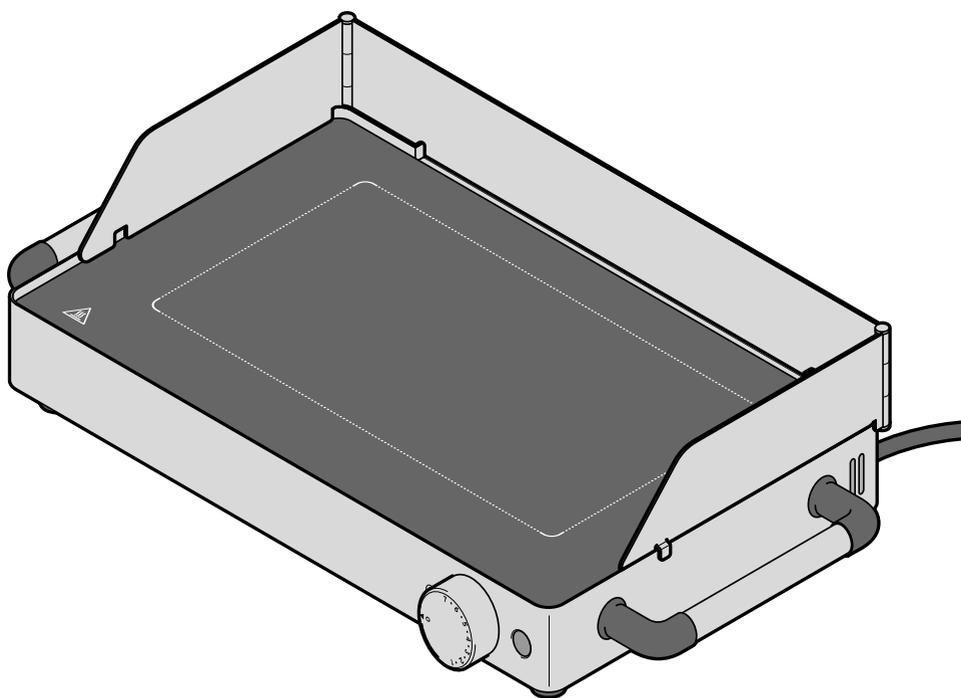


T Teppanyaki-Glasgrill



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Teppanyaki-Glasgrill können Sie Steak oder Fisch grillen, Gemüse zubereiten oder innerhalb kürzester Zeit knusprige Chicken Wings zaubern.

Da die Grillfläche bis zu 260 °C heiß wird, ist der Grill besonders gut geeignet, um z.B. Fleisch scharf anzubraten.

Das austretende Fett wird in einer Fettauffangschale gesammelt - optimal zum fettarmen Grillen!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Teppanyaki-Glasgrill und guten Appetit.

Inhalt

- 3 Zu dieser Anleitung**
 - 3 Sicherheitshinweise**
 - 6 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
 - 7 Montage**
 - 8 Gebrauch**
 - 11 Reinigen**
 - 12 Technische Daten**
 - 12 Störung / Abhilfe**
 - 13 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.

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



Verwendungszweck

Der Teppanyaki-Glasgrill ist zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Er ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 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 ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Der Teppanyaki-Glasgrill und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Das Gerät wird sehr heiß. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie während des Gebrauchs und der Abkühlphase keine heißen Geräteteile berühren.

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- 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 Betriebes

Störungen auftreten,

... nach dem Gebrauch 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 und das Gerät nicht versehentlich von der Stellfläche gezogen werden kann.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

WARNUNG vor Verbrennungen

- Vermeiden Sie Verbrennungsgefahr: Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.
- Während des Garens entsteht Dampf. Nicht berühren – es besteht Verbrühungsgefahr!
- Gießen Sie kein Wasser direkt auf die noch heiße Glasgrillplatte. Es besteht Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf!

WARNUNG vor Brand

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Vermeiden Sie Brand- oder Schmorgerfahr: 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.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.
- Legen Sie das Gargut immer direkt auf die Glasgrillplatte. Benutzen Sie keine Töpfe, Pfannen, Grillgeschirr oder Alufolie, da es sonst zu einem Hitzestau

und dadurch zu einem irreparablen Ausfall des Gerätes kommen kann.

VORSICHT – Sachschäden

- Verwenden Sie keine stark zuckerhaltigen Lebensmittel und Zutaten auf der Grillfläche. Ungeeignet sind z.B. Zucker, Honig, Sirup, Bananen, stark gesüßte Dosenfrüchte und einige Grillsaucen-Arten sowie Ketchup.
- Schneiden Sie Fleisch und andere Speisen nicht auf der Grillfläche. Verwenden Sie nur den beiliegenden Reinigungsschaber, um die Grillfläche zu reinigen. Küchenhelfer aus Kunststoff sind nicht geeignet, da diese Teile schmelzen und die Grillfläche beschädigen könnten.
- Stellen Sie keine Kochgefäße auf die Grillfläche. Diese bzw. deren Kunststoffgriffe können durch die Hitze beschädigt werden.
- Schützen Sie die Grillfläche vor herabfallenden und spitzen Gegenständen. Das Glas kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Bei sehr starken Verschmutzungen können Sie einen Glaskeramik-kochfeld-Reiniger verwenden (im Fachhandel erhältlich).
- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Kratzer und Fettspritzer unempfindliche Unterlage. Spritzer während des Gebrauchs

sind nicht immer vermeidbar. Zu Wänden, Möbeln etc. sollte ein Abstand von min. 15 cm eingehalten werden.

- Möbel sind oft mit diversen Lacken oder Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Manche dieser Stoffe enthalten Bestandteile, die das Material der Füße des Artikels angreifen und aufweichen können.

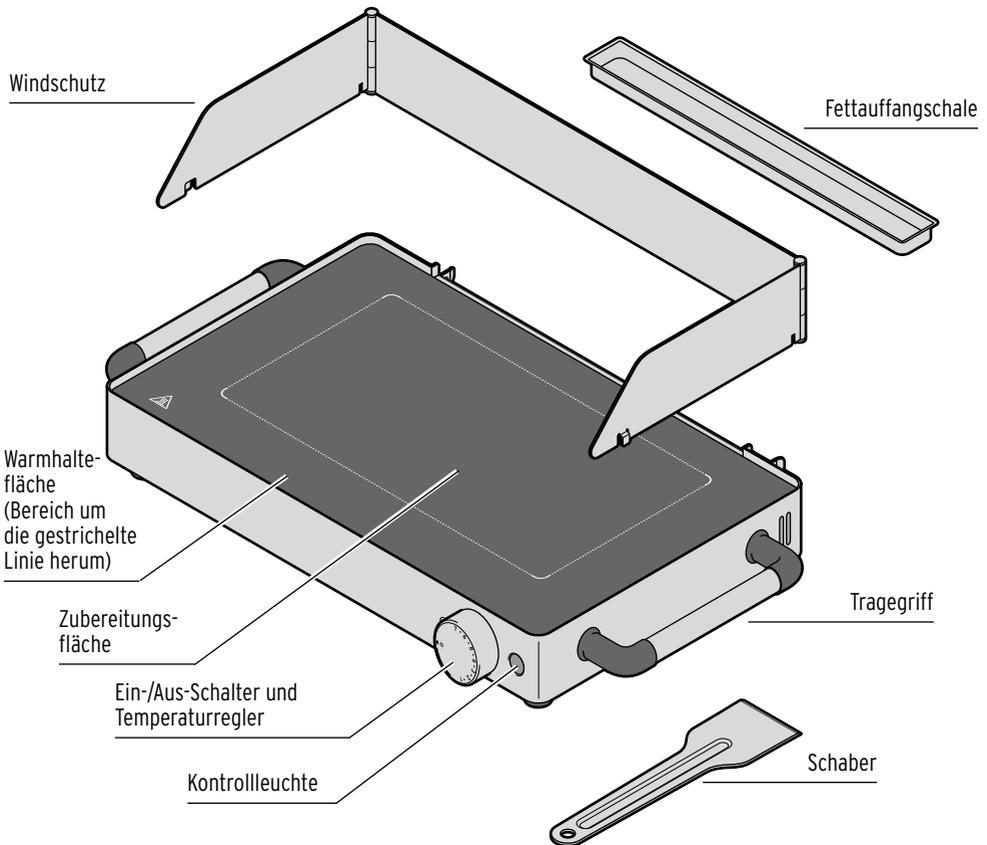
Legen Sie deshalb gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Symbol oben auf dem Gerät



Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Flächen! Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen an und verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.

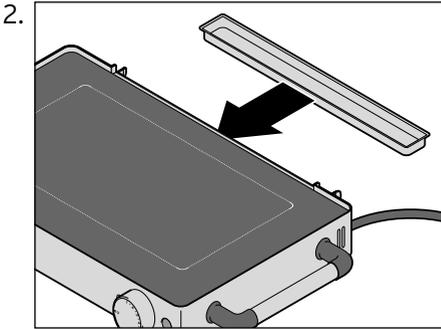
Auf einen Blick (Lieferumfang)



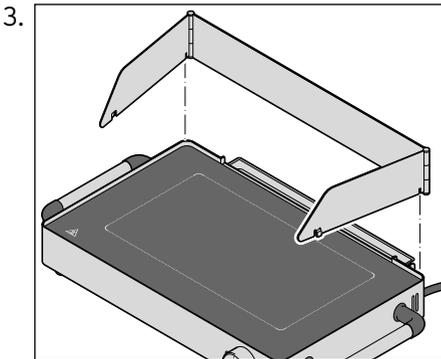
Montage

Teppanyaki-Glasgrill aufbauen

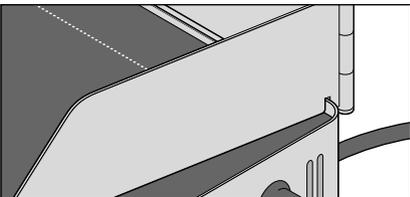
1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.



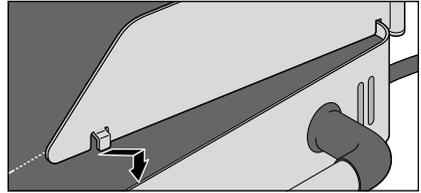
Setzen Sie die Fettauffangschale auf die Halterungen an der Rückseite des Grills.



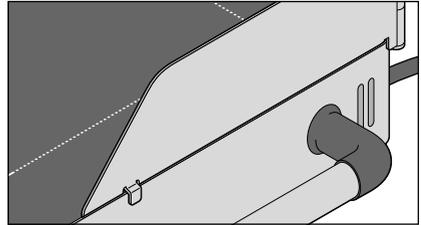
Klappen Sie den Windschutz wie abgebildet leicht schräg auseinander. Haken Sie den Windschutz dann zuerst ...



... mit den Aussparungen hinten am Rahmen ...



... und dann mit den Haken mittig am Rahmen des Grills ein.



Hinweise zum Gebrauch

VORSICHT - Sachschaden

- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Kratzer und Fettspritzer unempfindliche Unterlage. Spritzer während des Gebrauchs sind nicht immer vermeidbar. Zu Wänden, Möbeln etc. sollte ein Abstand von min. 15 cm eingehalten werden.
- Wenn Sie den Grill im Freien bzw. auf dem Balkon verwenden, stecken Sie unbedingt den Windschutz auf.
- Bei Gebrauch in Innenräumen können Sie auf den Windschutz verzichten, wenn Sie den Grill z.B. mittig auf den Tisch stellen wollen, damit Ihre Gäste von allen Seiten das Grillgut erreichen können.
- Wenn Sie den Grill vor eine Wand o.Ä. stellen, dient der Windschutz auch gleichzeitig als Spritzschutz.

Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch



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 darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



WARNUNG
vor Verbrennungen

- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.



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.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab.

Vor dem ersten Gebrauch muss die Glasgrillplatte gereinigt werden. So werden eventuelle Rückstände aus der Herstellung entfernt. Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

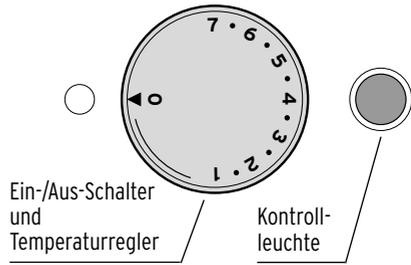
1. Wischen Sie die Glasgrillplatte mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Grillplatte anschließend sorgfältig ab.
2. Drehen Sie ggf. den Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (AUS-Position).

Bevor Sie anfangen

VORSICHT - Sachschaden

- Stellen Sie den Grill auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Kratzer und Fettspritzer unempfindliche Unterlage. Spritzer während des Gebrauchs sind nicht immer vermeidbar. Zu Wänden, Möbeln etc. sollte ein Abstand von min. 15 cm eingehalten werden.
- Der Teppanyaki-Glasgrill ist sehr leistungsstark. Es heizt sehr schnell auf und erreicht innerhalb kürzester Zeit seine Maximaltemperatur. Seien Sie besonders am Anfang vorsichtig mit hohen Temperaturen!

- Durch eine zu hoch eingestellte Temperatur kann es besonders am Anfang zu vermehrter Spritzerbildung kommen.
- Es empfiehlt sich den Teppanyaki-Glasgrill vor dem eigentlichen Gebrauch 1x kurz aufzuheizen. Das Gerät reagiert dann schneller auf Temperaturänderungen.



- Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Verwenden Sie nur wenig Öl, da es sich sonst in die Grillfläche einbrennt und nur schwer wieder entfernen lässt. Außerdem kann es zu Rauchentwicklung kommen.

Zutaten vorbereiten

- ▷ Bereiten Sie die Zutaten vor und stellen Sie sie zurecht.

Speisen zubereiten

1. Ölen Sie die Zubereitungsfläche leicht ein, da dies die Wärmeübertragung verbessert. Geben Sie dazu ein wenig Öl direkt auf die Fläche und verteilen Sie es dann mit einem Pinsel oder Küchenpapier.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

3. Drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler im Uhrzeigersinn, bis Sie ein leises Klickgeräusch hören. Die Kontrollleuchte leuchtet rot und zeigt damit den Heizvorgang an.

Hitzezufuhr regulieren

- ▷ Drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler im bzw. gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Heizstufe. Die Kontrollleuchte leuchtet rot und zeigt an, dass das Gerät heizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte.
4. Legen Sie das Grillgut auf die Zubereitungsfläche.



Nur wenn Sie sehr scharf anbraten wollen, z.B. bei Steaks, ist es erforderlich, den Temperaturregler auf die maximale Stufe zu stellen. Reduzieren Sie die Temperatur nach wenigen Sekunden wieder. Dadurch werden Steaks außen kross und bleiben innen saftig.

5. Nach Gebrauch drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis

zum Anschlag, um das Gerät auszu-
schalten.

6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweise und Tipps zum Gebrauch



- Bei Gemüse, Ei, Fisch, Garnelen, Teppanyaki etc. sollten Sie etwas Öl auf die Grillfläche geben, bei bereits mariniertem Fleisch können Sie darauf verzichten.
- Stellen Sie zum Warmhalten und Aufwärmen eine Temperatur im unteren Bereich ein. Zum Grillen wählen Sie eine hohe Temperatur. Die maximale Stufe dient nur dem kurzen, sehr scharfen Anbraten. Sobald die Poren im Fleisch geschlossen sind, sollten Sie die Temperatur wieder reduzieren.
- Stellen Sie keine Speisen in Töpfen oder anderen Behältnissen auf das Gerät.
- Bei mariniertem Fleisch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen.
- Bereits während des Grillens sollten Sie auf der Zubereitungsfläche anhaftende Speisereste mit dem mitgelieferten Reinigungsschaber entfernen. Verbrennungsgefahr! Ziehen Sie hierfür auf jeden Fall einen Grillhandschuh an.

Rezept-Tipps

- Legen Sie Fleisch, wie z.B. Schweinefilet, vor dem Braten in Öl, Zitronensaft, Senf und Pfeffer ein.
- Schneiden Sie Tomaten, Pilze, Auberginen, Paprika u.Ä. in dünne Scheiben.
- Entstielen Sie große Champignons und füllen Sie diese mit Kräuter- oder Knoblauchbutter. Sobald die Butter geschmolzen ist, sind die Champignons fertig.
- Als Beilage können Sie - wie bei einem Fondue - z.B. Saucen, Dips und frisches Stangenweißbrot reichen.

Temperatur-Referenzen



Die unten angegebenen Temperaturregler-Einstellungen dienen nur als **Richtwerte**. Die Garzeit ist abhängig von vielen Faktoren, z.B. welche Temperatur Sie eingestellt haben, wie dick das Grillgut ist und welchen Gargrad Sie bevorzugen.

Pfannkuchen / Crepes:

Temperaturregler auf Stufe 6

Speck:

Temperaturregler auf Stufe 4-5

Rührei / Omelette:

Temperaturregler auf Stufe 4-5

Gegrillter Käse:

Temperaturregler auf Stufe 6

Würstchen:

Temperaturregler auf Stufe 5-6

Kartoffeln:

Temperaturregler auf Stufe 6

Gemüse:

Temperaturregler auf Stufe 4-5

Fisch:

Temperaturregler für 1 bis 2 Minuten auf Stufe 7, dann auf Stufe 4-5 herunterdrehen.

Steak:

Temperaturregler für 1 bis 2 Minuten auf Stufe 7, um die Poren zu schließen. Dann je nach gewünschtem Gargrad auf Stufe 4-5 herunterdrehen.

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie den Artikel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Bei sehr starken Verschmutzungen können Sie einen Glaskeramikkochfeld-Reiniger verwenden (im Fachhandel erhältlich).

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Entfernen Sie die Fettauffangschale und spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Die Fettauffangschale und der Windschutz können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Entfernen Sie Anhaftungen von der Grillfläche mit dem beiliegenden Reinigungsschaber.
4. Wischen Sie die Grillfläche und das Gehäuse mit einem leicht mit Wasser und Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch ab.
5. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Bei sehr starken Verschmutzungen

Bei sehr starken Verschmutzungen können Sie einen Glaskeramikkochfeld-Reiniger verwenden (im Fachhandel erhältlich).

1. Gehen Sie vor, wie auf der Flasche mit dem Reiniger beschrieben.
2. Wischen Sie nach dem Reinigen die Grillfläche wiederholt feucht ab und reiben Sie sie dann mit einem sauberen Tuch trocken. Auf der Grillfläche dürfen keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.

Technische Daten

Modell:	SS-10375
Artikelnummer:	382 365 (Deutschland, Österreich) 387 121 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	800 Watt
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von:	Premier Intertrade GmbH, Am Friedhof 2, 27367 Sottrum, Germany

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



Störung / Abhilfe

Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Stecker in der Steckdose?• Temperaturregler auf niedrigste Temperatur gestellt?• Überhitzungsschutz ausgelöst? Das Gerät ist irreversibel ausgeschaltet und muss entsorgt werden.
Grillgut ist zu hell oder wird nicht gar	<ul style="list-style-type: none">• Ist die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht?• Ist das Grillgut zu dick?• Das Grillgut muss etwas länger garen.• Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
Grillgut ist zu dunkel oder zu sehr durchgegart	<ul style="list-style-type: none">• Ist das Grillgut zu dünn?• Das Grillgut muss beim nächsten Mal etwas kürzer garen.• Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Grillgut klebt an der Glasgrillplatte fest	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Grillplatte beschädigt oder zerkratzt?• Geben Sie vor oder während des Grillens ggf. etwas Öl auf die Grillplatte.

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.

Artikelnummer: **382 365** Deutschland Österreich
387 121 Schweiz
