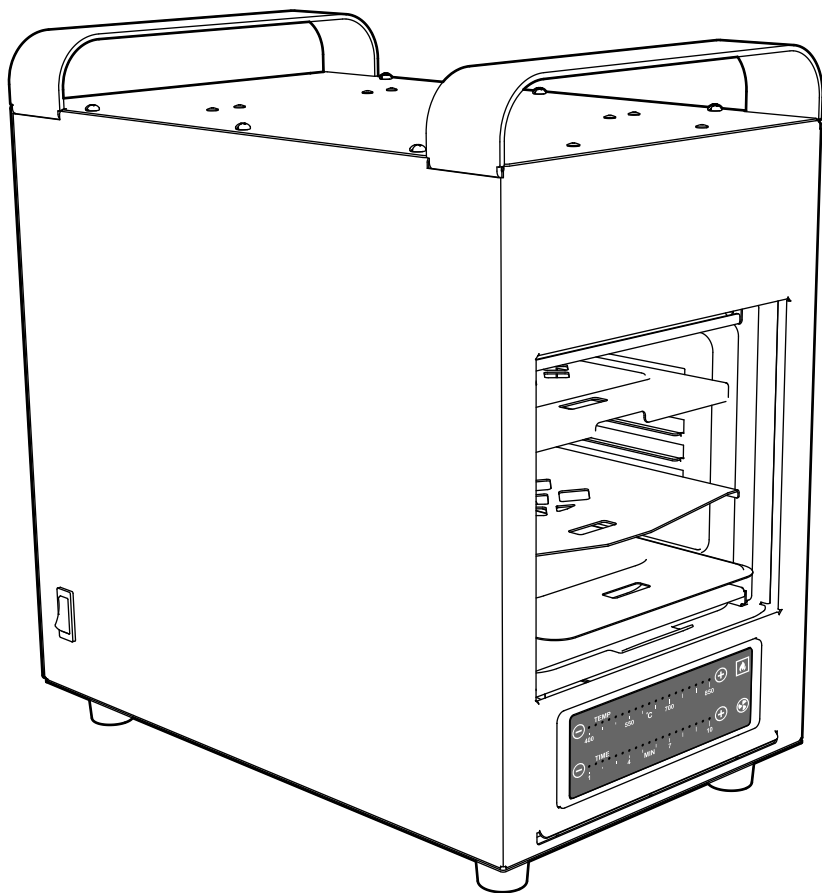


# Elektrischer Hochtemperaturgrill



## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Ihr neuer Hochtemperaturgrill erzeugt durch die intensiv gerichtete Hitzestrahlung von 400 °C bis zu 850 °C in kürzester Zeit eine aromatische Kruste von Röstaromen auf dem Fleisch - und das ohne Zugabe von Fett!

Ideal auch zum Rösten von Fisch und Gemüse.

Die aktive Kühlung sorgt für gefahrlose Temperaturen am Außengehäuse und kühlt zudem den Grill nach dem Gebrauch schnell herunter.

Wir wünschen einen guten Appetit und viel Spaß beim Grillen.

---

# Inhalt

- 4 Zu dieser Anleitung**
- 4 Sicherheitshinweise**
- 9 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 10 Garen mit dem Hochtemperaturgrill**
  - 10 Korrekter Standort für den Gebrauch
  - 10 Funktionsprinzip
  - 11 Allgemeine Hinweise zum Grillen
  - 12 Vorbereitung der Lebensmittel
  - 12 Bedeutung der Signaltöne
- 13 Vor dem ersten Gebrauch**
  - 13 Reinigen
  - 14 Einbrennen
- 15 Gebrauch**
  - 15 Grillen
  - 17 Überbacken und Karamellisieren
- 19 Gar-Tabelle**
- 20 Reinigen und lagern**
  - 21 Reinigen
  - 21 Lagern
- 22 Störung / Abhilfe**
- 23 Technische Daten**
- 23 Entsorgen**

## Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor heißen Oberflächen und Verbrennungsgefahr.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Brandgefahr.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

---

## Sicherheitshinweise



### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der elektrische Hochtemperaturgrill ist dafür bestimmt, Fleisch, Fisch und Gemüse zu erhitzen, zu grillen und zu überbacken.

Der Grill kann auch zum Rösten, zum Karamellisieren von Desserts und zum Überbacken von Aufläufen verwendet werden.

Erhitzen Sie **keine** trockenen Lebensmittel wie Brötchen oder Brot im Gerät. Brandgefahr!


Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen ausgelegt. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist das Gerät nicht geeignet.

**GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen**

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Kinder bis 14 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 15 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Grill und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 15 Jahre sind.

**GEFAHR durch Elektrizität**

- Tauchen Sie den Artikel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät auch vor Tropf- und Spritzwasser.

-  Betreiben Sie den Artikel nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser und Feuchtquellen, z. B. in der Nähe eines Waschbeckens.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen.
- Schließen Sie den Artikel nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt. Das Typenschild finden Sie auf der Rückseite des Gerätes.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,
  - ... nach dem Gebrauch,
  - ... bei Gewitter und
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen.Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.

Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Heizelement Risse oder sonstige Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt bzw. vom Kundenservice durchführen.

### **WARNUNG vor Verbrennungen/Brand**

- Das Gerät darf nur als Einzel-Standgerät mit ausreichender Belüftung auf allen Seiten und nicht als Einbaugerät genutzt werden. Der Mindestabstand zu allen Seiten und nach oben muss mindestens 5 cm betragen.

Die Gerätefüße dienen gleichzeitig als Abstandhalter nach unten. Sie dürfen nicht abmontiert werden.

- Decken Sie nicht die Lüftungsöffnungen ab und stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren etc.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke. Halten Sie auch ausreichend Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tischdecken.
- Halten Sie entflammbare Gegenstände wie Zeitungen, Kunststoffe, Alkohol, etc. weit entfernt vom Gerät.
- Legen Sie keine Gegenstände wie Spültücher oder abgepackte Lebensmittel auf oder in den Grill. Legen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Papier, Kunststoffe oder hölzerne Utensilien in das Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Lassen Sie Speisen oder Öl nicht überhitzen. Es besteht Brandgefahr.
- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Gerätes entzünden. Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser. Ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel.

- Lebensmittel dürfen niemals das Heizelement berühren. Das Heizelement wird extrem heiß und die Lebensmittel können sich bei Kontakt entzünden. Es besteht Brandgefahr.
  - Legen Sie das Grillgut immer direkt auf den Grillrost. Verwenden Sie keine Gefäße oder Behälter im oberen Bereich des Grills, da diese ggf. den hohen Temperaturen nicht standhalten.
  - Zum Karamellisieren von Desserts und zum Überbacken von Aufläufen verwenden Sie ausschließlich Gefäße oder Behälter, die dafür ausgelegt sind, Temperaturen um 400 °C standzuhalten. Stellen Sie sie nur in den unteren Bereich des Garraums. Verwenden Sie keinesfalls Gefäße oder Behälter aus Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie auch keine beschädigten Behälter, da diese zerspringen können.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs sowie in der Aufheiz- und Abkühlphase.
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
  - Der gesamte Garraum und insbesondere das Heizelement werden sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die aufgeheizten Teile.
- Berührungen des Heizelements führen zu erheblichen Verbrennungen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät hineinlegen oder erhitzte Lebensmittel herausnehmen. Benutzen Sie dafür eine Grillzange. Benutzen Sie auch immer die beigegefügte Greifzange, um den Grillrost zu bewegen. Verwenden Sie einen Grillhandschuh o.Ä.
  - Lassen Sie die Greifzange während des Grillens niemals am Grillrost hängen. Sie kann sich sehr stark erhitzen und bei Kontakt zu erheblichen Verbrennungen führen. Entfernen Sie die Greifzange umgehend nach der Positionierung des Rostes und benutzen Sie die Greifzange erneut, wenn Sie den Grillrost entfernen möchten.
  - Nach dem Gebrauch des Gerätes laufen die Lüfter noch einige Zeit nach. Ziehen Sie währenddessen nicht den Stecker und schalten Sie das Gerät nicht am Ein-/Ausshalter aus.
  - Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, transportieren oder wegräumen. Entnehmen Sie die Einsätze erst nach dem vollständigen Abkühlen des Gerätes.
  - Gießen Sie kein Wasser direkt auf die noch heißen Einsätze. Es besteht Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf.

## **VORSICHT vor Verletzungen und Sachschäden**

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub und Feuchtigkeit.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Sprühen Sie zur Reinigung keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät. Benutzen Sie nur ein leicht angefeuchtetes Tuch mit schonenden Reinigungsmitteln.
- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.
- Das Gerät ist für die Benutzung bis max. 2000 m über Meereshöhe bestimmt.

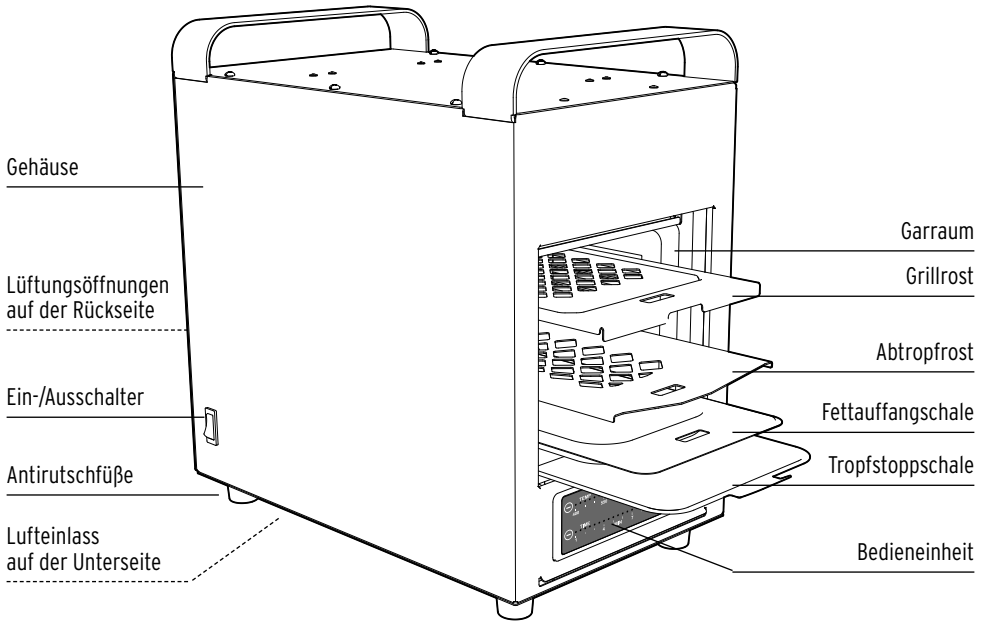


Während des Grillens können Fettspritzer auf das Heizelement treffen und mit einer blau leuchtenden Flamme verbrennen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar.

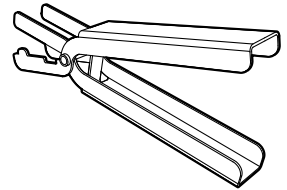


# Auf einen Blick (Lieferumfang)

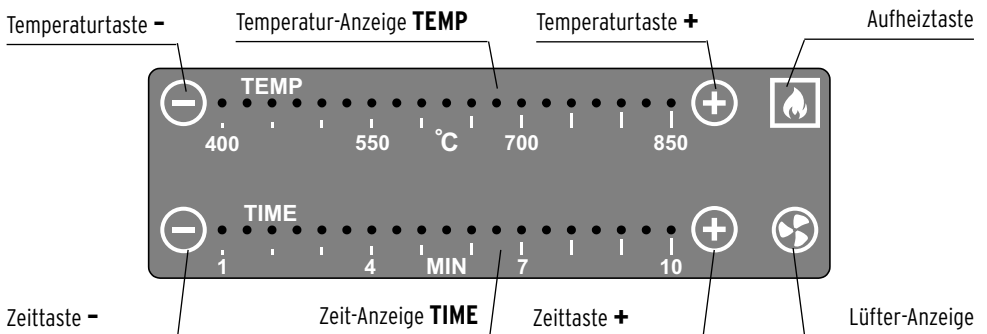
## Grill



## Greifzange



## Bedieneinheit



# Garen mit dem Hochtemperaturgrill

## Korrektter Standort für den Gebrauch

- Der Mindestabstand zu allen Seiten und nach oben muss mindestens 5 cm betragen. Die Gerätefüße dienen als Abstandhalter nach unten.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke. Halten Sie auch ausreichend Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tischdecken. Halten Sie entflammbare Gegenstände wie Zeitungen, Kunststoffe und hölzerne Gegenstände weit entfernt vom Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass beim Aufstellen des Gerätes ein ausreichend großer Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren etc. besteht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

## Funktionsprinzip

Dieser Grill ist ein Oberhitze-Grill, der mit hohen Temperaturen zwischen 400 °C und 850 °C arbeitet.

Die besonders starke Strahlungswärme kommt nur von oben, der Grillrost wird deshalb in einer der beiden oberen Schienen positioniert. In nur wenigen Minuten wird so eine schnelle Bräunung oder Krustenbildung der zur grillenden Lebensmittel erreicht. Eine Zugabe von Fett ist nicht erforderlich.

Wir empfehlen, das Fleisch nach der starken Erhitzung nachgaren und ruhen zu lassen, vorzugsweise im

unteren Garraum. Das kann aber auch bei verminderter Temperatur im oberen Garraum geschehen.

- Zum Karamellisieren von Desserts und zum Überbacken von Aufläufen verwenden Sie ausschließlich Gefäße oder Behälter, die dafür ausgelegt sind, **Temperaturen bis mind. 400 °C standzuhalten**. Stellen Sie sie nur in den unteren Bereich des Garraums. Verwenden Sie keinesfalls Gefäße oder Behälter aus Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie auch keine beschädigten Behälter, da diese zerspringen können.

## Cool-Touch-Gehäuse / Lüfter

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder der Grillvorgang unterbrochen wird, laufen die Lüfter weiter, um das Gerät schnell abzukühlen.

- **Schalten Sie das Gerät in dieser Zeit nicht aus!** Schalten Sie es erst mit dem Ein-/Ausschalter aus, wenn die Lüfter sich automatisch abgeschaltet haben und die Lüfter-Anzeige erloschen ist. Ziehen Sie danach den Netzstecker.

## Abtropfrost

Die Hauptfunktion des Abtropfrostes besteht darin, den oberen und den unteren Grillraum voneinander zu trennen. So wird verhindert, dass sich der untere Bereich zu stark aufheizt. Der Fleischsaft und das Fett können nach unten in die Fettauffangschale abfließen und bleiben dort vor der Hitze weitgehend geschützt.



## **WARNUNG** vor Brandgefahr

- Der Abtropfrost **muss** während des Grillvorgangs **immer in der Mitte des Gerätes** platziert werden! Der Abtropfrost muss mit der Seite **UP** nach oben in der Mitte des Gerätes eingeschoben werden.

- Beim Grillen mehrerer Fleischstücke kann das erste nach dem Grillen im unteren Raum ruhen, während oben weitere gegrillt werden.

Abschließend kann der Abtropfrost entnommen und das gesamte Grillgut bei verminderter Temperatur nachgargt werden.

- Obwohl das tropfende Fett schnell in die Fettauffangschale abfließt, kann ein dünner Fettfilm auf der Oberfläche des Abtropfrostes haften. Durch die starke Erhitzung kann sich dieser in die Oberfläche einbrennen.

Wir empfehlen, den Abtropfrost zwischen den Grilldurchgängen kurz zu entnehmen und mit Wasser abzuspülen oder mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

### **Fettauffangschale**

Die Fettauffangschale ist dafür vorgesehen, während des Grillvorgangs den austretenden Saft und das überschüssige Fett aufzufangen.

- Schieben Sie die Fettauffangschale während des Grillens unter dem Abtropfrost in das Gerät und gießen Sie etwas Wasser hinein.

Das Wasser verhindert das Antrocknen des Fettes.

- Die Fettauffangschale kann auch - ohne Wasser - als Ablageschale zum Nachgaren des Grillguts verwendet werden.

Gießen Sie ggf. das Wasser ab und legen Sie das Grillgut auf die Fettauffangschale. Schieben Sie die Schale in den unten Garraum.

### **Allgemeine Hinweise zum Grillen**

- Beim ersten Aufheizen ist der Garraum noch nicht komplett vorgewärmt, wenn die Heizelemente bereits ihre Temperatur erreicht haben und der Countdown startet. Stellen Sie deshalb ggf. zunächst eine um 2-3 Minuten längere Garzeit ein, legen das Stück Fleisch aber entsprechend später auf. Nach dem Wenden und für alle weiteren Portionen stellen Sie dann die genaue Zeit nach Tabelle ein. So erhalten Sie konstante und zufriedenstellende Grillergebnisse.
- Im Allgemeinen ist es immer von Vorteil, wenn das Fleischstück möglichst dick ist, viel Fett hat und möglichst eine durchgezogene Fettmarmorierung besitzt. Salzen und vor allem pfeffern Sie das Fleisch erst nach dem Grillen.
- Butter und Schmalz verstärken zusätzlich den Geschmack, wenn sie auf das fertig gegrillte Fleisch eingerieben werden.

- Zum Nachgaren lassen Sie das Fleischstück im unteren Bereich bei verringerter Temperatur langsam weitergaren, so gelingt die gewünschte Konsistenz des Fleisches. Ggf. benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer. Wenden Sie bei Bedarf das Fleisch einige Male während des Nachgarens.
- Sie können auch das Fleisch im Sous-Vide-Verfahren (sous-vide = Kochen unter Vakuum) vorab garen und danach zum Rösten in den Grill legen.

### **Rösten von Gemüse**

- Rösten Sie Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln etc. von jeder Seite etwa 1 Minute.

### **Einen Braten anrösten/vorbereiten**

- Um für einen Braten die perfekten Röstaromen entstehen zu lassen, geben Sie den Braten einfach in den Grill und lassen Sie ihn für einige Minuten bei hoher Temperatur anrösten. Zum Anrösten eignen sich auch Fleischsorten wie Côte de Boeuff, Tafelspitz, Rinderbraten, Lammkeule etc.

### **Vorbereitung der Lebensmittel**

- Nehmen Sie Fleisch und Gemüse ca. 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es Zimmertemperatur hat. Salzen und pfeffern Sie das Grillgut erst nach dem Grillen.
- Trockenmarinade kann nach Belieben auf das Fleisch eingerieben werden; flüssige Marinaden sind nicht empfehlenswert.

### **Bedeutung der Signaltöne**

#### **Langer Signalton ...**

... wenn das Heizelement anfängt zu heizen.

... wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

#### **Kurzer Signalton ...**

... wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und der Countdown startet.

... bei jeder Betätigung einer Taste.

... zur Erinnerung, wenn der eingestellte Countdown zur Hälfte abgelaufen ist und das Grillgut gewendet werden muss.

#### **Zwei kurze Signaltöne ...**

... wenn der Countdown fast abgelaufen ist (verbleibende 3 Sekunden).

## Vor dem ersten Gebrauch

### Reinigen



**GEFAHR für Kinder** -  
Lebensgefahr durch  
Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



**GEFAHR** - Lebensgefahr  
durch Stromschlag

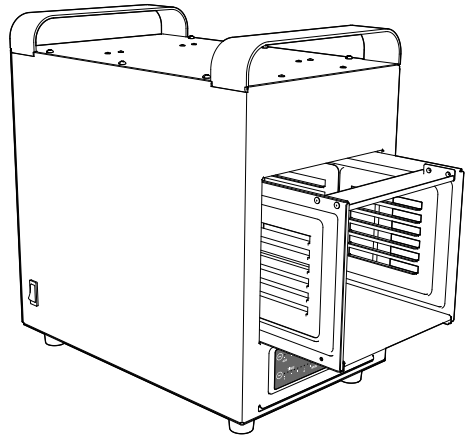
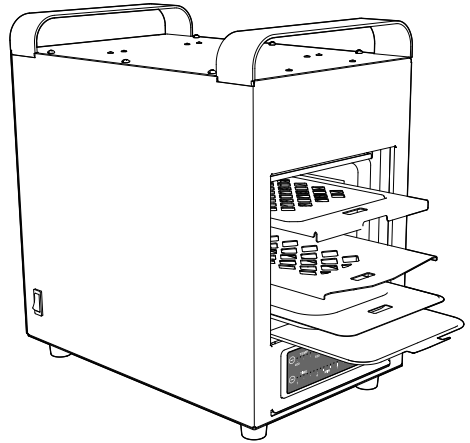
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät selbst darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.

### VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Gerät heraus, auch den Garraum.
3. Überprüfen Sie das Gerät, insbesondere das Heizelement oben im Grill und das Netzkabel, auf Beschädigungen.
4. Wischen Sie das Gehäuse außen und innen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, um ggf. Staub, Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen.

5. Reinigen Sie den Garraum, die Roste und Schalen sowie die Greifzange mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Diese Teile sind auch spülmaschinengeeignet.
6. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie den Grill wieder zusammensetzen.



## Einbrennen



Achtung! Bei der allerersten Benutzung entwickelt das Gerät durch das Verbrennen von Pflegeölen Rauch und Gerüche. Das ist normal, sollte aber vor dem ersten Grillen ohne Lebensmittel erfolgen.



### **WARNUNG** vor Brand

- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab. Beachten Sie auch die Hinweise unter „Korrekter Standort für den Gebrauch“.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab.



### **WARNUNG**

vor Verbrennungen

- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät hineinlegen oder erhitzte Lebensmittel herausnehmen. Benutzen Sie dafür eine Grillzange. Benutzen Sie auch immer die beigefügte Greifzange, um den Grillrost zu bewegen. Verwenden Sie einen Grillhandschuh o.Ä.

Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Lebensmittel in einem gut gelüfteten Raum auf:

1. Schieben Sie zuerst den Garraum in das Gerät hinein und danach alle anderen Einsätze - zum Einbrennen auch die Tropfstopschale. Beachten Sie die Markierung **UP** (OBEN) auf den drei oberen Einsätzen.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
3. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein. Alle LEDs der Zeitanzeige **TIME** leuchten kurz auf.
4. Verwenden Sie die Temperaturtasten (-/+ ) und die Zeittasten (-/+ ), um die gewünschte Temperatur und die Betriebszeit einzustellen.

Sie können die Temperatur von 400 °C bis 850 °C einstellen.

Sie können die Zeit von 1 bis zu 10 Minuten einstellen.

Wählen Sie zum Einbrennen 850 °C und 10 Minuten, um alle möglichen Rückstände restlos zu entfernen.

5. Drücken Sie die Aufheiztaste, um das Aufheizen zu starten. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein kurzer Signalton und der Zeit-Countdown startet automatisch.

Ca. 3 Sekunden vor Ablauf ertönen bereits 2 kurze Signaltöne.

Am Ende des Countdowns ertönt ein langer Signalton und das Heizelement schaltet sich automatisch aus.

6. Lassen Sie das Gerät eingeschaltet, bis sich die Lüfter ausgeschaltet haben und die Lüfter-Anzeige erloschen ist.

7. Schalten Sie dann das Gerät am Ein-/Ausschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es erneut reinigen und trocknen wie zuvor beschrieben.

Ihr Grill ist jetzt einsatzbereit!

---

## Gebrauch



### **WARNUNG** vor Brand

- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab. Beachten Sie auch die Hinweise unter „Korrekt Standort für den Gebrauch“.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab.



### **WARNUNG** vor Verbrennungen

- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

## Grillen



### **WARNUNG**

vor Verbrennungen

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät hineinlegen oder erhitzte Lebensmittel herausnehmen. Benutzen Sie dafür eine Grillzange. Benutzen Sie auch immer die beigefügte Greifzange, um den Grillrost zu bewegen. Verwenden Sie einen Grillhandschuh o.Ä.

1. Schieben Sie den Garraum in das Gerät hinein.
2. Legen Sie die Tropfstopschale vor dem Gerät ab, um Fett beim Wenden des Grillgutes aufzufangen.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
4. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein. Alle LEDs der Zeitanzeige **TIME** leuchten kurz auf.
5. Verwenden Sie die Temperaturtasten (-/+ ) und die Zeittasten (-/+ ), um die gewünschte Temperatur und die Gesamt-Grillzeit einzustellen.

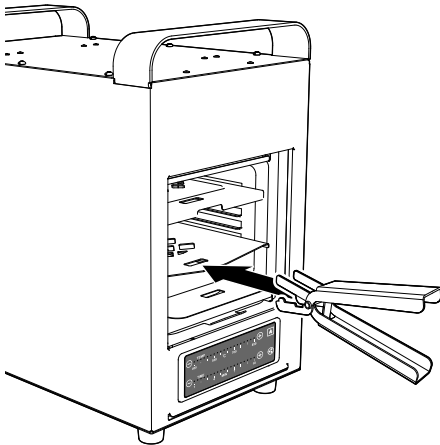
Sie können die Temperatur von 400 °C bis 850 °C einstellen.

Sie können die Zeit von 1 bis zu 10 Minuten einstellen.

Die empfohlene Grillzeit bei Steaks beträgt 1 bis 4 Minuten pro Seite - je nach Fleischdicke und gewünschtem Garzustand (siehe auch „Gar-Tabelle“ weiter hinten im Heft).

**Geben Sie immer die Gesamt-Grillzeit ein** (Steaks= 2 bis 8 Minuten). Zur Hälfte ertönt dann ein kurzer Signalton, um Sie daran zu erinnern, das Grillgut zu wenden.

6. Füllen Sie etwas Wasser in die Fettauffangschale, legen Sie das Grillgut für eine gute Bräunung mittig auf den Grillrost.
7. Schieben Sie Grillrost, Abtropfrost und Fettauffangschale mit der Greifzange in den Grill. Beachten Sie die Markierung **UP** (OBEN) auf den drei Einsätzen.



Der Grillrost sollte möglichst dicht unterm Heizelement positioniert

sein (1. oder 2. Schiene), das Fleisch darf jedoch das Heizelement nicht berühren!



### WARNUNG

vor Verbrennungen

- Lassen Sie die Greifzange nicht am Rost hängen, sondern nehmen Sie sie sofort ab, damit sie sich nicht aufheizt.

8. Drücken Sie die Aufheiztaste, um das Aufheizen zu starten.  
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein **kurzer Signalton** und der Zeit-Countdown startet automatisch.
  - ▷ Grillzeit und Temperatur können Sie jederzeit während des Grillens verändern.  
Nach Ablauf der Hälfte der Zeit ertönt ein **kurzer Signalton**, um Sie daran zu erinnern, das Grillgut zu wenden.
9. Wenden Sie das Grillgut mit einer Grillzange. Ziehen Sie dafür ggf. den Grillrost mit der Greifzange ein Stück heraus.  
Ca. 3 Sekunden vor Ablauf ertönen bereits 2 kurze Signaltöne.  
Nach Ablauf der Gesamt-Grillzeit ertönt ein **langer Signalton** und das Heizelement schaltet sich automatisch aus.
  - ▷ Wenn Ihnen das Grillgut nicht gut genug gebräunt ist und Sie den Grillvorgang fortsetzen möchten, drücken Sie die Temperaturtasten (-/+ ) und die Zeittasten (-/+ )



erneut und starten Sie das Gerät mit der Aufheiztaste.



Während des Grillens können Fettspritzer auf das Heizelement treffen und mit einer blau leuchtenden Flamme verbrennen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar.

10. Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, muss das Fleisch noch etwas ruhen und nachgaren. Positionieren Sie dafür den Grillrost im unteren Bereich des Garraums oder legen Sie das Grillgut in die Fettauffangschale (gießen Sie zuvor ggf. das Wasser ab).
11. Stellen Sie Zeit und Temperatur für das Nachgaren ein. Für das langsame Nachgaren wählen Sie eine Temperatur zwischen 400 °C und 500 °C, die Zeit entnehmen Sie der „Gar-Tabelle“ weiter hinten im Heft.
12. Nehmen Sie nach Ablauf der Zeit das Grillgut aus dem Grill, schalten Sie das Gerät aber nicht aus! Die Lüfter kühlen das Gerät weiter herunter (Lüfter-Anzeige leuchtet) und schalten sich nach einiger Zeit automatisch aus (Lüfter-Anzeige erlischt).
13. Schalten Sie dann das abgekühlte Gerät am Ein-/Ausschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



### WARNUNG

vor Verbrennungen

- Lassen Sie das Gerät in der Abkühlphase nicht unbeaufsichtigt, damit sich niemand daran verbrennen kann.
- Warten Sie mit dem Reinigen und Wegräumen, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

### Überbacken und Karamellisieren



WARNUNG vor Brand

- Zum Karamellisieren von Desserts und zum Überbacken von Aufläufen verwenden Sie ausschließlich Gefäße oder Behälter, die dafür ausgelegt sind, **Temperaturen bis mind. 400 °C standzuhalten**. Stellen Sie sie nur in den unteren Bereich des Garraums. Verwenden Sie keinesfalls Gefäße oder Behälter aus Kunststoff oder Silikon. Verwenden Sie auch keine beschädigten Behälter, da diese zerspringen können.
- Stellen Sie das verwendete, sehr heiße Gefäß nicht auf empfindlichen, nicht hitzebeständigen Flächen ab.

1. Schieben Sie den Garraum in das Gerät hinein.
2. Schieben Sie den Grillrost auf der untersten Schiene in den Garraum. Beachten Sie die Markierung **UP** (OBEN) auf dem Einsatz.

3. Legen Sie die Tropfstopschale vor dem Gerät ab, um darauf später das erhitzte Gefäß abzustellen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein.  
Alle LEDs der Zeitanzeige **TIME** leuchten kurz auf.
6. Verwenden Sie die Temperaturtasten (-/+ ) und die Zeittasten (-/+ ), um die Temperatur (= **max. 400 °C**) und die Betriebszeit einzustellen.



**WARNUNG**

vor Verbrennungen

- Fassen Sie das verwendete Gefäß nur mit für hohe Temperaturen ausgelegten Grill-/Backhandschuhen an.

7. Schieben Sie den Auflauf oder das Dessert mittig auf den Grillrost.
8. Drücken Sie die Aufheiztaste, um das Aufheizen zu starten.  
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein kurzer Signalton und der Zeit-Countdown startet automatisch.
- ▷ Die Zeit können Sie jederzeit während des Betriebs verändern bzw. durch erneutes Drücken der Aufheiztaste die Heizelemente ausschalten.  
Beobachten Sie Ihre Speise, damit sie nicht verbrennt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein langer Signalton und das Heizelement schaltet sich automatisch aus.

Schalten Sie das Gerät nicht aus! Die Lüfter kühlen das Gerät weiter herunter (Lüfter-Anzeige leuchtet) und schalten sich nach einiger Zeit automatisch aus (Lüfter-Anzeige erlischt).

9. Entnehmen Sie das Gefäß mit Grill-/Backhandschuhen. Ziehen Sie dafür ggf. den Grillrost mit der Greifzange ein Stück heraus. Stellen Sie das Gefäß auf der Tropfstopschale ab.
10. Sobald die Lüfter-Anzeige erloschen ist, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Gar-Tabelle

Fleisch	Fleischdicke/ Gewicht	Garzeit pro Seite			Gartemperatur °C	Ruhezeit bei 400 °C
		blutig	medium	durch		
Beef Filet	2 cm	2 Min.	3 Min.	4 Min.	850 °C	2-5 Min.
	4 cm	3 Min.	4 Min.	5 Min.	850 °C	3-8 Min.
Entrecôte (Rind)	1-1,5 cm	1 Min.	1,5 Min.	2,5 Min.	850 °C auf der 2. Schiene	5-10 Min.
	2-3,5 cm	1,5 Min.	2 Min.	3 Min.	850 °C auf der 1. Schiene	5-10 Min.
T-Bone (Rind)	1,5-2 cm	5 Min.	6 Min.	7 Min.	3 Min. bei 850 °C, dann auf 700 °C reduzieren	5-10 Min.
	2-3,5 cm	6 Min.	7 Min.	8 Min.	3 Min. bei 850 °C, dann auf 700 °C reduzieren	5-10 Min.
Hackfleisch (Rind)	200 g	2-3 Min.	3-4 Min.	4-5 Min.	800 °C	nicht nötig
Kalbsrücken	1-1,5 cm	2-3 Min.	4 Min.	5-6 Min.	800 °C	4 Min.
Roastbeef	1-2 cm	2-3 Min.	4 Min.	5-6 Min.	850 °C	2-4 Min.
	2,5-4 cm	4 Min.	5-6 Min.	6-7 Min.	850 °C	2-4 Min.
Nackensteak (Schwein)	200 g	-	-	3-4 Min.	850 °C	nicht nötig
Bauchfleisch (Schwein)	1-1,5 cm	-	-	3-4 Min.	750 °C	nicht nötig
Lachsfilet	200 g	-	-	3 Min.	700 °C	nicht nötig
Thunfischfilet	200 g	1 Min.	1,5 Min.	2-3 Min.	700 °C	nicht nötig
Dorade, ganz	400 g	-	-	4 Min.	750 °C	nicht nötig
Hähnchenbrust	200 g	-	-	5 Min.	3 Min. bei 850 °C, dann auf 700 °C reduzieren. Wenden und bei 700 °C, für 3-4 Min. weitergrillen	

- Für **Entrecôte**: Wenn das Fleisch etwas dicker ist, lassen Sie es von jeder Seite 30 Sekunden länger grillen.
- Für **Hackfleisch** gilt: Bei hohem Fettgehalt Temperatur auf 700 °C senken.
- Für **Schweinefleisch**: Immer gut durchbraten.
- Je nach Geschmack kann die Garzeit verkürzt oder verlängert werden.
- **Fischeiweiß** gerinnt sehr schnell. Bei Bedarf Garzeit verkürzen. „Gut durchgebraten“ ist bei **Thunfisch** nicht zu empfehlen.
- **Fischhaut** muss gut entschuppt sein. Ansonsten Garzeit verlängern und nach 3 Minuten Temperatur auf 700 °C senken.
- Bei **Hähnchen**: Am besten mit Knochen am Fleisch garen, dadurch bleibt es saftiger.
- Denken Sie daran, beim Grillen immer die Gesamt-Grillzeit einzugeben, also die Zeit für beide Seiten des Grillguts. Zur Hälfte der Zeit werden Sie durch einen kurzen Signalton daran erinnert, das Grillgut zu wenden.

---

## Reinigen und lagern



**GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät selbst darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



**WARNUNG** vor Verbrennungen

- Lassen Sie das Gerät in der Abkühlphase nicht unbeaufsichtigt, damit sich niemand daran verbrennen kann.
- Warten Sie mit dem Reinigen und Wegräumen, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.



**WARNUNG** vor Brandgefahr

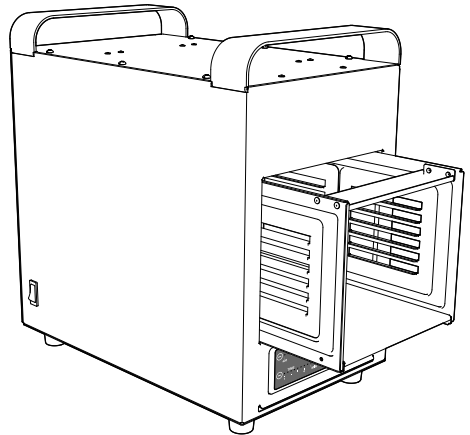
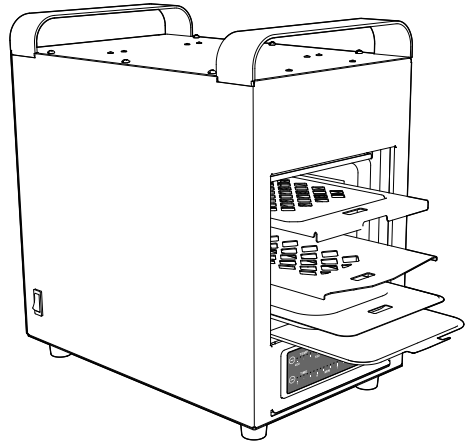
- Achtung! Schmutzreste können sich entzünden. Reinigen Sie alle Komponenten gründlich - insbesondere das Heizelement.

**VORSICHT** - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

## Reinigen

1. Entnehmen Sie alle Einsätze aus dem Garraum und ziehen Sie den Garraum aus dem Gerät heraus.
2. Sprühen Sie den gesamten Garraum von allen Seiten mit einem entsprechenden Reiniger ein. Achten Sie unbedingt auf Metallverträglichkeit bei der Auswahl des Reinigers. Lassen Sie den Reiniger einwirken.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes gründlich. Sprühen Sie aber keine Reinigungsmittel in das Gehäuse. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Drahtbürsten oder Stahlschwämme, um Kratzer und Korrosion zu vermeiden.  
Das Reinigungsmittel sollte mit einem Tuch auf das Gerät aufgetragen werden. Verhindern Sie eine starke, mechanische Belastung des Heizelements während der Reinigung.
4. Reinigen Sie den Garraum, die Roste und Schalen sowie die Greifzange mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Diese Teile sind auch spülmaschinene geeignet.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie den Grill wieder zusammensetzen.



## Lagern

- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort außer Reichweite von Kinder und zu beaufsichtigenden Personen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wegräumen.
- Vorzugsweise lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung.

## Störung / Abhilfe

---

### Rauchentwicklung während des Betriebes

---

Das Grillgut berührt das Heizelement.

- Gerät ausschalten und das Grillgut neu positionieren. Vorsicht: Heiße Flächen!

Es befinden sich noch Öl- oder Fettreste von einem vorherigen Grillvorgang im Garraum.

- Reinigen Sie alle Komponenten im Garraum sorgfältig, bevor Sie einen neuen Grillvorgang starten

Das Grillgut qualmt, obwohl es das Heizelement nicht berührt.

- Unterbrechen Sie den Grillvorgang umgehend und lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Grillgut nicht erneut erhitzen.

---

### Gerät heizt nicht auf

---

Netzstecker nicht eingesteckt.

- Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gerät ist nicht eingeschaltet.

- Am Ein-/Ausschalter einschalten.

Eingestellte Zeit ist abgelaufen.

- Gewünschte Zeit erneut einstellen.

Die Thermo­sicherung im Gerät hat ausgelöst.

- Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann reparieren.

---

### Gerät ist von außen sehr heiß

---


• Blockierte Lüftungsschlitze.

- Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Lüftungsschlitze blockieren.

• Blockierter Lufteinlass.

- Sorgen Sie dafür, dass der Lufteinlass unter dem Gerät frei bleibt.

## Technische Daten

Modell:	383 902 (Deutschland, Österreich) 387 501 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	1500 Watt
Temperaturbereich (Heizelement):	400-850 °C einstellbar in 25°C-Schritten
Grillzeitbereich:	1-10 Minuten einstellbar in 30s-Schritten
Kabellänge:	ca. 1,5 m
Gewicht:	ca. 12 kg
Abmessungen:	ca. 250 x 405 x 428 mm
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hersteller:	Optinova GmbH, Gründelbusch 31, 58099 HAGEN, GERMANY

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



---

## Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de).

Modell:

383 902 (Deutschland, Österreich)

387 501 (Schweiz)

Hergestellt von:

Optinova GmbH, Gründelbusch 31,  
58099 HAGEN, GERMANY