

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG DESIGN BBQ PRO



Art.-Nr. 42537 »Design BBQ Pro«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren »Design BBQ Pro« kennen lernen	4
Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	10
Antihafbeschichtung	11
Technische Daten	12
Eigenschaften Ihres neuen Grills	13
Höhenverstellung	13
Drei mögliche Positionen des Deckels	13
Geschlossener Deckel	14
Aufgeklappter Deckel	14
Flache Position	14
Grillzeit-Timer	15
Tipps für beste Ergebnisse	16
Fleisch und Fisch grillen	16
Den Garzustand von Steaks prüfen	17
Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen	17
Tipps für die Zubereitung von Sandwiches	17
Vor der ersten Verwendung	18
Bedienung	20
Die Lebensmittel zubereiten	21
Störungen beseitigen	24
Pflege und Reinigung	25
Das Gerät reinigen	25
Das Gerät zusammensetzen	27
Aufbewahrung	28
Entsorgungshinweise	29
Information und Service	29
Gewährleistung/Garantie	30

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback ›Design BBQ Pro‹ entschieden haben!

Ihr neuer Grill überzeugt durch sein kompaktes, unkompliziertes und ansprechendes Design. Den beheizten Deckel können Sie während des Grillens schließen, so dass Ihre Lebensmittel besonders schnell von beiden Seiten gleichzeitig gegart werden, ohne dass Sie unnötig hohe Temperaturen einstellen müssen. Die Höhenverstellung kann dazu auf die Dicke der Lebensmittel eingestellt werden. Nicht nur Steaks und Würstchen gelingen perfekt, sondern auch die Zubereitung von Sandwiches und kleinen Pizzen, sowie das Toasten und Überbacken von Broten und Baguettes. Um immer beste Ergebnisse zu erhalten, kann die erforderliche Grilltemperatur stufenlos geregelt werden. Auch wenn Sie größere Mengen Grillgut zubereiten wollen oder die Aromen unterschiedlicher Lebensmittel getrennt bleiben sollen, muss der ›Design BBQ Pro‹ nicht passen. Klappen Sie den Deckel einfach um 180° zurück, so dass Sie Ihre Lebensmittel auch auf die Grillfläche des Deckels legen können.

Durch die hochwertige Antihaft-Beschichtung müssen Sie zum Garen kein zusätzliches Fett zugeben. Dadurch macht der neue ›Design BBQ Pro‹ es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden und die Reinigung der abnehmbaren Grillplatten ist ein Kinderspiel.

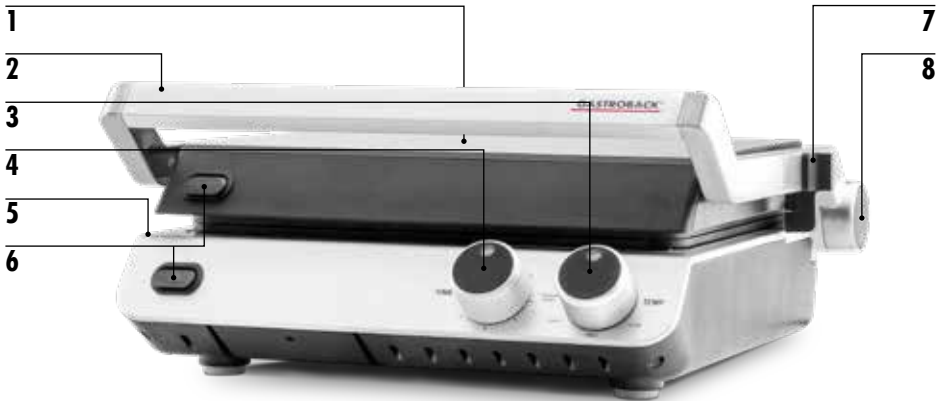
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Grills nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN »DESIGN BBQ PRO« KENNEN LERNEN



1 – Deckel mit eigener Grillfläche und Höhenverstellung

2 – Stabiler Metallbügel mit wärme-isoliertem Griff – fassen Sie hier an, um den Deckel anzuheben.

3 – Temperaturregler (TEMP) – wählen Sie hier die erforderliche Grilltemperatur.

– **Bereitschaftsanzeige** – zeigt an, ob das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

4 – Grillzeit-Timer (TIME) – stellen Sie hier die gewünschte Grillzeit ein. Wenn diese abgelaufen ist, ertönt eine Glocke und die Heizelemente werden abgeschaltet.

– **Netzkontrollleuchte** – leuchtet, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist.

5 – Gehäuse aus eloxiertem Aluminium

6 – Mühelos abnehmbare Grillplatten auf Boden und Deckel – mit strapazierfähiger Antihafbeschichtung; spülmaschinenfest.

6 – Entriegelung der Grillplatten – drücken Sie hier, um die Grillplatten von Deckel und Boden zur Reinigung abzunehmen.

7 – Schieber der Höhenverstellung – einstellbar für Grillgut mit unterschiedlicher Dicke. Dient zusätzlich zum Verriegeln des Deckels auf dem Boden des Gerätes.

8 – Scharnierentriegelung – damit lösen Sie die Sperre des Deckelscharniers, um den Deckel um 180° nach hinten zu klappen.

Nicht sichtbar:

– **Bratensafttüllen** an beiden Grillplatten.

– **Tropfschale** – fängt überschüssigen Bratensaft von beiden Grillplatten auf und wird zur Reinigung einfach herausgezogen.

– **Netzkabel, Kabelaufwicklung** – legen Sie zur Aufbewahrung des Gerätes hier das Netzkabel ein.

– **Reinigungswerkzeug mit Schaber für die Grillflächen.**



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbe-str. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250 oder per E-Mail: info@gastroback.de

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: verformte, zerkratzte Grillplatten, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebes und

bei Fehlfunktionen (Beispiel: Überhitzung) sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- **Brandgefahr! Speisereste auf den Heizelementen können während des Betriebes verkohlen und Feuer fangen.** Überprüfen Sie vor dem Zusammensetzen des Gerätes, ob die Heizelemente in Boden und Deckel des Gerätes absolut sauber, trocken und frei von Rückständen sind. Niemals das Gerät betreiben, wenn die Heizelemente verschmutzt oder beschädigt sind. **Niemals das Gerät ohne die richtig in Boden UND Deckel eingesetzten Grillplatten betreiben. Beide Grillplatten sind für den Betrieb des Gerätes unverzichtbar!** Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, waagrecht, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen), um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät auch nicht auf Unterlagen, die durch lokale Überhitzung platzen können (Beispiel: Glas). Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden.

- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um eine Gefährdung durch Feuer sowie Schäden durch Hitze, Dampf und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind.

- Dieses Gerät ist geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder gei-

stigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren), sofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden und die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen verstehen und beachten. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden! Niemals das Gerät einschalten, ohne beide Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert zu haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Holz oder hitzefestem Kunststoff. Verwenden Sie keine Gegenstände, die durch Hitzeeinwirkung schmelzen, verkohlen, sich verformen oder gesundheitsschädliche Substanzen entwickeln.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.
- Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn es heiß ist. Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung, um Schäden zu vermeiden und das Gehäuse dabei nicht umzukippen. Las-

sen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie Bauteile abnehmen (Beispiel: Tropfschale, Grillplatten). Andernfalls können heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) aus dem Grillgut auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Verriegeln Sie immer zuerst die Höhenverstellung des Deckels und leeren Sie Tropfschale und Grillplatten aus, bevor Sie das Gerät am Griff anheben (Position LOCK; siehe: ‚Höhenverstellung‘). Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie es bewegen wollen. Entriegeln Sie die Höhenverstellung vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes (Position OPEN). **EXPLOSIONSGEFAHR! Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizelemente im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schuko-steckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V bei 50/60Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen.

Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein und für eine Dauerbelastung von mindestens 16A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen.

Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam.

Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: „Pflege und Reinigung“).



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der »Design BBQ Pro« dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

Der »Design BBQ Pro« dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer den Grillplatten können auch die Tropfschale sowie Deckel und Gehäuse des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder Gegenständen

berühren, die empfindlich gegen Hitze, Fett oder Feuchtigkeit sind. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Bedienungselementen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie Lebensmittel auflegen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf den heißen Grillflächen liegen.

- Niemals das Gerät bewegen oder Bauteile abnehmen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie Tropfschale und Grillplatten abnehmen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb oder einige Zeit danach auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillflächen des ›Design BBQ Pro‹ sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Grillflächen. Durch die Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen.


Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- **Vor der ersten Verwendung und nach dem Spülen der Grillplatten in der Spülmaschine:** Reiben Sie die Antihafbeschichtung beider Grillplatten einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt. Tauschen Sie in diesem Fall die betroffene Grillplatte aus. Wenden Sie sich dazu an den Gastroback Kundendienst, Telefon: (04165) 22250 oder per E-Mail: info@gastroback.de
- Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt

wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.

- Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Grillflächen leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Nehmen Sie die Grillplatten zur Reinigung vom Gerät ab und reinigen Sie die Grillflächen mit einem weichen Spültuch oder einer weichen Spülbürste und warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42537 ›Design BBQ Pro‹
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50/60Hz, 16A
Maximale Leistungsaufnahme:	2000W
Länge des Netzkabels:	ca. 90cm
Gewicht:	ca. 5,87kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 378x375x170mm (geschlossen) ca. 378x508x342mm (offen)
Größe der Grillflächen:	Boden: 250x300mm Deckel: 250x300mm
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN GRILLS

HÖHENVERSTELLUNG

Der Deckel des ›Design BBQ Pro‹ kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden, damit empfindliche Nahrungsmittel beim Grillen nicht zerdrückt werden, wie beispielsweise Fisch, Burger oder Tomaten. Der Deckel wird dann in verschiedenen Abständen von der unteren Grillfläche gehalten: von ca. 1 cm (Position 1) bis zu ca. 7 cm (Position 5).

WICHTIG: Der Deckel des Gerätes kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position LOCK) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Die Position LOCK ist nur zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf OPEN. Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen.

Der Schieber für die Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel des Griffs (siehe: ‚Ihren ›Design BBQ Pro‹ kennen lernen‘).

DIE HÖHENVERSTELLUNG EINSTELLEN

1. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung zuerst auf OPEN.

⚠ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR: Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienelementen an (Griff, Temperaturregler, Grillzeit-Timer, Schieber der Höhenverstellung). Auch der Deckel und die Außenseiten des Gerätes können während des Betriebs heiß werden!

2. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und halten Sie den Deckel in der gewünschten Position über die untere Grillplatte.
3. Drücken Sie den Schieber dabei mit der rechten Hand ohne Gewaltanwendung nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Anschlag spüren.
4. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position stehen.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel weiter absenken wollen, dann halten Sie ihn am Griff fest und ziehen den Schieber der Höhenverstellung dementsprechend ein kleines Stück weiter nach vorn zu sich heran. Danach können Sie den Deckel bis zur neuen Position absenken.

DREI MÖGLICHE POSITIONEN DES DECKELS

Sie können den ›Design BBQ Pro‹ mit drei verschiedenen Positionen des Deckels verwenden, um die Arbeitsweise des Gerätes optimal an Ihr Grillgut anzupassen. Allerdings sollten Sie die Methode mit geschlossenem Deckel bevorzugen. Der Gar-

vorgang wird dadurch beschleunigt und der Energieverbrauch gesenkt. Sie können das Gerät auch mit hochgeklapptem Deckel verwenden oder den Deckel um 180° ganz zurück klappen, um so die Grillfläche des Deckels ebenfalls zum Auflegen von Lebensmitteln zu nutzen.

Geschlossener Deckel

Bei dieser Methode ist der Deckel über den Boden des Gerätes heruntergeklappt. Verwenden Sie diese Position zum Aufheizen. Wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten, dann können Sie die Position des Deckels mit der Höhenverstellung an die Dicke des Grillgutes anpassen. Dadurch werden ihre Lebensmittel von oben und unten gleichzeitig gegart ohne dabei zerdrückt zu werden. Mit dieser Methode können alle Lebensmittel gegrillt werden, die von beiden Seiten erhitzt werden sollen (Beispiel: Fleisch). Klappen Sie den Deckel nach dem Auflegen der Lebensmittel vorsichtig herunter.

Verwendung: Hamburger, Fleischscheiben und Fischfilets, Gemüse. Alle Arten von Zutaten (Beispiel: Gemüse, Fleisch, Käse), die zwischen zwei Brotscheiben liegen. Zusammengefaltete Tortillas und Pita-Brote.

Aufgeklappter Deckel

Bei dieser Methode steht der Deckel während des Grillens aufrecht. Nach dem Aufheizen fassen Sie den Deckel am Griff und klappen den Deckel vorsichtig hoch, bis er in der oberen Position stehen bleibt. Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillfläche des Bodens und lassen Sie den Deckel in der aufrechten Position stehen.

Verwendung: Lebensmittel, die nur von einer Seite erhitzt werden sollen (Beispiel: Kebab, Fisch, Pizza, Brote, Stücke mit feiner Gemüseauflage oder Dressings).

Flache Position

Der Deckel wird um 180° ganz zurückgeklappt und liegt mit der Grillfläche nach oben flach auf der Arbeitsfläche. Dadurch können Sie Ihre Lebensmittel auch auf die Grillfläche des Deckels legen und so die zur Verfügung stehende Fläche verdoppeln.

Halten Sie den Deckel am Griff in der aufrechten, offenen Position fest und drücken Sie dazu auf die Scharnierentriegelung (rechts am Deckelscharnier). Legen Sie den Deckel dann vorsichtig nach hinten auf die Arbeitsfläche.

Verwendung: Wie mit aufgeklapptem Deckel; für größere Mengen und Stücke mit sehr unterschiedlicher Dicke und Beschaffenheit; zum gleichzeitigen Grillen von verschiedenen Lebensmitteln, deren Aromen sich nicht vermischen sollen (Beispiel: Fisch und Würstchen); für Baguette-Brote, Kartoffelpuffer, belegte Brote und Kebab; für Lebensmittel, die auf einer glatten Fläche gegrillt werden sollen.

⚠ WARNUNG: Achten Sie beim Zurückklappen des Deckels unbedingt darauf, dass Sie den oberen Rand des Deckels nicht mit Ihrem Arm berühren und der Boden des Gerätes nicht kippt. Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen oder nach hinten zu klappen (siehe: ‚Höhenverstellung‘). Wenn Sie mit der flachen Position grillen, dann vergewissern Sie sich immer, dass die Tropfschale vollständig unter die Grillplatten geschoben ist und den Bratensaft von beiden Grillplatten auffängt. Andernfalls kann heißer Bratensaft auslaufen und Verletzungen und Sachschäden verursachen. Die Frontplatte der Tropfschale darf nicht unter dem Gehäuse des Gerätes herausstehen.

GRILLZEIT-TIMER

Das Gerät ist mit einem Timer ausgerüstet (TIME), an dem Sie die gewünschte Grillzeit einstellen können. Dieser Timer entspricht einer Eieruhr. Jeder lange Teilstrich der Skala entspricht ca. 5 Minuten. Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Drehknopf des Grillzeit-Timers. Drehen Sie den Grillzeit-Timer einfach auf die gewünschte Grillzeit. Das Gerät beginnt zu heizen, sobald der Grillzeit-Timer eingestellt wird. Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt eine Glocke und die Heizelemente werden automatisch abgeschaltet. Sie können die eingestellte Grillzeit jedoch während des Grillens jederzeit beliebig ändern.

WICHTIG: Der Timer sorgt dafür, dass das Gerät nicht unnötig und eventuell sogar unbeaufsichtigt heizt, wenn Sie einmal vergessen sollten, das Gerät nach dem Grillen auszuschalten. Der Grillzeit-Timer unterstützt Sie dadurch nicht nur bei der Einhaltung der richtigen Grillzeit sondern hilft auch bei einem sicheren und energiesparende Gebrauch des Gerätes. Lassen Sie das Gerät dennoch niemals an die Stromversorgung angeschlossen, wenn Sie mit dem Grillen fertig sind und/oder das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten, dann sollten die gleichzeitig auf den Grill aufgelegten Lebensmittelstücke so auf der Grillfläche platziert werden, dass alle Teile beide Grillflächen (Boden und Deckel) berühren. Stellen Sie bei Bedarf die Höhenverstellung entsprechend ein (siehe: ‚Höhenverstellung‘). Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen. Prüfen Sie die Lebensmittel bei Bedarf während des Garvorgangs.

FLEISCH UND FISCH GRILLEN

Empfohlene Fleischstücke:

Rind	Roastbeef, Rumpsteak, Entrecote, Filet
Lamm	Beinscheiben, Hüftsteak, Filet, Lende, Kotelett, Gulasch
Schwein	Schmetterlingssteaks, Spare Ribs, Hüftsteaks, Filet, Gulasch

- Die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Fleisch erreichen Sie, wenn Sie die Scheiben ca. 1 bis 3 cm dick schneiden.
- Vermeiden Sie es, Fleischstücke mit dicken Knochen zu grillen (Beispiel: T-Bone Steaks). Lösen Sie den Knochen vor dem Grillen heraus.
- Sie können auch festere Stücke, wie Rinderschulter, Lammschulter oder Nackensteaks verwenden. Damit dieses Fleisch zart wird, sollten sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Die Marinade sollten Sie vor dem Grillen abgießen, da Reste mancher Marinaden auf der Grillfläche schnell verkohlen. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Garen Sie das Fleisch nicht zu lange. Auch Schweinefleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt.
- Stechen Sie nicht mit der Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es während der Zubereitung nicht unnötig an. Dadurch läuft der Bratensaft heraus und das Fleisch wird zäh und trocken.
- Fleisch darf vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Das Salz zieht den Bratensaft aus dem Fleisch, wodurch das Fleisch zäh und trocken werden kann.
- Verwenden Sie für Fleisch am besten eine Grillzange. Fisch nehmen Sie besser mit einem Pfannenheber aus Kunststoff vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.

DEN GARZUSTAND VON STEAKS PRÜFEN

Die richtige Garstufe erreichen Sie am besten, wenn Sie nach folgenden Hinweisen und Tipps arbeiten.

Garstufe	Methode	Beschaffenheit	Kern-temperatur
Blutig	Grillen Sie Steaks nur kurz auf jeder Seite.	Das Fleisch fühlt sich sehr weich an.	55-60°C.
Medium roh	Auf jeder Seite grillen bis sich die ersten Spuren von Bratensaft auf der Oberfläche zeigen.	Das Fleisch fühlt es sich weich an.	60-65°C.
Medium	Auf jeder Seite garen bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt.	Das Fleisch fühlt sich elastisch an.	65-70°C.
Medium durch	Auf jeder Seite garen bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Bei geringerer Hitze etwas weiter garen bis sich das Fleisch fest anfühlt.	70-75°C.	
Gut durch	Auf jeder Seite garen bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Bei geringerer Hitze etwas weiter garen bis sich das Fleisch sehr fest anfühlt.	75-85°C.	

RICHTWERTE FÜR GARZEITEN UND TEMPERATUREN

- Stellen Sie zum Aufwärmen oder für Pasteten und dünne Teigscheiben eine niedrige Temperatur ein.
- Bei mittleren Temperaturen garen Sie Sandwiches, empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln.
- Hohe Temperaturen sind besonders für Fleisch und Geflügel geeignet.

Temperatoregler / Temperaturstufe	Temperatur	Verwendung
LOW / 1	niedrig	Pasteten, Focaccia, fertige Gerichte aufwärmen

Temperaturregler / Temperaturstufe	Temperatur	Verwendung
MED / 2	mittel	Gemüse, empfindliche Meeresfrüchte, Sandwich
HIGH / 3	hoch	Verschiedene Fleischstücke, zartes Fischfilet, Hamburger, Schaschlik, Würstchen
SUPER HIGH / 4	sehr hoch	Steaks, Fisch

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SANDWICHES

- **Brotsorten:** Sie können die meisten Brotarten verwenden (Weißbrot, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Das Gerät ist ebenso zum Rösten von Foccacia, Baguette und Brötchen geeignet. Rosinenbrote, Brioche und anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt wird schneller braun.
- **Füllungen:** Bevorzugen Sie Früchte aus Dosen an Stelle von frischen Früchten, da frisches Obst eventuell beim Erhitzen sehr viel Saft verliert. Seien Sie vorsichtig beim Verzehr von Sandwiches mit Käse und/oder Tomaten oder Marmelade. Diese Füllungen können die Hitze speichern. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie diese Sandwiches zu hastig essen.
- **Fettfreie Snacks:** Durch die Antihaffbeschichtung auf den Grillplatten brauchen Sie keine Butter oder Margarine für die Außenseiten Ihrer gegrillten Snacks.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen, bewegen oder Bauteile abnehmen oder einsetzen. Niemals das Gehäuse (Deckel und Boden), oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Auch die Außenseiten des Gehäuses (Deckel und Boden) können während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienungselementen und am Griff, solange es noch heiß ist.

Der Deckel ist zum Transport durch den Schieber der Höhenverstellung am Boden des Gerätes verriegelt (siehe: ‚Höhenverstellung‘). Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung immer auf die

Position OPEN, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren ›Design BBQ Pro‹ kennen lernen‘).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Gerätes. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung an der rechten Seite des Deckelscharniers auf die Position OPEN. Öffnen Sie danach den Deckel des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Inneren des Grills und auf den Grillplatten liegen (Verpackungsmaterial oder ähnliches).
3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
4. Tropfen Sie etwas Speiseöl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Antihafbeschichtungen der Grillflächen damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihafbeschichtungen für den Gebrauch vor.

WICHTIG: Beim ersten Aufheizen kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Um Ihre Lebensmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät **vor der ersten Verwendung** ohne Lebensmittel bei maximaler Temperatureinstellung (SUPER HIGH) ausheizen. Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten und nicht nachlassen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung‘. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

5. **Bevor Sie zum ersten Mal Lebensmittel auf die Grillflächen legen:** Nehmen Sie das Gerät in Betrieb (siehe: ‚Bedienung‘). Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SUPER HIGH) und stellen Sie am Grillzeit-Timer 20 Minuten ein. Warten Sie bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und die Glocke des Grillzeit-Timers erklingt.

Hinweis: Sie müssen nicht befürchten, dass das Gerät oder die Antihaf-Beschichtung der Grillflächen durch das erste Ausheizen beschädigt werden. Die Heizelemente werden durch einen Thermostaten gesteuert, der bei korrektem Betrieb nach den Anleitungen in diesem Heft eine Überhitzung verhindert.

6. Wenn Sie das Gerät nach dem Ausheizen sofort verwenden wollen, dann stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position und warten Sie ca. 10 Minuten bei geöffnetem Deckel. Das Gerät ist danach für das Auflegen des Grillguts bereit.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Ihr neuer ›Design BBQ Pro‹ dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Das Gerät wird daher sehr heiß. Auch die Außenseiten des Gehäuses werden sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienelementen (Griff des Deckels, Schieber der Höhenverstellung, Temperaturregler, Grillzeit-Timer), um sich nicht zu verbrennen. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillflächen und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillflächen verkohlen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, wärmebeständig und eben sein (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die Bedienelemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: ‚Ihren ›Design BBQ Pro‹ kennen lernen‘).

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 50cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können. Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängelampen oder Hängeschränken und Regalen.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und **völlig trocken** sind. Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile oder Zubehöre mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. **Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie die BEIDE Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert haben**, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden.

Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals ihre Körperteile oder empfindliche Gegenstände während des Betriebes über oder direkt neben die Grillflächen halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme durch Topfhandschuhe. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

⚠️ ACHTUNG: Niemals auf der Grillfläche schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen (Antihaft-Beschichtung) nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz.

Bei der ersten Verwendung kann das Gerät eventuell einen leichten Brandgeruch entwickeln. Dies ist normal und tritt bei wiederholter Verwendung nicht mehr auf (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).

DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile (Beispiel: Stiele, Knochen) und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke der richtigen Größe und Dicke. Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
2. Wickeln Sie das Netzkabel des Gerätes vollständig ab. Stellen Sie das Gerät dann auf eine geeignete, ebene, waagerechte und hitzefeste Unterlage (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘) in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Halten Sie auf allen Seiten einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen und zur Kante der Arbeitsfläche ein. Wenn Sie auf die Grillflächen von Boden UND Deckel Lebensmittel auflegen wollen, dann halten Sie an der Rückseite des Gerätes mindestens 80 cm Platz frei.

⚠️ WARNUNG: Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät anschließen. Niemals das Gerät mit aufgewickeltem Kabel betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung und Kurzschluss zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG: Der Deckel des Gerätes kann durch die Höhenverstellung verriegelt sein (Position LOCK). Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung immer zuerst auf die Position OPEN, bevor Sie das Gerät verwenden. Versuchen Sie niemals, den Grill gewaltsam zu öffnen.

3. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Deckels auf die Position OPEN (siehe: ‚Höhenverstellung‘). Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig in den Boden des Grills eingeschoben ist (siehe: ‚Ihren ›Design BBQ Pro‹ kennen lernen‘). Die Frontplatte der Tropfschale muss mit dem Gehäuse des Gerätes eine glatte Fläche bilden.

Nur vor der ersten Verwendung und nach dem Spülen der Grillplatten in der Spülmaschine: Reiben Sie die Grillflächen mit etwas Öl ein, um die Antihafbeschichtung für die Verwendung vorzubereiten.

5. Schließen Sie dann den Deckel, damit der Grill die eingestellte Temperatur möglichst schnell und energiesparend erreicht.

⚠️ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR: Auch die Außenseiten des Gehäuses können heiß werden. Fassen Sie den heißen Grill ausschließlich an den Bedienelementen an (Griff des Deckels, Schieber der Höhenverstellung, Temperaturregler, Grillzeit-Timer). Niemals die Grillflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes während des Betriebes oder einige Zeit danach mit Ihrem Körper oder irgendwelchen hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. **Achten Sie besonders**

beim Aufklappen des Deckels unbedingt darauf, den Rahmen des Deckels nicht mit Ihrem Arm zu berühren, um schwere Verbrennungen zu vermeiden! Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, damit das Gerät beim Öffnen des Deckels nicht kippt.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position. Die eingestellte Temperaturstufe wird auf dem Temperaturregler angezeigt.
7. Stellen Sie den Grillzeit-Timer für den Aufheiz-Vorgang auf 10 Minuten. Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Drehknopf des Grillzeit-Timers.

Hinweis: Die Heizung beginnt erst zu arbeiten, nachdem Sie eine Grillzeit eingestellt haben. Die Bereitschaftsanzeige wird eventuell während des Grillens mehrfach an und ausgehen. Dadurch zeigt das Gerät an, dass die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

8. Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Glocke erklingt. Abhängig von der eingestellten Temperatur braucht das Gerät maximal 10 Minuten, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. In dieser Zeit können Sie Ihre Lebensmittel würzen und feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken tupfen.
9. Achten Sie darauf, den Rahmen des Deckels nicht mit Ihrem Arm zu berühren, während Sie den Deckel am Griff fassen und den Deckel öffnen. Klappen Sie den Deckel in die geöffnete Position hoch.
10. Wenn Sie beide Grillflächen zum Auflegen von Lebensmitteln nutzen wollen, dann klappen Sie den Deckel um 180° zurück. Halten Sie den Deckel dazu am Griff fest. Halten Sie dann die Scharnierentriegelung gedrückt und legen Sie dabei den Deckel langsam nach hinten auf die Arbeitsfläche.

Hinweis: Außer in der flachen Position können Sie den ›Design BBQ Pro‹ mit hochgeklapptem Deckel oder geschlossenem Deckel verwenden (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Grills‘). Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen. Wenn Sie mehr als 1 Stück auf die Grillfläche legen und mit geschlossenem Deckel arbeiten, dann sollten die Stücke alle etwa dieselbe Dicke haben, damit sich die Grillfläche im Deckel gleichmäßig auf die einzelnen Stücke legt. Die erforderlichen Temperaturen und Garzeiten hängen von Größe, Dicke und Art der Lebensmittel sowie von der gewünschten Konsistenz ab (siehe: ‚Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen‘).

⚠️ WARNUNG: Beim Auflegen der Lebensmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett spritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten.

⚠ ACHTUNG: Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Benutzen Sie Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Verwenden Sie keine Metallgegenstände.

11. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die Grillfläche und stellen Sie die beabsichtigte Grillzeit am Grillzeit-Timer ein. Sie brauchen nicht zu warten, bis der Grillzeit-Timer die Null-Stellung erreicht hat. Wenn Ihre Lebensmittel etwas mehr Zeit zum Garen brauchen, dann können Sie den Grillzeit-Timer entsprechend einstellen, wann immer es nötig ist. Wenn es möglich ist, mit geschlossenem Deckel zu arbeiten, dann sollten Sie den Deckel vorsichtig schließen. Wenn Sie empfindliche Lebensmittel grillen, die leicht zerdrückt werden können, sollten Sie dazu die Höhenverstellung auf die Dicke der Lebensmittel einstellen. Halten Sie den Deckel in der richtigen Position fest und schieben Sie dabei den Schieber der Höhenverstellung bis zum Anschlag nach hinten (Richtung Scharnier). Lassen Sie den Deckel dann langsam los (siehe: ‚Höhenverstellung‘).

Tipp: Besonders bei weichen Lebensmitteln (Hamburger, Fisch, empfindliches Gemüse) sollte der Deckel nur leicht und ohne Druck aufliegen.

12. Garen Sie die Lebensmittel bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach Bedarf.

13. Wenn die Lebensmittel gar sind, dann klappen Sie den Deckel vorsichtig nach oben bis er in der geöffneten Position stehen bleibt. Danach können Sie die Lebensmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz entnehmen und sofort neues Grillgut auflegen. Stellen Sie den Grillzeit-Timer entsprechend neu ein. Wenn Sie Ihre Lebensmittel fertig gegart haben, dann drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Der Grillzeit-Timer läuft auch weiter zurück auf Null, nachdem Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.

⚠ ACHTUNG: Niemals das Gerät bewegen oder irgendwelche Bauteile abnehmen, solange das Gerät noch heiß ist.

14. Lassen Sie das Gerät mindestens 40 Minuten mit geöffnetem Deckel abkühlen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät jederzeit für kleine Kinder unerreichbar ist.

15. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung, damit keine Lebensmittelreste auf den Oberflächen des Gerätes einbrennen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

STÖRUNGEN BESEITIGEN


Problem	Die mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Sie haben die gewünschte Temperaturstufe eingestellt und die Anzeige auf dem Temperaturregler leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.	Der Grillzeit-Timer ist nicht eingestellt.	Das Gerät heizt nur, wenn am Grillzeit-Timer (TIME) eine Zeit eingestellt ist. Drehen Sie den Grillzeit-Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Grillzeit.
Beide LED-Kontrollleuchten sind dunkel, obwohl das Gerät Strom hat. Das Gerät heizt nicht.	Dies ist nach dem Ablauf der eingestellten Grillzeit normal. Der Grillzeit-Timer schaltet das Gerät AUS, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	Die LED-Kontrollleuchten leuchten erneut auf und das Gerät heizt, sobald Sie eine Temperatur und Grillzeit eingestellt haben.
Nach dem Einschalten bemerken Sie Brandgeruch. Eventuell steigt Rauch unter den Grillplatten auf.	Das kann vorkommen, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten. In diesem Fall besteht kein Grund zur Beunruhigung.	Bereiten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung zum Betrieb vor (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Stellen Sie dazu den Temperaturregler auf SUPER HIGH und den Grillzeit-Timer auf 20 Minuten. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Glocke des Grillzeit-Timers erklingt.
	Die Heizelemente oder Grillplatten sind verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, nehmen Sie die Grillplatten heraus und reinigen Sie die Heizkammern mit den Heizelementen und die Grillplatten sorgfältig (siehe: ‚Das Gerät reinigen‘). Wenn Sie die Grillplatten nach dem Grillen abnehmen, achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelrückstände in die Heizkammern und auf die Heizelemente fallen/tropfen. Vergewissern Sie sich, dass die Heizelemente und die Unterseiten der Grillplatten völlig sauber sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘).
Sie können den Deckel nicht öffnen.	Der Deckel ist am Boden des Gerätes verriegelt.	Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung auf die Position OPEN, um den Deckel zu öffnen.
Der Deckel lässt sich nicht ganz schließen.	Die Höhenverstellung ist eingestellt.	Halten Sie den Deckel fest und ziehen Sie den Schieber der Höhenverstellung zu sich heran, bis er auf der Position OPEN steht.
Sie können den Deckel nicht in die flache Position zurück klappen.	Für den Betrieb mit geöffnetem Deckel wird der Deckel von der Scharnierverriegelung in der offenen Position gehalten.	Halten Sie den Deckel am Griff fest, während Sie auf die Scharnierverriegelung drücken. Klappen Sie dann den Deckel langsam ganz nach hinten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Grills‘).

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!

Drehen Sie den Temperaturregler immer zuerst bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (40 Minuten bei geöffnetem Deckel), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft auf den Grillflächen und in der Tropfschale noch heiß sind**, um Verbrühungen und Schäden durch heißes Fett zu vermeiden.

 **ACHTUNG:** Denken Sie daran, dass besonders von der Tropfschale und den Grillflächen Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie das Gerät nach dem Grillen bewegen oder diese Bauteile abnehmen. Achten Sie beim Abnehmen der Grillplatten darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die Heizelemente tropfen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

Hinweis: Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill eintrocknen und verkohlen.

DAS GERÄT REINIGEN

1. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung immer, dass der Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht ist und das Gerät von der Stromversorgung getrennt und vollständig abgekühlt ist.

WICHTIG: Der Grillzeit-Timer läuft auch weiter zurück auf Null, nachdem Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben. Drehen Sie den Grillzeit-Timer NICHT von Hand zurück. Sie sollten das Gerät erst bewegen, nachdem Sie beide Grillplatten und die Tropfschale nach der folgenden Anleitung abgenommen haben.

2. Stellen Sie die Höhenverstellung auf die Position OPEN und klappen Sie den Deckel in die geöffnete Position hoch.

3. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel oder dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug von den Grillflächen. Schieben Sie die Rückstände zu den Bratensaftfüllen der Grillplatten und in die Tropfschale.

⚠ ACHTUNG: Die Grillplatten werden durch einfache Klammern an der Rückseite der Gerätes gehalten (siehe: ‚Ihren ›Design BBQ Pro‹ kennen lernen‘). Nachdem Sie die Entriegelung der Grillplatten gedrückt haben, können Sie die Grillplatten ohne Widerstand einfach aus den Klammern herausziehen. Wenden Sie dabei keine Kraft an, um die Klammern nicht zu beschädigen. **Achten Sie unbedingt darauf, dass der Bratensaft beim Abnehmen der Grillplatten nicht in das Gehäuse tropft.**

Niemals die Grillplatten aufeinander legen oder irgendwelche harten Gegenstände darauf legen, um Verformungen der Grillplatten und Schäden an der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.

4. Drücken Sie auf die Entriegelungen der Grillplatten, um die Grillplatten vom Gerät zu lösen (siehe: ‚Ihren ›Design BBQ Pro‹ kennen lernen‘). Danach heben Sie die Grillplatten an der Vorderseite **NUR EIN WENIG** vom Boden/Deckel ab. Ziehen Sie die Grillplatten dann aus den Klammern an den Rückseiten von Boden und Deckel. Achten Sie dabei darauf, dass der Bratensaft von den Grillplatten **NICHT** auf die Heizelemente tropft.
5. Reinigen Sie die Grillplatten in warmer Spülmittellösung. Für die flache Grillplatte verwenden Sie am besten ein weiches Tuch. Die grillte Grillplatte lässt sich am besten mit einer weichen Spülbürste reinigen.

Hinweis: Gießen Sie den überschüssigen Bratensaft in ein dicht schließendes Gefäß und entsorgen Sie das Gefäß im Hausmüll. Gießen Sie Bratensaft und Fett **NICHT** in den Abguss, um das Abflussrohr nicht zu verstopfen. Sie können Tropfschale, Reinigungswerkzeug und Grillplatten auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Tropfschale und das Reinigungswerkzeug in den oberen Korb der Spülmaschine.

6. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn aus dem Gerät heraus. Achten Sie darauf, dass keine Bratensafreste herausspritzen. Gießen Sie den Bratensaft aus der Tropfschale und spülen Sie die Tropfschale und das Reinigungswerkzeug danach in warmer Spülmittellösung.

WICHTIG: Wenn Sie die Grillplatten in der Spülmaschine gereinigt haben, dann sollten Sie die Grillplatten vor der nächsten Verwendung erneut mit etwas Öl einreiben, um die Grillplatten wieder für die Verwendung vorzubereiten. Wenn Sie die Grillplatten mit der Hand gespült haben, dann ist dies nicht erforderlich.

⚠ WARNUNG: Niemals das Gehäuse des Gerätes oder das Netzkabel in irgendwelche Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten auf das Gehäuse gießen oder tropfen. Niemals das Gehäuse in die Spülmaschine stellen. Die Heizelemente müssen immer absolut sauber sein. Lebensmittelrückstände auf den Heizelementen würden bei der nächsten Verwendung des Gerätes verkohlen und Rauch und Brandgeruch entwickeln. **Im Extremfall können verkohlte Lebensmittelreste auf den Heizelementen während des Betriebes in Brand geraten!**

7. Die Außenseiten des Gerätes können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser auf die Frontplatte und in die Heizkammern mit den Heizelementen läuft. Entfernen Sie bei Bedarf sorgfältig alle Verunreinigungen in den Heizkammern und besonders auf den Heizelementen mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch.
8. Trocknen Sie alle Teile des Geräts nach der Reinigung gut ab und lassen Sie die Teile danach noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.
9. Setzen Sie das Gerät nach jeder Reinigung wieder vollständig und richtig zusammen. Dadurch verhindern Sie, dass die Bauteile beschädigt werden oder verloren gehen. Arbeiten Sie dazu nach der folgenden Anleitung.

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

1. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung auf die Position OPEN und klappen Sie den Deckel in die stabile geöffnete Position hoch.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Heizelemente und die Heizkammern vollständig sauber sind. Auch die Unterseiten der Grillplatten müssen vollständig sauber sein. Rückstände an den Grillplatten oder in den Heizkammern würden während des Betriebes verbrennen und verkohlen. Reinigen Sie die Heizkammern und Grillplatten, falls sich noch Rückstände daran befinden.

WICHTIG: Sie können die Grillplatten von Boden und Deckel nicht gegeneinander austauschen. Die gerillte Grillplatte kann nur im Deckel installiert werden und die flache Grillplatte passt nur in den Boden. Die Bauteile des Gerätes lassen sich ohne jede Kraftanwendung installieren!

3. Führen Sie die Rillen an der Rückseite der gerillten Grillplatte in die Klammern am Boden des Gehäuses ein. Die Bratensafftülle muss dabei zur Rückseite des Gerätes zeigen. Drücken Sie die Grillplatte dann an, bis sie einrastet.
4. Setzen Sie die flache Grillplatte in der entsprechenden Weise am Boden ein.
5. Stecken Sie die Tropfschale vorn in die Öffnung im Boden des Gehäuses. Drücken Sie die Tropfschale in das Gerät bis die Frontplatte der Tropfschale mit der Vorderseite des Gehäuses eine glatte Fläche bildet.

Das Gerät ist jetzt wieder zur Verwendung bereit.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, drehen Sie immer zuerst den Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Tropfschale halten, wenn Sie das Gerät bewegen, um Schäden zu vermeiden. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Achten Sie immer darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunter ziehen kann.

Fassen Sie das Gerät an beiden Seiten am Boden des Gehäuses an, um es zu bewegen. Sie können das Gerät auch am Griff des Deckels tragen. **Vergewissern Sie sich unbedingt, dass der Deckel mit dem Schieber der Höhenverstellung sicher auf dem Boden des Gerätes verriegelt ist und sich beim Anheben des Gerätes nicht öffnen kann.** Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Bewegen oder kippen Sie das Gerät erst, nachdem Sie alle Rückstände (Beispiel: Bratensaft) von den Grillplatten und aus der Tropfschale entfernt haben. Das Gerät kann NICHT aufrecht stehend aufbewahrt werden. Es würde umfallen.

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile bevor Sie das Gerät wegstellen, damit keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen und verderben (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).


Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung am besten immer vollständig und richtig zusammen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Dadurch verhindern Sie am besten, dass Bauteile verloren gehen oder beschädigt werden. Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bevor Sie das Gerät anheben oder kippen, verriegeln Sie den Deckel auf dem Boden des Gerätes. Stellen Sie dazu den Schieber der Höhenverstellung zuerst auf OPEN, schließen Sie den Deckel und schieben Sie den Schieber dann bis zum Anschlag nach hinten in die LOCK-Position. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher verriegelt ist, bevor Sie das Gerät am Griff tragen.

4. Wickeln Sie das Netzkabel locker um die Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.
5. Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kin-**

der unzugänglich ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Das Gerät ist NICHT dazu geeignet, in aufrecht stehender Position aufbewahrt zu werden.



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen  zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS DESIGN BBQ PRO



Art.-No. 42537 »Design BBQ Pro«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your ›Design BBQ Pro‹	36
Important Safeguards	37
General Safety Instructions	37
Important Safeguards for Electrical Appliances	40
High Temperatures – Risk of Burns	42
Non-Stick Coating	42
Technical Specifications	43
Properties of Your New ›Design BBQ Pro‹	44
Height Control Feature	44
Positioning the Lid	44
Closed Position	45
Open Position	45
Flat Position	45
Grilling Timer	45
Tips for Best Results	46
Grilling Meat and Fish	46
How to Check the Doneness of Your Steaks	47
Grilling Guide	47
Tips for Grilling Sandwiches	48
Before First Use	48
Operation	49
Cooking Your Food	50
Solving Problems	53
Care and Cleaning	54
Cleaning the Appliance	54
Assembling the Appliance	56
Storage	57
Notes for Disposal	58
Information and Service	58
Warranty	59

DEAR CUSTOMER!

Your new ›Design BBQ Pro‹ is a compact and straightforward contact grill in an appealing design. To cook your food especially quickly and evenly without the need of extremely high temperature settings, you can close the heated lid during operation. Via the height control feature the lid can be held in the correct position to avoid squashing your food. On the other hand, you can keep the lid open, if you wish to heat your dishes at one side only. Thus, not only steaks and sausages can be grilled perfectly, but even open sandwiches, small pizzas, thickly filled Burgers and baguettes are simply prepared. For always getting the best results, the cooking temperature is continuously variable. Even for preparing larger amounts or keeping the flavours of different types of food separated, the ›Design BBQ Pro‹ will not have to pass. Just fold back the lid by 180° and use the lid as an additional, separate grilling area.

Due to the high-quality non-stick coating you can prepare your food without any additional fat. This way of cooking complies with the criteria of modern diet. Additionally, cleaning the removable grilling plate is a child's play.

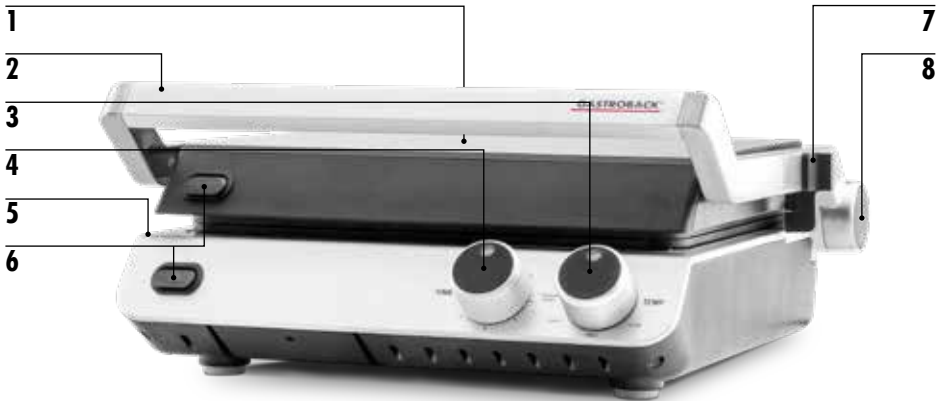
These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new contact grill.

We hope that you will enjoy your new ›Design BBQ Pro‹.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR ›DESIGN BBQ PRO‹



1 – Lid with separate grilling surface and height control feature.

2 – Metal handle with thermally insulated grip – for opening and closing the lid.

3 – Temperature control dial (TEMP) – for selecting the desired grilling temperature.

– **Ready indicator** – indicates, whether the set temperature is reached.

4 – Timer dial (TIME) – set the desired grilling time to get an acoustic signal, when the grilling time has elapsed. The timer will automatically switch off the heating elements.

– **Power indicator** – shows, whether the appliance is live and/or operating.

5 – Housing in anodized aluminium

6 – Plate release buttons – press these buttons to disassemble the grilling plates of the lid and base for cleaning.

– **Effortless removable grilling plates** on base and lid – with durable high quality non-stick coating, dishwasher-safe.

7 – Height control clip – for adjusting the lid to the thickness of your food and locking the lid to the base for moving the appliance.

8 – Hinge release button – press here for folding back the lid to the 180° flat position, thus getting a second, separate grilling area.

Drip spouts on each grilling plate.

Removable drip tray – for collecting juices during grilling. Simply pull it out for easy emptying and cleaning.

Cord storage – for storing the appliance, wrap the power cord around the support.

Cleaning tool with scraper for the grilling surfaces.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance. Save all instructions for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire. Any utilization for any other purpose is forbidden by the manufacturer. There is no warranty claim of the purchaser or liability to recourse of the manufacturer, if any damage and injuries are caused by unintended use or improper treatment.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. If there are any uncertainties or additional information is required before use, please feel free to contact an authorized service centre or the Gastroback Customer Care Center (phone: +49 (0)4165/22 25-0 / e-mail: info@gastroback.de).

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged (e.g. deformation of the grilling plates), to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly (e.g. overheating). In one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

- **Risk of Fire! Residues of food on the heating elements will be burnt to charcoal during operation and could catch fire.** Before assembling the appliance, always check whether the heating elements in base and lid of the appliance are completely clean and dry. Do not operate the appliance, if the heating elements are polluted or damaged in any way. **DO NOT operate the appliance without the grilling plates correctly installed in base AND lid of the appliance. Both grilling plates are always indispensable for operating the appliance!**

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat. Do not place the appliance on inclined surfaces or on plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. paint) or surfaces that could crack due to local heat (e.g. glass). Do not place any delicate objects near the appliance during operation, to avoid damage.

- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, and curtains to avoid risk of fire and damage due to heat, steam, and splashes. Do not operate the appliance under overhanging boards or drop lights.

- Exclusively use the appliance for domestic use and for cooking food that is fit for consumption.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the**

appliance or the packaging. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.

- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet. Only operate the appliance with both grilling plates and the drip tray inserted correctly.** Do not operate the appliance without the drip tray to avoid risk of overheating, fire and electric shock! Do not handle the appliance or any part of it with violence.

- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance. For example, use barbecue tongs made of heat-resistant plastic or wood to take your food. Do not use any utensils that could melt, burn, become distorted, or give off harmful substances, when exposed to heat.

- Fresh moistened food will splash, when placed on the hot grilling area, and hot steam will escape. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over or near the grilling plates. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the grilling plates.

- Do not move or tilt the appliance, when the appliance is still hot. Open and close the lid carefully without violence to avoid damage and to ensure that the appliance will not fall over. Always leave the appliance cool down before removing any parts (e.g. drip tray, grilling plates). Otherwise, hot liquids (fat, juices) could be spilled, causing severe injuries and serious damage. Always ensure to LOCK the height control feature and empty the drip tray and grilling plates, before lifting the appliance by the handle (see: 'Height Control Feature'). Do not hold the appliance at the power cord for moving the appliance. Always slide the height control clip to the OPEN position, before operating the appliance. **RISK OF EXPLOSION! Do not operate the appliance close to inflammable, volatile materials (e.g. alcohol, spirit, or benzine), or high-proof alcoholic beve-**

rages. Alcohol will quickly evaporate due to the heat, thus building an inflammable mixture that could be ignited by any source of ignition (e.g. candles, cigarettes, and heating elements of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. DO NOT heat any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) on the appliance. Do not pour any alcoholic liquid on the appliance to avoid risk of explosion and fire. The appliance is NOT suited for flambéing.

- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. **Do not place the housing or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V, 50/60Hz, AC, rated for at least 16A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible. Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems.

It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, ensure that it is of sufficient length and rated for a maximum continuous current of at least 16 A with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly.

When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.

- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- DO NOT pour or spill any liquids on or in the housing of the appliance or the power cord. Do not place or immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled into the housing or power cord, do not touch the appliance but immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').



HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The ›Design BBQ Pro‹ is designed for cooking food. For this purpose, the grilling surfaces are heated electrically. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- The grilling surfaces, drip tray, lid, and housing of the appliance can be very hot during operation and some time thereafter. Additionally, during cooking of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any objects sensitive to heat, fat, or moisture during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the operating elements during operation and while the appliance is still hot. Beware of hot steam and condensate, when placing food on the grilling surfaces. Protect your hands and arms with oven gloves. Do not leave any foreign objects on the hot grilling surfaces (e.g. grilling shovels, barbecue utensils).
- Do not move or disassemble the appliance when it is still hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance, or removing the drip tray and grilling plate, and before cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, for operation or when it is still hot.

NON-STICK COATING

The grilling surfaces of your ›Design BBQ Pro‹ are provided with high quality non-stick coatings. Even without using additional oil, food will not stick to the coated surfaces. Due to the cooked food, discolouration may occur. However, this will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- **Before first use and after cleaning the grilling plates in an automatic dishwasher:** wipe the non-stick coatings of the grilling surfaces with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for cooking.
- Do not use the appliance, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating. Exchange the affected grilling plate. For this, contact your vendor.

- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting on the coatings. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects have been used. Do not use any spray-on non-stick coatings.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scourers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft cloth or soft nylon brush and warm dishwater. For this, remove the grilling plates from the appliance first (see: 'Care and Cleaning').

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42537 ›Design BBQ Pro‹
Power supply:	220-240V AC, 50/60Hz, 16A
Maximum power consumption:	2000W
Length of power cord:	approx. 90cm
Weight:	approx. 5,87kg
Dimensions: width x depth x height	approx. 378 x 375 x 170 mm (closed) approx. 378 x 508 x 342 mm (open)
Size of grilling areas:	Base: 250 x 300 mm, Lid: 250 x 300 mm

PROPERTIES OF YOUR NEW ›DESIGN BBQ PRO‹

HEIGHT CONTROL FEATURE

The lid of the ›Design BBQ Pro‹ can be adjusted to the thickness of your food, using the height control feature. This way, even delicate and tender ingredients (e.g. fish, Burger, or tomatoes) will not be crushed, when lowering the lid for cooking. With the height control feature adjusted, the lid will be locked in the selected distance to the lower grilling surface: from 1 cm (position 1) to up to 7 cm (position 5).

IMPORTANT: You cannot open the lid of the ›Design BBQ Pro‹ with the height control clip in the LOCK position. The LOCK position is only intended for moving and storing the appliance. Before use, always slide the height control clip to the OPEN position first. Do not attempt to open the lid violently.

The height control clip is located at the right side of the housing on the metal hinge of the lid (see: 'Knowing Your ›Design BBQ Pro‹').

To adjust the height control feature

1. First slide the height control clip to the OPEN position.

⚠ WARNING – Risk of Burns: During operation and when the appliance is still hot, only touch the appliance at the operating elements (handle, temperature control dial, timer dial, height control clip). The exterior of the appliance may get very hot during operation. **When opening the lid by the handle, avoid to touch the upper frame of the lid with your arm.**

2. Grasp the lid at the handle and hold it in the desired position above the lower grilling plate.
3. Slide the height control clip backwards (to the hinge of the lid) until it stops.
4. Slowly release the handle; the lid will stay in the selected position.

Tip: If you wish to lower the lid, first grasp the lid at the handle. Then pull the height control clip a little more to the front of the Grill. Thereafter, you can lower the lid to the new position.

POSITIONING THE LID

The ›Design BBQ Pro‹ can be used with the lid set to three different positions. You should prefer the closed position. Using this method, your food will be cooked at both sides simultaneously in a time and energy saving way. Additionally, the ›Design BBQ Pro‹ can be used with the lid left in open position or folded back by 180° to use the lid as an additional grilling surface, and place your food on it.

Closed Position

The lid is closed and lies above the base. Use this position for heating up and when grilling most types of food (e.g. meat). After placing your food onto the grilling surface of the base, fold the lid down carefully onto your food. If required, adjust the lid via the height control feature to the size of your food (see above: 'Height Control Feature'). Using this method, your food will be cooked energy saving in the quickest possible way, because both sides will be cooked at the same time.

Usage: for burgers, boneless slices of meat and fish, vegetables. Grilling any combination of ingredients (e.g. vegetables, meats, and cheeses) layered between two pieces of bread or folded tortilla and pita.

Open Position

The lid is folded up to the upright position. After heating up, by the handle, carefully fold the lid up until it stays in the stable upper position. Then place your food onto the grilling surface of the base. During the grilling process, leave the lid in this position.

Usage: cooking items, for which the upper grilling plate is not needed (e.g. kebabs, fish, pizza, items with soft toppings), because they shall be heated at one side only.

Flat Position

The lid is folded back and lies level with the base, creating a second grilling surface. To fold the lid back to the flat position, hold the lid by the handle in the open position and press the hinge release button. Then carefully fold the lid back to the 180° flat position.

Usage: As with the open position. Grilling larger amounts of food; cooking food with different thickness simultaneously; cooking different types of food on different grilling surfaces simultaneously, if you wish to avoid combining flavours (e.g. fish and sausages); grilling French toast, hash browns, open sandwiches, and kebabs.

⚠ WARNING: When folding back the lid to the 180° flat position, carefully avoid to touch the frame of the lid with your arm. Do not attempt to fold the lid to the flat position violently (see: 'Knowing Your >Design BBQ Pro<'). When cooking in the flat position, always ensure that the drip tray is pushed completely into place below the base of the appliance to avoid injuries and damage due to hot juices running out. The front plate of the drip tray may not stick out of the housing of the appliance.

GRILLING TIMER

The appliance offers a timer (TIME) for setting the desired grilling time. The heating elements will only heat with the timer set. This timer is designed like an egg watch with each long grading line giving 5 minutes. Turn the timer dial to set the required grilling

time. The set time will be shown on the timer dial in steps of 5 minutes. After the set time elapsed, a bell rings shortly as a reminder and the heating elements are switched off automatically. However, you can change the currently set time whenever you like.

IMPORTANT: The timer will prevent the appliance from heating uselessly. If you have forgotten to switch off the appliance after grilling, the timer will stop the appliance from heating unattended. Thus, it is intended not only to assist you in keeping the desired grilling time, but also in operating the appliance in a save and energy-saving way. However, do not leave the appliance connected to the power supply, when it is not in use and/or when you leave the appliance unattended.

TIPS FOR BEST RESULTS

When using the appliance in closed position (see: 'Properties of Your New »Design BBQ Pro« / Positioning the Lid'), distribute all your food in a way that ensures that all pieces of food will touch the upper grilling surface. If required, adjust the height control clip accordingly (see: 'Height Control Feature'). Cooking temperatures and cooking times depend on your individual liking, as well as on thickness, type, and consistency of your food. The following sections give some recommendations. If required, you should check your food for the desired consistency during cooking.

GRILLING MEAT AND FISH

Recommended Cuts of Meat:

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Filet), Filet
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Filet, Eye of Loin, Cutlets, Diced Lamb
Pork	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Filet, Diced Pork

- For best grilling results, use cuts of meat of approx. 1 to 3 cm.
- It is recommended not to cook cuts with thick bones such as T-bone steaks. You should remove the bone before cooking.
- Tougher cuts such as beef blade, topside steak, lamb forequarter or neck chops can be used, when marinated with wine or vinegar to help break down the connective tissue. After marinating, drain the marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grilling surface. Ingredients of the marinate could burn easily on the hot grilling surface.
- Do not overcook meat. Even pork is better served pink and juicy.
- Do not pierce meat with a fork or cut meat during cooking. This will let the juices escape, giving a tougher and dry result.

- Add salt after grilling. Otherwise, the salt would dehydrate the meat, making it tough and dry.
- For grilling meat, it is best to use barbecue tongs. When grilling fish, use a flat heat-resistant plastic spatula to support the fish, as cooked fish breaks up easily.

HOW TO CHECK THE DONENESS OF YOUR STEAKS

Use the following table to determine, if meat has reached the desired degree of doneness.

Degree of doneness	Procedure	Consistency	Core temperature
Rare	Cook for a few minutes per side	The steak feels very soft when pressing on it.	55-60°C.
Medium rare	Cook each side until moisture is just visible on the surface.	The steak feels soft when pressing on it.	60-65°C.
Medium	Cook each side until moisture is accumulating on the surface.	The steak will feel elastic.	65-70°C.
Medium Well	Cook each side until moisture is accumulating on the surface. Then reduce the heat and continue to cook until the steak feels firm.		70-75°C.
Well Done	Cook each side until moisture is accumulating on the surface. Then reduce the heat and continue to cook until the steak feels very firm.		75-85°C.

GRILLING GUIDE

- Select a low temperature for heating up food and cooking sandwiches.
- Select medium temperatures for seafood and scallops.
- Select high temperatures for meat and poultry.

Temperature control dial / level	Usage
LOW / 1	Hamburger patties, Foccacia, heating up food
MED / 2	Most vegetables, delicate seafood, Sandwich
HIGH / 3	Various types and cuts of meat, Burger, delicate fish, shish kebab, sausage
SUPER HIGH / 4	Steaks, fish

TIPS FOR GRILLING SANDWICHES

- **Bread:** Most types of bread can be used (white, wholemeal, wholegrain, raisin loaf, etc.). The closed position is ideal for grilling foccacia, Turkish bread baguettes as well as bread rolls. Raisin bread, brioche or other sweet breads, which contain high sugar content, will tend to brown quicker.
- **Fillings:** Prefer canned or pre-cooked fruit, as fresh fruit may give off excessive juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and could burn if eaten too quickly.
- **Fat Free Snacks:** Due to the non-stick coating, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your grilled snacks.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Always unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning, moving, or assembling/disassembling any parts of the appliance. Do not immerse the housing (lid and base) or power cord in water or other liquids or spill any liquids on or in the housing or power cord. Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.

Even the exterior of the housing (lid and base) may get hot during operation. Only touch the appliance at the operating elements during operation and when it is still hot.

For moving and shipping, the lid of the appliance is locked to the base via the height control feature (see: 'Height Control Feature'). Do not attempt to open the lid with violence. Always ensure that the height control clip is set to the OPEN position, before opening the lid.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your >Design BBQ Pro<').
2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the model label. Pull the height control clip at the right side of the lid hinge to the OPEN position. Then grasp the lid of the appliance by the handle and fold the lid up until it rests in the open position. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) on the grilling surfaces.
3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning').
4. After cleaning, drip a little cooking oil on a kitchen cloth and wipe the non-stick coatings of the grilling surfaces to prepare the non-stick coatings for use.

IMPORTANT: When using the appliance for the first time, you may notice a fine smoke haze. This is caused by heating the components of the appliance. There is no need for concern. To avoid any influence on the taste of your food, you should heat-up the appliance to maximum temperature setting (SUPER HIGH) without any food on it. If the smoke haze persists on further use, unplug the appliance and leave it cool down to room temperature. Then clean the appliance thoroughly. If the smoke haze still persists, send the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

5. **Before placing food on the grilling surfaces for the first time:** put the appliance into service (see below: 'Operation') and turn the temperature control dial to the highest temperature setting. Then set the timer dial to 20 minutes. Leave the appliance operate, until the set time elapsed and the bell rings.

Note: There is no need for concern, when heating up the appliance to the highest possible temperature without food. The heating elements are temperature-controlled, preventing the appliance from overheating, when operating the appliance according to the instructions given in this booklet.

6. If you wish to start grilling at once, turn the temperature control dial to the desired setting and wait approx. 10 minutes with the lid open. Thereafter, the appliance is ready for cooking your food.

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. Your new ›Design BBQ Pro‹ is intended for cooking edible food and is heated electrically. Thus the surfaces (even the exterior of the housing) will become very hot. During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance at the operating elements (handle of the lid, height control clip, temperature control dial, timer dial) to avoid scalds. Do not place any inflammable objects on the grilling surfaces. Do not leave any food burn on the grilling surfaces. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces during operation, to avoid risk of overheating and fire.

Only place the appliance on a stable, dry, heat-resistant, and level surface (see: 'General Safety Instructions'). Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slits at the bottom of the housing. During operation, the operating elements must be accessible all the time (see: 'Knowing Your ›Design BBQ Pro‹').

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and any other objects. During operation leave

at least 1 m of free space above the appliance for free access. Do not operate the appliance under drop lights or overhanging boards.

Before assembling the appliance, always ensure that all parts are in proper working order and **completely dry**. Do not use any damaged or unsuitable parts or accessories to avoid risk of injuries and damage. **Only operate the appliance with BOTH grilling plates and the drip tray inserted correctly**, to avoid risk of fire, electric shock, burns, and damage.

Please keep in mind that fresh food will splash and give off hot steam, when coming in contact with the hot grilling surfaces. Do not hold any part of your body or any delicate objects over or near the appliance. Protect your hands and arms with oven gloves. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance. Expect splashes of hot fat and juices in the surroundings of the appliance.

⚠ CAUTION: Do not scratch or cut on the grilling areas. Do not use any hard or edged objects (e.g. knives, metal scrapers) for operation with the appliance to avoid damage to the surfaces (especially the non-stick coating). Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastics.

During the initial use the appliance may give off some light smoke or burning smell. This is normal and will subside with further use (see: 'Before First Use').

COOKING YOUR FOOD

1. Prepare your food for grilling. Remove all inedible parts (e.g. stalks and bones) and cut your food in pieces of sufficient size and thickness. Leave frozen food thaw, before cooking.
2. Completely unwind the power cord of the appliance. Then place the appliance on a suitable, flat, level, stable, and heat-resistant surface (see: 'General Safety Instructions') near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). On each side and to the edge of the working surface, keep at least 50 cm of free space. However, if you wish to place food on the grilling surface of the lid as well, leave at least 80 cm of free space at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: Always completely unwind the power cord before connecting the appliance to the power supply. Do not operate the appliance with the power cord wrapped around the cord storage to avoid damage and injuries due to overheating and short circuit.

⚠ CAUTION: The lid may be locked onto the base via the height control feature (see: 'Height Control Feature'). Before operation, always unlock the lid by sliding the height control clip to the OPEN position. **Do not attempt to open the lid with violence.**

Slide the height control clip on the right side of the metal hinge to the OPEN position (see: 'Height Control Feature'). Open the lid and ensure that the grilling surfaces are clean and there are no foreign objects on it.

3. Ensure that the drip tray is assembled correctly in the base of the appliance (see: 'Assembling the Appliance'). The front plate of the drip tray may not protrude the front plate of the base.
4. Before first use of the appliance and after cleaning the grilling plate in an automatic dishwasher: Wipe the grilling surfaces with a little cooking oil once to prepare the non-stick coatings for usage.
5. Close the lid. With the lid closed, the grilling surfaces will reach the desired cooking temperature quickly, and without useless energy loss.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS: Even the exterior of the appliance can get very hot during operation. Only touch the hot appliance at the handle and operating elements. During operation or shortly thereafter, do not touch the grilling surfaces or other hot components of the appliance with your body or any heat-sensitive object. **Especially, when opening the lid, carefully avoid to touch the frame of the lid with your arm to avoid scalds!** Ensure that you do not tip over the appliance, when opening the lid.

6. Insert the power plug in a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The power indicator illuminates. Then turn the temperature control dial (TEMP) to the desired setting. The set temperature level will be indicated on the temperature control dial. Turn the timer dial (TIME) to 10 minutes for heating up. The appliance starts to heat and the set time will be shown on the timer dial.

Note: The appliance will not heat until the timer is set. During operation, the heating indicator may go on and off several times, indicating that the appliance is keeping the set temperature.

7. Wait, until the bell of the timer rings. It is a good idea to use this time for seasoning your food and dab dry humid pieces of food via a kitchen cloth.
8. **Carefully ensure that you do not touch the upper frame of the lid with your arm,** while you grasp the lid by the handle and fold the lid up to the open position.
9. If you wish to place food onto the grilling surface of the lid too, hold the lid by the handle and, while pressing the hinge release button, lay the lid slowly back to the 180° flat position.

Note: In addition to the flat position, the appliance can be used with the lid open or closed (see: 'Properties of Your New ›Design BBQ Pro‹'). However, when closing the lid, the cooking time will be shorter and you can save energy. Thus, it is best to

close the lid whenever possible. The food items should be adapted in thickness to ensure that the grilling plate of the lid rests evenly on the food for even cooking. The required temperature setting and cooking time depend on size, thickness, type and desired consistency of your food.

⚠ WARNING: When placing your food on the hot grilling surface, water and fat could splash. Ensure that persons (including you) stay in sufficient distance to the appliance.

⚠ CAUTION: Do not cut or scratch on the grilling surfaces. For handling your food, use barbecue utensils of wood or heat-resistant plastic. Do not use any metal utensils. Otherwise, the non-stick coating could be damaged. Place your food onto the grilling surface, and turn the timer dial to the desired grilling time. There is no need to wait, until the timer reached the zero position. If your food needs some more grilling time, turn the timer dial to the desired position whenever you like.

10. If it is possible to work with the lid closed, lay the lid carefully down onto your food. When cooking delicate food that could easily be squashed, you should adjust the height control feature to the thickness of our food. For this, hold the lid in the correct position, while pushing the height control clip back to the hinge until it stops. Then, slowly release the lid (see: 'Height Control Feature').
11. Cook your food to the desired consistency. Possibly, you should check the cooking process after some minutes.
12. When your food is done, by the handle fold the lid open to the stable upper position. Take your food from the grilling surface via plastic or wooden barbecue utensils. Thereafter, you can immediately place fresh food on the grilling surface and set the timer dial accordingly. When you have finished grilling, switch off the heating elements by turning the temperature control dial counter-clockwise to the stop. Then unplug the appliance. The timer will go back to the zero position automatically, even when the appliance is not live.

⚠ CAUTION: Do not move the appliance and do not remove any parts of the appliance, when the appliance is still hot.

13. Leave the appliance cool down for at least 40 minutes with the lid open, ensuring that the appliance is always out of reach of young children.
14. Clean the appliance after each use to avoid burning food on the surfaces of the appliance (see: 'Care and Cleaning').

SOLVING PROBLEMS

Most problems during use can be solved easily. Use the hints in the following table as an assistance.

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
You have set the desired temperature level and the indicator of the temperature level on the TEMP dial is lit, but the appliance does not heat.	The timer is not activated.	The appliance will only heat with a grilling time selected via the timer dial (TIME). Turn the timer dial clockwise to select a grilling time.
The LED indicators stay dark, even when the appliance is live. The appliance does not heat.	This is normal operation after a grilling cycle. The timer will switch OFF the appliance, when the set time elapsed.	After selecting a temperature and time for grilling, the LED indicators will illuminate again and the appliance will heat.
After switching on the appliance, you notice a burnt smell. May be, smoke escapes from under the grilling plates.	This may occur, if the appliance is heated for the first time. In this case, there is no need to worry.	To prepare the appliance for operation, select the temperature level 4 (SUPER HIGH) with the timer set to 20 minutes and leave the appliance operate until the bell of the timer rings (see: 'Before First Use').
	The heating elements or grilling plates are polluted.	Switch off and unplug the appliance immediately and leave the appliance cool down. Then remove the grilling plates and clean the heating chambers and grilling plates of base and lid thoroughly (see: 'Care and Cleaning'). When removing the grilling plates after grilling, ensure that juices from the grilling plates will not drip into the heating chambers. Ensure that the heating chambers and the bottom of the grilling plates are completely clean, before reassembling the appliance (see: 'Assembling the Appliance').
You cannot open the lid.	The height control clip is set to the LOCK position.	Slide the height control clip to the OPEN position. Do not use violence.
You cannot close the lid completely.	The height control feature is in use.	Hold the lid by the handle and pull the height control clip to the OPEN position.
You cannot fold back the lid to the flat position.	For operating the appliance in the open position, the lid is held in the upright position by a lock in the hinge.	Hold the lid by the handle, while pressing the hinge release button to unlock the hinge. Then, slowly fold back the lid (see: 'Properties of Your New >Design BBQ Pro<').


CARE AND CLEANING

WARNING – RISK OF BURNS

Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always turn the temperature control dial counter-clockwise to the stop, then unplug the appliance, and wait until the grilling surfaces cooled down completely (at least 40 minutes with the lid open), before moving, disassembling, or cleaning the appliance.

Do not attempt to move the appliance with fat and juices on the grilling surfaces and in the drip tray still hot! Otherwise, hot fat could be spilled, causing severe injuries and damage.

 **CAUTION:** Keep in mind that fat and juices could drip especially from the grilling surfaces and drip tray, when moving the appliance and/or disassembling any parts after grilling. Keep delicate objects in sufficient distance. Avoid spilling any juices onto the heating elements of the appliance. Do not place the appliance or any parts of it on surfaces that are sensitive to heat, fat or moisture.

Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surface of the appliance. Do not immerse the housing, or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the housing or power cord to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean the housing or power cord in an automatic dishwasher. Do not use violence!**

Tip: Always clean the appliance after each use to prevent that baked-on foods accumulate and burn to charcoal.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Before cleaning, always ensure, that the temperature control dial is turned counter-clockwise to the stop, the appliance is unplugged, and cooled down completely.

IMPORTANT: The timer will run back to zero automatically even after disconnecting the appliance from the power supply. Do not turn the timer back to zero manually. It is best to remove drip tray and grilling plates according to the instructions below, before moving the appliance.

2. Push the height control clip to the OPEN position. Fold up the lid to the open position.
3. Remove remaining juices from the grilling surfaces, using a wooden spoon or the provided cleaning tool. Push the remainder to the drip spout and into the drip tray.

⚠ CAUTION: The grilling plates are mounted by clamps in the rear part of the housing (see: 'Knowing Your ›Design BBQ Pro‹'). After releasing the grilling plates by the plate release buttons, you can pull out the grilling plates without any resistance. Do not apply any force when disassembling the grilling plates to avoid damage to the clamps. **Ensure that juices will not drip onto the heating elements, when removing the grilling plates!**

Do not stack the grilling plates on one another or lay any hard objects on the grilling plates to avoid damage (deformation of the grilling plates or scratches in the non-stick coating).

4. Press the upper and lower plate release buttons of the grilling plates (at the lid and base; see: 'Knowing your ›Design BBQ Pro‹') to unlock the grilling plates. Thereafter, lift the front part of the grilling plate **ONLY A LITTLE** from the housing. Then pull the grilling plate out of the clamps at the rear part of the base and lid.. Ensure to avoid spilling any juices onto the heating elements!
5. Clean the grilling plates via warm dishwasher. For the flat grilling plate, it is best to use a soft cloth. Clean the fluted grilling plate with a soft nylon brush.

Note: Pour fat and juices into a vessel that can be closed tightly. Then dispose the vessel in domestic waste. Do not dispose fat and juices in the sink to avoid clogging the outlet pipe.

6. Pull the drip tray out from under the base of the appliance. Doing so, ensure not to spill the juices. Pour out fat and juices from the drip tray. Then clean the drip tray in warm dishwasher, using a soft cloth or nylon brush. The drip tray, cleaning tool, and grilling plates may also be washed in an automatic dishwasher. For this, place the drip tray and cleaning tool onto the upper rack.

IMPORTANT: After cleaning the grilling plates via an automatic dishwasher, to maintain best non-stick performance, before next use you should wipe the grilling surfaces with some cooking oil again. However, there is no need to do so, when cleaning the grilling plates manually.

⚠ WARNING: Do not immerse the housing or power cord of the appliance in any liquid. Do not pour or drip any liquid onto the housing or power cord. Do not place the housing or power cord into an automatic dishwasher. Always keep the heating elements completely clean. When using the appliance again, residues of food would burn to charcoal, giving off smoke and a burnt smell. **In extreme cases, burnt food could catch fire, during operation!**

7. Wipe the exterior of the appliance using a damp cloth. Always ensure not to drip water into the interior or onto the front plate of the appliance. Check, whether the heating chambers holding the heating elements and especially the heating elements are completely clean. If required, carefully remove any residues via a

damp cloth to avoid burning in any residues, when using the appliance next time.

8. Thoroughly dry all parts of the appliance after cleaning. Then, leaving the lid of the appliance in the upper open position, let all parts dry naturally for approx. 30 minutes, with all parts out of reach of young children.
9. After cleaning, reassemble the appliance to avoid loss and damage to the parts (see below: 'Assembling the Appliance').

ASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Pull the height control clip to the OPEN position and fold up the lid to the open position.
2. Check, whether the heating chambers of lid and base as well as the bottom of the grilling plates are completely clean. Residues within the heating chambers or on the grilling plates would burn to charcoal during operation. If required, clean the heating chambers and grilling plates (see above: 'Cleaning the Appliance').

IMPORTANT: The grilling plates cannot be exchanged by each other. The fluted grilling plate only fits on the lid and the flat grilling plate can only be mounted into the base. The parts of the appliance can be installed without applying any force!

3. With the drip spout facing to the rear of the appliance, slide the notches of the fluted grilling plate into the clamps on the lid, then press the front part of the grilling plate on the lid to snap the grilling plate into place.
4. Repeat this procedure on the base to attach the flat grilling plate.
5. Insert the drip tray into the base of the appliance and push the drip tray into position. The front plate of the drip tray may not protrude the front plate of the appliance.

The appliance is now ready for use again.

STORAGE

⚠ WARNING: Young children must always be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always turn the temperature control dial counter-clockwise to the stop. Thereafter, unplug the appliance and wait until the appliance cooled down completely. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock, overheating, or fire.

⚠ CAUTION: Do not hold the appliance by the drip tray or power cord for moving the appliance to avoid damage. Always handle power cords with special care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Always ensure that no one will pull the appliance by the power cord.

For moving, grasp the appliance at both sides of the base. Alternatively, you may carry the appliance by the handle of the lid. However, **before lifting the appliance by the handle, always ensure that the lid is securely locked to the base of the appliance and will not open unintentionally!** Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it to avoid damage.

Before moving or tilting the appliance, always remove all residues still on the grilling plates or in the drip tray to avoid damage by spilling juices. **The appliance cannot be stored in an upright standing position, as it would fall over.**

1. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').
2. Reassemble the appliance completely and correctly, before storing it, to avoid loss and damage to the parts (see: 'Assembling the Appliance').
3. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance.
4. For storage and before lifting and/or tilting the appliance, always ensure to lock the lid of the appliance to the base. For this, first pull the height control clip to the OPEN position, then with the lid closed completely, push the height control clip to the rear of the appliance to the stop (LOCK position). Ensure that the lid is securely closed, before lifting the appliance by the handle. Lay the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the base.
5. Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. The appliance is not intended for being stored in upright position.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de