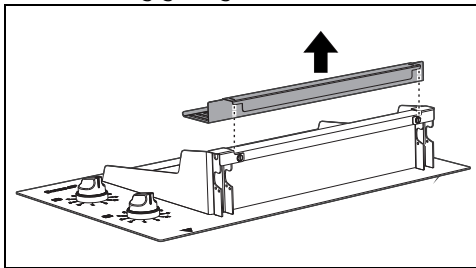
Ausbau des Warmhalterosts



Das Warmhalterost darf erst entfernt werden, wenn das Gerät kalt ist.

Das Gerät kann auch ohne Warmhalterost benutzt werden.

1. Das Warmhalterost wie in der Abbildung gezeigt anheben.



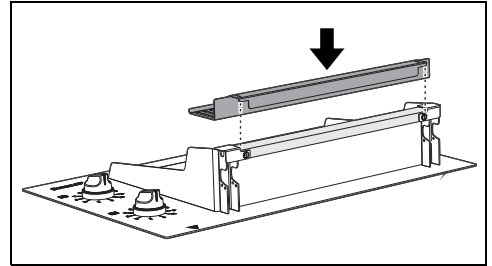
Anbringung des Warmhalterosts



Bevor man das Warmhalterost wieder eingesetzt wird, sollte man abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Das Warmhalterost kann zum Warmhalten von zubereiteten Speisen benutzt werden.

1. Was Warmhaltegitter in die entsprechende Aussparung setzen.

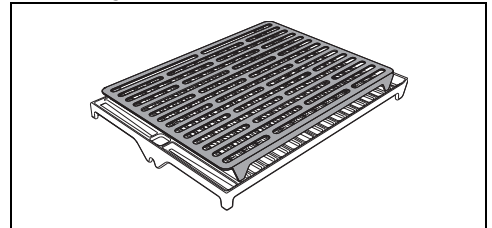


Positionierung des Grills für indirektes Garen



Hitzebeständige Handschuhe tragen!

Den Grill für indirektes Garen auf den offenen gestreiften Grill legen (siehe Abbildung).



Gebrauch des Barbecue-Grillgeräts



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Einschalten des Geräts

Alle Bedienelemente des Geräts sind im Bedienfeld vereint. Bei jedem Drehknopf ist die dazugehörige Zone angegeben.

Einschalten des Geräts:

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
2. Den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Leistung einzustellen.

Vorheizphase



Das Gerät bei geschlossener Abdeckung vorheizen.



Es wird empfohlen, alle Heizelemente einzuschalten, um die Vorwärmzeit zu verkürzen.

Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die Garleistung schneller zu erreichen.

Diese Phase wird durch das Blinken der LED des Drehknopfes angezeigt.

Nach der Vorheizphase leuchtet die LED weiter, um anzuzeigen, dass das Gerät im Grillmodus läuft.

Ausschalten des Geräts

Um das Gerät auszuschalten, müssen die Knöpfe auf den Wert 0 gedreht werden.

Besteht die Absicht, das Gerät für einige Zeit nicht zu benutzen, wird dringend empfohlen, es vom Stromnetz zu trennen.



Vor der Wiederinbetriebnahme prüfen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.

Fehlermeldung

Bei einer Störung oder einem anormalen Verhalten gibt das Gerät eine Reihe von Signaltönen ab. Die Drehknebel 0 stellen, ein paar Minuten warten und den Versuch wiederholen. Falls das Problem bestehen bleibt, dann muss der technische Kundendienst kontaktiert werden.

Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben.

Fleisch (direktes Grillen)

Die Garzeit variiert je nach Dicke der Lebensmittel und persönlichen Vorlieben. Die besten Resultate beim Grillen erhalten Sie, wenn Sie das Fleisch außen auf Maximum braun werden lassen und anschließend die Hitze auf Mittel/Minimum reduzieren, um das Innere garen zu lassen,

ohne das Fleisch außen zu verbrennen. Die Heizelemente ändern ihre Leistung je nach der zuvor eingestellten Stufe und halten die Temperatur konstant, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



Es wird empfohlen, das Gerät bei geschlossener Abdeckung auf Maximum vorzuheizen.

Fleisch (indirektes Grillen)

Das Fleisch immer nach dem Vorheizen bei maximaler Heizleistung und geschlossenem Deckel auf den Grill für indirektes Garen (nur bei den 60er und 90er Modellen) oder auf die mittlere Garzone mit geringerer Leistung legen, während die daneben liegenden Zonen mit höherer Leistung eingeschaltet werden (nur bei den 120er Modellen).

Dieser Vorgang dauert natürlich länger als direktes Grillen, bietet jedoch hervorragende Ergebnisse.

Große Fleisch- oder Fischstücke, ganze Hähnchen, Lamm und andere dick geschnittene Stücke eignen sich vorzüglich für indirektes Grillen.

Gemüse und Fisch (direktes Grillen)

Heizen Sie den Grill vor und legen Sie Gemüse und/oder Fisch anschließend auf. Wie im Rezeptbuch angegeben und empfohlen garen.

Tabelle der Garvorgänge

Nachstehend finden Sie Beispieltabellen für jedes einzelne Modell. Die Garzeiten für Rind-, Lamm- und Schweinefleisch gelten für die mittlere Garstufe. Die Garzeiten für Geflügel gelten für gut durchgegartes Fleisch.



Wird länger als eine Stunde bei einer höheren Leistungsstufe als 8 gegart, muss der Deckel geschlossen werden.



Beim Garen mit einer höheren Leistungsstufe als 8 muss die Abdeckung am Ende des Garvorgangs geschlossen werden.

Grillratschläge (60er Modell)

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungs-grad (Leistung)	Bräunungs-zeiten (Minuten)	Benutzung der Ab-deckung	Ankochstuf-e (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Rindfleisch	Beefsteaks	0,280	-	-		10		9'	
		0,650	10	6'		8		11'	
	Bratwurst	0,060	-	-		10		9'	/
		0,180	-	-		10		15'	/
	Rumpsteak	0,300	-	-		10		7'	
		0,450	10	6'		8		9'	
	Fiorentina (Steak)	1				10		16'	
		1,5	10	10'		7		54'	
	Halbes Hüftsteak	0,800	10	8'		6		30'	
		1,100	10	8'		6		41'	
	Ganzes Filet	1,300	10	8'		6		37'	
		1,700	10	8'		6		65'	
	Hamburger	0,130	-	-		10		6'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Fleisch für Döner Kebab	0,200	-	-		9		14'	
		0,300	-	-		9		18'	

offen
 geschlossen
 direkt
 indirekt
 offen
 geschlossen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungs-grad (Leistung)	Bräunungs-szeiten (Minuten)	Benutzung der Ab-deckung	Ankochstu-fe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Lamm	Koteletts	0,085	-	-		10		6'	
		0,110	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		12'	
	Schnitzel	0,070	-	-		10		6'	
		0,100	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		12'	
	Steaks	0,350	-	-		10		6'	
0,600		10	6'		6		12'		
Fisch	Ganzer Fisch	0,500	-	-		10		17'	
		0,700	-	-		10		19'	
	Filets	0,100	-	-		10		5'	
		0,250	-	-		10		7'	
	Würffelfleisch (Kebabs)	0,130	-	-		10		10'	
		0,210	-	-		10		14'	
	Hummer (ganz)	0,450	-	-		10		14'	
	Hummerschwänze	0,100	-	-		10		8'	
	Austern (mit Schale)	0,070	-	-		10		6'	
		0,100	-	-		10		8'	

offen

geschlossen

direkt

indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

offen
geschlossen

geschlossen



direkt



indirekt



offen



Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

Schweinefleisch

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
	Koteletts	0,200	-	-		10		9'	
		0,400	-	-		10		14'	
	Bratwurst	0,090	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		9		25'	
	Rippenfleisch	0,350	-	-		5		135'	
		0,750	-	-		5		150'	
	Speck	0,50	-	-		8		4/5'	
		0,100	-	-		8		4/5'	

Geflügel

	Hähnchenbrust (ohne Knochen)	0,160	-	-		10		15'	
		0,300	-	-		10		21'	
	Putenfilets	0,150	-	-		10		11'	
		0,250	-	-		10		16'	
	Gegrilltes Hähnchen (ganz)	1,100	-	-		8		34'	
		2,400	-	-		8		64'	
	Hähnchenkeulen	0,090	10	5'		7		12'	
		0,300	10	5'		7		34'	
	Hühnerschenkel	0,075	10	5'		7		11'	
		0,220	10	5'		7		22'	
	Junges Hähnchen (ganz)	0,600	-	-		8		24'	
		1,100	-	-		8		34'	



offen geschlossen



direkt indirekt



offen geschlossen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Gemüse	Maiskolben	0,225	-	-		10		12'	 / 
	Zucchini	0,200	-	-		9		10'	 / 
		0,600	-	-		9		10'	 / 
	Paprika	0,200	-	-		9		19'	 / 
		0,400	-	-		9		19'	 / 
	Zwiebeln	0,200	-	-		8		12'	
		0,500	-	-		8		16'	
	Aubergine	0,200	-	-		9		11'	 / 
		0,500	-	-		9		11'	 / 
	Süßkartoffelkuchen	0,080	-	-		8		14'	
		0,150	-	-		8		14'	
Sonstiges	Pfannkuchen / Bananenpfannkuchen	-	-	-		7		2/3'	 
	Französische Toasts	2,5 cm	-	-		7		8'	 
		4 cm	-	-		7		15'	 
	Spiegeleier	0,050	-	-		7		2'	 
	Omeletts	-	-	-		7		2'	 
	Naan Brot	0,080	-	-		10		2'	 
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	 

 offen
geschlossen

 geschlossen



direkt



indirekt



offen



Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

DE

Grillratschläge (goer Modell)

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungs-grad (Leistung)	Bräunungs-zeiten (Minuten)	Benutzung der Ab-deckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Rindfleisch	Beefsteaks	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		7		11'	
	Bratwurst	0,60	-	-		10		8'	/
		0,180	-	-		10		13'	/
	Rumpsteak	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		6		9'	
	Fiorentina (Steak)	1,000	10	7'		6		11'	
		1,500	10	10'		10 + 7 *		56'	/
	Halbes Hüftsteak	0,600	10	8'		10 + 6 *		27'	/
		1,100	10	8'		10 + 6 *		36'	/
	Ganzes Filet	1,000	10	8'		10 + 6 *		42'	/
		2,000	10	8'		10 + 6 *		61'	/
	Hamburger	0,130	-	-		10		5'	
		0,230	-	-		10		9'	
	Fleisch für Döner Kebab	0,200	-	-		8		19'	
		0,300	-	-		8		24'	

offen geschlossen

direkt indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Lamm	Koteletts	0,085	-	-		10		5'	/
		0,110	-	-		10		9'	/
		0,190	10	6'		10		11'	
	Rippenfleisch	0,070	-	-		10		5'	/
		0,100	-	-		10		9'	/
		0,170	10	6'		6		11'	
	Steaks	0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		6		12'	
	Schenkel	1,800	10	10'		8 + 4 *		120'	/
		2,200	10	10'		8 + 4 *		145'	/
	Schweinoback	1,300	10	8'		8 + 4 *		250'	/
		1,600	10	8'		8 + 4 *		295'	/

offen
 geschlossen

direkt indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

DE

Fisch

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Fisch	Ganzer Fisch	0,500	-	-		10		16'	
		0,700	-	-		10		20'	
	Filets	0,100	-	-		10		5'	
		0,240	-	-		10		7'	
	Würzelfleisch (Kebabs)	0,130	-	-		10		8'	
		0,230	-	-		10		10'	
	Hummer (ganz)	0,600	-	-		10		12'	
	Hummerschwänze	0,120	-	-		10		8'	
		0,150	-	-		10		9'	
	Austern (mit Schale)	0,050	-	-		10		7'	
		0,075	-	-		10		8'	

offen
 geschlossen
 direkt
 indirekt
 offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Schweinefleisch

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Schweinefleisch	Koteletts	0,200	-	-		8		13'	
		0,400	-	-		8		25'	
	Bratwurst	0,060	-	-		7		15'	
		0,180	-	-		7		23'	
	Lendenfleisch	0,500	10	7'		10 + 7 *		45'	 / 
		0,8	10	7'		10 + 7 *		62'	 / 
	Rippenfleisch	0,750	-	-		7 + 5 *		160'	 / 
		2,000	-	-		7 + 5 *		180'	 / 
Speck		0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	

 offen
 geschlossen

 direkt  indirekt

 offen 



Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

DE

Geflügel

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungs-grad (Leistung)	Bräunungs-zeiten (Minuten)	Benutzung der Ab-deckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Geflügel	Hähnchenbrust (ohne Knochen)	0,160	-	-		10		15'	
		0,310	-	-		10		23'	
	Putenfilets teaks	0,150	-	-		10		10'	
		0,250	-	-		10		14'	
	Gegrilltes Hähnchen (ganz)	1,000	10	8'		10 + 7 *		62'	/
		3,000	10	8'		10 + 7 *		165'	/
	Hähnchenkeulen	0,100	10	4'		10 + 7 *		9'	
		0,300	10	4'		10 + 7 *		30'	
	Hühnerschenkel	0,075	10	4'		10 + 7 *		14'	
		0,220	10	4'		10 + 7 *		48'	
	Junges Hähnchen (ganz)	0,500	10	6'		10 + 7 *		36'	/
		1,500	10	6'		10 + 7 *		58'	/

offen geschlossen

direkt indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Gemüse	Maiskolben	0,225	-	-		10		12'	 / 
	Zucchini	0,200	-	-		10		8'	 / 
		0,800	-	-		10		8'	 / 
	Paprika	0,200	-	-		8		24'	 / 
		0,800	-	-		8		24'	 / 
	Zwiebeln	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Aubergine	0,300	-	-		10		9'	 / 
		0,900	-	-		10		9'	 / 
	Süßkartoffelkuchen	0,080	-	-		8		14'	
		0,150	-	-		8		14'	

 offen
 geschlossen

 geschlossen

 direkt  indirekt

 offen 



Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Sonstiges

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Sonstiges	Pfannkuchen / Bananenfannkuche		-	-		8		2'	
	Französische Toasts	2,5 cm				7		8'	
		4 cm	-	-		7		12'	
	Spiegeleier	0,050	-	-		8		2'	
	Rührei	0,150	-	-		6		2'	
	Omeletts	0,170	-	-		7		3'	
	Naan Brot	0,080	-	-		10		2'	
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	

 offen
geschlossen

 geschlossen



direkt



indirekt



offen



Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigste Leistungsstufe sollte in der Zone eingestellt werden, in der sich der Grill für indirektes Garen befindet. Das Gargut sollte von Zeit zu Zeit Schale gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Grillratschläge (120er Modell)

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Rindfleisch	Beefsteaks	0,280	-	-		10		8'	
		0,650	10	6'		8 + 0 *		12'	
	Bratwurst	0,060	-	-		10		8'	/
		0,180	-	-		10		13'	/
	Rumpsteak	0,200	-	-		10		7'	
		0,300	10	6'		8		7'	
	Fiorentina (Steak)	0,750	10	10'		8 + 0 *		15'	
		1,100	10	10'		8 + 0 *		59'	/
	Halbes Hüftsteak	0,800	10	8'		8 + 0 *		33'	/
		1,100	10	8'		8 + 0 *		45'	/
	Ganzes Filet	1,300	10	8'		8 + 0 *		41'	/
		2,100	10	8'		8 + 0 *		65'	/
	Hamburger	0,130	-	-		10		6'	/
		0,230	-	-		10		9'	/
	Fleisch für Döner Kebab	0,200	-	-		8		18'	
		0,300	-	-		8		23'	

offen
 geschlossen

direkt
 indirekt

offen



Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigere Leistungsstufe wird in der mittleren Garzone eingestellt, die höhere Leistungsstufe in der linken und rechten Garzone.

DE

Lamm

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Lamm	Koteletts	0,085	-	-		10		5'	
		0,110	-	-		10		9'	
		0,190	10	8'		10		9'	
	Rippenfleisch	0,070	-	-		10		5'	
		0,100	-	-		10		9'	
		0,170	10	6'		8		9'	
	Steaks	0,350	-	-		10		6'	
		0,750	10	6'		10		15'	
	Schenkel	1,800	10	8'		8 + 1 *		110'	
		2.200	10	8'		8 + 1 *		130'	
	Schweinoback	1,300	10	8'		8 + 1 *		240'	
		1,800	10	8'		8 + 1 *		280'	

offen
 geschlossen

geschlossen

direkt
 indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigere Leistungsstufe wird in der mittleren Garzone eingestellt, die höhere Leistungsstufe in der linken und rechten Garzone.

Fisch

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Fisch	Ganzer Fisch	0,300	-	-		10	 ↑↑	12'	
		0,600	-	-		10	 ↑↑	18'	
	Filets	0,120	-	-		10	 ↑↑	5'	 / 
		0,140	-	-		10	 ↑↑	7'	 / 
	Würzelfleisch (Kebabs)	0,130	-	-		10	 ↑↑	8'	
		0,230	-	-		10	 ↑↑	11'	
	Hummer (ganz)	0,400	-	-		10	 ↑↑	10'	
		0,600	-	-		10	 ↑↑	12'	
	Hummerschwänze	0,120	-	-		10	 ↑↑	8'	
		0,150	-	-		10	 ↑↑	9'	
	Austern (mit Schale)	0,050	-	-		10	 ↑↑	7'	
		0,120	-	-		10	 ↑↑	10'	

 offen
 geschlossen


↑↑ direkt 
↑↑ indirekt

 offen 

  Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigere Leistungsstufe wird in der mittleren Garzone eingestellt, die höhere Leistungsstufe in der linken und rechten Garzone.

Schweinefleisch

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Schweinefleisch	Koteletts	0,200	-	-		8		14'	
		0,400	-	-		8		24'	
	Bratwurst	0,060	-	-		7		14'	
		0,180	-	-		7		25'	
	Lendenfleisch	0,900	10	8'		8 + 0 *		55'	/
		1,300	10	8'		8 + 0 *		62'	/
	Rippenfleisch	0,750	-	-		8 + 1 *		160'	/
		2,000	-	-		8 + 1 *		180'	/
	Speck	0'110	-	-		9		4' - 5'	
		0,200	-	-		9		4' - 5'	

offen
 geschlossen

direkt
 indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigere Leistungsstufe wird in der mittleren Garzone eingestellt, die höhere Leistungsstufe in der linken und rechten Garzone.

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungsgrad (Leistung)	Bräunungszeiten (Minuten)	Benutzung der Abdeckung	Ankochstufen (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Geflügel	Hähnchenbrust (ohne Knochen)	0,140	-	-		10		12'	
		0,340	-	-		10		21'	
	Putenfilets teaks	0,150	-	-		10		8'	
		0,250	-	-		10		12'	
	Gegrilltes Hähnchen (ganz)	1,200	10	8'		8 + 0 *		71'	/
		3,200	10	8'		8 + 0 *		136'	/
	Hähnchen keulen	0,100	10	4'		6		19'	
		0,200	10	4'		6		25'	
	Hühnerschenkel	0,150	10	4'		5		41'	
		0,210	10	4'		5		61'	
	Junges Hähnchen (ganz)	0,500	10	6'		8 + 0 *		36'	/
		1,500	10	6'		8 + 0 *		59'	/

offen
 geschlossen

direkt indirekt

offen

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigere Leistungsstufe wird in der mittleren Garzone eingestellt, die höhere Leistungsstufe in der linken und rechten Garzone.

Kategorie	Gerichte	Gewicht (kg)	Bräunungs-grad (Leistung)	Bräunungs-zeiten (Minuten)	Benutzung der Ab-deckung	Ankochstu-fe (Leistung)	Kochart	Kochzeit (Minuten)	Nutzung des Grills
Gemüse	Maiskolben	0,225	-	-		10		12'	/
	Zucchini	0,200	-	-		10		8'	/
		0,800	-	-		10		8'	/
	Paprika	0,200	-	-		8		24'	/
		0,800	-	-		8		24'	/
	Zwiebeln	0,200	-	-		8		11'	
		0,800	-	-		8		14'	
	Aubergine	0,300	-	-		10		9'	/
		0,900	-	-		10		9'	/
	Süßkartoffelkuchen	0,080	-	-		8		14'	
		0,150	-	-		8		14'	
Sonstiges	Pfannkuchen / Bananenpfannkuche		-	-		8		2'	
	Französische Toasts	2,5 cm	-	-		7		8'	
		4 cm				7		12'	
	Spiegeleier	0,050	-	-		8		2'	
	Omeletts	0,170	-	-		7		3'	
	Naan Brot	0,080	-	-		10		2'	
	Piadina	0,100	-	-		10		2'	
offen geschlossen direkt indirekt offen									

Nach dem Vorheizen empfiehlt es sich, den geschlossenen Teppanyaki-Grill einzufetten.

* Die niedrigere Leistungsstufe wird in der mittleren Garzone eingestellt, die höhere Leistungsstufe in der linken und rechten Garzone.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Geräts



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Beim Reinigen oder Polieren von rostfreiem Stahl immer in Richtung der ursprünglichen Maserung reiben.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

Grillstäbe

Die Grillstäbe sind im lauwarmen einfacher zu reinigen.

Mit hitzebeständigen Handschuhen mit einer Messingbürste schrubben, um alle Rückstände zu entfernen. Waschen Sie die Grillstäbe anschließend mit einem fettlösenden Mittel, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Entfernen des Fettauffangbeckens



Das Gerät erst reinigen, wenn es vollständig abgekühlt ist.

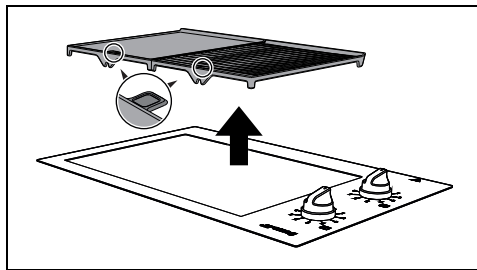


Nach dem Entfernen der Fettauffangbecken kann der Innenbehälter gereinigt werden.

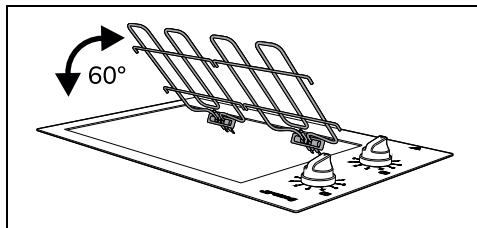
Die Grillstäbe entfernen, die oberen Heizelemente nach oben schwenken und

die Halterung der Heizelemente (falls vorhanden) entfernen.

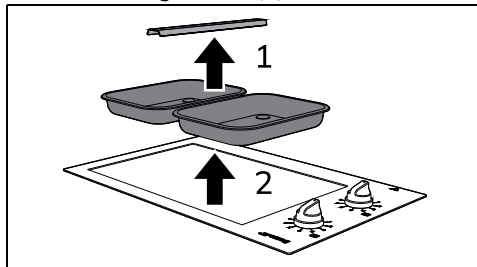
1. Die Grillstäbe wie in der Abbildung gezeigt aus der dargestellten Position entfernen.



2. Die Heizelemente bis zum Anschlag anheben.



3. Die Halterungen des Heizelements (1) entfernen und dann das Fettauffangbecken (2) herausnehmen.



Entfernen der Abdeckung (nur 90er und 120er Modelle)



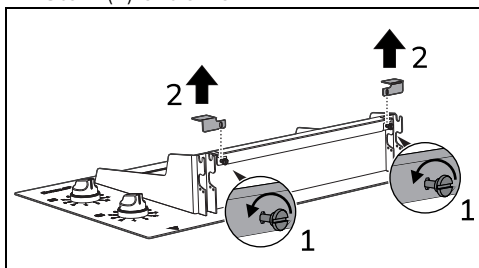
Das Gerät erst reinigen, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Die Schrauben herausdrehen, die Stahlbügel und dann die Abdeckung entfernen.

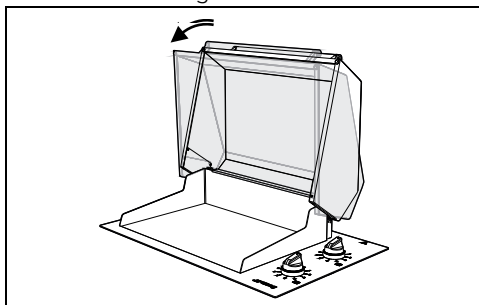
1. Die Schrauben (1) an der Rückseite des Geräts mithilfe einer Münze

DE

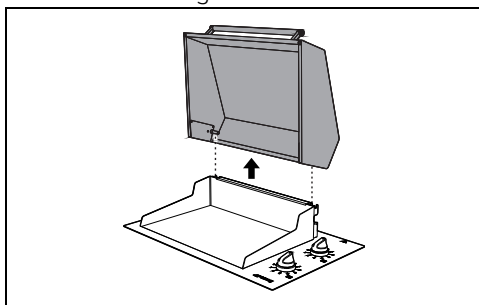
herausdrehen und die Winkelstücke aus Stahl (2) entfernen.



2. Die Abdeckung leicht aufrecht stellen.



3. Die Abdeckung nach oben entfernen.



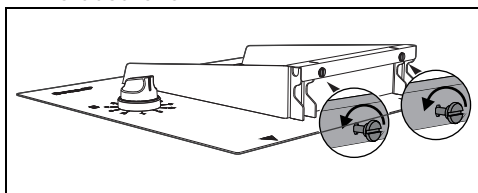
Entfernen der Abdeckung (nur 60er Modelle)



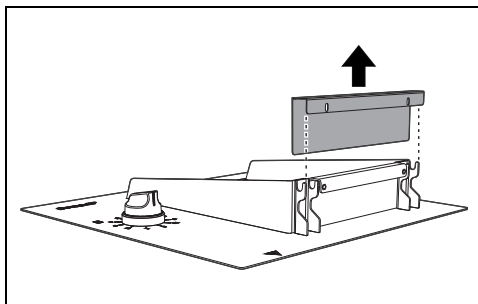
Das Gerät erst reinigen, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Die Schrauben herausdrehen, die Stahlwinkel entfernen und dann die Abdeckung entfernen.

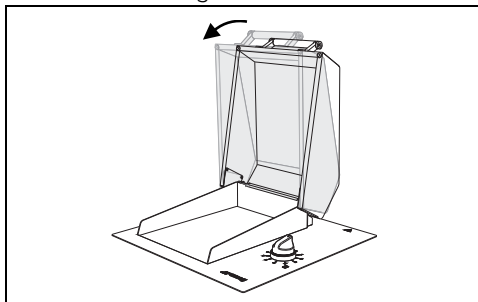
1. Die Schrauben an der Rückseite des Geräts mithilfe einer Münze herausdrehen.



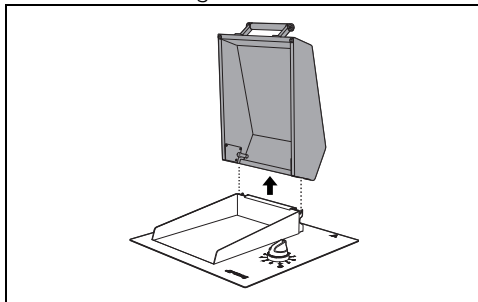
2. Den Stahlwinkel entfernen.



3. Die Abdeckung leicht aufrecht stellen.



4. Die Abdeckung nach oben entfernen.



INSTALLATION



Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.

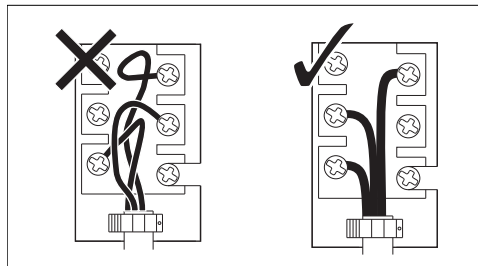
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.

Anschluss der Klemmenleiste

Die Kabel so anordnen, dass sie sich nicht überlappen oder mit den Steckbrücken in Berührung kommen. Die Kabel müssen die richtige Länge haben, damit sie sich im Klemmenkasten nicht stauen oder verdrehen.



DE

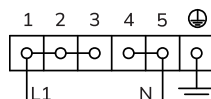
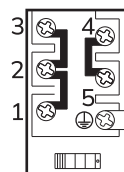
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

220-240 V ~

3 x 1,5 mm²

dreipoliges Kabel

nur 60er und 90er Modelle

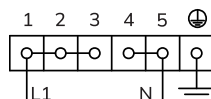
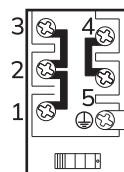


220-240 V ~

3 x 2,5 mm²

dreipoliges Kabel

nur Modell 120

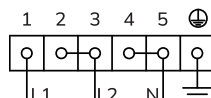
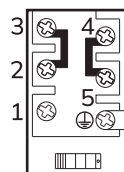


380-415 V 2N~

4 x 2,5 mm²

Vierpoliges Kabel

nur Modell 120

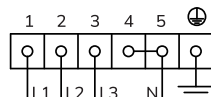
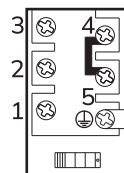


380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

Fünfpoliges Kabel

nur Modell 120



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Die Netzkabel weisen Abmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).



Für jeden Anschluss, sofern vorhanden, muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 verwendet werden.

Sie die Anweisungen des Herstellers, um sicherzustellen, dass der Mindestradius eingehalten wird, und prüfen Sie, ob Verstärkungen erforderlich sind.

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise für die Aufstellung und Installierung

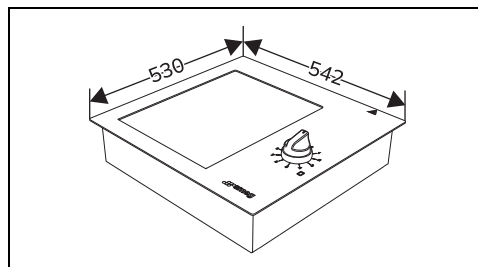
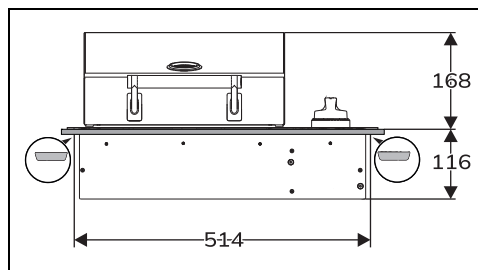
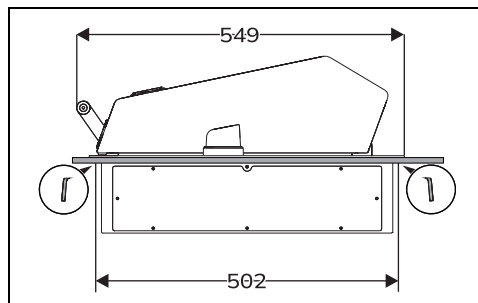


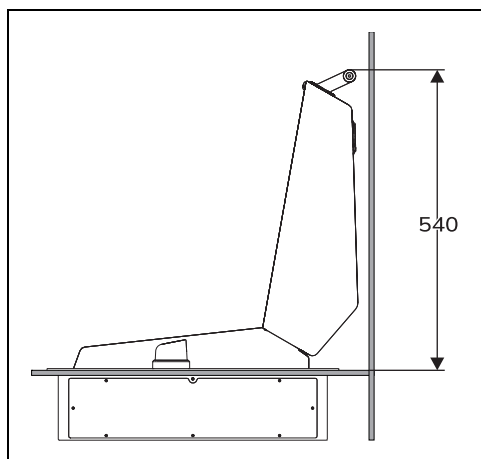
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($> 90^{\circ}\text{C}$), andernfalls könnten sie sich im Laufe der Zeit verformen.
- Verfügt der Unterbau nicht über die erforderliche Aussparung, muss diese durch Schreiner- und/oder Maurerarbeiten von einem fachkundigen Techniker hergestellt werden.
- Für die Aussparungen des Feldes auf der Rückseite ist, wie in der Montageanleitung angegeben der Mindestabstand einzuhalten.
- Um die Unversehrtheit der Arbeitsplatte auf Dauer zu gewährleisten, befolgen

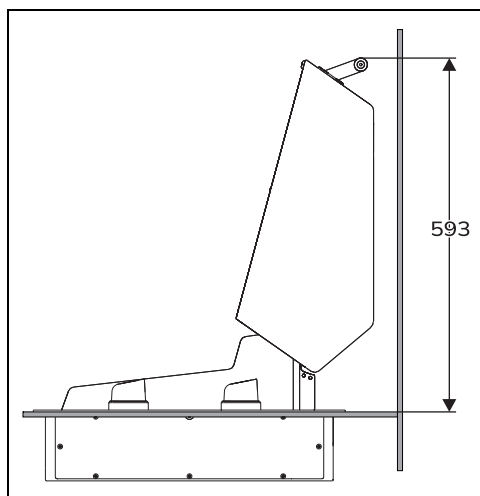
Abmessungen des Geräts (mm)

60

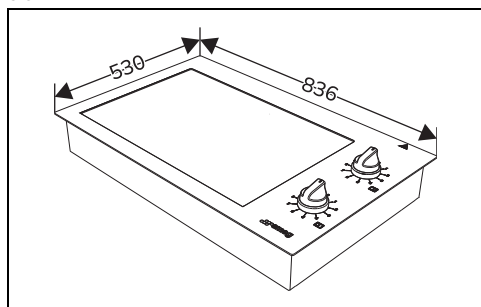
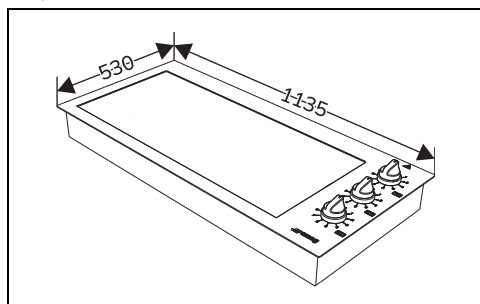
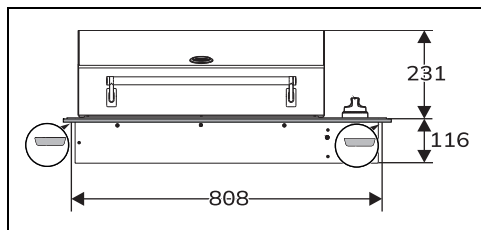
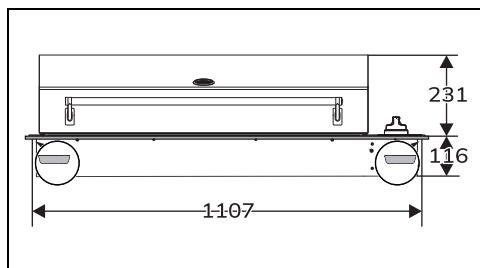
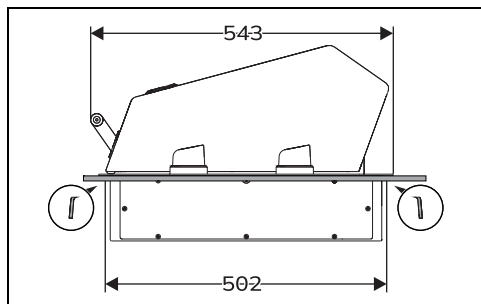


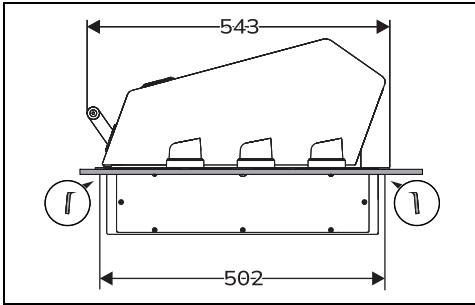
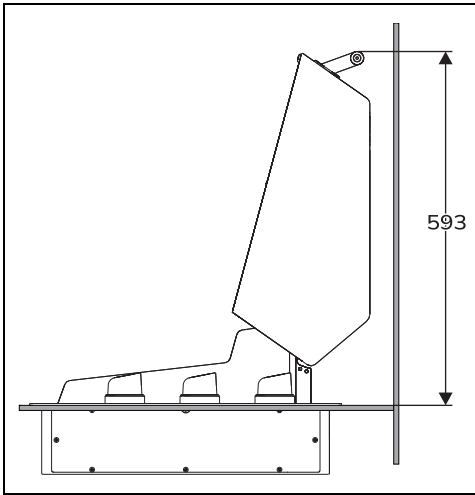


90

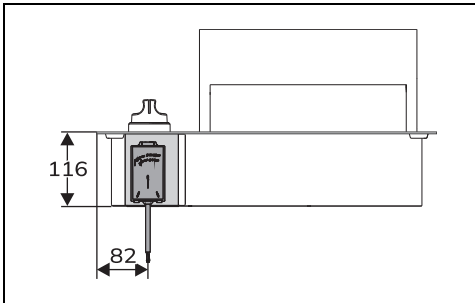


120

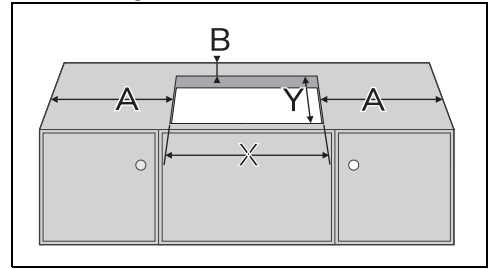




Position des Stromanschlusses (mm)



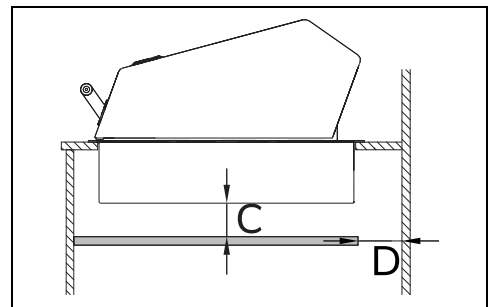
Abmessungen des Einbauschanks (mm)



60	90	120
X (mm)		
517 - 522	811 - 816	1110 - 1115
Y (mm)		
505 - 510	505 - 510	505 - 510
A (mm)		
min. 200	min. 200	min. 200
B (mm)		
min. 78	min. 78	min. 78

Anschluss unter dem Grill

Falls sich andere Möbelstücke unter dem Gerät befinden, muss in einem Mindestabstand von 70 mm von der Unterseite des Geräts ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.



C min. 70 mm

D max. 50 mm

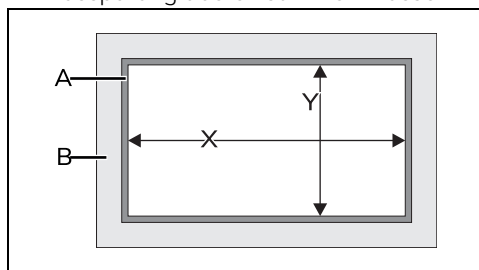


Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

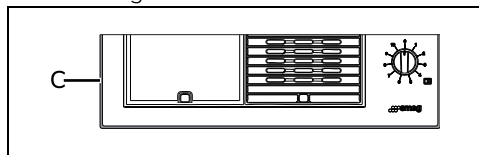
Dichtung der Platte

Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Geräts und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte selbstlebende Dichtung dem gesamten Plattenrand entlang angebracht werden.

1. Die in der Abbildung angezeigten Maßzahlen einhalten, wobei darauf geachtet werden muss, dass alle Seiten der Innendichtung (A) mit der Aussparung übereinstimmen müssen.



2. Durch Ausüben eines leichten Drucks die Dichtung entlang der in der Arbeitsfläche (B) realisierten Aussparung auf der Oberfläche anbringen.
3. Den überstehenden Rand (C) der Dichtung nachschneiden.



Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Für den Installateur

- Beim Anschluss mit einem Stecker (wo vorhanden) muss der Stecker nach der Installation immer zugänglich bleiben.
- Netzkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den

- Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.