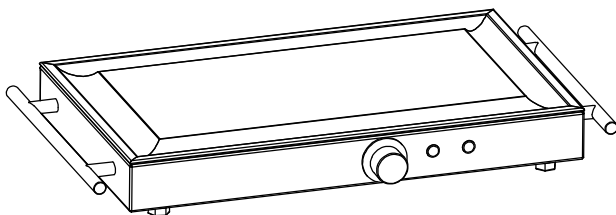




Teppanyaki-Grill M1500TS



Bedienungsanleitung

Vorwort

Diese Anleitung hilft Ihnen beim bestimmungsgemäßen, sicheren und vorteilhaften Gebrauch des Teppanyaki-Grills M1500TS, kurz Gerät genannt.

Wir setzen voraus, dass Benutzer dieses Geräts über allgemeine Kenntnisse im Umgang mit elektrischen Küchengeräten verfügen.

Diese Anleitung wendet sich an jede Person, die dieses Gerät

- aufstellt,
- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt.

Jede dieser Personen muss den vollständigen Inhalt dieser Anleitung zur Kenntnis genommen haben.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Anleitung sehr sorgfältig durch und befolgen Sie alle Hinweise darin.

Bewahren Sie diese Anleitung immer in der Nähe des Geräts auf.

Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente dieser Anleitung sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen versehen. So können Sie leicht unterscheiden, um welche Art von Text es sich handelt:

normaler Text,

Querverweise

- Aufzählungen, oder
- ▶ Handlungsschritte.



Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informationen, wie zum Beispiel besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Geräts.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Naheliegender Missbrauch	7
Grundlegende Sicherheitshinweise.....	8
Elektrische Schläge vermeiden.....	8
Ersticken Gefahr vermeiden	9
Verbrennungsgefahr vermeiden	10
Brandgefahr vermeiden	11
Verletzungen vermeiden	12
Beschädigungen vermeiden	12
Gestaltung der Sicherheitshinweise.....	13
Gerätebeschreibung	14
Lieferumfang	15
Gerät auspacken	16
Gerät aufstellen	17
Gerät anschließen	18
Gerät bedienen	19
Bedienfeld.....	19
Gerät zum ersten Mal gebrauchen.....	20
Gerät einschalten	21
Gerät ausschalten.....	22
Temperatur verändern	22
Richtige Temperatur auswählen.....	23
Ungefähre aktuelle Temperatur ermitteln.....	24
Genaue aktuelle Temperatur ermitteln.....	24

Speisen zubereiten.....	25
Fette/Öle auswählen	26
Gargut wenden und abheben	27
Arbeitsspuren	27
Weitere Nutzungsmöglichkeiten	27
Optionales Zubehör verwenden	28
Aufwärmen und weiterkochen.....	28
Gerät reinigen.....	29
Zwischen zwei Kochphasen reinigen	29
Gerät endreinigen.....	30
Gerät entsorgen.....	31
Technische Daten.....	32
Service.....	33

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Diese Geräte sind für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen. z. B.:
 - in Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - in Bauernhäusern
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen
 - in Bed & Breakfast-Umgebungen
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur in der Art und Weise, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Die Techinox GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Naheliegender Missbrauch

- Sie dürfen mit dem Gerät keine Räume heizen oder Gegenstände außer Lebensmitteln erhitzen. Dies kann zu Verletzungen und zu Schäden am Gerät selbst und umliegenden Geräten und Einrichtungen führen.
- Sie dürfen das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Dann besteht die Gefahr, dass das Ablagegut sich erhitzt, zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

Sicherheitshinweise

Naheliegender Missbrauch

- Verändern Sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Dies führt zu Funktionsstörungen des Geräts.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Elektrische Schläge vermeiden

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz angeschlossen wird.
- Die Netzleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Netzleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden. Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie niemals Spannung führende Teile.
- Knicken oder quetschen Sie das Kabel nicht.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht an heiße Geräteteile gelangen kann.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Elektrische Schläge vermeiden

- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Kabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser. Wasser oder Dampf können an Spannung führende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
- Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Schuko-Stecker.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt.
- Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen.
- Beauftragen Sie eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält.
- Sollten Sie einen Defekt des Geräts feststellen, schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz. Ziehen Sie dabei nicht am Netzkabel, sondern nur am Netzstecker. Benachrichtigen Sie den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft. Schalten Sie das Gerät nicht wieder ein.

Erstickungsgefahr vermeiden

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie umgehend.

Verbrennungsgefahr vermeiden

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit, mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Die Grillplatte wird bei Betrieb sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch längere Zeit (siehe Tabelle auf Seite 21). Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist.
- Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist.
- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Stellen Sie sicher, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Verwenden und dem Ausschalten bis auf 60 °C abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Brandgefahr vermeiden

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder oder gebrechliche Personen niemals unbeaufsichtigt das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf maximal von zwei Seiten durch senkrechte Wände begrenzt sein. Zu diesen Wänden muss die Grillplatte mindestens 100 mm entfernt sein.
- Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit heißem Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und Kücheneinrichtungen wie z. B. die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube oder einem Küchenoverschrank. Die Flammen können die Dunstabzugshaube oder den Schrank in Brand setzen.
- Stellen Sie beim Flambieren sicher, dass keine Personen, Gegenstände oder Einrichtungen Feuer fangen können.
- Sollte sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzünden, löschen Sie keinesfalls mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke, eines feuchten Geschirrtuchs oder Ähnlichem. Verständigen Sie gegebenenfalls umgehend die Feuerwehr.
- Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Diese könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Bringen Sie das Gerät nie mit brennbaren Materialien z. B. Gardinen in Kontakt.
- Sie dürfen das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Dann besteht die Gefahr, dass das Ablagegut sich erhitzt, zu schmelzen oder zu brennen beginnt.

Verletzungen vermeiden

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, mit dem Gerät. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen.

Beschädigungen vermeiden

- Sie dürfen das Gerät nicht direkt auf anderen Elektrogeräten wie Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten aufstellen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Grillplatte wird bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie daher kein beschichtetes Besteck.

Gestaltung der Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die möglicherweise zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



VORSICHT!

Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.

ACHTUNG!

Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.

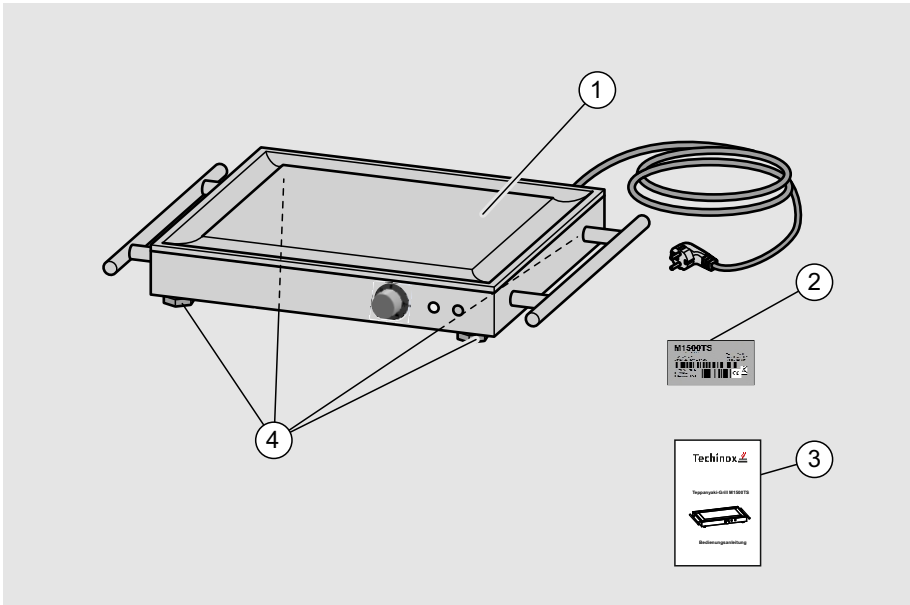
Gerätebeschreibung

Der M1500TS ist ein Teppanyaki-Grill, der auf ebenen, festen Unterlagen aufgestellt werden kann.

Die Füße des Geräts sind verstellbar, um etwaige Unebenheiten der Unterlage auszugleichen.

Die Heizzone wird von einem Thermostat-Knebel bedient, an dem die gewünschte Temperatur vorgewählt werden kann. Der Thermostat-Knebel ist im Bedienfeld an der Vorderseite des Teppanyaki-Grills angebracht. Dort sind außerdem eine rote und eine gelbe Signallampe installiert. Die rote Lampe zeigt den Betrieb des Geräts an. Die gelbe Lampe zeigt an, wann die Heizzone aufgeheizt wird.

Lieferumfang



Nummer	Erläuterung
1	Grillplatte
2	Kopie des Typenschilds
3	Diese Anleitung
4	Verstellbare Füße

Gerät auspacken



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Verpackungsteile (z. B. Folien, Bänder) können für Kinder gefährlich sein, wenn diese damit spielen.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie diese umgehend.
- ▶ Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang mit Hilfe dieser Anleitung.
- ▶ Das zusätzliche Typenschild ist in das dafür vorgesehene Feld auf der Rückseite eingeklebt

Gerät aufstellen



GEFAHR!

Elektrischer Schlag möglich!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.

Das Gerät muss schnell vom Netz getrennt werden können.

- ▶ Stellen Sie das Gerät keinesfalls in der Nähe von Wasser auf, das in Spülbecken oder anderen Gefäßen enthalten ist.
- ▶ Die Nähe von Wasser stellt eine Gefahr dar, auch wenn das Gerät nicht arbeitet.
- ▶ Ziehen Sie daher nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- ▶ Lassen Sie niemals Niederschläge (Regen, Hagel etc.) an das Gerät gelangen, wenn Sie es im Freien verwenden.

ACHTUNG!

Schäden am Teppanyaki-Grill oder Geräten in unmittelbarer Umgebung möglich.

- ▶ Während des Betriebs muss der Teppanyaki-Grill mit mindestens 100 mm Abstand von anderen Geräten aufgestellt werden.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Unterbau.
- ▶ Stellen Sie den Teppanyaki-Grill nie direkt auf einem Herd oder Backofen auf.
- ▶ Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht verrutschen kann.
- ▶ Stellen Sie das Gerät waagerecht auf.
- ▶ Verwenden Sie dazu bei Bedarf die verstellbaren Füße.

Gerät anschließen

ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

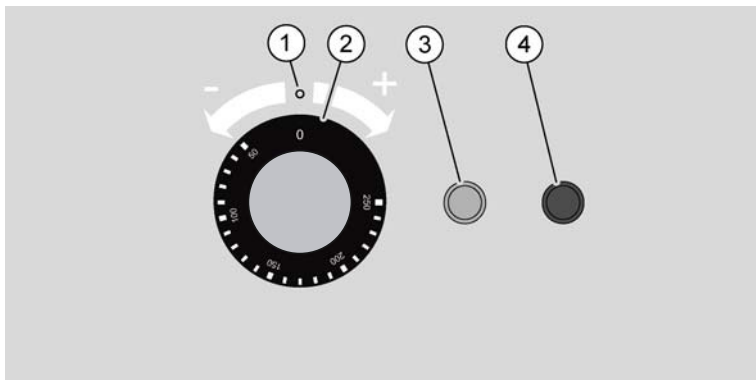
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.

Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen.

- ▶ Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
-
- ▶ Nachdem das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass die Steckdose zugänglich bleibt.

Gerät bedienen

Bedienfeld



Nummer	Erläuterung
1	Nullpunktmarkierung auf dem Bedienfeld
2	Thermostat-Knebel mit Temperaturskala steuert die Grillfläche
3	Gelbe Signallampe leuchtet, wenn die Grillfläche aufgeheizt wird
4	Rote Signallampe leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist

Gerät zum ersten Mal gebrauchen

Reinigen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einer milden Spülmittellauge.

Wischen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einem fusselfreien Tuch trocken.

Streichen Sie die Grillfläche vor der Erstinbetriebnahme mit etwas Butter oder zum Braten geeignetes Öl ein.

Schalten Sie das Gerät ein und heizen Sie die Grillfläche bis auf 180 °C auf (Siehe Abschnitt Gerät einschalten).

-  Die Oberfläche des Geräts wird vor der Verpackung mit einem unbedenklichen Pflegemittel behandelt. Deshalb kann es trotz vorheriger Reinigung zu einer kurzzeitigen Geruchsbildung kommen. Dies ist normal und vergeht nach sehr kurzer Zeit.

Gerät einschalten

Das Gerät wird mit dem Thermostat-Knebel eingeschaltet. Die maximal einzustellende Temperatur beträgt 250 °C.

Die Temperatur wird durch eine Thermostat-Steuerung geregelt. Die Grillfläche kühlt geringfügig ab und wird dann wieder aufgeheizt. In den Heizphasen leuchtet die gelbe Signallampe.

- Drehen Sie den Thermostat-Knebel soweit nach rechts, bis der gewünschte Temperatur-Wert oben direkt unterhalb der Nullpunktmarkierung steht.

Die rote Signallampe leuchtet. Sie zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.

Die gelbe Signallampe leuchtet. Sie zeigt an, dass die Grillfläche aufgeheizt wird. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Signallampe.

 Das Gerät heizt immer mit der maximal möglichen Leistung. Wählen Sie keine höhere als die gewünschte Temperatur. Der Heizvorgang wird dadurch nicht beschleunigt.

Ungefähre Aufheiz- und Abkühlzeiten der Grillplatte entnehmen Sie der folgenden Tabelle:

Vorgang	Temperatur	Dauer
Aufheizen	auf 180 °C	ca. 10 min
Abkühlen	von 180 °C auf 100 °C	ca. 45 min
Abkühlen	von 180 °C auf 60 °C	ca. 90 min

Gerät ausschalten

- Drehen Sie den Thermostat-Knebel nach links, bis „0“ oben auf der Temperatur-Skala steht.

Die rote Signallampe erlischt.



WARNUNG!

Verbrennungen möglich!

Das Gerät wird bei Betrieb naturgemäß sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch einige Zeit (Siehe dazu die Tabelle auf Seite 21).

- Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

Temperatur verändern

- Drehen Sie den Thermostat-Knebel, bis der gewünschte Temperaturwert oben auf der Knebelskala steht.

Wenn vorher eine niedrigere Temperatur eingestellt war, heizt sich die Heizzone auf. Die gelbe Signallampe leuchtet. Wenn sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Wenn vorher eine höhere Temperatur eingestellt war, kühlt die entsprechende Heizzone langsam ab. Die Temperatur wird dann geringfügig unter den eingestellten Wert sinken. Dann heizt sich die Heizzone wieder auf. Die gelbe Signallampe leuchtet. Jetzt ist die gewünschte Temperatur erreicht.

Richtige Temperatur auswählen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen, welche Speisen mit welcher Temperatur zubereitet werden können. Dabei handelt es sich jedoch nur um Richtwerte. Welche Temperatur im Einzelfall tatsächlich optimal ist, hängt von Folgendem ab:

- von der Beschaffenheit des Grillguts (Dicke, Feuchtigkeitsgehalt etc.) und
- von Ihrem persönlichen Geschmack.

Grillgut	Temperaturbereich
Fisch	ca. 170 bis 180 °C
Geflügel	ca. 180 °C
Fleisch	ca. 180 bis 220°C
Teigwaren	ca. 180 bis 220°C

 Genaue Informationen zur optimalen Temperaturwahl für die jeweiligen Speisen finden Sie in unserem Kochbuch.

Ungefähre aktuelle Temperatur ermitteln

Wenn Sie ermitteln wollen, welche Temperatur die Heizzone z. B. während des Abkühlens erreicht hat, gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel nach rechts oder links, bis die gelbe Signallampe erlischt bzw. leuchtet.
- ▶ Lesen Sie den Temperaturwert ab, der oben auf der Knebelskala steht.
- ▶ Drehen Sie den Thermostat-Knebel wieder in die vorherige Position zurück.

Genaue aktuelle Temperatur ermitteln

Wenn Sie ermitteln wollen, welche Temperatur die Heizzone z. B. während des Abkühlens erreicht hat, gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Benutzen Sie zum Messen der Temperatur ein Kontakt-Thermometer
- ▶ Das Kontakt-Thermometer stellen Sie auf die Grillfläche und können damit die Aktuelle Temperatur messen.
- ▶ Ein Infrarot-Thermometer ist für die Messung nicht geeignet, da sich die Grilloberfläche zu sehr spiegelt.

Speisen zubereiten

Allgemeines

- i** Mit dem Teppanyaki-Grill benötigen Sie keine oder nur sehr wenig Fettzugabe.
- ▶ Streichen Sie die Grillfläche mit etwas Butter oder zum Braten geeignetes Öl ein.
 - ▶ Ziehen Sie das Fett mit dem Spachtel über die Fläche.
 - ▶ Heizen Sie die Grillfläche auf die gewünschte Temperatur vor.
 - ▶ Sehen Sie dazu die Tabelle auf Seite 23.
 - ▶ Beginnen Sie nun mit der Zubereitung der Speisen.
 - ▶ Verteilen Sie das Gargut auf der gesamten Grillfläche.
 - ▶ Wenn das Gargut nicht ganz plan auf der Grillfläche liegt, drücken Sie es leicht mit dem Spachtel an.
 - ▶ Wenden Sie das Gargut erst, wenn es sich leicht von der Grillfläche lösen lässt.

- i** **Energiespartipp!**
Die Grillplatte hält lange die Wärme. Deshalb können Sie das Gerät schon einige Zeit vor dem Ende des Kochvorgangs ausschalten und sie zum Warmhalten der Speisen verwenden.

Fette/Öle auswählen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl von Fetten und Ölen:

Fett/Öl	Temp.	Anwendbar für	z. B.
Butter	150 bis 180 °C	Gerichte, die schonend und bei milder Hitze angebraten werden	Fisch, Leber
Buttermischung (Kräuterbutter, Lachsbutter etc.)	150 bis 180 °C	Eignet sich nicht zum Anbraten! Fügen Sie die passende Buttermischung zum Aromatisieren kurz vor dem Ende der Bratzeit hinzu und schwenken das Gargut darin.	
Butterfett	220 bis 250 °C	Gerichte, die bei sehr hohen Temperaturen angebraten werden. Asiatische Gerichte.	Schweinebraten, Rinderbraten
Butter/Ölgemisch	160 bis 180 °C	Pikante Gerichte	Lammsteak
Kokosfett	200 bis 250 °C	Neutrales Anbraten von Fleisch.	Schweinebraten, Rinderbraten
Öl	200 bis 250 °C	Neutrales Anbraten von Fleisch.	Steak
Olivenöl	180 bis 220 °C	Anbraten von Fleisch, insbesondere der „südländischen Küche“. Verwenden Sie nur Olivenöl, das zum Braten geeignet ist.	Braten, Wild, Steak, Fisch, Filet, Schnitzel

Gargut wenden und abheben

Fleisch, Fisch und Spiegeleier können beim Anbraten auf der heißen Fläche zunächst etwas anhaften.

- ▶ Lassen Sie das Gargut solange liegen, bis es sich mühelos von der Grillfläche lösen lässt.

Arbeitsspuren

Sie können Gargut auf der Grillfläche schneiden. Sie müssen aber Folgendes beachten und befolgen:

- ▶ Üben Sie beim Schneiden keinen hohen Druck aus.
Es können sonst Riefen entstehen.
- ▶ Zerhacken Sie Grillgut nicht auf der Grillfläche.
Es können kleine Löcher auf der Grillfläche entstehen.



Teilen Sie das Gargut schon vor dem Braten in die gewünschten Portionen.

Weitere Nutzungsmöglichkeiten

Außer zum Kochen können Sie das Gerät dazu verwenden, Speisen

- warmzuhalten,
- schonend zu erwärmen oder
- zu sieden.

Dies gilt auch für Speisen in Töpfen.

- ▶ Stellen Sie dazu die geeignete Temperatur ein.

Optionales Zubehör verwenden

Zu Ihrem Kochbesteck empfehlen wir als Zubehör einen an den Ecken gerundeten Edelstahlspachtel und eine Garglocke. Beides können Sie über den Fachhandel beziehen.

Mit dem Spachtel können Sie Bratrückstände entfernen oder Speisen wenden.

Die Garglocke eignet sich z. B. zum Dünsten von Gemüse. Wenn Sie unter der Garglocke rösten, bleibt das Gargut bissfest und trocknet nicht aus. Sie verhindert weitgehend ein Abdampfen und Fettspritzen.

Aufwärmen und weiterkochen

Wenn der Teppanyaki-Grill auf ca. 100 °C eingestellt ist, eignet er sich zum Aufwärmen und Weiterkochen von Speisen, die sich in Töpfen oder Pfannen befinden.

Gerät reinigen



GEFAHR!

Elektrischer Schlag möglich!

Wasser oder Dampf können an Spannung führende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

- ▶ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser.

ACHTUNG!

Schäden an der Oberfläche des Geräts möglich!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Scheuermittel.
- ▶ Verwenden Sie keine Schwämme mit Eisenanteil.

Zwischen zwei Kochphasen reinigen

Wenn Sie zwischen zwei Gerichten die heiße Grillplatte reinigen möchten, verfahren Sie folgendermaßen:

- ▶ Entfernen Sie mit einem Spachtel gröbere Bratrückstände.
- ▶ Legen Sie einige Eiswürfel auf die heiße Grillplatte.
Das Eis schmilzt und das Wasser löst die braunen Röststoffe.
- ▶ Schieben Sie die Röststoffe mit dem Spachtel in die umlaufende Rinne.



VORSICHT!

Verbrennungen möglich!

- ▶ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind.
-
- ▶ Entfernen Sie die Röststoffe mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Rinne.
 - ▶ Wenn Sie Geschmacksrückstände neutralisieren wollen, wischen Sie die Grillplatte mit einer halbierten Zitrone ab.

Gerät endreinigen

- ▶ Wenn das Gerät heiß ist, lassen Sie die Grillplatte auf ca. 60 °C abkühlen.
- ▶ Wenn das Gerät kalt ist, heizen Sie die Grillplatte auf ca. 60 °C auf.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Entfernen Sie mit einem Spachtel gröbere Bratrückstände.
- ▶ Benetzen Sie die Grillfläche leicht mit Wasser und lassen Sie es kurz einwirken.
Die Bratrückstände beginnen sich abzulösen.
- ▶ Schieben Sie die Bratrückstände und das eventuell noch verbleibende Wasser in die umlaufende Rinne.
- ▶ Entfernen Sie die Bratrückstände mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Rinne.
- ▶ Reinigen Sie die Grillplatte mit einem Topfchwamm, Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel.

Eiweiß und Säuren von Lebensmitteln können Verfärbungen auf der Grillplatte verursachen.

- ▶ Wenn sich Verfärbungen auf der Grillplatte zeigen, wischen Sie mit etwas handelsüblicher Zitronensäure nach.

Gerät Entsorgen



Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Bitte trennen Sie die Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie sie entsprechend den örtlichen Vorgaben über die dafür vorgesehenen Sammel- und Recyclingsysteme.



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen durch falsche Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Technische Daten M1500TS

Gegenstand	Wert
Außenmaß (B × T × H)	590 × 360 × 72 mm
Grillfläche (B × T)	204 × 410 mm
Gewicht	13,5 kg
Verbrauch*	~ 0,3 kW
Leistung	1.500 Watt
Anschluss	230 V~ / 10 A

* bei 200 °C im Leerlauf

Service

- ▶ Wenn Sie Fragen zu Ihrem Teppanyaki-Grill haben, wenden Sie sich an Technox GmbH.
- ▶ Teilen Sie auf Nachfrage die „Serien-Nummer“ Ihres Teppanyaki-Grills mit.

Diese finden Sie auf dem Typenschild (auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).

Typenschild einkleben

Technox  GmbH

Konrad-Zuse-Straße 5

54552 Nerdlen

Phone: +49 (0) 6592-712 8400

Email: info@technox.de

Homepage: www.technox.de