

TYE2000K

TYE3000K

Bedienungs- und Montageanleitung

VORWORT

Diese Anleitung hilft Ihnen bei der bestimmungsgemäßen, sicheren und vorteilhaften Verwendung Ihres Geräts.

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

- einbaut,
 - 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,

Abbildungs- und Tabellenunterschriften

- Aufzählungen, oder
- ▶ Handlungsschritte.

① Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informationen, wie zum Beispiel besondere Angaben

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

I VORWORT UND INHALTSVERZEICHNIS

Gestaltungsmerkmale	I-3
Gestaltung der Sicherheitshinweise	I-3

II BEDIENLOGIK UND ANZEIGEN

Beschriftung / Zuordnung Drehknebel	II-7
TYE2000K	II-7
TYE3000K	II-7
Symbolik Anzeigen / Signale	II-9

III SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	III-1
Naheliegender Missbrauch	III-1
Grundlegende Sicherheitshinweise	III-1
Erstickungsgefahr vermeiden	III-2
Verbrennungsgefahr vermeiden	III-2
Brandgefahr vermeiden	III-3
Verletzungen vermeiden	III-4
Schnittgefahr vermeiden	III-4
Beschädigungen vermeiden	III-4
Gerät auspacken	III-5

1 ALLGEMEINES

Bedien- und Anzeigelogik	1-1
Geeignete Reinigungsmittel	1-1
Gerät zum ersten Mal verwenden	1-1

2 GERÄTEBESCHREIBUNG

Begriffsdefinitionen	2-1
Allgemeine Gerätebeschreibung	2-1
Drehknebel	2-1
Aufheiz- und Abkühlzeiten	2-5
Schutzfunktionen	2-5
Übertemperatur Grillfläche	2-5
Automatische Zeitabschaltung	2-5

3 BEDIENUNG

Heizzone einschalten	3-1
Temperatur einstellen	3-2
Heizzone ausschalten	3-3
Restwärmeanzeige	3-3
Heizzonen brücken (nur TYE3000K)	3-4

A TECHNISCHE DATEN

Lieferumfang	A-1
Durchmesser und Mindestabstand der Drehknebel-Bohrungen	A-5
Einbau Drehknebel	A-5
Maße Drehknebel	A-5
Service	A-7

B FEHLERBEHEBUNG

Fehlerbehebung	B-1
Gebrauchsspuren	B-2
Gerät Entsorgen	B-3

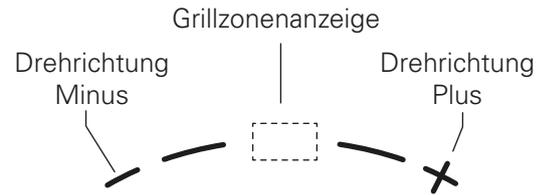
C MONTAGE

Allgemein	C-1
Lüftungsschlitz	C-2
Schutzboden	C-2
Einbau in die Arbeitsplatte	C-3
Öffnung für das Gerät ausschneiden	C-3
Drehknebel einbauen	C-3
Gerät einbauen	C-4
Leistungsteil installieren	C-6
Datenleitung anschließen	C-7

D REZEPTE

Allgemeines	D-1
Fisch und Meeresfrüchte	
Fleisch	
Geflügel	
Diverses	

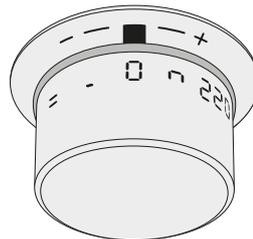
Beschriftung / Zuordnung Drehknebel



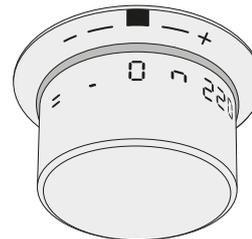
TYE2000K



TYE3000K



VORN



HINTEN

Symbolik Anzeigen / Signale

Farbe Leuchtring



AUS
(Gerät/Heizzone ist
ausgeschaltet)



WEIß
(Gerät/Heizzone ist
eingeschaltet)



ROT
(Gerät/Heizzone
hat Restwärme)

Symbolik Funktionsabläufe



Ergebnis der vorangegangenen Aktion



Vom Anwender durchzuführende Aktion(en)



Nächste Aktion erfolgt automatisch in X Sekunden/Minuten

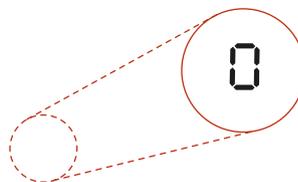


Nächste Aktion muss innerhalb von X Sekunden erfolgen

Symbolik Anzeigen / Signale



Signalton



Drehknebel auf im Kreis angezeigte Position drehen.

Symbolik Anzeigen / Signale

Drehknebel-Aktionen



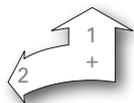
Drehknebel nach links drehen



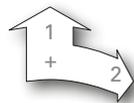
Drehknebel nach links oder rechts drehen



Drehknebel nach rechts drehen



Drehknebel drücken, gedrückt halten (1) und gleichzeitig (+) nach links drehen (2). Dann Drehknebel wieder loslassen.



Drehknebel drücken, gedrückt halten (1) und gleichzeitig (+) nach rechts drehen (2). Dann Drehknebel wieder loslassen.



Drehknebel drücken, gedrückt halten (1) und gleichzeitig (+) nach links **ODER** rechts drehen (2). Dann Drehknebel wieder loslassen.

SICHERHEITSHINWEISE

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten. 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 Bedienungs- und Montageanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur in eingebautem Zustand.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.
- Die Jaksch Küchentechnik 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.
- Verändern Sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Dies führt zu Funktionsstörungen des Geräts.
- Nach dem Gebrauch ist das Gerät durch seine Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten.

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE

Elektrische Schläge vermeiden

- Lassen Sie das Gerät nur von einer Elektrofachkraft anschließen. Die Elektrofachkraft muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz angeschlossen wird. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an jedem Pol (z. B. Sicherung oder LS-Schalter) vorgeschaltet werden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts.

- Berühren Sie niemals Spannung führende Teile.
- Knicken oder quetschen Sie die Kabel nicht.
- Verlegen Sie alle Kabel so, dass sie nicht an heiße Geräteteile gelangen können.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhafte Kabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Hersteller oder dessen 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. Dieses muss für Arbeiten an elektrischen Küchengeräten ausgebildet sein und über entsprechende Erfahrungen verfügen. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Netzanschlussleitung an das Stromnetz an.
- Sollten Sie einen Defekt des Geräts feststellen, schalten Sie das Gerät aus. 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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch längere Zeit. Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten bis auf unter 60° C abkühlen, bevor Sie es reinigen. Erst wenn die Restwärmeanzeige

erloschen sind, ist das Gerät auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt.

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Grillfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.

BRANDGEFAHR VERMEIDEN

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bringen Sie das Gerät nie mit brennbaren Materialien z. B. Gardinen in Kontakt.
- Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Diese könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Das Gerät darf maximal von zwei Seiten durch senkrechte Wände begrenzt sein. Zu diesen Wänden muss der Geräterand mindestens 50 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.
- Wenn sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzündet, löschen Sie nie mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke, eines feuchten Geschirrtuchs oder Ähnlichem. Verständigen Sie gegebenenfalls umgehend die Feuerwehr.
- Stellen Sie beim Flambieren sicher, dass keine Personen, Gegenstände oder Einrichtungen Feuer fangen können. Flambieren Sie nicht unter einer Dunstabzugshaube oder einem Küchenoberschrank. Die Flammen können die Dunstabzugshaube oder den Schrank in Brand setzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Das Ablagegut kann erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass unterhalb des Geräts kein brennbares oder thermisch empfindliches Material lagert.

VERLETZUNGEN VERMEIDEN

- Wenn Sie zum Einbau Werkzeug verwenden, beachten und befolgen Sie die Sicherheitshinweise der Werkzeughersteller.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, mit dem Gerät. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen.

SCHNITTGEFAHR VERMEIDEN

- Die Geräteunterseite und Teile des Montage-Zubehörs haben zum Teil scharfe Kanten. Handhaben Sie das Gerät und die Teile des Montage-Zubehörs mit Vorsicht. Tragen Sie während der Montage Sicherheitshandschuhe.

BESCHÄDIGUNGEN VERMEIDEN

- Der Geräterand ist sehr empfindlich. Stellen Sie das Gerät nicht auf die Ecken des Geräts. Vermeiden Sie Kratzer.
- Sie dürfen das Gerät nicht über anderen Elektrogeräten wie Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten einbauen.
- 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 bzw. lassen das Gerät von dieser anschließen.

- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Heizzonen des Geräts werden bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie daher kein beschichtetes Besteck.

GERÄT AUSPACKEN



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

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

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie diese umgehend.
-



VORSICHT!

Schnittgefahr!

Die Geräteunterseite und Teile des Montage-Zubehörs haben zum Teil scharfe Kanten.

- ▶ Handhaben Sie das Gerät und die Teile des Montage-Zubehörs mit Vorsicht.
 - ▶ Tragen Sie bei der Montage Sicherheitshandschuhe.
-

ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

Der Geräterand ist 1 mm stark und sehr empfindlich.

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf die Ecken.
 - ▶ Vermeiden Sie Kratzer.
-

ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

- ▶ Heben oder tragen Sie das Gerät nur mit Hilfe einer zweiten Person.
 - ▶ Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
 - ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang mit Hilfe dieser Anleitung.
 - ▶ Kleben Sie das zusätzliche Typenschild in das dafür vorgesehene Feld auf der Seite A-11.
 - ▶ Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.
 - ▶ Setzen Sie sich bei Schäden mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.
-

ALLGEMEINES

Die folgenden Abschnitte enthalten wichtige Informationen, die Ihnen den Umgang mit Ihrem Gerät erleichtern. Lesen Sie diese und auch alle anderen Kapitel dieser Bedienungsanleitung bitte sorgfältig vor Gebrauch des Geräts durch. Damit vermeiden Sie Fehlbedienungen und Beschädigungen am Gerät.

BEDIEN- UND ANZEIGELOGIK

Das Design und das Bedienkonzept der Geräte wurde durch den Verzicht auf unnötige oder gar verwirrende Aufdrucke und Anzeigen auf das Wesentliche reduziert. Die Beschreibung der Gerätefunktionen in dieser Anleitung sind weitestgehend bildlich gestaltet und zeigen meist Schritt für Schritt die Aktivierung bzw. den Ablauf einer Gerätefunktion. Die Seiten „Bedienlogik und Anzeigen“ helfen Ihnen sich rasch zurechtzufinden.

GEEIGNETE REINIGUNGSMITTEL

ACHTUNG!

Schäden an der Grillfläche durch falsche Reiniger oder Werkzeug möglich!

- ▶ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
 - ▶ Verwenden Sie NICHT: Scheuerpulver, Fleckentferner, Backofenspray, Glasreiniger, Handspülmittel, Lösungsmittel enthaltende Reiniger, scharfe oder spitze Gegenstände usw.
-

GERÄT ZUM ERSTEN MAL VERWENDEN

- ▶ Entfernen Sie alle Folien und Aufkleber vom Gerät.
- ▶ Reinigen Sie die Oberfläche und den Rand der Kochzonen mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Wischen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einem fusselfreien Tuch trocken.

BEGRIFFSDEFINITIONEN

Zur besseren Orientierung werden folgende Begrifflichkeiten für die einzelnen Bereiche des Geräts verwendet:

- **Gerät** Gesamtheit bestehend aus *Drehknebeln* und *Grillfläche*.
- **Grillfläche** Einheit aus Heizzone(n) und umlaufende Multifunktionsrinne. Beim Modell TYE3000K ist die Grillfläche in eine vordere und eine hintere Heizzone unterteilt.
- **Heizzone(n)** Vordere bzw. hintere Hälfte der Grillfläche. Jede Heizzone kann separat beheizt werden (nur beim TYE3000K).
- **Drehknebel** Bedienelement(e) des Geräts, typischerweise eingebaut in eine Blende unterhalb des Geräts.

ALLGEMEINE GERÄTEBESCHREIBUNG

Drehknebel-Teppan Yaki sind vorgesehen für den aufliegenden oder flächenbündigen Einbau in eine Küchenarbeitsplatte. Die Bedienung des Geräts erfolgt über Drehknebel, die typischerweise in eine Blende unterhalb des Geräts eingebaut sind.

In den Drehknebeln sind Leuchtringe eingebaut, an denen Sie den aktuellen Betriebszustand des Geräts erkennen können.

DREHKNEBEL

Die Bedienung und Funktionalität der Geräte sind bei allen Modellen nahezu identisch. Die wenigen Abweichungen bei den Geräten mit zwei Heizzonen sind gekennzeichnet und separat erklärt.

TYE2000K

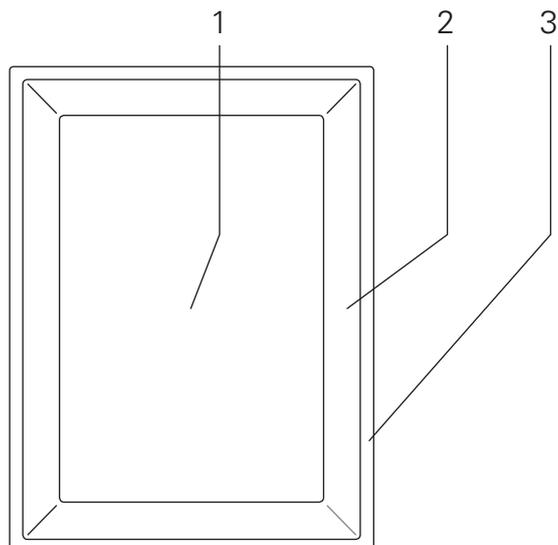


Abb. 2-1 Allgemeiner Aufbau TYE2000TR

Pos.	Erläuterung
1	Grillfläche Teppan Yaki
2	Multifunktionsrinne
3	Randprofil

Tab. 2-1 Allgemeiner Aufbau TYE2000K

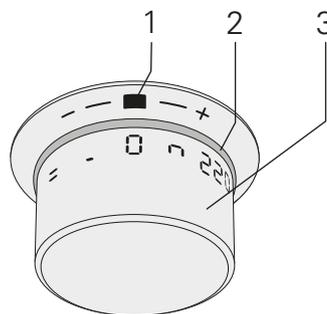


Abb. 2-2 Bedienknebel TYE2000K

Pos.	Erläuterung
1	Heizzonensymbol
2	Leuchtring (weiß, rot)
3	drehbarer Teil des Bedienknebels

Tab. 2-2 Aufbau Bedienknebel

TYE3000K

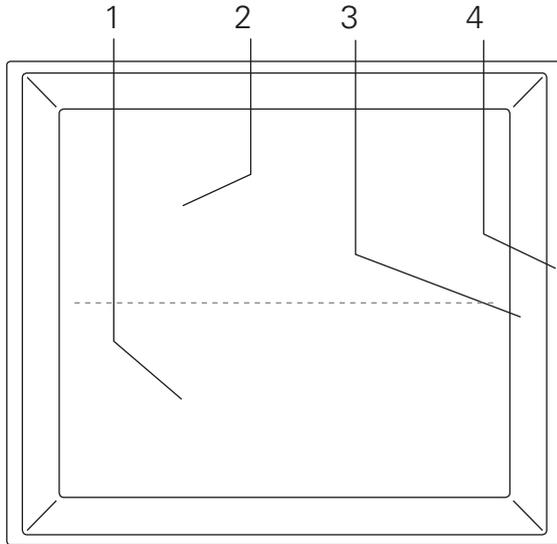


Abb. 2-3 Allgemeiner Aufbau TYE3000K

Pos.	Erläuterung
1	Heizzone vorn (HK1)
2	Heizzone hinten (HK2)
3	Multifunktionsrinne
4	Randprofil

Tab. 2-3 Allgemeiner Aufbau TYE3000K

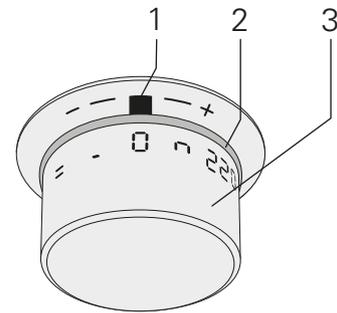


Abb. 2-4 Bedienknebel vordere Heizzone

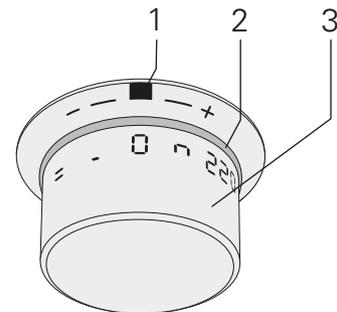
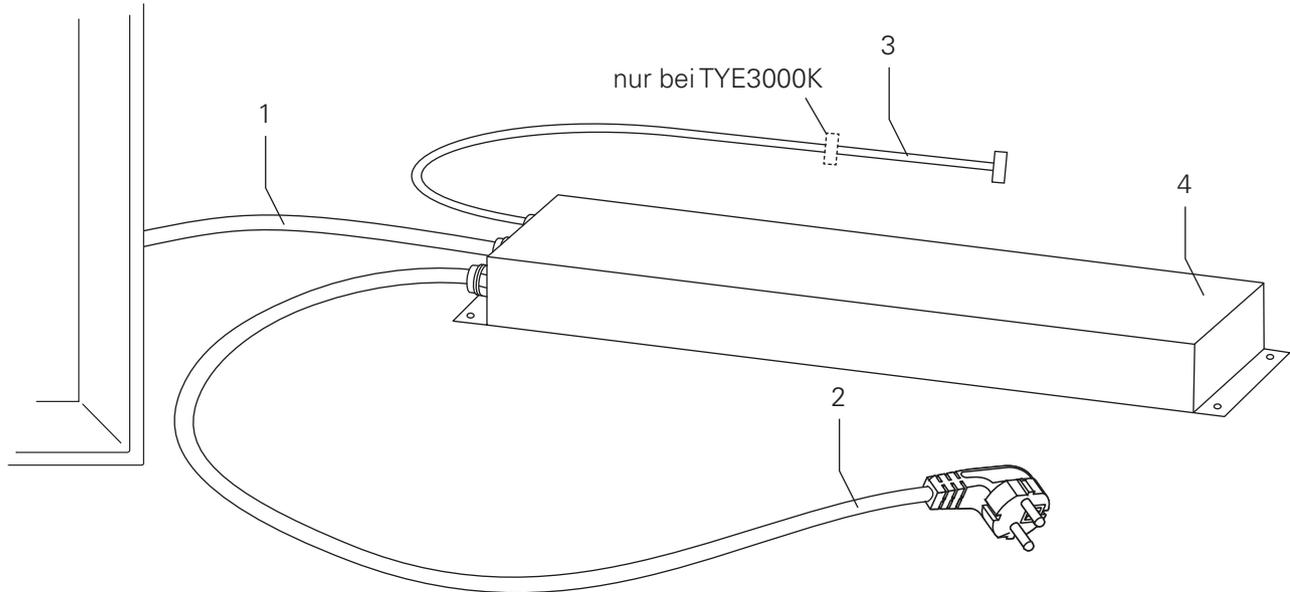


Abb. 2-5 Bedienknebel vordere Heizzone

Pos.	Erläuterung
1	Heizzonensymbol
2	Leuchtring (weiß, rot)
3	drehbarer Teil des Bedienknebels

Tab. 2-4 Aufbau Bedienknebel

Anschluss



Pos.	Erläuterung	Maße (ca. Angaben in mm)
1	Verbindung Leistungsteil<->Teppan Yaki ACHTUNG Auf keinen Fall trennen!	750
2	Anschlussleitung mit Schuko-Stecker	1.750
3	Anschlussleitung Drehknebel	1.300
4	Leistungsteil	450 x 100 x 45 (B x T x H)

Tab. A-2 Leistungsteil

AUFHEIZ- UND ABKÜHLZEITEN

Das für die Grillfläche eingesetzte Mehrschichtmaterial speichert die Wärme sehr lange. Die Tabelle 2-9 gibt die ungefähren Aufheiz- und Abkühlzeiten wieder.

Vorgang	Temperatur	Dauer
Aufheizen	auf 180° C	ca. 9 min
Abkühlen	von 180 auf 100° C	ca. 45 min
Abkühlen	von 180 auf <60° C	ca. 90 min

Tab. 2-9 Aufheiz- und Abkühlzeiten der Grillfläche

SCHUTZFUNKTIONEN

Die Geräte sind mit einer Reihe von Schutzfunktionen ausgestattet, die eine Überhitzung des Geräts verhindern.

ÜBERTEMPERATUR GRILLFLÄCHE

Eine von der Elektronik völlig unabhängige arbeitende elektromechanische Übertemperaturbegrenzung, schaltet die Grillfläche bei einer drohenden Überhitzung in jedem Fall zuverlässig ab.

Tritt dieser Fehler auf, lassen Sie die Grillfläche ausgeschaltet und kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.

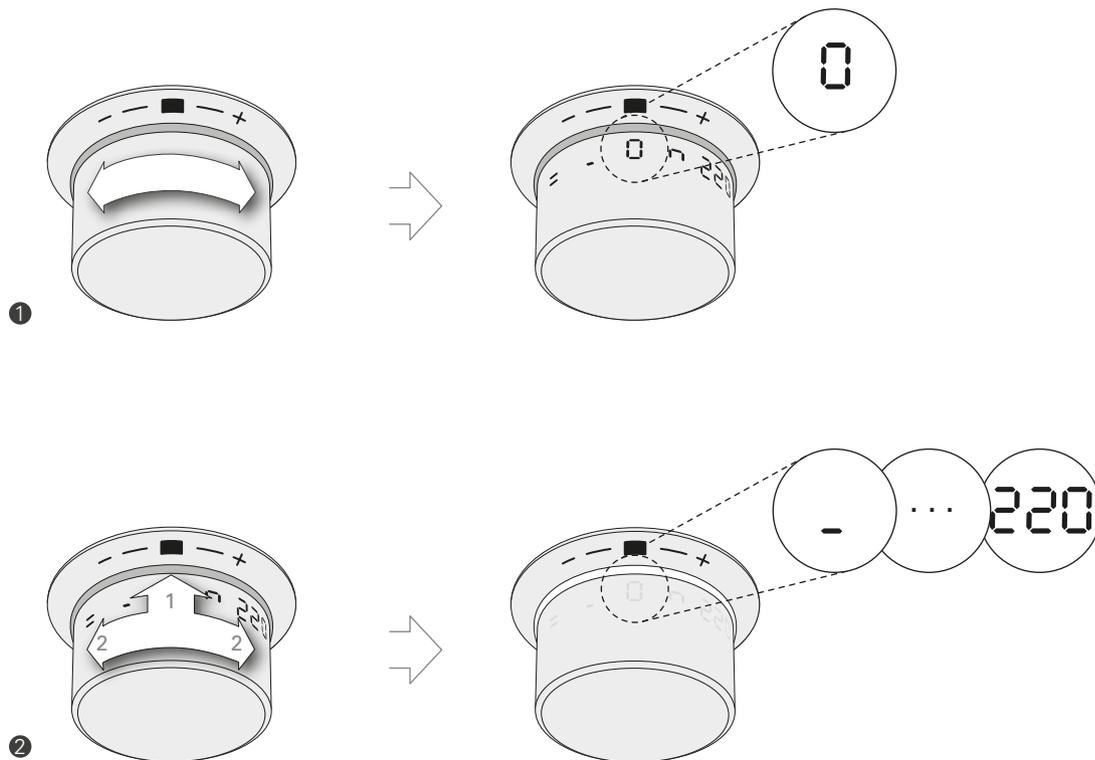
AUTOMATISCHE ZEITABSCHALTUNG

Die Grillfläche wird 2,5 Stunden nach der letzten Bedienaktion automatisch abgeschaltet.

- ▶ Um das Kochen auf der Grillfläche fortzusetzen, schalten Sie die Grillfläche einfach wieder ein.

Heizzone einschalten

HINWEIS Schritt ❶ ist nur dann erforderlich, wenn der Drehknebel nicht auf der 0-Stellung steht.



Temperatur einstellen

Temperatur erhöhen

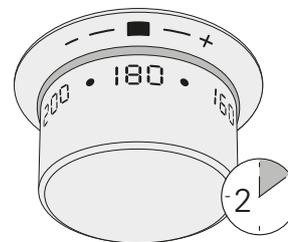
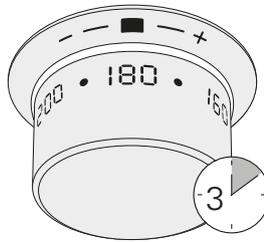


Stufe	Temperatur
□	Brücke
0	0 °C
-	42 °C
=	70 °C
≡	94 °C
120	120 °C
•	130 °C
140	140 °C
•	150 °C
160	160 °C
•	170 °C
180	180 °C
•	190 °C
200	200 °C
•	210 °C
220	220 °C

Temperatur reduzieren



Heizzone heizt



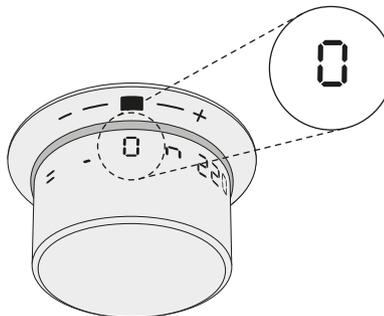
Temperatur erreicht



3x

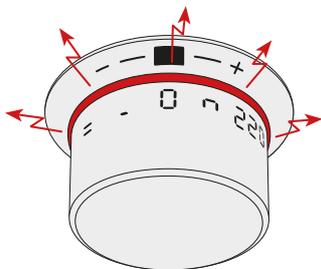


Heizzone ausschalten



OFF

Restwärmeanzeige



> 60 °C

3s

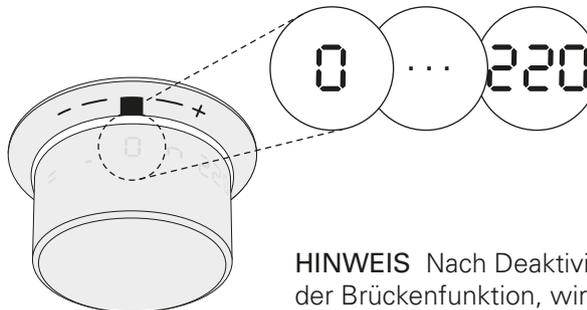
< 60 °C

OFF

Brückung deaktivieren



Slave

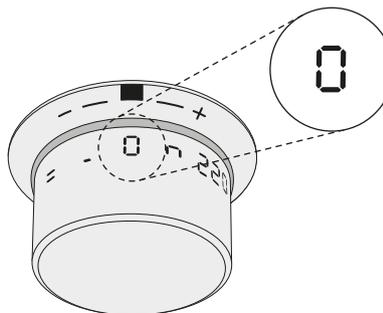


HINWEIS Nach Deaktivierung der Brückenfunktion, wird die „Slave“-Heizzone mit der eingestellten Temperatur weiterbetrieben.

ODER



Master



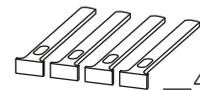
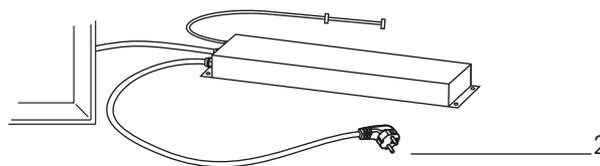
WICHTIG Die Brückenfunktion kann immer nur „hinzugeschaltet“ werden. Das heißt, Sie müssen zunächst die „Master“-Heizzone einschalten (vordere oder hintere Heizzone). Erst danach können Sie dann die „Slave“-Heizzone hinzuschalten. Nach dem Ausschalten des Geräts (z. B. mit Master auf 0), müssen Sie bei gewünschtem Brückenbetrieb wieder wie in Schritt 1 und 2 beschrieben vorgehen. Steht der „Slave“ noch auf dem Brückensymbol, müssen Sie ihn zunächst wieder in die Nullstellung (0) bringen.

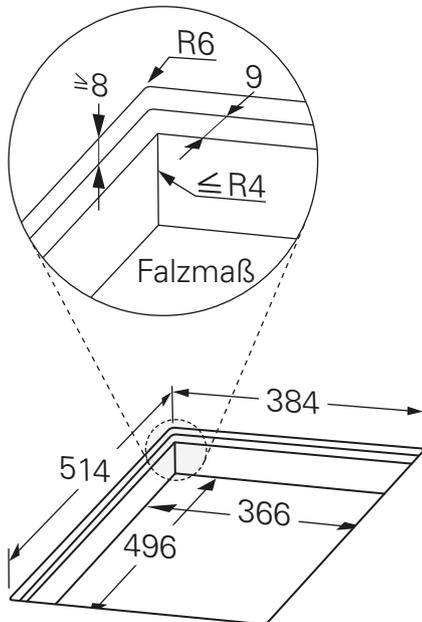
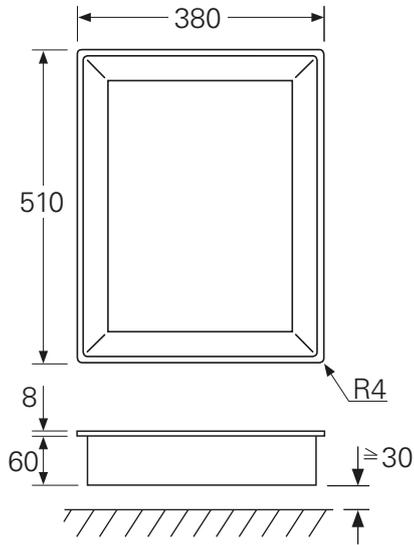
LIEFERUMFANG

Bitte überprüfen Sie anhand der Teileliste (siehe Tabelle A-1) ob das Gerät vollständig geliefert wurde. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Küchenfachhändler.

Pos.	Erläuterung
1	Gerät
2	Leistungsteil
3	Kopie des Typenschilds
4	4 Montagewinkel
5	4 Schrauben zur Befestigung der Montagewinkel
6	4 Unterlegscheiben zu Position 6
7	Dichtungsband

Tab. A-1 Lieferumfang





flächenbündiger Einbau

TYE2000K

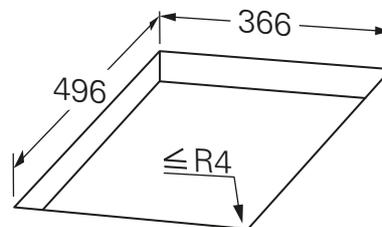
alle Angaben in Millimeter

MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 8 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 8,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.

ACHTUNG!

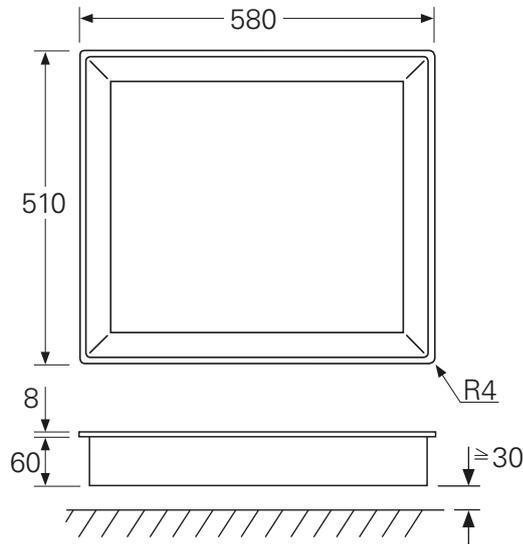
Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über die gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt.



aufliegender Einbau

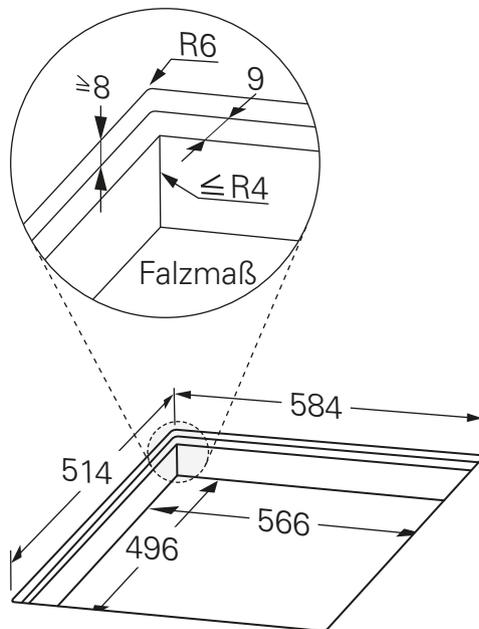
TYE3000K

alle Angaben in Millimeter

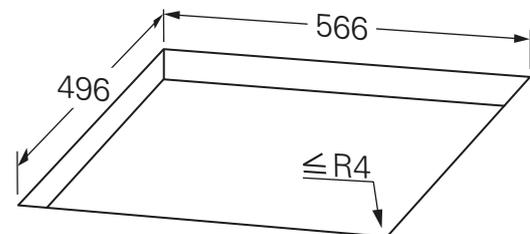


MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 8 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 8,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.



flächenbündiger Einbau

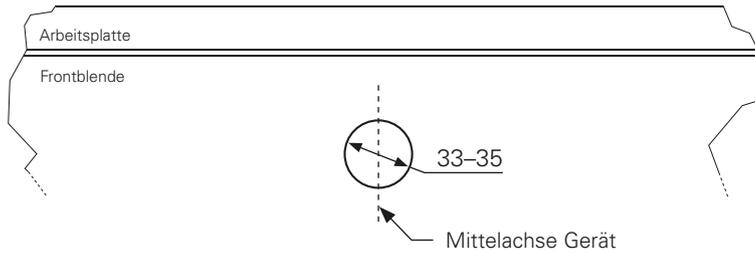


aufliegender Einbau

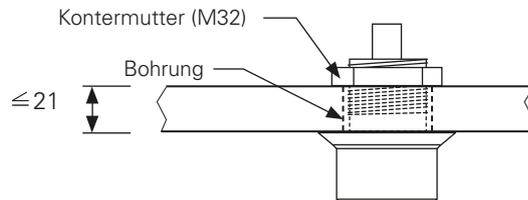
TYE2000K

alle Angaben in Millimeter

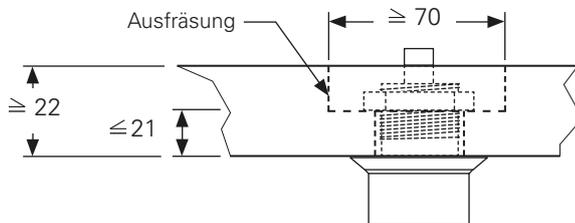
DURCHMESSER DREHKNEBEL-BOHRUNG



EINBAU DREHKNEBEL



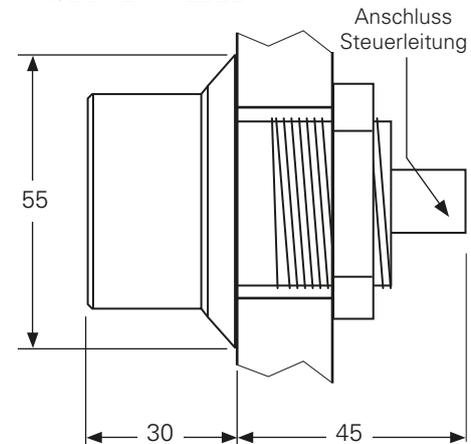
Montage des Drehknebels in Frontblende bis max. 21 mm Stärke



Montage des Drehknebels in eine Frontblende größer 21 mm Stärke

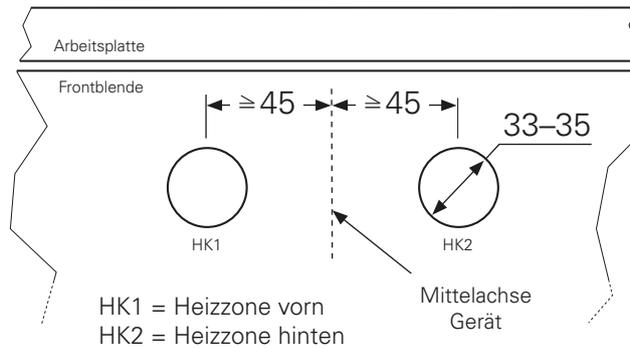
MONTAGEHINWEIS Die vertikale Position der Drehknebelbohrung orientiert sich an der Höhe der Frontblende und ist deshalb nicht bemaßt (normalerweise liegt die optimale vertikale Position des Drehknebels in der mitte der Frontblende bzw. knapp darüber). Frontblenden mit mehr als 21 mm Stärke müssen zusätzlich an der Rückseite ausgefräst werden. Der Durchmesser der Drehknebelbohrung sollte idealerweise bei 33 mm liegen. Das erleichtert die passgenaue Montage des Drehknebels. Grundsätzlich kann der Drehknebel frei platziert werden.

MAßE DREHKNEBEL

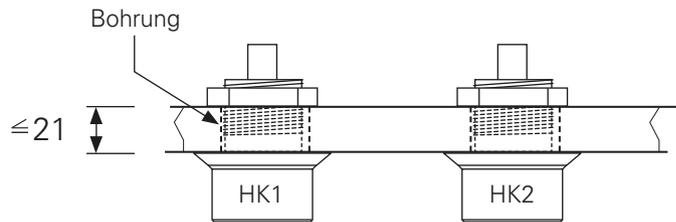


Seitenansicht Drehknebel

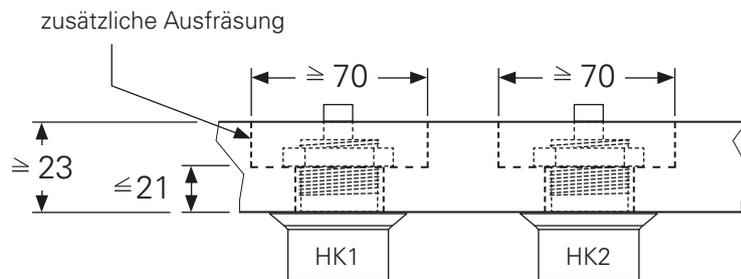
DURCHMESSER UND MINDESTABSTAND DER DREHKNEBEL-BOHRUNGEN



EINBAU DREHKNEBEL



Montage des Drehknebels in Frontblende bis max. 21 mm Stärke



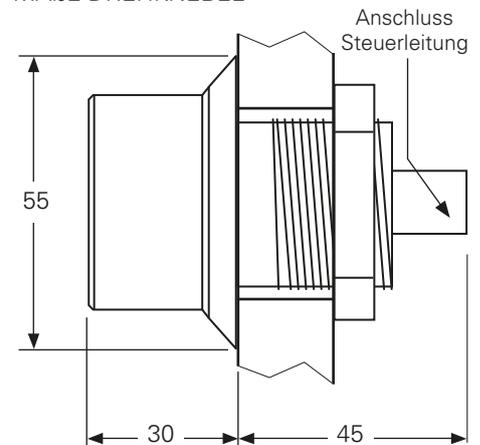
Montage des Drehknebels in eine Frontblende größer 21 mm Stärke

TYE3000K

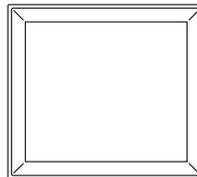
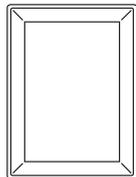
alle Angaben in Millimeter

MONTAGEHINWEIS Die vertikale Position der Drehknebelbohrung orientiert sich an der Höhe der Frontblende und ist deshalb nicht bemaßt (normalerweise liegt die optimale vertikale Position des Drehknebels in der mitte der Frontblende bzw. knapp darüber). Frontblenden mit mehr als 21 mm Stärke müssen zusätzlich an der Rückseite ausgefräst werden. Der Durchmesser der Drehknebelbohrung sollte idealerweise bei 33 mm liegen. Das erleichtert die passgenaue Montage des Drehknebels. Grundsätzlich kann der Drehknebel frei platziert werden.

MAßE DREHKNEBEL



Seitenansicht Drehknebel



	TYE2000K	TYE3000K
Bedienung	Drehknebel	Drehknebel
Kochstufen / Temperaturbereich	12 / 60–220° C	12 / 60–220° C
Heizzonen	1	2
Grillfläche (B x T) in mm	280 x 410	480 x 410
Leistung in W	2.000	3.200 (2x 1.600)
Kindersicherung / AutoOff	● / 150 min	● / 150 min
flächenbündiger Einbau	●	●
Anschluss	230 V / 10 A / 1NPE / ~ 50 Hz	230 V / 16 A / 1NPE / ~ 50 Hz
Gerätemaß (B x T x H) in mm	380 x 510 x 60	580 x 510 x 60
Ausschnittmaß (B x T) in mm	366 x 496	566 x 496
Randprofil / Höhe / Eckradius	B / 4 mm / 4 mm	B / 4 mm / 4 mm
Gewicht in Kg		
Temp. Lagerung / Betrieb	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C
Luftfeuchtigkeit	95% RH	95% RH

SERVICE

- ▶ Wenn Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler bzw. Ihr Küchenstudio.
- ▶ Teilen Sie auf Nachfrage die „Product-ID“ Ihres Geräts mit.

Diese finden Sie auf dem Typenschild (siehe unten).

- ▶ Kleben Sie das Typenschild hier hinein.

FEHLERBEHEBUNG

Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über mögliche im Betrieb auftretende Störungen und deren Beseitigung.

- ❗ Wenn Sie die Störung nicht mit Hilfe dieser Tabelle beheben können, notieren Sie sich die im Fehlerfall angezeigten Symbole oder Zeichen. Wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.



GEFAHR!

Unsachgemäße Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten können zu schweren gesundheitlichen oder lebensbedrohenden Schäden führen!

- ▶ Öffnen Sie das Gerät niemals selbst.
- ▶ Nur autorisiertes Personal darf das Gerät öffnen um Reparaturen durchführen.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Grillfläche lässt sich nicht einschalten.	<p>Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst.</p> <p>Eine elektrische Störung ist aufgetreten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schalten Sie die Sicherung(en) wieder ein. ▶ Tritt der Fehler erneut auf, benachrichtigen Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst. ▶ Schalten Sie die Sicherung(en) des Geräts aus. ▶ Warten Sie ca. 1 Minute. ▶ Schalten Sie die Sicherung(en) des wieder ein. ▶ Tritt der Fehler erneut auf, benachrichtigen Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst.
Die Grillfläche lässt sich nicht einschalten.	Der Einschaltvorgang wurde nicht richtig ausgeführt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schalten Sie das Gerät wie in Kapitel 3 beschrieben ein.
Beim ersten Betrieb treten leichte Geruchsbelästigungen auf.	Dies ist bei neuen Geräten normal und lässt bei Gebrauch des Geräts nach.	Es ist keine Abhilfe erforderlich.
Die Grillfläche wird ausgeschaltet.	Die automatische Abschaltung schaltet die Grillfläche ca. 150 Minuten nach dem letzten Bedienvorgang automatisch aus. Dies ist kein Gerätefehler	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Schalten Sie das Gerät wieder ein. ▶ Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
Der bzw. die Leuchtring(e) leuchten permanent rot.	Es ist ein temporärer (Überhitzung durch mangelnde Belüftung o. ä.) oder dauerhafter Fehler (elektrischer Defekt) ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen. ▶ Trennen Sie das Gerät für ca. eine Minute vom Netz (Sicherung). ▶ Schalten Sie die Sicherungen wieder ein. ▶ Besteht der Fehler weiterhin, notieren Sie sich bitte die Fehlernummer und verständigen Sie den Kundendienst.

GEBRAUCHSSPUREN

Sowohl die Grillfläche als auch die Glasfläche bekommen auch bei vorsichtiger Behandlung unvermeidbare Gebrauchsspuren. Diese stellen keinen Mangel oder einen Gerätefehler dar.

Um größere Gebrauchsspuren zu vermeiden sollten Sie folgendes beachten:

- Vermeiden Sie es auf der Grillfläche mit einem sehr scharfen Messer oder mit hohem Druck zu schneiden.
- Halten Sie die Unterseite der Töpfe und Pfannen beim Kochen sauber. So können keine Kratzer durch z. B. Salz- oder Zuckerkristalle entstehen.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder fehlerhafte Reinigungsgeräte.

GERÄT ENTSORGEN



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

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben Sie dort die 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.

Das Gerät besteht aus folgenden Materialien:

- Glaskeramik
- Edelstahl
- Elektro-Bauteilen.
- ▶ Um detaillierte Angaben zu den verwendeten Materialien zu erhalten, wenden Sie sich an den Hersteller.
- ▶ Entsorgen Sie die einzelnen Materialien des Geräts entsprechend der am Aufstellort geltenden Bestimmungen.

MONTAGE

ALLGEMEIN



GEFAHR!

Fehler beim Einbau können zu elektrischen Schlägen führen!

- ▶ Lassen Sie das Gerät durch eine Elektrofachkraft anschließen. Diese muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten.
 - ▶ Lassen Sie das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz anschließen.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass jede Phase der Anschlussleitung mit einer 16 A-Sicherung ausgestattet ist.
 - ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Anschlusskabeln.
-
- ▶ Stellen Sie sicher, dass in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an jeder Phase vorgeschaltet ist (z. B. Sicherung oder LS-Schalter).

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.



WARNUNG!

Brandgefahr durch unzureichende Sicherheitsabstände beim Einbau!

- ▶ Stellen Sie folgende Punkte sicher:
 - Es muss sichergestellt sein, dass keine Gegenstände (Gabeln, Messer, Spieße etc.) durch die Zu- und Abluftgitter des Geräts in dessen Inneres gelangen.
 - Das Gerät muss ausreichend belüftet werden (siehe Seite C-2).
 - Leitungen dürfen nach dem Einbau nicht das Bodenblech oder andere erwärmte Teile berühren.
 - Unterhalb des Geräts darf sich kein brennbares oder thermisch verformbares/empfindliches Material befinden.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Ausschnitt in der Arbeitsplatte zu Wänden oder Möbelstücken mindestens 50 mm entfernt ist (siehe Abbildung C-1).
-

① Wir empfehlen einen Einbauort, an dem auf beiden Seiten des Geräts keine höheren Möbelstücke stehen.

Dies ist sicherer und zahlt sich später bei der Handhabung aus.

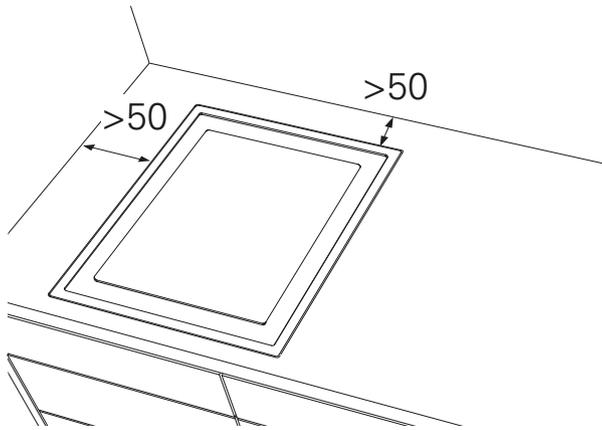


Abb. C-1 Mindestabstände zu anderen Möbeln



ACHTUNG!

Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über die gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt.

WARNUNG!



Überhitzung der Elektronik durch unzureichende Belüftung!

- ▶ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung des Raumes unterhalb des Geräts.
- ▶ Bringen Sie Lüftungsschlitze an der Vorder- und Rückseite des Raumes direkt unterhalb des Geräts an (siehe nachfolgende Abschnitte).

LÜFTUNGSSCHLITZ

Wird das Gerät in einen Unterschrank mit einer feststehenden Blende verbaut, müssen Sie in dieser einen Lüftungsschlitz von mindestens 5 mm Höhe über die gesamte Gerätebreite aussparen. Der Schlitz muss sich direkt unterhalb der Arbeitsplatte befinden.

- ⓘ Bei speziellen Geräteunterschrank können Sie die vordere Querleiste des Unterschanks ausbauen. In diesen Fällen müssen Sie keinen zusätzlichen Lüftungsschlitz einplanen.
- ▶ Gehen Sie vor, wie in der Montage-Anleitung des Unterschanks beschrieben.

SCHUTZBODEN

Zur Vermeidung von Beschädigungen an Kabelverbindungen und Geräteteilen, sowie als Berührungsschutz, ist ein das gesamte Gerät abdeckender Schutzboden vorzusehen (siehe Abbildung C-2). Zur Rückwand hin muss der Schutzboden einen 10 mm tiefen und über die gesamte Gerätebreite laufenden Lüftungsschlitz besitzen (Zuluft).

Der Abstand zur Arbeitsplattenoberfläche muss dabei mindestens 100 mm, bis zur Arbeitsplattenunterseite mindestens 20 mm betragen.

- ⓘ Sehen Sie an geeigneter Stelle (Rückwand Unterschrank, Schutzboden) einen Ausschnitt für die Anschlussleitung vor.

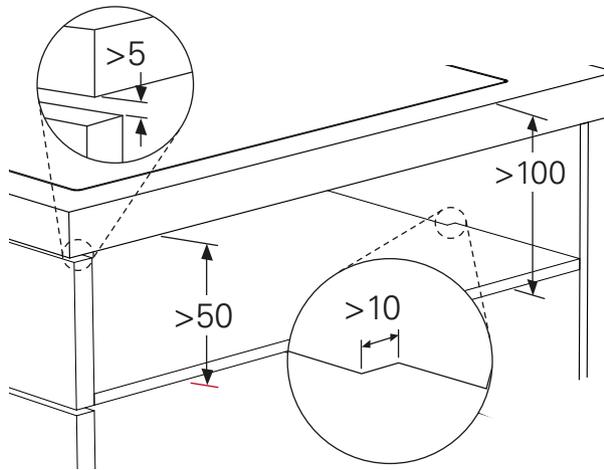


Abb. C-2 Schutzboden inkl. Belüftungsschlitz

EINBAU IN DIE ARBEITSPLATTE

- ▶ Stellen Sie folgende Punkte sicher:
 - Die Arbeitsplatte muss aus hitzebeständigem Material (min. 100° C) bestehen.
 - Das Gerät darf nicht über Geräten der folgenden oder ähnlichen Art montiert werden:
 - Kühlschränke
 - Gefrierschränke
 - Geschirrspüler
 - Waschmaschine
 - Wäschetrockner
 - Backöfen ohne Wrasenkühlsystem.

Je nach der gewählten Einbauart ändern sich die Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte (siehe ab Seite A-1).

- ▶ Montieren Sie zuerst alle Möbel, die Oberschränke und die Dunstabzugshaube.
- ▶ Legen Sie das Gerät erst bereit, wenn alle Vorbereitungen am Einbauort abgeschlossen sind.

ÖFFNUNG FÜR DAS GERÄT AUSSCHNEIDEN

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sämtliche Maße korrekt eingehalten werden (siehe Seite A-2ff).
- ▶ Schneiden Sie den Ausschnitt für das Gerät aus der Arbeitsplatte.
- ▶ Wenn Sie die flächenbündige Montage gewählt haben, fräsen Sie zusätzlich das entsprechende Profil aus.

DREHKNEBEL EINBAUEN

Bevor Sie das Gerät in die Arbeitsplatte einsetzen, empfiehlt es sich die Drehknebel in die Frontblende des Unterschranks einzubauen. Da die Drehknebel einzeln verbaubar sind, können Sie deren Position und Abstand zueinander in gewissen Grenzen frei wählen.

- ⓘ Die für die Verbindung der Drehknebel mitgelieferte Datenleitung ist passend für die gängigste Drehknebelanordnungen ausgelegt. Längere oder im Bereich der Anschlüsse anders aufgeteilte Datenleitungen sind optional beim Hersteller erhältlich.

- ▶ Bohren Sie die Löcher für die Drehknebel gemäß den Angaben auf den Seiten A-4 bis A-5.

- ① Halten Sie bei der Platzierung der Drehknebel unbedingt die richtige Reihenfolge ein: 1 bis 2 beginnend von links nach rechts. Die Drehknebelnummer befindet sich auf der Anschlussbuchse des Drehknebels.
- ▶ Platzieren Sie die Drehknebel in der Frontblende (Abb. C-3) und schrauben Sie die Kontermutter auf das Drehknebelgewinde (Abb. C-4).

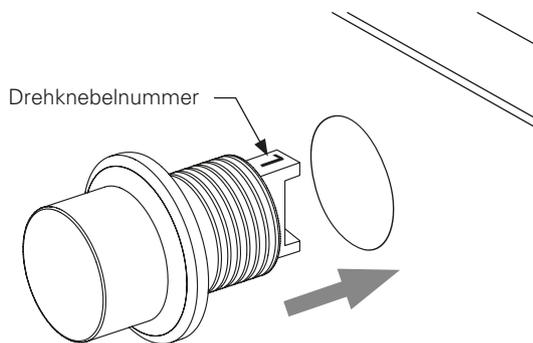


Abb. C-3 Platzieren des Drehknebels

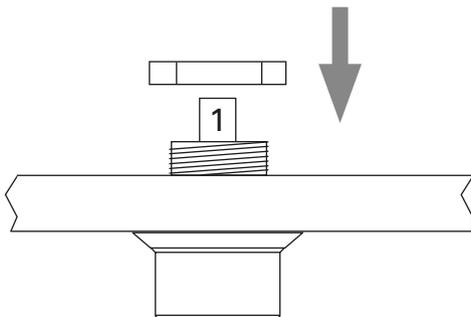


Abb. C-4 Anbringen der Kontermutter

GERÄT EINBAUEN

- ▶ Polstern Sie die Arbeitsplatte z. B. mit einer Decke ab.
- ▶ Legen Sie das Gerät mit der Unterseite nach oben auf die Arbeitsplatte.
- ▶ Legen Sie das Gerät so, dass das Verbindungskabel bis zum Anschluss reicht.



ACHTUNG!

Schäden am Gerät oder der näheren Umgebung möglich!

- ▶ Entfernen Sie niemals Teile des Geräts wie Metallrahmen, Winkelschienen etc.
-
- ▶ Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband auf der Unterseite des Rands auf (siehe Abbildung C-5).

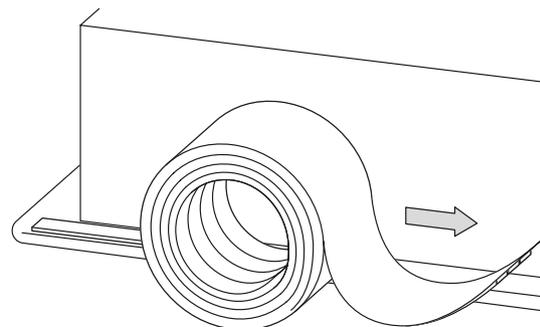


Abb. C-5 Aufbringen des Dichtungsbands

**ACHTUNG!**

Schäden am Kabel möglich!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Verbindungskabel nicht eingeklemmt und beschädigt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel nach dem Einbau nicht mit dem Gerät in Berührung kommt.

- ▶ Drehen Sie das Gerät um.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt ausgerichtet ist.
- ▶ Legen Sie das Gerät in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte (siehe Abbildung C-6).

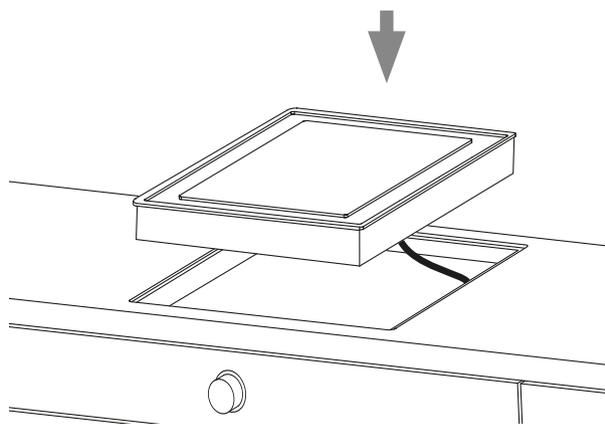


Abb.C-6 Einsetzen des Geräts in die Arbeitsplatte

**ACHTUNG!**

Schäden am Rand des Geräts möglich!

- ▶ Ziehen Sie die Schrauben für die Montagebügel nur handfest an.
-
- ▶ Bringen Sie die mitgelieferten Montagewinkel an der Unterseite des Geräts an (siehe Abbildung C-7).

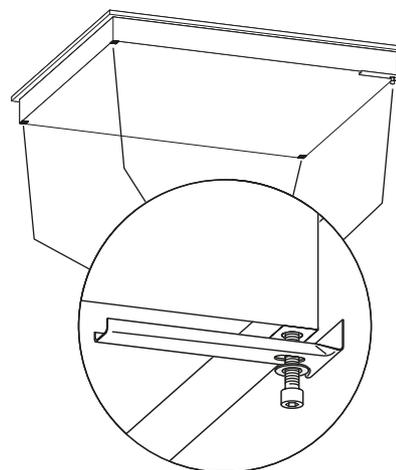


Abb. C-7 Festziehen der Montagebügel

- ▶ Beim flächenbündigen Einbau versiegeln Sie die Fuge zwischen Arbeitsplatte und Rand mit Silikon aus (siehe Abbildung C-8).



WARNUNG!

Brandgefahr durch falsches Dichtungsmaterial!

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges (bis mindestens 150° C) und essigfreies Silikon.



ACHTUNG!

Service nur schwer durchführbar!

Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Silikon UNTER den Geräte rand gelangt. Im Service-Fall entstehen dadurch zusätzliche Kosten für den schwierigeren Ausbau des Geräts.

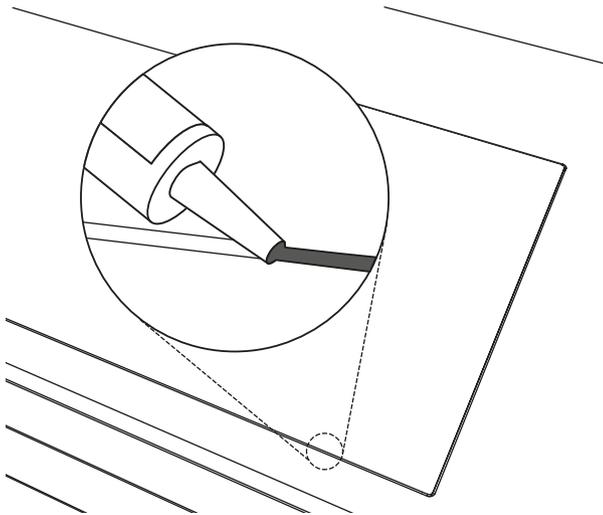


Abb. C-8 Einsilikonieren des Geräts bei flächenbündigem Einbau

LEISTUNGSTEIL INSTALLIEREN

Als Nächstes befestigen Sie das Leistungsteil. Geeignete Plätze dafür sind z.B. die Unterseite der Arbeitsplatte oder die Seiten-/Rückwände des Unterschranks (siehe Abbildung C-9). Wichtig ist, dass das Leistungsteilgehäuse keinen direkten Kontakt zu heiß werdenden Teilen des Geräts hat (z.B. die Isolierwanne).

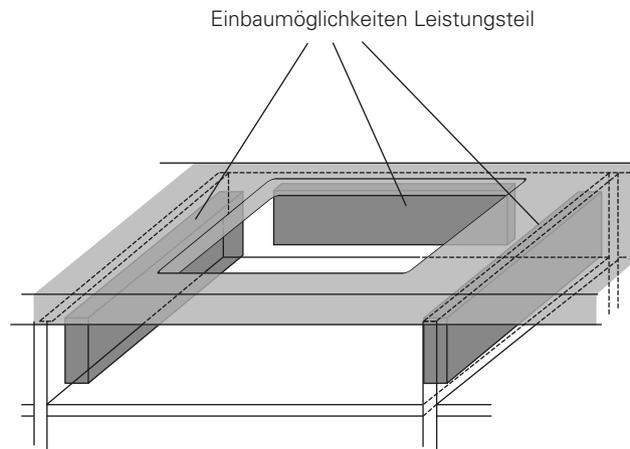


Abb. C-9 Mögliche Einbauplätze für das Leistungsteil

DATENLEITUNG ANSCHLIESSEN

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen verbinden Sie bitte die Drehknebel über die Datenleitung mit dem Gerät.

- ▶ Stecken Sie das Ende der Drehknebel Datenleitung in die freie Buchse des ersten Drehknebels (siehe Abbildung C-10).

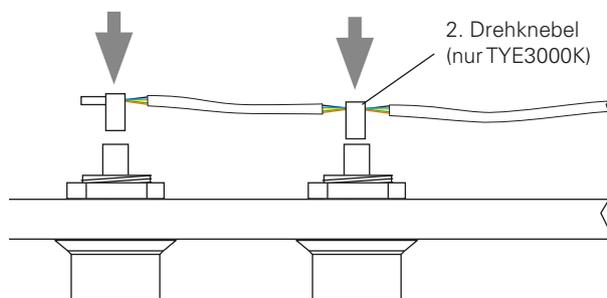


Abb. C-10 Verbinden der Drehknebel mit der Datenleitung



GERÄT ANSCHLIESSEN

GEFAHR!

Fehler beim Einbau können zu elektrischen Schlägen führen!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nur durch eine Elektrofachkraft anschließen. Diese muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz anschließen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitungen mit einer 16 A-Sicherung ausgestattet sind.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Anschlusskabeln.



ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

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

Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen.

- ▶ Nachdem das Gerät vollständig eingebaut ist, schließen Sie das Netzkabel an die passende Netzanschlussdose an.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Anschluss zugänglich bleibt.

REZEPTE FLÄCHENGRILL

ALLGEMEINES

- ❶ Mit dem Flächengrill benötigen Sie keine oder nur sehr wenig Fettzugabe.
- ▶ Ziehen Sie das Fett mit dem Spachtel über die Fläche.
- ▶ Verteilen Sie das Gargut auf der gesamten Grillfläche.
- ▶ Wenden Sie das Gargut erst, wenn es sich leicht von der Grillfläche lösen lässt.
- ▶ Wenn das Gargut nicht ganz plan auf der Grillfläche liegt, drücken Sie es leicht mit dem Spachtel an.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Riesengarnelen

Zutaten: Riesengarnelen, Zitronensaft nach Geschmack, Cognac, frische Basilikumblätter oder Zitronenmelisseblätter, Butter

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 170° C.
- ▶ Lösen Sie die Garnelen aus der Schale.
- ▶ Entfernen Sie den Darm.
- ▶ Braten Sie die Schalen gründlich in der Butter aus, bis diese hummerrot sind.
- ▶ Nehmen Sie die Schalen von der Grillfläche.

- ▶ Braten Sie die Garnelen in der Schalenbutter, bis das Fleisch weiß ist.
- ▶ Wenden Sie die Garnelen dabei mehrmals.
- ▶ Fügen Sie einige Spritzer Zitronensaft zu oder braten Sie einige Basilikum- oder Melisseblätter in der Butter mit.
- ▶ Stellen Sie die fertigen Garnelen warm.
- ▶ Geben Sie noch etwas Butter auf die Grillfläche.
- ▶ Fügen Sie den Zitronensaft hinzu.
- ▶ Löschen Sie mit angewärmtem Cognac ab.
- ▶ Um die Röststoffe zu lösen, rühren Sie mit dem Spachtel gut durch.
- ▶ Zerdrücken Sie dabei die Blätter leicht.
- ▶ Geben Sie den Sud über die Garnelen.

Seezunge Müllerin Art

Zutaten: 4 Seezungen je ca. 250 g, 1 Bund gehackte Petersilie, Zitronensaft, Mehl, Pfeffer, Salz, Butter oder Butter/Ölmischung 1:1

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C auf.
- ▶ Säubern, salzen und pfeffern Sie die Seezungen.
- ▶ Beträufeln Sie diese mit etwas Zitronensaft.
- ▶ Wenden Sie die Seezungen in Mehl und Butter oder in einer Butter/Ölmischung.
- ▶ Braten Sie die Seezungen mit der hellen Seite nach unten ca. 4 Minuten.

- ▶ Wenden Sie die Seezungen vorsichtig.
- ▶ Braten Sie die Seezungen weitere 4 Minuten.
- ▶ Lassen Sie in dieser Zeit in einem kleinen Pfännchen auf der Grillfläche Butter leicht braun werden.
- ▶ Geben Sie die Seezungen auf vorgewärmte Teller.
- ▶ Übergießen Sie die Seezungen mit der Butter.
- ▶ Bestreuen Sie die Seezungen mit Petersilie.

FLEISCH

Kalbsmedaillons

Zutaten: 4 Kalbsmedaillons ca. 4 cm dick (dafür eignen sich Brust- oder Filetstücke), Salbeiblätter, Zitronenpfeffer, Pfeffer, Salz, Butterschmalz

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C auf.
- ▶ Braten Sie die Medaillons in Butter ca. 4 Minuten pro Seite.
- ▶ Würzen Sie dabei mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Geben Sie einige frische Salbeiblätter in die Bratbutter.
- ▶ Wickeln Sie die fertig gebratenen Medaillons in Aluminium-Folie.
- ▶ Um die Röststoffe zu lösen, geben Sie noch etwas Butter auf die Grillfläche.
- ▶ Würzen Sie mit Zitronenpfeffer nach.

- ▶ Zerdrücken Sie mit dem Spachtel etwas die Salbeiblätter. Entfernen Sie diese nicht.
- ▶ Wenden Sie die Medaillons nochmals kurz in der Würzbutter.
- ▶ Sie können die Butter auch mit dem Spachtel auf die Medaillons geben.
- ▶ Servieren Sie sofort auf angewärmten Tellern.

Lammfilets

Zutaten: 4 Lammfilets, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 200 g kleine Tomaten, 400 g Kenia-Bohnen, Bohnenkraut, Pfeffer, Salz, Butter oder Butter/Ölmischung 1:1

Folgende Schritte können Sie einige Stunden vor dem eigentlichen Kochvorgang vorbereiten:

- ▶ Ziehen Sie die Tomaten ab, entkernen Sie diese und drücken Sie sie leicht aus.
- ▶ Schneiden Sie sie in Streifen oder Würfel.
- ▶ Blanchieren Sie die Kenia-Bohnen in Salzwasser.
- ▶ Schrecken Sie die Kenia-Bohnen eiskalt ab.
- ▶ Heizen Sie das Gerät kurz vor dem Servieren auf 180° C auf.
- ▶ Braten Sie die Lammfilets in Butter oder einem Butter/Ölgemisch je nach Größe auf jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten an.

Die Filets müssen rundherum angebraten werden.

- ▶ Würzen Sie die Lammfilets mit Pfeffer und Salz.

- ▶ Wickeln Sie die Lammfilets in Alufolie.
- ▶ Lassen Sie Zwiebel und Knoblauchzehen in wenig Butter auf der Grillfläche glasig werden.
- ▶ Dünsten Sie in den Röststoffen der Lammfilets die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomaten an.
- ▶ Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Schieben Sie alles an den Rand unter die Garglocke.
- ▶ Geben Sie die Kenia-Bohnen auf die Grillfläche.
- ▶ Würzen Sie diese mit etwas Bohnenkraut.
- ▶ Fügen Sie falls nötig noch etwas Butter zu.
- ▶ Lassen Sie die Kenia-Bohnen knapp garen.
- ▶ Servieren Sie alles auf vorgewärmten Tellern.

Schweineschnitzel mariniert

Zutaten: 4 Schweineschnitzel, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Cognac, ¼ l kräftiger Rotwein, Crème fraiche, Pfeffer, Salz, Öl

- ▶ Folgende Schritte müssen Sie 24 Stunden vor Kochbeginn vorbereiten:
- ▶ Rühren Sie Tomatenmark mit ¼ l Rotwein und dem Cognac glatt.
- ▶ Geben Sie diese Mischung in einen Kunststoffbeutel.
- ▶ Fügen Sie die Schnitzel hinzu.
- ▶ Lassen Sie alles über Nacht im Kühlschrank marinieren.

- ▶ Heizen Sie das Gerät zum eigentlichen Kochvorgang auf 200° C.
- ▶ Tupfen Sie die Schnitzel trocken.
- ▶ Würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer.
- ▶ Braten Sie sie in Öl auf jeder Seite ca. 4 Minuten.
- ▶ Reduzieren Sie die Marinade in einem Topf auf etwa die Hälfte.
- ▶ Rühren Sie Crème fraiche unter.
- ▶ Schmecken Sie mit wenig Zucker, Pfeffer und Salz ab.
- ▶ Reichen Sie die Sauce getrennt zu den Schnitzeln.

GEFLÜGEL

Yakitori (gegrilltes Hühnerfleisch)

Zutaten Spieß: 200 g Hühnerbrust, 300 g Hühnerkeule, 1 dünne Stange Lauch, Öl

Zutaten Sauce: 100 ml Mirin (Reiswein zum Kochen), 200 ml japanische Sojasauce, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 TL frisch geriebener Ingwer, 3 TL Zucker

- ▶ Geben Sie die Zutaten für die Sauce in einen kleinen Topf.
- ▶ Reduzieren Sie die Flüssigkeit um die Hälfte.
- ▶ Schneiden Sie das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke.

- ▶ Schneiden Sie den weißen Teil der Lauchstange auf, ohne diesen ganz durchzuschneiden.

Sie benötigen Lauchquadrate in der Größe der Fleischwürfel.

- ▶ Blanchieren Sie die Lauchquadrate sehr kurz in Salzwasser.
- ▶ Schrecken Sie sie sofort in Eiswasser ab.
- ▶ Stecken Sie abwechselnd die Fleisch- und Lauchstücke auf die Spieße.
- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C.
- ▶ Bestreichen Sie die Spieße mit der Sauce.
- ▶ Grillen Sie die Spieße von allen Seiten.
- ▶ Bestreichen Sie die Spieße dabei immer wieder mit der Sauce, bis das Fleisch eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Putenbruststreifen mit Honigsauce

Zutaten: 1 Putenbrust ca. 800 g, 2 Stangen Frühlingszwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Ingwer-Pulver, 2 EL Honig, 200 ml Geflügelfond, 1 EL Tomatenketchup, 2 EL heller Sherry, 1 TL Speisestärke, Pfeffer, Salz, Öl oder Butter/
Ölmischung 1:1

- ▶ Reiben Sie die Putenbrust mit Salz und Pfeffer ein.
- ▶ Schneiden Sie die Putenbrust zuerst in Scheiben und dann in Streifen.
- ▶ Drücken Sie diese mit dem Handballen etwas flach.

- ▶ Tupfen Sie diese wenn nötig trocken.
- ▶ Hacken Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und die Knoblauchzehe fein.
- ▶ Geben Sie diese mit dem Ingwer, Honig, Ketchup und der Brühe in einen Topf.
- ▶ Verrühren Sie alles gut.
- ▶ Lassen Sie die Sauce bei milder Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln.
- ▶ Binden Sie diese mit der in Sherry angerührten Speisestärke.
- ▶ Schmecken Sie die Sauce ab.
- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C.
- ▶ Braten Sie die Putenstreifen in Öl oder der Butter/ Ölmischung goldbraun.
- ▶ Wenden Sie die Putenstreifen dabei mehrmals.
- ▶ Schalten Sie die Grillfläche aus.
- ▶ Schieben Sie das Fleisch zusammen.
- ▶ Lassen Sie es unter der Glocke noch ca. 5 Minuten nachgaren.
- ▶ Ziehen Sie die Sauce über die Streifen.

DIVERSES

Pfifferlinge mit Tomaten

Zutaten: 750 g Pfifferlinge, 250 g feste kleine Tomaten, 2 Stangen Frühlingszwiebeln, 1 Bund Petersilie, Weißwein, Pfeffer, Salz, Butter

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C auf.
- ▶ Säubern Sie die Pfifferlinge.
- ▶ Häuten Sie die Tomaten.
- ▶ Höhlen Sie diese aus.
- ▶ Achteln Sie diese.
- ▶ Schneiden Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe.
- ▶ Dünsten Sie die Pilze ca. 3 Minuten in Butter.
- ▶ Fügen Sie Tomaten und Frühlingszwiebeln zu.
- ▶ Würzen Sie diese Mischung.
- ▶ Fügen Sie ein wenig angewärmten Weißwein zu.
- ▶ Vermischen Sie alles mit dem Spachtel.
- ▶ Wenn nötig lassen Sie alles unter der Garglocke noch einige Minuten weiter dünsten.
- ▶ Hacken Sie die Petersilie.
- ▶ Bestreuen Sie alles mit der gehackten Petersilie.

Bratkartoffeln

Zutaten: 600 g Kartoffeln, 1 EL Öl, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, falls gewünscht 1 bis 2 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, evtl. 1 bis 2 Eier. Falls Sie die Bratkartoffeln nicht als Beilage, sondern als Hauptgericht zubereiten, erhöhen Sie die Menge der Zutaten.

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 200° C auf.

- ▶ Hobeln Sie die rohen Kartoffeln in dünne Scheiben.
- ▶ Ziehen Sie Öl mit dem Spachtel über die Grillfläche.
- ▶ Verteilen Sie die Kartoffelscheiben auf der gesamten Fläche.
- ▶ Braten Sie diese an.
- ▶ Würzen Sie die Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer und zerriebenem Bohnenkraut.
- ▶ Wenn Sie Zwiebeln zufügen wollen, braten Sie diese getrennt an.
- ▶ Vermischen Sie die Zwiebeln erst zum Schluss kurz mit den Bratkartoffeln.
- ▶ Schlagen Sie zum Schluss noch 1 bis 2 Eier über die Kartoffeln.
- ▶ Wenden Sie die Masse häufig, bis sich die Eier mit den Kartoffeln vermischt haben.

Honigbanane

Zutaten: Bananen, Honig, Zitronensaft

❗ Auf diese Art können Sie auch Ananasscheiben, Apfelscheiben oder Birnenspalten zubereiten.

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 150° C.
- ▶ Lassen Sie den Honig in einem kleinen Pfännchen auf der Grillfläche flüssig werden.
- ▶ Fügen Sie einige Spritzer Zitronensaft zu.
- ▶ Halbieren Sie die Bananen längs.

- ▶ Legen Sie die Bananenhälften auf die Grillfläche.
- ▶ Wenden Sie die Bananenhälften nach knapp einer Minute.
- ▶ Bestreichen Sie diese mit Honig.
- ▶ Wenden Sie diese nach knapp einer Minute wieder.
- ▶ Bestreichen Sie diese erneut mit Honig.

Die Bananen müssen durchgewärmt, aber nicht matschig sein. Deshalb sind die Zeitangaben nur Anhaltswerte. Feste Bananen werden pro Seite 2 Minuten angebraten. Sie müssen diese daher viermal wenden.