

GASTROBACK®

DESIGN BBQ
ADVANCED CONTROL

BEDIENUNGSANLEITUNG



Art.-Nr. 42539 »Design BBQ Advanced Control«

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

Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	10
Antihafbeschichtung	11
Technische Daten	12
Ihren neuen Kontaktgrill kennen lernen.....	13
Steuerelemente auf dem Touchscreen.....	14
Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills	15
Überblick	15
Verriegelung des Deckels	16
Drei mögliche Positionen des Deckels.....	16
Geschlossener Deckel	16
Offener Deckel	17
Flache Position.....	17
Höhenverstellung	17
Schwenkbare Aufhängung des Deckels.....	18
Temperaturkontrolle	18
Vordefinierte Programme	19
Grillzeit-Timer	19
Automatische Abschaltung	20
Tipps für beste Ergebnisse.....	20

Temperaturrechtwerte.....	21
Fleisch und Fisch grillen.....	21
Den Garzustand von Steaks prüfen.....	22
Sandwiches.....	22
Vor der ersten Verwendung.....	23
Bedienung.....	24
Vorbereitungen.....	25
Ein Programm auswählen.....	27
Den Deckel in die gewünschte Position bringen.....	28
Die Höhenverstellung einstellen.....	28
Die Lebensmittel zubereiten.....	29
Die Grilledauer einstellen.....	31
Die Kerntemperatur überwachen.....	32
Nach der Verwendung.....	34
Das Gerät zerlegen.....	34
Störungen beseitigen.....	36
Fehlermeldungen des Geräts.....	38
Pflege und Reinigung.....	40
Das Gerät reinigen.....	41
Das Gerät zusammensetzen.....	42
Aufbewahrung.....	43
Entsorgungshinweise.....	44
Information und Service.....	44
Gewährleistung/Garantie.....	45
Verwendung im Haushalt.....	45
Zubehör – Design BBQ Advanced Control.....	46

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL wird Sie mit seinen zahlreichen, nützlichen Funktionen überzeugen. 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 Höheneinstellung und der schwenkbar aufgehängte Deckel sorgen dafür, dass auch empfindliche Lebensmittel nicht zerdrückt werden. Das mitgelieferte Grillthermometer liefert die Kerntemperatur der Lebensmittel, damit Sie immer die perfekten Ergebnisse erreichen. Nicht nur Steaks und Würstchen gelingen schnell und perfekt, sondern auch die Zubereitung von Sandwiches und kleinen Pizzen, sowie das Toasten und Überbacken von Broten und Baguettes. Der Timer sorgt dafür, dass Sie auch bei angeregten Gesprächen mit Ihren Gästen die richtigen Garzeiten nicht verpassen. Auch wenn Sie größere Mengen Grillgut zubereiten wollen oder die Aromen unterschiedlicher Lebensmittel getrennt bleiben sollen, muss der DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL 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 ADVANCED CONTROL es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden. Selbst die meist lästige Reinigung muss Ihnen kein Kopfzerbrechen bereiten: Nehmen Sie die Grillplatten und die Tropfschale einfach aus dem Gerät und reinigen Sie diese Teile in der Spülmaschine.

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 DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL.

Ihre GASTROBACK® GmbH



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitshinweise Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Geräts 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 Geräts. 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, Gewerbestr. 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 Betriebs brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Personenschäden und Sachschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen (Beispiel: Verformungen, beschädigte Grillplatten, Brüche, Risse, Verschmutzung oder Korrosion der Steckkontakte). 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, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigungen während des Betriebs 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. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, waagrecht, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf geneigte Oberflächen oder auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen) stellen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf Unterlagen, die durch lokale Überhitzung platzen können (Beispiel: Glas, Stein). Stellen Sie auch das kalte Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen (Beispiel: lackierte Möbel).

- Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 50cm Abstand, um eine Gefährdung durch Feuer sowie Schäden durch Hitze, Dampf und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Legen Sie während des Betriebs keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Geräts, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** unter überhängenden Regalen oder Hängelampen. **EXPLOSIONSGEFAHR, BRANDGEFAHR! NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen. Niemals das Gerät in der Nähe von leichtentzündlichen Flüssigkeiten (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampfen viele leichtentzündliche Substanzen sehr rasch und bilden ein zündfähiges Gemisch, das durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Bauteile des Geräts) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden durch Feuer verursachen kann. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**
- **Speisereste auf den Heizelementen können während des Betriebs verkohlen und Feuer fangen.** Überprüfen Sie vor dem Zusammensetzen des Geräts, ob die Grillplatten absolut sauber, trocken und frei von Rückständen sind. Niemals das Gerät betreiben, wenn die Grillplatten verschmutzt oder beschädigt sind.

- Dieses Gerät ist geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen 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 bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Niemals die Bauteile des Geräts 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! Zum Betrieb müssen beide Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert sein. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor der Verwendung immer zunächst auf „OPEN“, um den Deckel zu entriegeln.
- 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, platzen, 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 Betriebs irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände direkt über oder neben die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des

Geräts mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind.

- 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 Gerät dabei nicht umzukippen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie die Tropfschale oder Grillplatten abnehmen. Andernfalls können heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Leeren Sie immer zuerst die Grillplatten und Tropfschale und verriegeln Sie die Höhenverstellung des Deckels, bevor Sie das Gerät am Griff anheben (Position „LOCK“; siehe: ‚Höhenverstellung‘).
- 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 am Netzkabel oder dem Verbindungskabel zwischen Boden und Deckel halten, wenn Sie es bewegen wollen.
- 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 Gerät, das Netzkabel oder das Grillthermometer 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 Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230-240V 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 30mA 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 externen Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen.
- Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein, 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 Geräts und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel am besten mit einer Schnur locker am Tischbein. Die Verbindung 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 die Verbindungen trennen.

- 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. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. 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‘). Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt (bis zu 240°C). Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen. Denken Sie bitte stets daran.

- Außer den Grillplatten können auch die Tropfschale sowie alle Außenseiten des Geräts während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder einige Zeit nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder Gegenständen berühren, die empfindlich gegen Hitze, Fett oder Feuchtigkeit sind. Fassen Sie das Gerät immer nur an den Bedie-

nungselementen an, solange das Gerät heiß ist. Achten Sie auf heißen Dampf, Spritzer und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie Lebensmittel auflegen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Die Grillflächen sind ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen. Stellen/legen Sie niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tassen, Teller, Töpfe) auf die Grillflächen, um Schäden zu vermeiden. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf den heißen Grillflächen liegen. **Niemals mit dem Grillthermometer die heißen Grillflächen direkt berühren oder das Grillthermometer auf den heißen Grill legen.**

- Niemals das Gerät bewegen oder Bauteile abnehmen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie die Tropfschale und die Grillplatten abnehmen, oder das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb oder einige Zeit danach auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Tropfschale und Grillflächen vollständig leer sind, bevor Sie das Gerät kippen oder neigen oder aufrecht stellen.



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillflächen des DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen, wodurch die Lebensmittel nicht auf den Grillflächen ankleben. Durch einige 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 jedem 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 die Grillplatten 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 Antihaftbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde.
- Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel für das Gerät.
- Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Grillflächen leicht reinigen. Niemals scharfe Reiniger, Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Drahtbürsten, Stahlwolle) verwenden. Nehmen Sie die Grillplatten zur Reinigung immer aus dem Gerät heraus 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.: 42539 Design BBQ Advanced Control
Stromversorgung:	230 - 240 V Wechselstrom, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 90 cm
Gewicht:	ca. 8,2 kg
Abmessungen:	ca. 430 x 345 x 185 mm (geschlossen) ca. 430 x 485 x 380 mm (offen) ca. 430 x 640 x 113 mm (zurückgeklappt) (Breite x Tiefe x Höhe)
Größe der Grillflächen:	Boden: 340 x 240 mm Deckel: 340 x 240 mm
Temperatureinstellung:	80°C bis 240°C (170°F bis 460°F); regelbar in 5°C-Schritten (10°F)
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN KONTAKTGRILL KENNEN LERNEN



1 STABILER METALLBÜGEL

Mit wärme-isolierem Griff

2 JUSTIERUNGSPLATTE

Hiermit kann der Deckel für empfindliches Grillgut parallel zum Boden gedreht werden

3 DECKEL MIT EIGENER GRILLFLÄCHE

Höhenverstellung und schwenkbarer Aufhängung

4 ENTRIEGELUNGEN DER GRILLPLATTEN

Drücken Sie hier (eject), um die Grillplatten zur Reinigung abzunehmen

5 HERAUSNEHMBARE GRILLPLATTEN

Mit integrierten Heizelementen; spülmaschinengeeignet

6 SCHIEBER DER HÖHENVERSTELLUNG

Einstellbar für Grillgut mit unterschiedlicher Dicke

7 BRATENSAFTTÜLLEN

An beiden Grillplatten

8 SCHARNIERENTRIEGELUNG

Drücken Sie hier, um die Sperre des Deckelscharniers zu lösen und den Deckel um 180° nach hinten zu klappen

9 INTEGRIERTES THERMOMETERFACH

Für das Grillthermometer

10 GRILLTHERMOMETER

Zum messen der Kerntemperatur des Grillguts

11 GEHÄUSE

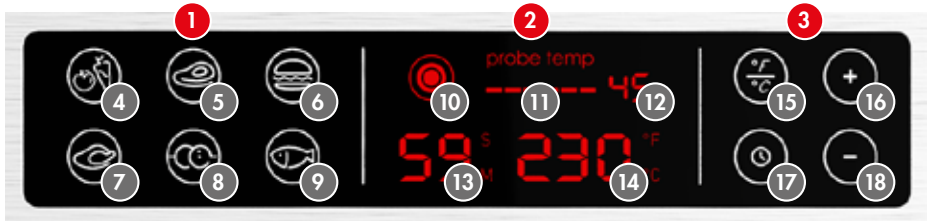
Aus eloxiertem Aluminium

12 TOUCHSCREEN BEDIENUNGSELEMENTE

Bediensymbole und digitale Anzeige

13 EIN/AUS-SCHALTER

STEUERELEMENTE AUF DEM TOUCHSCREEN



1 PROGRAMMFELD

Mit den Symbolen der 6 vordefinierten Programme: Gemüse, Fleisch, Hamburger und Panini, Geflügel, Schaschlik, Fisch

2 ANZEIGEFELD

Mit den aktuell eingestellten Werten: Grilldauer und Grilltemperatur. In der oberen Hälfte befinden sich die Daten des Grillthermometers.

3 STEUERFELD

Wählen Sie hier die Temperatureinheit, aktivieren Sie den Grillzeit-Timer oder stellen Sie die Werte ein.

4 GEMÜSE

Geeignet für alle Arten von Gemüse, Gemüse-Bratlinge, Früchte

5 FLEISCH

Geeignet für feste Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild

6 HAMBURGER / PANINI

Geeignet für Gemüse und vorgegartes Fleisch zwischen Brotteig oder Brötchen: Hamburger, belegte Baguette-Brote, Sandwich, Panini, Toast-Scheiben, Pfannkuchen, Waffelteig, Omelette
Der Teig für Pfannkuchen, Waffeln und ähnliches darf nicht zu flüssig sein, damit er nicht von der Grillfläche fließt

7 GEFLÜGEL

Geeignet für Geflügel aller Art: Huhn, Pute, Ente, Gans

8 SCHASCHLIK / KEBAB

Geeignet für Fleischspieße, Frikadellen aus Fleisch und Gemüse, Würstchen

9 FISCH

Geeignet für Fisch, Meeresfrüchte

10 THERMOMETERTASTE

Aktiviert die Überwachung der Kerntemperatur

11 TATSÄCHLICHE KERNTEMPERATUR

Wird durch eine Reihe von leuchtenden Strichen angezeigt

12 GEWÜNSCHTE KERNTEMPERATUR

Das Gerät meldet das Erreichen dieses Wertes durch mehrere Signaltöne – einstellbar zwischen 45°C und 75°C

13 GRILLDAUER

Bei aktiviertem Grillzeit-Timer erscheint hier die noch verbleibende Grilldauer als Countdown

14 GRILLTEMPERATUR

Hier erscheint die eingestellte Grilltemperatur

15 EINHEITENTASTE

Schaltet zwischen °C und °F um

16 + TASTE

Mit diesen Tasten erhöhen Sie den ausgewählten Wert

17 UHR-SYMBOL

Aktiviert den Grillzeit-Timer

18 - TASTE

Mit diesen Tasten verringern Sie den ausgewählten Wert

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN KONTAKTGRILLS

Ihr neuer DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL eignet sich perfekt für die Zubereitung zahlreicher raffinierter Grillgerichte. Selbst Waffelteig, Omeletts und dünne Pfannkuchen können auf der glatten Grillfläche gebacken werden, während Sie die typischen Grillmarken auf der oberen, gerillten Grillfläche des Deckels erhalten. Dabei werden Sie durch einige, hilfreiche Funktionen unterstützt.

ÜBERBLICK

- Um Anhaltspunkte für die optimale Temperatur zur Zubereitung Ihres Grillgutes zu liefern, stehen 6 Grillprogramme mit voreingestellten Werten zur Verfügung. Trotzdem können Sie die eingestellte Temperatur natürlich jederzeit während des Betriebs an Ihre Vorlieben anpassen.
- Sie können jederzeit die Einheit der Temperatur von °C auf °F umstellen. Die interne Steuerung des Geräts arbeitet allerdings mit der Celsius-Skala (°C). Dadurch können sich bei der Anzeige der Temperaturen in °F leichte Abweichungen ergeben.
- Das Gerät kann auch für empfindliche Lebensmittel als Kontaktgrill verwendet werden. Die Höhenverstellung des Deckels macht das möglich, ohne dass die Lebensmittel dabei zerdrückt werden. Alternativ können Sie den Deckel in der geöffneten Position stehen lassen oder die doppelte Grillfläche (ca. 1632 cm²) nutzen, indem Sie den Deckel um 180° zurück klappen.
- Durch die geriffelte Grillplatte erhalten Sie eine feine Zeichnung des Grillguts. Die glatte Grillplatte eignet sich für Pfannkuchen, Omelettes, Spiegeleier, Crêpes und Kartoffelpuffer.
- Durch die hohe Leistung der Heizelemente erreichen die Grillflächen selbst die hohen Temperaturen besonders schnell (maximal 6 Minuten bei geschlossenem Deckel).
- Bei Verwendung des Grillzeit-Timers (max. 60 Minuten) werden Sie rechtzeitig durch ein akustisches Signal daran erinnert, ihre Lebensmittel vom Grill zunehmen oder umzudrehen.
- Das integrierte Grillthermometer misst die Kerntemperatur in der Mitte der Lebensmittel und überwacht die genaue Garstufe des Grillguts.
- Die Heizelemente sind in die Grillplatten integriert. Dieser direkte Kontakt zur Grillplatte vermeidet unnötige Energieverluste. Dennoch sind die herausnehmbaren Grillplatten spülmaschinengeeignet.
- Die Antihaffbeschichtung der Grillflächen macht ein gesundes Kontakt-Grillen ohne zusätzliches Fett möglich.

- Überschüssiger Bratensaft wird in der integrierten Tropfschale aufgefangen, die sich problemlos und leicht an der Seite herausnehmen lässt. Bei Bedarf können Sie dadurch auch den Bratensaft nutzen, um köstliche Soßen anzurühren.

VERRIEGELUNG DES DECKELS

Sie können das Gerät am Henkel des Griffes bequem tragen, wenn Sie den Deckel auf dem Boden des Geräts verriegeln. Dazu dient die Position „LOCK“ an der Höhenverstellung des Deckels. Wenn der Schieber der Höhenverstellung bei geschlossenem Deckel auf „LOCK“ steht, dann lässt sich der Deckel nicht mehr öffnen (siehe: ‚Ihren neuen Kontaktgrill kennen lernen‘).

Wichtig: Die Position „LOCK“ ist nur zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor dem Reinigen und vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf „OPEN“. Danach lässt sich der Deckel ohne jedweden Kraftaufwand öffnen. **Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen!**

DREI MÖGLICHE POSITIONEN DES DECKELS

Sie können den DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL mit drei verschiedenen Positionen des Deckels verwenden, um die Arbeitsweise des Geräts optimal an Ihr Grillgut anzupassen. Allerdings sollten Sie die Methode mit geschlossenem Deckel bevorzugen (Kontaktgrillen; siehe unten). Der Garvorgang wird dadurch beschleunigt und der Energieverbrauch gesenkt. Bei Bedarf können Sie 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 liegt der Deckel über dem Boden des Geräts (Kontaktgrillen). Verwenden Sie diese Position zum Aufheizen der Grillflächen und zum Grillen fester Lebensmittel. Schließen Sie den Deckel nach dem Auflegen wieder. Durch den Druck des Deckels erhalten beispielsweise Steaks mit der gerippten Grillfläche die typischen Grillmarken. Für empfindliche Lebensmittel können Sie die Position des Deckels mit der Höhenverstellung an die Dicke des Grillgutes anpassen (siehe unten). 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 können.

Typische Verwendung: Hamburger, Steaks, Fisch, Gemüse und zum Grillen verschiedener Zutaten zwischen zwei Teigscheiben oder Brötchenhälften (Beispiel: Tortillas und Pitas).

Offener 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, offenen Position stabil stehen bleibt. Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillfläche des Bodens und lassen Sie den Deckel in der aufrechten Position stehen.

Typische Verwendung: Grillgerichte bei denen nur eine Seite erhitzt werden soll. Beispiel: Schaschlik, Fisch, Pizza, Teile mit weichen Soßen (Ketchup, Majonäse). Besonders dicke Teile (Beispiel: Hamburger).

Flache Position

In der flachen Position liegt der Deckel um 180° ganz zurückgeklappt 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. Außerdem stehen Ihnen dadurch sowohl eine glatte Grillfläche als auch eine gerippte Grillfläche zur Verfügung, um dadurch ganz unterschiedliche Lebensmittel mit verschiedenen Anforderungen an die Beschaffenheit der Grillfläche gleichzeitig zu garen.

Typische Verwendung: Analog der offenen Position und zum Grillen größerer Mengen; gleichzeitiges Grillen von Gerichten unterschiedlicher Dicke; für unterschiedliche Lebensmittel, deren Aromen getrennt bleiben sollen (Beispiel: Fisch und Würstchen); für Baguette, einseitig belegte Bratscheiben, Kartoffelpuffer und Schaschlik.

HÖHENVERSTELLUNG

Der Deckel des DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden, damit empfindliche Lebensmittel (Beispiel: Fisch, Sandwiches, Burger oder Tomaten) beim Grillen nicht zerdrückt werden. Der Deckel kann auf verschiedene Abstände von der unteren Grillfläche eingestellt werden: von ca. 2 cm (Position 1) bis zu ca. 5,5 cm (Position 5). Durch die schwenkbare Aufhängung des Deckels können Sie die obere Grillfläche dazu parallel zur unteren Grillfläche stellen (siehe unten).

Wichtig: Der Deckel des Geräts kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position „LOCK“) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen.

SCHWENKBARE AUFHÄNGUNG DES DECKELS

Der Deckel ist in der Aufhängung drehbar, so dass der Deckel während des Gargvorgangs an allen Stellen der Grillfläche gleichmäßig auf den aufgelegten Lebensmitteln liegt, ohne diejenigen Teile zu zerdrücken, die nahe beim Scharnier liegen. Der Deckel wird dazu nicht arretiert und kann sich jederzeit frei drehen. An feste Lebensmittel (Beispiel: Steaks von Schwein und Rind) passt sich der Deckel dadurch auch selbständig an.

TEMPERATURKONTROLLE

In die linke Seite der Konsole ist das Thermometerfach für das Grillthermometer des Geräts eingearbeitet. Wenn Sie das Thermometerfach nach vorn herausziehen, dann wird unter der Frontplatte die Anschlussbuchse für das Grillthermometer freigelegt. Mit dem Grillthermometer können Sie die Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel überwachen.

Direkt nachdem Sie die Überwachung der Kerntemperatur mit der Thermometertaste aktiviert haben, kann die gewünschte Kerntemperatur am Gerät eingestellt werden (siehe: ‚Bedienung / Die Kerntemperatur überwachen‘). Das Gerät meldet dann das Erreichen der gewünschten Kerntemperatur mit einem akustischen Signal. Die tatsächliche Kerntemperatur wird durch eine Reihe von Strichen in der oberen Hälfte des Anzeigefeldes angezeigt. Die Striche blinken zunächst und leuchten kontinuierlich sobald die entsprechende Temperatur erreicht ist. Jeder Strich entspricht einer bestimmten Kerntemperatur: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F). Jede dieser Temperaturen können Sie als Zielwert einstellen.







Wichtig: Der Bereich der möglichen Kerntemperaturen ist bei manchen Programmen eingeschränkt (Beispiel: auf die 4 höchsten Kerntemperaturen). Wenn Sie eine Kerntemperatur einstellen wollen, die außerhalb dieses Bereichs liegt, dann wählen Sie ein anderes Programm oder deaktivieren Sie das gewählte Programm.

Hinweis

Das Grillthermometer ist in einer inneren Schale eingelegt, die Sie herausnehmen und als Ablage für das Grillthermometer neben den Grill stellen können. Wenn Sie das Grillthermometer gar nicht benutzen wollen, dann sollten Sie das Thermometerfach im Gerät lassen. Die Anschlussbuchse ist dadurch vor Spritzern geschützt.

VORDEFINIERTE PROGRAMME

Im Gerät sind 6 vordefinierte Programme zum Garen verschiedener Lebensmittel gespeichert. Diese Programme enthalten sinnvolle Temperaturen für die Grillplatten, mit denen die zugehörigen Gerichte besonders gut gelingen.

Programm	Symbol	Temperatur	Bereich	Geeignet für ...
Gemüse		160°C / 320°F	130 - 190°C 270 - 370°F	Alle Arten von Gemüse, Gemüse-Bratlinge, Früchte
Fleisch		230°C / 450°F	200 - 240°C 390 - 460°F	Feste Fleischsorten von Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Wild
Hamburger / Panini		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Gemüse und vorgegartes Fleisch zwischen Brotteig oder Brötchen: Hamburger, belegte Baguette-Brote, Sandwich, Panini, Toast-Scheiben, Pfannkuchen, Waffelteig, Omelette Der Teig für Pfannkuchen, Waffeln und ähnliches darf nicht zu flüssig sein, damit er nicht von der Grillfläche fließt
Geflügel		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Geflügel aller Art: Huhn, Pute, Ente, Gans
Schaschlik / Kebab		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Fleischspieße, Frikadellen aus Fleisch und Gemüse, Würstchen
Fisch		230°C / 450°F	200 - 240°C 390 - 460°F	Fisch, Meeresfrüchte

GRILLZEIT-TIMER

Das Gerät ist mit einem Timer ausgerüstet, mit dem Sie die gewünschte Grilldauer einstellen können.

Die Funktion des Grillzeit-Timers entspricht der einer Eieruhr, die Sie an den richtigen Zeitpunkt erinnert, an dem Sie Ihre Lebensmittel wenden oder vom Grill nehmen sollten. Wenn Sie eine Grilldauer eingestellt haben, erscheint die noch verbleibende Zeit als Countdown im Anzeigefeld. Ein akustisches Signal ertönt, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Gerade bei niedrigen Temperaturen und dementsprechend längerer Grilldauer können Sie damit sicherstellen, dass Sie den richtigen Garzustand Ihrer Lebensmittel nicht verpassen.

Sie können die Grilldauer zwischen 1 Minute und 60 Minuten einstellen. Wenn Sie den Grillzeit-Timer deaktivieren wollen, dann stellen Sie die Grilldauer auf Null („00 M“).

Hinweis

Sobald die verbleibende Grilledauer unter eine Minuten gefallen ist, wird die Anzeige der Grilledauer auf Sekunden umgestellt.

Sie können die eingestellte Grilledauer während des Grillens jederzeit beliebig ändern. Der Grillvorgang muss dafür nicht unterbrochen werden (siehe: ‚Die Grilledauer einstellen‘).

Wichtig: Der Grillzeit-Timer erinnert Sie lediglich daran, dass die von Ihnen gewählte Grilledauer abgelaufen ist. Die Heizelemente arbeiten auch nach dem Ablauf dieser Zeit weiter, damit Sie Lebensmittel mit unterschiedlicher Grilledauer gleichzeitig auf dem Grill zubereiten können, ohne für diejenigen Teile, die früher vom Grill genommen werden müssen, auf die Erinnerung durch den Grillzeit-Timer verzichten zu müssen. Ebenso müssen Sie den Grill nach Ablauf der Grilledauer nicht neu einstellen, bevor Sie weitere Lebensmittel auflegen. Der Grillzeit-Timer kann Sie dadurch bei der Einhaltung der richtigen Grilledauer für ganz unterschiedliche Lebensmittel unterstützen.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Um auch in einem Sonderfall die Betriebssicherheit des Geräts sicherzustellen, verfügt das Gerät über eine automatische Abschaltung (Time-Out), die nach ca. 1 Stunde wirksam wird und das Gerät ausschaltet („OFF“ blinkt auf dem Touchscreen). Die automatische Abschaltung verhindert, dass das Gerät beliebig lange weiter arbeitet, falls Sie einmal vergessen sollten, es auszuschalten. Die Time-Out-Zeit bis zur Abschaltung beginnt nach jeder Änderung der eingestellten Werte wieder bei Null.

Wichtig: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät immer sofort aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, sobald Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel fertig sind.

Sie können das Gerät nach der automatischen Abschaltung sofort wieder in Betrieb nehmen. Drücken Sie dazu einfach die EIN/AUS-Taste.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten, dann sollten die gleichzeitig auf den Grill aufgelegten Lebensmittelstücke so auf der Grillfläche verteilen, dass alle Teile möglichst beide Grillflächen (Boden und Deckel) leicht berühren. Stellen Sie bei Bedarf die Höhenverstellung entsprechend ein (siehe: ‚Höhenverstellung‘) und dre-

hen Sie den Deckel passend dazu in der Aufhängung des Deckels (siehe: ‚Schwenkbare Aufhängung des Deckels‘). 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.

TEMPERATURRICHTWERTE

- 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.

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, Kotelett). 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 oder Grillschaber 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	Kerntemperatur
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

SANDWICHES

- Brotsorten: Sie können die meisten Brotarten verwenden (Weißbrot, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Das Gerät ist ebenso zum Toasten von Focaccia, Baguette und Brötchen geeignet. Schließen Sie dazu den Deckel. Rosinenbrote, Brioche und anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt werden 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, um sich nicht zu verbrennen. Diese Füllungen können die Hitze speichern.
- Fettfreie Snacks: Durch die Antihafbeschichtung auf den Grillplatten brauchen Sie keine Butter oder Margarine für die Außenseiten gegrillter Snacks.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen oder das Gerät reinigen oder bewegen. 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 Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und solange es noch heiß ist nur an den Bedienungselementen und am Griff.

⚠️ ACHTUNG: Der Deckel wird zum Transport am Boden des Geräts verriegelt (siehe: ‚Verriegelung des Deckels‘). Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung immer zuerst 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 Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren neuen Kontaktgrill kennen lernen‘).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Geräts.
3. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung an der rechten Seite des Metallbügels auf die Position „OPEN“. Heben Sie danach den Deckel des Geräts in die stabile aufgeklappte Position an (siehe: ‚Drei mögliche Positionen des Deckels‘). Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Inneren des Grills und auf den Grillplatten liegen (Verpackungsmaterial oder ähnliches).
4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Wichtig: Beim ersten Aufheizen kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen und Rauch kann aufsteigen. 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 (240°C / 460°F) ca. 20 Minuten 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‘. Achten Sie dabei besonders darauf, dass keine Lebensmittlrückstände an den Grillplatten haften. 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 / Vorbereitungen‘). Stellen Sie die Grilltemperatur auf die höchste Stufe (240°C) und lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten arbeiten. Schalten Sie das Gerät danach AUS (EIN/AUS-Taste drücken) und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Hinweis

Sie müssen nicht befürchten, dass das Gerät oder die Antihaft-Beschichtung der Grillflächen durch das erste Ausheizen beschädigt werden. Die Heizelemente werden durch Thermoelemente gesteuert, die bei korrektem Betrieb nach den Anleitungen in diesem Heft eine Überhitzung verhindern.

6. Wischen Sie die Grillflächen mit etwas angefeuchtetem Küchenpapier ab. Trocknen Sie danach die Grillflächen sorgfältig ab.
7. Tropfen Sie etwas Speiseöl auf ein Küchenpapier und reiben Sie die Antihaftbeschichtungen der Grillflächen damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihaftbeschichtungen für den Gebrauch vor. Das Gerät ist jetzt bereit für den Gebrauch.

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 ADVANCED CONTROL 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 Betriebs nur an den Bedienungselementen (Griffe des Deckels, Schieber der Höhenverstellung, Bedienungselemente der Konsole). Um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden: Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. 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.

Die Unterlage muss ausreichend groß, trocken, wärmebeständig und horizontal sein (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die verwendete Steckdose und die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: ‚Ihren neuen Kontaktgrill kennen lernen‘).

Halten Sie auf jeder Seite mindestens 50 cm Abstand zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu empfindlichen Gegenständen. 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 Geräts 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 BEIDEN 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 Hände, Arme oder Gesicht oder empfindliche Gegenstände während des Betriebs über oder direkt neben die Grillflächen halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme durch Ofenhandschuhe. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Geräts mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

⚠ ACHTUNG: Niemals auf den Grillflächen schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen und besonders die Antihafbeschichtung 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‘).

VORBEREITUNGEN

⚠ ACHTUNG: Stellen Sie das Gerät nicht auf empfindlichen, lackierten Möbelloberflächen ab, auch dann nicht, wenn das Gerät kalt ist, um eine Beschädigung der Oberflächen durch Kratzer und Abrieb von den Gummifüßen zu vermeiden. Der Deckel kann mit dem Schieber der Höhenverstellung am Gerät verriegelt sein (Position „LOCK“). Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen (siehe: ‚Höhenverstellung‘).

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 Geräts 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 Geräts 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.

3. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Deckels auf die Position „OPEN“ (siehe: ‚Verriegelung des Deckels‘). Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig eingelegt, sauber und leer sind.
4. Vergewissern Sie sich, dass Grillplatten und Tropfschale richtig eingelegt sind (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät zusammensetzen‘). Die Frontplatte der Tropfschale muss mit dem Gehäuse des Geräts eine glatte Fläche bilden.
5. **Nur vor der ersten Verwendung und nach dem Spülen der Grillplatten in der Spülmaschine:** Reiben Sie die Grillflächen mit etwas Speiseöl ein, um die Antihaffbeschichtung für die Verwendung vorzubereiten.
6. Schließen Sie den Deckel – auch wenn Sie den Deckel nach dem Aufheizen zurück klappen wollen, um die Grillfläche des Deckels zum Auflegen von Lebensmitteln zu nutzen. Der Grill erreicht die eingestellte Temperatur schneller und energiesparender wenn der Deckel geschlossen ist. **Wenn Sie mit dem Grillthermometer arbeiten wollen:** Ziehen Sie das Thermometerfach an der linken Seite der Konsole heraus und nehmen Sie die innere Schale mit dem Grillthermometer nach oben aus dem Thermometerfach. Vergewissern Sie sich, dass die Spitze des Grillthermometers sauber und unbeschädigt ist. Unter der Frontplatte des Thermometerfachs wird der Anschluss für das Grillthermometer zugänglich. Stecken Sie dort den Stecker des Grillthermometers hinein und legen Sie das Grillthermometer **neben das Gerät**.

⚠️ ACHTUNG: Griff und Kabel des Grillthermometers dürfen die heißen Grillflächen nicht berühren. Niemals das Grillthermometer auf die Grillflächen legen!

Hinweis

Wenn Sie das Grillthermometer verwenden wollen, dann empfehlen wir, neben dem Gerät eine saubere, hitzefeste Schale für das Grillthermometer bereit zu stellen. Legen Sie das Grillthermometer dort ab, wenn Sie es nicht gerade zur Messung verwenden. Sie können für diesen Zweck die innere Schale des Grillthermometers verwenden. Außerdem sollten Sie ein sauberes, feuchtes Tuch bereit legen, mit dem Sie die Spitze des Grillthermometers nach der Messung sofort abwischen können.

7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ‚Vorichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Das Gerät erzeugt einen Signalton und auf dem Touchscreen blinkt „OFF“.
8. Drücken Sie auf die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten. Im Anzeigefeld blinkt die Grilltemperatur. Links neben der Grilltemperatur erscheint die Grilledauer in Minuten („00 M“).

Wichtig: Sobald Sie das Gerät eingeschaltet haben und eine Grilltemperatur angezeigt wird, beginnen die Heizelemente zu arbeiten und die Grillplatten werden heiß! Sobald die angezeigte Grilltemperatur erreicht ist, leuchtet die Grilltemperatur kontinuierlich und das Gerät erzeugt einen Signalton. Abhängig von der eingestellten Temperatur braucht das Gerät nach dem Einschalten maximal 6 Minuten, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.

9. Wenn Sie die aktuell eingestellte Grilltemperatur ändern wollen, dann drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ im Steuerfeld. Sie können allerdings auch durch Auswahl eines der vordefinierten Programme eine Grilltemperatur einstellen.

Hinweis

Es dauert maximal 6 Minuten, bis der Grill die höchstmögliche Grilltemperatur erreicht hat.

EIN PROGRAMM AUSWÄHLEN

Sie können eines der 6 Programme im Programmfeld des Touchscreens auswählen. In den Programmen sind bereits sinnvolle Grilltemperaturen für verschiedene Lebensmittelarten gespeichert.

Tipp: Sie müssen zum Grillen kein Programm wählen. Sie können die gewünschten Werte auch sofort manuell einstellen. Wenn Sie ein Programm gewählt haben, dann können Sie die Werte trotzdem auf normalem Weg verändern. Die vorprogrammierten Grilltemperaturen sind als Startwerte für Ihre eigenen Einstellungen vorgesehen. Passen Sie die Grilltemperatur an Ihre Anforderungen an.

10. Ein Programm auswählen: Tippen Sie auf das gewünschte Symbol im Programmfeld, um die zugehörige Grilltemperatur zu wählen. Auf Wunsch können Sie die voreingestellte Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“ im Steuerfeld ändern.

Hinweis

Wenn Sie ein Programm nutzen, dann könnte der Bereich der einstellbaren Grilltemperaturen eingeschränkt sein. Wenn Sie eine Grilltemperatur außerhalb dieses Bereiches verwenden wollen, dann wählen Sie ein anderes Programm (siehe: ‚Vordefinierte Programme‘). Alternativ, können Sie das Programm deaktivieren.

11. Das ausgewählte Programm deaktivieren: Tippen Sie auf das gerade ausgewählte, leuchtende Programm-Symbol. Das Programm-Symbol wird wieder dunkel. Alternativ tippen Sie auf ein anderes Programm-Symbol, um das zugehörige Programm zu wählen.

DEN DECKEL IN DIE GEWÜNSCHTE POSITION BRINGEN

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR: Auch die Außenseiten des Geräts werden beim Betrieb heiß. **Wenn das Gerät heiß ist, dann achten Sie beim Öffnen, Schließen und Zurückklappen des Deckels unbedingt darauf, dass Sie den Deckel nicht mit dem Arm berühren**, um sich nicht am Rand des Deckels zu verbrennen. Achten Sie darauf, das Gerät beim Aufklappen des Deckels nicht umzukippen.

12. Vergewissern Sie sich, dass der Schieber der Höhenverstellung auf der Position „OPEN“ steht. Zum Auflegen der Lebensmittel heben Sie den Deckel vorsichtig am Griff an, bis er in der geöffneten Position stehen bleibt.

Hinweis

Nachdem Sie die Lebensmittel auf die untere Grillfläche aufgelegt haben, sollten Sie den Deckel wieder herunter klappen – sofern Ihre Lebensmittel und Ihr Rezept das Grillen von beiden Seiten erlauben. Für empfindliche Lebensmittel, die leicht zerdrückt werden, sollten Sie die Höhenverstellung des Deckels an die Dicke der Lebensmittel anpassen (siehe unten: ‚Die Höhenverstellung einstellen‘).

13. **Wenn Sie den Deckel zurück klappen wollen, um beide Grillflächen mit Lebensmittel zu belegen:** Halten Sie den Deckel mit der linken Hand am Griff fest und achten Sie darauf, den oberen Rand des Deckels nicht mit ihrem Arm zu berühren. Halten Sie die Scharnierentriegelung (rechts am Deckelscharnier) gedrückt, während Sie den Deckel vorsichtig nach hinten auf die Arbeitsfläche legen.

DIE HÖHENVERSTELLUNG EINSTELLEN

14. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und halten Sie den Deckel fest. Vergewissern Sie sich, dass der Schieber der Höhenverstellung auf „OPEN“ steht.

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR: Das Gerät wird während des Betriebs auch an den Außenseiten heiß. Solange das Gerät heiß ist: berühren Sie das Gerät nur an den Bedienelementen (dunkle Grifffläche am Metallbügel des Deckels, Justierungsplatte des Deckels, Konsole, Schieber der Höhenverstellung). **Achten Sie darauf, den oberen Rand des Deckels beim Öffnen des Deckels nicht mit dem Arm zu berühren.**

15. Halten Sie den Deckel in der gewünschten Position über die untere Grillplatte. Drehen Sie dazu bei Bedarf den Deckel an der dunklen Justierungsplatte, bis er parallel zur unteren Grillplatte steht.
16. Während Sie den Deckel in der gewünschten Höhe halten, drücken Sie den Schieber der Höhenverstellung mit der rechten Hand nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Widerstand spüren.
17. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position maximal 5,5 cm über der unteren Grillplatte stehen.
18. Wenn Sie den Deckel tiefer absenken wollen: Halten Sie den Deckel am Griff fest und ziehen den Schieber der Höhenverstellung dementsprechend ein kleines Stück weiter nach vorn zu sich heran. Danach können Sie den Deckel weiter absenken.

DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR: Auch die Außenseiten des Gehäuses können während des Betriebs heiß werden. Fassen Sie den heißen Grill ausschließlich an den Bedienungselementen an (Griff und Justierungsplatte des Deckels, Schieber der Höhenverstellung, Konsole). Niemals die Grillflächen oder das Gehäuse des Geräts während des Betriebs oder einige Zeit danach mit Händen, Armen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. **Achten Sie besonders beim Aufklappen des Deckels darauf, den oberen Rand 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. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass die Tropfschale richtig eingelegt ist. Die Tropfschale darf nicht an der linken Seite des Geräts herausstehen.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel und das Gerät vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘). Schließen Sie den Deckel des Geräts.
2. Wählen Sie eine geeignete Grilltemperatur aus. Dazu stehen Ihnen zwei Wege zur Verfügung:

Wählen Sie **im Programmfeld** eines der Programme. Die zugehörige Grilltemperatur erscheint sofort im Anzeigefeld (siehe: ‚Ein Programm auswählen‘).

Tippen Sie **im Steuerfeld** auf die Tasten „+“ oder „-“, um die angezeigte Temperatur manuell einzustellen.

Das Gerät arbeitet sofort mit der ausgewählten Grilltemperatur. Nach jeder Veränderung blinkt die Grilltemperatur im Anzeigefeld, bis die neue Temperatur erreicht ist und der Signalton erklingt.

3. Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und das akustische Signal erklingt. In dieser Zeit können Sie Ihre Lebensmittel würzen und feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken tupfen.
4. Fassen Sie den Deckel am Griff und klappen Sie den Deckel in die geöffnete Position hoch.
5. Wenn Sie beide Grillflächen zum Auflegen von Lebensmitteln nutzen wollen, dann klappen Sie den Deckel mit gedrückter Scharnierentriegelung um 180° zurück (siehe: ‚Den Deckel in die gewünschte Position bringen‘). **Achten Sie dabei darauf, den Rahmen des Deckels nicht mit Ihrem Arm zu berühren.**

⚠️ WARNUNG: Beim Auflegen der Lebensmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett spritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige der Grilltemperatur nicht mehr blinkt (Grilltemperatur ist erreicht) und legen Sie Ihre Lebensmittel auf die Grillflächen. Wenn Sie die Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel mit dem Grillthermometer überwachen wollen, dann aktivieren Sie die Temperaturkontrolle mit der Temperaturtaste **im Anzeigefeld** (siehe: ‚Die Kerntemperatur überwachen‘). Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein und stecken Sie die Spitze des Grillthermometers möglichst bis zur Mitte in ein möglichst durchschnittlich beschaffenes Stück der gewünschten Lebensmittelart. Ein Signal ertönt, sobald die ausgewählte Kerntemperatur erreicht ist.

⚠️ ACHTUNG: Das Grillthermometer und das zugehörige Kabel dürfen die Grillflächen nicht berühren. Abhängig von den Lebensmitteln auf den Grillflächen können Sie den Deckel bei Verwendung des Grillthermometers eventuell nicht mehr schließen, ohne dass das Grillthermometer den Deckel berührt. In diesen Fällen müssen Sie den Deckel offen lassen.

⚠️ Tipp: Wenn Sie Lebensmittel unterschiedlicher Art gleichzeitig garen, können Sie sowohl die Überwachung der Kerntemperatur als auch den Grillzeit-Timer aktivieren, um dadurch zwei ganz unterschiedliche Arten von Lebensmitteln gleichzeitig zu überwachen. Wählen Sie die Grilldauer am besten nach den Lebensmitteln, die zuerst gar werden.

Hinweis

Sie sollten den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen. Besonders bei weichen Lebensmitteln (Hamburger, Fisch, empfindliches Gemüse) sollte der Deckel nur leicht und ohne Druck aufliegen. 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. Wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten können (Kontaktgrillen), dann klappen Sie den Deckel vorsichtig herunter und stellen Sie bei Bedarf die Höhenverstellung entsprechend ein. (siehe: ‚Den Deckel in die gewünschte Position bringen‘ und ‚Die Höhenverstellung einstellen‘). Wenn Sie den Grillzeit-Timer nutzen wollen, dann tippen Sie im Steuerfeld auf das Uhr-Symbol, um den Grillzeit-Timer einzustellen (siehe: ‚Die Grilledauer einstellen‘). Solange die Grilledauer im Anzeigefeld blinkt, können Sie die gewünschte Grilledauer mit den Tasten „+“ oder „-“ einstellen (1 bis 60 Minuten). Sobald die eingestellte Grilledauer abgelaufen ist, erklingt ein Signal.

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

6. Garen Sie die Lebensmittel bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach Bedarf.
7. Wenn die Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, dann klappen Sie den Deckel bei Bedarf 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 das Gerät bei Bedarf entsprechend neu ein.

DIE GRILLDAUER EINSTELLEN

Wenn Sie den Grillzeit-Timer verwenden wollen, dann müssen Sie lediglich eine Grilledauer einstellen (siehe: ‚Grillzeit-Timer‘). Die noch verbleibende Zeit erscheint als Countdown im Anzeigefeld und ein akustisches Signal ertönt, sobald die Zeit abgelaufen ist. Der Grillzeit-Timer hat keinen Einfluss auf die Temperatur der Grillflächen.

Hinweis

Normalerweise werden die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen der Grilltemperatur verwendet. Die Tasten wirken nur auf die Grilledauer, solange die Grilledauer im Anzeigefeld blinkt.

8. **Die Grilldauer einstellen:** Tippen Sie im Steuerfeld auf das Uhr-Symbol. Die Voreinstellung der Grilldauer blinkt im Anzeigefeld. Solange die Grilldauer blinkt können Sie den gewünschten Wert mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen. Ein Signalton erklingt, sobald das Gerät wieder zur Einstellung der Grilltemperatur zurückschaltet.
9. **Die Grilldauer nachträglich ändern:** Drücken Sie im Steuerfeld das Uhr-Symbol. Die aktuelle Grilldauer blinkt im Anzeigefeld. Solange die Grilldauer blinkt können Sie den gewünschten Wert mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen.

DIE KERNTEMPERATUR ÜBERWACHEN

⚠ ACHTUNG: Niemals das Grillthermometer auf den Grillflächen ablegen. Legen Sie das Grillthermometer neben das Gerät, wenn Sie es nicht brauchen.

Wenn das Grillthermometer richtig am Gerät angeschlossen ist (siehe: ‚Vorbereitungen‘), dann können Sie die automatische Überwachung der Kerntemperatur aktivieren. Sobald die Lebensmittel die gewünschte Kerntemperatur erreichen, ertönt ein akustisches Signal.

Tip: Sie können den Sollwert der Kerntemperatur in °F anzeigen. Drücken Sie dazu auf die Einheitentaste („°C / °F“; siehe: ‚Ihren neuen Kontaktgrill kennen lernen‘).

10. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Grillthermometers in der Anschlussbuchse für das Grillthermometer steckt (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
11. Tippen Sie auf die Thermometertaste links oben im Anzeigefeld. Dadurch wird die Temperaturkontrolle aktiviert. „PROBE TEMP“ leuchtet **im Anzeigefeld** auf und rechts oben blinkt der Sollwert der Kerntemperatur (siehe: ‚Temperaturkontrolle‘).

Hinweis

Wenn „Er3“ im Anzeigefeld blinkt, dann ist das Grillthermometer nicht oder nicht richtig angeschlossen oder das Grillthermometer ist beschädigt. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Grillthermometers richtig in der Anschlussbuchse steckt. Danach sollte die Fehlermeldung „Er3“ sofort verschwinden. Wenn die Fehlermeldung bestehen bleibt, dann ist das Grillthermometer möglicherweise beschädigt oder der Stecker des Grillthermometers ist verschmutzt. In diesem Fall arbeitet das Gerät nicht. Drücken Sie die Thermometertaste, um die Temperaturkontrolle auszuschalten. Danach können Sie das Gerät normal verwenden.

12. Solange der Sollwert der Kerntemperatur im Anzeigefeld blinkt (direkt nachdem Sie die Temperaturkontrolle aktiviert haben), können Sie die gewünschte Kerntemperatur mit den Tasten „+“ und „-“ im Steuerfeld einstellen. Zur Auswahl stehen die Sollwerte 45, 50, 55, 60, 65, 75°C (siehe: ‚Temperaturkontrolle‘).

Wichtig: Wenn der Sollwert der Kerntemperatur nicht mehr blinkt, wirken die Tasten „+“ und „-“ nur noch auf die Grilltemperatur. Wenn Sie danach eine andere Kerntemperatur wählen wollen, drücken Sie die Thermometertaste zweimal, um die Temperaturkontrolle kurz aus- und wieder einzuschalten. Danach blinkt der Sollwert der Kerntemperatur erneut und Sie können diesen Wert wieder neu einstellen.

Hinweis

Wenn Sie ein Programm verwenden, dann steht eventuell nicht der gesamte Bereich der Kerntemperaturen zur Verfügung. Wählen Sie bei Bedarf ein anderes Programm oder deaktivieren Sie das gewählte Programm.

13. Stecken Sie die Spitze des Grillthermometers in die Lebensmittel, deren Garvorgang Sie überwachen wollen. Die Spitze sollte möglichst bis in die Mitte reichen. Während des Garvorganges steigt die vom Grillthermometer gemessene Kerntemperatur allmählich an. Das Gerät zeigt diesen Anstieg durch das Aufleuchten der Striche in der oberen Hälfte des Anzeigefeldes an (siehe: ‚Temperaturkontrolle‘). Sobald der Sollwert der Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Sie daran erinnert, dass Ihre Lebensmittel fertig sind.
14. Ziehen Sie das Grillthermometer aus den Lebensmitteln. **Fassen Sie nicht auf die Spitze des Grillthermometers, wenn Sie das Grillthermometer gerade aus den Lebensmitteln gezogen haben.**
15. Wischen Sie die Spitze des Grillthermometers mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und legen Sie das Grillthermometer neben das Gerät. Nehmen Sie die Lebensmittel vom Grill.

Wichtig: Die Temperaturkontrolle hat keinen Einfluss auf die Temperatur der Grillflächen. Auch nach dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur arbeitet das Gerät unverändert weiter und hält die eingestellte Grilltemperatur ein. Dadurch können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln und mehrere Portionen ohne Unterbrechung gleichzeitig grillen.

NACH DER VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät **jederzeit für kleine Kinder unerreichbar ist**. Niemals das Gerät bewegen, auf die Grillplatten fassen oder die Grillplatten abnehmen, solange das Gerät noch heiß ist.

Wichtig: Gießen Sie Fett und Bratensaft nicht in den Ausguss! Das Abflussrohr könnte dadurch leicht verstopfen. Entsorgen Sie Fett und Bratensaft in einem gut schließenden Gefäß im Hausmüll.

1. Nehmen Sie alle Lebensmittel von den Grillflächen, schalten Sie das Gerät aus (EIN/AUS-Taste drücken; „OFF“ blinkt auf dem Touchscreen), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vollständig abkühlen. Achten Sie dabei darauf, dass das Gerät **für kleine Kinder unerreichbar ist**.
2. Wenn Sie das Grillthermometer verwendet haben, dann ziehen Sie den Stecker des Grillthermometers aus der Anschlussbuchse am Gerät.
3. Nach dem Abkühlen schieben Sie die Reste von Fett und Bratensaft über die Bratensaftfüllen von den Grillflächen der Grillplatten herunter. Verwenden Sie dazu einen Grillschaber aus Kunststoff oder Holz oder etwas Küchentuch.

DAS GERÄT ZERLEGEN

⚠️ ACHTUNG: Niemals die Tropfschale oder die Grillplatten mit Gewalt aus dem Gerät ziehen. Die Grillplatten werden zum Betrieb im Gerät verriegelt und durch Klammern im Bereich des Deckelscharniers gehalten.

Zum Anheben des Geräts am Griff des Deckels muss der Deckel am Boden des Geräts verriegelt werden. Dazu dient die Position „LOCK“ an der Höhenverstellung des Deckels.

4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist und der Schieber der Höhenverstellung auf „OPEN“ steht. Öffnen Sie den Deckel bis zur stabilen, aufrechten Position. Vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen leer sind und das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
5. **Die Grillplatten aus dem Gerät nehmen:** Drücken Sie auf die beiden Tasten „eject“, um die Grillplatten zu entriegeln. Danach können Sie die Grillplatten vorsichtig aus den Klammern im Bereich des Deckelscharniers ziehen.

Die Tropfschale aus dem Gerät heraus nehmen: Drücken Sie zuerst an der linken Seite des Geräts auf die Frontplatte der Tropfschale, um die Verriegelung zu

lösen. Die Tropfschale federt dadurch etwas zurück. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig seitlich aus dem Gerät. Achten Sie dabei darauf, den Inhalt nicht zu verschütten. Leeren Sie die Tropfschale aus.

Wenn Sie das Gerät tragen wollen: Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung auf „OPEN“, Schließen Sie den Deckel des Geräts. Stellen Sie dann den Schieber der Höhenverstellung auf „LOCK“. Vergewissern Sie sich, dass Boden und Deckel aufeinander verriegelt sind. Danach können Sie das Gerät bequem am Griff des Deckels tragen.

6. **Lebensmittel können beim Erhitzen verkohlen, qualmen und im Extremfall sogar in Brand geraten.** Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät eintrocknen und verbrennen! Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Die meisten Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät lassen sich ganz einfach lösen. Die Hinweise in der folgenden Tabelle werden Sie dabei unterstützen. Die Bedeutungen der Fehlermeldungen („Er1“ bis „Er4“) finden Sie am Ende dieses Kapitels.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nur sehr widerwillig auf Ihre Eingaben.	Eventuell sind Ihre Hände fettig oder die Haut ist sehr trocken.	Wischen Sie die Fingerspitzen mit einem feuchten Tuch ab. Versuchen Sie es danach erneut. Das Gerät erzeugt bei jeder erfolgreichen Eingabe einen Signalton.
Nach dem Einschalten bemerken Sie Brandgeruch. Eventuell steigt Rauch auf.	Das ist normal, wenn Sie das Gerät zum allerersten Mal einschalten. In diesem Fall besteht kein Grund zur Sorge.	Bereiten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung zum Betrieb vor (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Stellen Sie dazu 240°C ein und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang bei geschlossenem Deckel arbeiten.
	Die Heizkammern (unter den Grillplatten) oder die Grillplatten sind verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Nehmen Sie dann die Grillplatten heraus und reinigen Sie die Grillplatten und die Heizkammern sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Wenn Sie die Grillplatten nach dem Grillen abnehmen, dann achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelrückstände in die Heizkammern und auf die Heizelemente fallen/tropfen. Vergewissern Sie sich, dass auch 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 Geräts verriegelt.	Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung auf die Position „OPEN“. Niemals Gewalt anwenden!
Der Deckel lässt sich nicht ganz schließen.	Die Höhenverstellung steht nicht auf „OPEN“.	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 180°-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 (rechts am Deckelscharnier). Klappen Sie dann den Deckel langsam ganz nach hinten (siehe: ‚Den Deckel in die gewünschte Position bringen‘).

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Sie können die gewünschte Grilltemperatur nicht einstellen.	Bei manchen vordefinierten Programmen sind nicht alle Werte für die Grilltemperatur zugänglich.	Wählen Sie im Programmfeld ein anderes Programm (siehe: ‚Vordefinierte Programme‘). Alternativ können Sie das eingestellte Programm deaktivieren. In diesem Fall können Sie Grilltemperaturen von 80°C bis 240°C einstellen (siehe: ‚Ein Programm auswählen‘).
Sie können für die Temperaturkontrolle die gewünschte Kerntemperatur nicht einstellen.	Sie haben ein Programm gewählt, das die gewünschte Kerntemperatur nicht akzeptiert.	Bei einigen Programmen ist der mögliche Bereich für die Kerntemperatur eingeschränkt. Deaktivieren Sie das eingestellte Programm im Programmfeld oder wählen Sie ein anderes Programm (siehe: ‚Vordefinierte Programme‘).
Das Gerät arbeitet unerwartet nicht mehr.	„OFF“ blinkt auf dem Touchscreen: Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät automatisch ab, wenn Sie länger als 1 Stunde keine Eingaben machen (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘). In diesem Fall ertönt ein ungewöhnliches akustisches Signal. Wenn Sie das Gerät weiter benutzen wollen, dann drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste und stellen Sie das Gerät neu ein.
	Der Touchscreen ist dunkel: Die Stromversorgung wurde unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht unbeabsichtigt aus der Steckdose gezogen wurden. Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels prüfen Sie außerdem, ob die Steckverbindung zwischen Verlängerungskabel und Gerät noch besteht. Achten Sie unbedingt darauf, die Netzkabel so zu verlegen, dass niemand daran hängen bleiben kann oder am Netzkabel zieht. Lassen Sie die Steckverbindung nicht an der Tischkante herunterhängen (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).
	Das Gerät zeigt „Er“ und eine Nummer an: Ein Fehler ist aufgetreten.	Beheben Sie das Problem nach den Hinweisen, die weiter unten gegeben werden (siehe: ‚Fehlermeldungen des Geräts‘).

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Thermometerfach des Grillthermometers lässt sich nicht mehr in die Konsole schieben.	Das Grillthermometer liegt falsch herum in der inneren Schale.	Der Ring am Griff des Grillthermometers muss nach oben zeigen, wenn Sie das Grillthermometer in die innere Schale einlegen.
	Grillthermometer, sowie das Kabel oder der Stecker des Grillthermometers sind nicht richtig eingelegt.	Drücken Sie die Spitze des Grillthermometers in die Rille der inneren Schale, legen Sie das Kabel in die Kabelaufwicklung der inneren Schale ein. Die Teile des Grillthermometers dürfen nicht über den Rand der inneren Schale hinaus stehen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘).
	Die innere Schale ist nicht richtig im Thermometerfach eingelegt.	Die innere Schale darf nicht über den Rand des Thermometerfachs heraus stehen. Wenn das Thermometerfach richtig eingelegt ist, dann ist der Griff des Grillthermometers außen an der Konsole in der dunklen Mulde im Thermometerfach zu sehen.
	TIPP: Wenn es schwierig ist, das Grillthermometer wieder richtig einzulegen, dann legen Sie die innere Schale mit dem Grillthermometer am besten zur Aufbewahrung neben das Gerät und stecken Sie das leere Thermometerfach in die Konsole.	

FEHLERMELDUNGEN DES GERÄTS

Hinweis

Solange eine Fehlermeldung angezeigt wird, arbeitet das Gerät nicht. Wenn Sie den Fehler beheben (Beispiel: das Grillthermometer installieren), verschwindet die Fehlermeldung automatisch und das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Fehlermeldung	Bedeutung	Abhilfe
„Er1“ blinkt auf dem Touchscreen. Ein akustisches Signal ertönt alle 3 Sekunden.	Die obere Grillplatte ist nicht oder nicht richtig installiert.	Das Gerät arbeitet nur, wenn beide Grillplatten richtig installiert sind. Installieren Sie die obere Grillplatte und/oder vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig in der Halterung eingerastet ist (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Vergewissern Sie sich, dass die Kontakte an der Unterseite der Grillplatte, sauber, glatt und blank sind und nicht von Ablagerungen bedeckt sind. Reinigen Sie die Kontakte bei Bedarf.

Fehlermeldung	Bedeutung	Abhilfe
„Er2“ blinkt auf dem Touchscreen. Ein akustisches Signal ertönt alle 3 Sekunden.	Die untere Grillplatte ist nicht oder nicht richtig installiert.	Das Gerät arbeitet nur, wenn beide Grillplatten richtig installiert sind. Installieren Sie die untere Grillplatte und/oder vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte in der Halterung eingerastet ist (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Vergewissern Sie sich, dass die Kontakte an der Unterseite der Grillplatte, sauber, glatt und blank sind und nicht von Ablagerungen bedeckt sind. Reinigen Sie die Kontakte bei Bedarf.
„Er3“ blinkt auf dem Touchscreen.	<p>Sie haben versucht, die Temperaturkontrolle zu aktivieren, ohne das Grillthermometer anzuschließen.</p> <p>Der Stecker des Grillthermometers ist verschmutzt oder nicht richtig eingesteckt.</p> <p>Die Spitze oder das Kabel des Grillthermometers sind beschädigt.</p>	<p>Stecken Sie den Stecker des Grillthermometers in die Anschlussbuchse „PROBE“. Eventuell müssen Sie dazu zuerst das Thermometerfach aus der Konsole herausziehen, um Zugang zur Anschlussbuchse zu erhalten (siehe: ‚Vorbereitungen‘).</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass der Stecker des Grillthermometers sauber und blank ist und fest in der Anschlussbuchse steckt. Drehen Sie den Stecker eventuell etwas hin und her, um den Kontakt zum Gerät zu verbessern. Reinigen Sie den Stecker bei Bedarf mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch und wischen Sie den Stecker danach vollständig trocken.</p> <p>Tauschen Sie das Grillthermometer aus. Sie können den Grill auch ohne das Grillthermometer betreiben. Drücken Sie die Thermometertaste im Anzeigefeld, um die Temperaturkontrolle abzuschalten.</p>
„Er4“ blinkt auf dem Touchscreen. Ein akustisches Signal ertönt alle 3 Sekunden.	Ein ernster Fehler ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 30 Minuten). Versuchen Sie danach das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn das Problem erneut auftritt, dann bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Überprüfung und Reparatur.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerschwingbar ist! Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (EIN/AUS-Taste drücken, „OFF“ blinkt auf dem Touchscreen), 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 heiße Flüssigkeiten zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG: Denken Sie daran, dass besonders von der Tropfschale und den Grillplatten Fett und Bratensaft herunter tropfen können, wenn Sie das Gerät nach dem Grillen bewegen oder Bauteile abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

Bevor Sie das Gerät am Griff des Deckels anheben, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Deckel fest auf dem Boden des Geräts verriegelt ist (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Verriegelung des Deckels‘).

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Geräts 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 tauchen. **Niemals das Gehäuse des Geräts, das Grillthermometer oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!** Niemals Gewalt anwenden!

Halten Sie die Heizelemente in den Grillplatten immer absolut sauber. Lebensmittelreste auf den Heizelementen könnten bei der nächsten Verwendung einbrennen, qualmen und sogar in Brand geraten!

Achten Sie beim Abnehmen der Grillplatten darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts oder auf die Scharniere tropfen.

Wichtig: Gießen Sie Fett und Bratensaft nicht in den Ausguss! Das Abflussrohr könnte dadurch leicht verstopfen. Entsorgen Sie Fett und Bratensaft in einem gut schließenden Gefäß im Hausmüll.

Wichtig: Wenn Sie die Grillplatten in der Spülmaschine gereinigt haben, dann sollten Sie die Antihaft-Beschichtungen wieder mit etwas Speiseöl einreiben, bevor Sie das Gerät das nächste Mal benutzen. Nach dem Spülen mit der Hand, ist das nicht notwendig.

DAS GERÄT REINIGEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Grillplatten und die Tropfschale ab (siehe: ‚Das Gerät zerlegen‘). Reinigen Sie Tropfschale, Thermometerfach, innere Schale und die beiden Grillplatten in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste. Sie können diese Bauteile auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Kunststoff-Bauteile dazu in den oberen Korb.

⚠ ACHTUNG: Niemals das Kabel und den Stecker des Grillthermometers in Flüssigkeiten tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals am Kabel des Grillthermometers ziehen oder das Kabel knicken oder verknoten. **Tauchen Sie immer nur die Spitze des Grillthermometers ein**, wenn Sie hartnäckige Speisereste einweichen wollen. Die Heizelemente müssen immer absolut sauber sein, wenn Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Lebensmittelrückstände auf den Heizelementen würden bei der nächsten Verwendung des Geräts verkohlen und Rauch und Brandgeruch entwickeln. **Im Extremfall können verkohlte Lebensmittelreste auf den Heizelementen während des Betriebs in Brand geraten!** Wischen Sie das Grillthermometer (Spitze, Griff und Kabel) mit einem weichen Tuch ab, das Sie mit etwas warmer Spülmittellösung angefeuchtet haben. Hartnäckige Speisereste auf der Spitze des Grillthermometers können Sie in warmer Spülmittellösung einweichen. Füllen Sie dazu eine Tasse oder einen kleinen Becher mit der Spülmittellösung und stellen Sie **nur die Spitze des Grillthermometers** in das Gefäß. Wischen Sie mit einem sauberen, feuchten Tuch nach. Die Außenseiten des Gehäuses können Sie mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch abwischen.

2. Stellen Sie die Höhenverstellung auf die Position „OPEN“ und klappen Sie den Deckel in die stabile geöffnete Position hoch (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Verriegelung des Deckels‘).
3. Wischen Sie die Innenseiten des Gerätes bei Bedarf mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in die Heizkammern (während des Betriebs unter den Grillplatten) läuft. Entfernen Sie bei Bedarf sorgfältig alle Verunreinigungen in den Heizkammern mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch.
4. Trocknen Sie alle Teile des Geräts nach der Reinigung gut ab. Lassen Sie alle Bauteile danach noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder un erreichbar** sind.
5. Setzen Sie das Gerät nach jeder Reinigung wieder vollständig und richtig zusammen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Dadurch verhindern Sie, dass die Bauteile beschädigt werden oder verloren gehen. Arbeiten Sie dazu nach der folgenden Anleitung.

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

6. Vergewissern Sie sich, dass der Schieber der Höhenverstellung auf der Position „OPEN“ steht und klappen Sie den Deckel in die stabile geöffnete Position hoch.
7. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten auf beiden Seiten und die Heizkammern im Gerät (beim Betrieb unter den Grillplatten) vollständig sauber und trocken sind. Rückstände auf den Grillplatten oder in den Heizkammern könnten während des Betriebs verbrennen und verkohlen. Reinigen Sie die Heizkammern und Grillplatten, falls sich noch Rückstände daran befinden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Wichtig: Sie können die Grillplatten von Boden und Deckel nicht gegeneinander vertauschen. Wenn die Grillplatten installiert sind, müssen die Bratensaftfüllen der Grillplatten im Gerät auf der hinteren, linken Seite liegen. **Alle Bauteile des Geräts lassen sich ohne Kraftanwendung installieren!** Führen Sie die jeweils passende Grillplatte mit den Aussparungen auf beiden Seiten in die Klammern im Bereich des Deckelscharniers ein. Die Bratensaftfüllen der Grillplatten müssen dabei auf der linken Seite zur Rückseite des Geräts zeigen. Drücken Sie die Grillplatten an den Frontseiten des Geräts an, bis sie einrasten und im Gerät fixiert sind. Stecken Sie die Tropfschale in die Öffnung an der linken Seite des Gehäuses des Geräts. Drücken Sie die Tropfschale vorsichtig in das Gerät bis die Tropfschale im Gerät einrastet und die Frontplatte der Tropfschale mit der Seite des Gehäuses eine ebene Fläche bildet.

8. Schließen Sie den Deckel des Geräts und stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung auf „LOCK“. Vergewissern Sie sich, dass Deckel und Boden des Geräts fest miteinander verriegelt sind.
9. **Wenn Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen wollen:** Legen Sie das Grillthermometer in die Rille auf der linken Seite der inneren Schale ein. Drücken Sie die Spitze des Grillthermometers vorsichtig in die Rille. Das Kabel des Grillthermometers legen Sie am besten locker um die Kabelaufwicklung der inneren Schale. Drücken Sie den Stecker des Grillthermometers vorsichtig in die innere Schale.
10. Legen Sie die innere Schale in das Thermometerfach ein und schieben Sie das Thermometerfach dann in die Öffnung in der Konsole des Grills.

Tipp: Wenn Sie das Grillthermometer nicht mehr richtig in die innere Schale einlegen können und/oder die innere Schale nicht mehr in das Thermometerfach passt, dann können Sie die innere Schale mit dem Grillthermometer neben dem Gerät aufbewahren. Stecken Sie das Thermometerfach aber auf jeden Fall wieder in die Konsole des Geräts, damit die Anschlussbuchse des Grillthermometers geschützt ist.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (EIN/AUS-Taste drücken; „OFF“ blinkt auf dem Touchscreen). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen und/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 dem Verbindungskabel an der Rückseite des Geräts 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.

Bewegen oder kippen Sie das Gerät erst, nachdem Sie alle Rückstände (Beispiel: Bratensaft) von den Grillplatten und aus der Tropfschale entfernt haben.

Das Gerät bewegen: Fassen Sie das Gerät nach dem Abkühlen an beiden Seiten am Boden des Gehäuses an oder tragen Sie das Gerät am Griff des Deckels. **Vergewissern Sie sich unbedingt vorher, dass der Deckel mit dem Schieber der Höhenverstellung sicher auf dem Boden des Geräts verriegelt ist und sich beim Anheben des Geräts nicht öffnen kann.** Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Wenn Sie das Gerät aufrecht stehend aufbewahren wollen, dann achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann!

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile bevor Sie das Gerät wegstellen, damit keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Geräts antrocknen und verderben oder bei der nächsten Benutzung verkohlen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. 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 Geräts 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 Geräts. Stellen Sie dazu den Schieber der Höhenverstellung zuerst auf „OPEN“. Schließen Sie dann den Deckel und schieben Sie den Schieber auf die Position „LOCK“. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher auf dem Boden verriegelt ist. Danach können Sie das Gerät am Griff des Deckels tragen. Wickeln Sie das Netzkabel locker um die Kabelaufwicklung am Boden des Geräts, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.

3. 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 Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Wenn Sie das Gerät in aufrecht stehender Position aufbewahren, dann achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät fest steht und nicht umkippt.

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 Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann 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.

Dieses Gerät kann eingeschränkt in gewerblichen Bereichen genutzt werden, wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, sowie durch Gäste in Gaststätten, Hotels und Motels. Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

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. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

VERWENDUNG IM HAUSHALT

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.

ZUBEHÖR – DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL



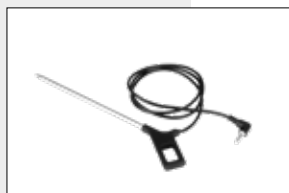
Fach für Thermometer

Art.-Nr.: 98807

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/651>



Thermometer

Art.-Nr.: 98808

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/652>



Fettauffangschale

Art.-Nr.: 98809

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/653>



Heizplatte geriffelt oben

Art.-Nr.: 98810

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/654>



Heizplatte glatt unten

Art.-Nr.: 98811

Einfach **QR-Code**
scannen und bestellen.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/655>

GASTROBACK®

DESIGN BBQ
ADVANCED CONTROL

OPERATING INSTRUCTIONS



Art.-No. 42539 »Design BBQ Advanced Control«

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

Important Safeguards	51
General Safety Instructions.....	51
Important Safeguards for Electrical Appliances	54
High Temperatures – Risk of Burns	55
Non-Stick Coating	56
Technical Specifications.....	57
Knowing Your New Contact Grill.....	58
Control elements Integrated in the Touchscreen.....	59
Properties of Your New Contact Grill.....	60
Getting an Overview.....	60
Locking the Lid to the Base	61
Possible Positions of the Lid.....	61
Closed Position	61
Open Position.....	61
Flat Position.....	62
Height Control Feature.....	62
Swivel Bearings of the Lid	62
Temperature Probe	62
Pre-Defined Programs.....	63
Grilling Timer	64
Automatic Shut-Off	65
Tips for Best Results.....	65

General Grilling Temperature Guide	65
Grilling Meat and Fish.....	65
How to Check the Doneness of Your Steaks.....	66
Grilling Sandwiches	67
Before First Use.....	67
Operation.....	68
Preparations.....	69
Selecting a Program.....	71
Positioning the Lid.....	71
Adjusting the Height Control Feature	72
Grilling Your Food	72
Setting the Grilling Time.....	74
Controlling the Core Temperature	75
After Usage	76
Disassembling the Appliance	77
Solving Problems.....	78
Error Messages of the Appliance.....	80
Care and Cleaning	81
Cleaning the Appliance	82
Assembling the Appliance	83
Storage	84
Notes for Disposal.....	85
Information And Service.....	85
Warranty.....	86
Household Use.....	86
Accessories – Design BBQ Advanced Control.....	87

DEAR CUSTOMER!

The various helpful features of your new DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL will satisfy even high expectations easily. To cook your food remarkably quickly and evenly without the need of extremely high temperature settings, you can close the heated lid during operation. Via the height control feature and variable swivel bearing of the lid even delicate food will not be squashed. For getting the best results, the appliance can monitor the core temperature of your food automatically, when using the provided temperature probe. The grilling timer ensures that you will not miss the correct grilling time, when in stimulating conversation with your guests. Thus, apart from steaks and sausages, even sandwich, small pizza, toast and French bread will be done perfectly. Even for preparing larger amounts or keeping the flavours of different types of food separated, the DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL will not have to pass. Just fold back the lid by 180° for having two completely separated grilling areas.

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. Avoiding any annoying cleaning effort, the grilling plates and drip tray may be removed and cleaned in an automatic dishwasher.

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 ADVANCED CONTROL.

Your GASTROBACK® GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. 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 (see: 'Warranty'). 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 (e.g. check for distortion, damaged grilling surfaces, excessively frayed or melted parts, cracks, pollution or corrosion at the pins of the electrical connectors). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, 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, liquids running into the housing) or if the appliance is not working properly (e.g. overheating). If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- 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 over a power cord or on inclined, wet or plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. paint) or surfaces that could crack due to local heat (e.g. glass, stone). Even

while the appliance is cold, do not place the appliance on sensitive and valuable surfaces (e.g. coated furniture). 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 to furniture, walls, boards, curtains, and any sensitive objects to avoid risk of fire and damage due to heat, steam, and splashes. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights. **RISK OF EXPLOSION AND FIRE! Do not heat any highly alcoholic beverages or food (e.g. mulled wine, grog) via the appliance. Do not operate the appliance near any inflammable, volatile liquids (e.g. highly alcoholic beverages and food, spirit, benzine) to avoid high risk of injuries and damage. Due to the heat, volatile liquids will evaporate easily, generating an inflammable mixture that could catch fire by any source of ignition (e.g. lit candles, cigarettes, parts of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. The appliance is NOT suited for flambéing!**

- **Residues of food on the heating elements could be burnt to charcoal during operation and could catch fire.** Before assembling the appliance, always check whether the grilling plates are completely clean and dry. Do not operate the appliance, if the grilling plates are polluted or damaged in any way.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge (including children aged from 8 years), if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand and consider the hazards involved. Cleaning and user maintenance may 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 completely and correctly according to the instructions in this booklet. Only operate the appliance with both grilling plates and the drip tray inserted correctly, to avoid risk of overheating, fire and electric shock! Do not handle the appliance or any part of it with violence. Always slide the height control clip to the "OPEN" position, before operating the appliance.
- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. metal scrapers). 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, crack, get 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) stay in sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes of hot fat and juices will escape from the grilling plates. Exclusively use the appliance for domestic use and for cooking food that is fit for consumption.
- **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 the grilling plates, or when the appliance is not in use. Open and close the lid carefully without violence to avoid damage and to ensure that the appliance will not fall over. Always ensure to empty the drip tray and grilling plates and slide the height control feature to the "LOCK" position, before tilting and lifting the appliance by the handle (see: 'Height Control Feature'). Do not hold the appliance at the power cord or at the cable connecting the lid and base for moving the appliance.
- 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, temperature probe, or power cord of the appliance 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 food (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 (230-240V, 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 16A with safety plug, 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 cord. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cord. 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 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 never 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 on the power cord. Do not place or immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled into the housing or on the 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'). 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.



HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL is designed for cooking food. For this purpose, the grilling surfaces are heated electrically up to 240°C (460°F). Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.

- The grilling plates, drip tray, and complete exterior 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 while the appliance is hot. Only touch the appliance and its parts at the operating elements while the appliance is hot. Beware of hot steam, splashes, 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. barbecue utensils). The grilling surfaces are intended exclusively for heating food. Do not place any foreign objects (e.g. cups, dishes or cooking pots) on the grilling surfaces to avoid damage. Do not leave any cooking utensils lay on the grilling surfaces. **DO NOT touch the grilling surfaces via the temperature probe of the appliance. Do not place the temperature probe on the appliance, while the appliance is hot.**

- Do not move or disassemble the appliance, when it is hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before removing the drip tray and grilling plates, and before moving and cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, while the appliance is hot. Always ensure that the drip tray and the grilling plates are completely empty, before tilting the appliance or moving the appliance to the upright position.



NON-STICK COATING


The grilling surfaces of your DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL are provided with high quality non-stick coatings. Even without using additional oil, food will not stick to the coated surfaces. Some types of food may cause discolouration. This will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- **Before first use and each time 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 grilling plates, 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 any hard or sharp-edged 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 oven cleaner or spray-on non-stick coatings with the appliance.
- The non-stick coatings of the grilling plates minimise the effort of cleaning. For cleaning, do not use corrosive or abrasive cleaners or hard, abrasive scouring utensils (e.g. metal scourers, wire brushes). Even stubborn residues can be removed via a soft cloth or nylon brush and warm dishwater or in the automatic dishwasher. **For cleaning, always remove the grilling plates from the appliance first** (see: 'Care and Cleaning').

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 42539 Design BBQ Advanced Control
Power supply:	230-240 V AC, 50 / 60 Hz
Power consumption:	2000 W
Length of power cord:	approx. 90 cm
Weight:	approx. 8.2 kg
Dimensions:	approx. 430 x 345 x 185 mm (geschlossen)
	approx. 430 x 485 x 380 mm (offen)
	approx. 430 x 640 x 113 mm (zurückgeklappt) (width x depth x height)
Size of grilling areas:	Base: 340 x 240 mm
	Lid: 340 x 240 mm
Temperature:	80°C to 240°C (170°F to 460°F); variable in steps of 5°C (10°F)
Certificates:	

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW CONTACT GRILL



1 STABLE METAL LID

Support with thermally insulated lid handle

2 PLASTIC ADJUSTING TAB

Used for turning the lid to the horizontal position, when grilling delicate food

3 LID WITH SEPARATE GRILLING PLATE

Mounted with height control feature for adjusting the upper grilling plate according to the thickness of your food

4 PLATE RELEASE BUTTONS (EJECT)

Press these buttons to unlock the grilling plates for removing

5 EFFORTLESS REMOVABLE GRILLING PLATES

With integrated heating elements, dishwasher-safe

6 HEIGHT CONTROL CLIP

For adjusting the lid to the thickness of your food

7 DRIP SPOUTS

On each grilling plate for draining surplus juices

8 HINGE RELEASE BUTTON

Press here for folding back the lid to the 180° flat position

9 INTEGRATED STORAGE TRAY

Holding the temperature probe

10 TEMPERATURE PROBE

Use this sensor for monitoring the core temperature of your food

11 HOUSING

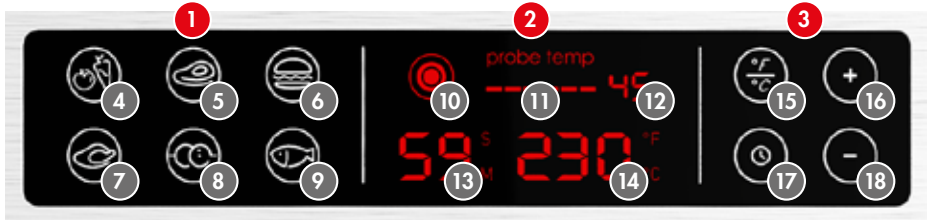
Anodized aluminium

12 TOUCHSCREEN CONTROL PANEL

Operating symbols and digital display

13 ON/OFF BUTTON

CONTROL ELEMENTS INTEGRATED IN THE TOUCHSCREEN



1 PROGRAM AREA

Holding the icons of 6 pre-defined programs: vegetable, meat, burger and panini, poultry, kebab, fish.

2 DISPLAY AREA

Shows the currently set values: grilling time and temperature. The upper half holds the items of the core temperature control.

3 CONTROL AREA

For selecting the required function (timer or temperature unit) and/or controlling the appliance manually.

4 VEGETABLES

Use it for all types of vegetables, vegetable balls, fruit

5 MEAT

Use it for cuts of meat: beef, veal, pork, lamb, game and venison, meatballs

6 BURGER / PANINI

Use it for any type of vegetables or pre-cooked meat between slices of bread or buns: Burger and Panini, French bread, Sandwich, Toast, pancake, flap-jack, waffle. Ensure that the batter for pancake waffle and the like will not run off the grilling surface.

7 POULTRY

Use it for each type of poultry: chicken, turkey, duck, goose

8 KEBAB

Use it for spits with meat, sausage

9 FISH

Use it for fish, sea food

10 PROBE BUTTON

Press here to activate the core temperature control

11 CURRENT CORE TEMPERATURE

The actual core temperature is shown by a line of dashes flashing and illuminating one by one with the core temperature rising

12 SET CORE TEMPERATURE

The appliance sounds an acoustic signal, if this temperature is reported by the temperature probe.

Selectable from 45°C to 75°C (113°F to 167°F)

13 GRILLING TIME

With the timer activated, the remaining grilling time will be shown here as a countdown

14 GRILLING TEMPERATURE

The temperature set for the grilling plates

15 UNIT BUTTON

Press here to toggle the display between °C and °F

16 + TASTE

Use this button to increase the selected value

17 CLOCK BUTTON

For activating timer operation

18 - TASTE

Use this button to decrease the selected value

PROPERTIES OF YOUR NEW CONTACT GRILL

Your new DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL is perfectly suited for preparing a wide variety of delicate grilling dishes. Even thin pancakes, flap-jacks, omelettes, and waffles can be made on the flat grilling surface, while getting the typical grilling marks on the structured grilling surface. Useful features will support you.

GETTING AN OVERVIEW

- 6 pre-defined programs for various types of food provide useful grilling temperature settings as a start-up. However, you can adapt the grilling temperature within a reasonable range to your liking at any time during operation.
- You may select the temperature unit any time you like during operation: °C or °F. However, the internal procedures of the appliance are operated on the °C scale. Any values given in °F are computed via an internal conversion term, causing small and unimportant deviations.
- Due to the height control feature, the appliance may be used as a contact grill—even when grilling delicate food like fish or tomatoes. Alternatively, you may leave the lid in the stable upright position or use the full grilling area (approx. 1632 cm²) by folding back the lid and placing food on the grilling surface of the lid too.
- When folding back the lid or closing the lid for grilling, the lines of the structured grilling plate will apply the typical grilling texture to your food. The level grilling plate will do perfectly for preparing even flap-jacks, crepes and potato fritters.
- Highly powered heating elements heat the grilling surfaces in a quite short time (max. 6 minutes with the lid closed), even when setting the highest possible grilling temperature.
- Via the timer (max. 60 minutes), an acoustic signal can remind you, to take or turn your food in time.
- Use the integrated temperature probe to monitor the core temperature in the centre of your food, thus always getting the desired doneness and optimum consistency of your food.
- The heating elements are integrated in the grilling plates. Due to this direct contact, useless energy losses are avoided. Nevertheless, the grilling plates are removable and completely dishwasher-safe.
- The high performance non-stick coating of the grilling plates enable low fat cooking and ease the cleaning effort.
- Surplus juices accumulate in the drip tray that can be removed sideways easily. If required, you can use the juices for making delicate sauces and dips.

LOCKING THE LID TO THE BASE

You may carry the appliance conveniently by the lid handle. For this, simply lock the lid to the base of the appliance via sliding the height control clip to the “LOCK” position. In this case, the lid will not open, when moving the appliance to an upright position.

Important: The “LOCK” position of the height control feature may only be used for moving and storing the appliance. **For operation or cleaning, do not forget to unlock the lid by sliding the height control clip to the “OPEN” position first.** With the height control clip in the “OPEN” position, the lid will open easily and without effort. **Do not attempt to apply any force for opening the lid to avoid damage.**

POSSIBLE POSITIONS OF THE LID

The Design BBQ Advanced Control can be used with the lid settled in three different positions. You should prefer contact grilling (closed position; see below). Using this method, your food will be cooked at both sides simultaneously in a time and energy saving way. Additionally, the DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL can be used with the lid left in the upright open position or folded back by 180° to use the lid as an additional grilling surface for placing your food.

Closed Position

For using this feature, close the lid during grilling. This feature is useful for pre-heating the grilling surfaces and for grilling most types of food, that can be cooked at both sides (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 thickness of your food (see below). Using this method, your food will be cooked energy saving in the quickest possible way, because both sides will be cooked simultaneously.

Typical Usage: for burgers, boneless slices of meat, 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 remains in the stable upper position. Then place your food onto the grilling surface of the base. During the grilling process, leave the lid in the upright position.

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

Flat Position

In the flat position, the lid is folded back completely, lying level to the base, offering a second grilling surface. Use the flat position to double the grilling area. As an additional benefit of this position, you can use a structured grilling surface for applying the typical grilling marks, while simultaneously grilling other types of food on the flat grilling plate. Using this position, quite different types of food can be cooked simultaneously.

Typical 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.

HEIGHT CONTROL FEATURE

The lid of the DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL 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 squeezed, when lowering the lid for contact grilling. With the height control feature adjusted, the lid will be locked in the selected distance to the lower grilling surface: from approx. 2cm (position 1) to up to 5,5cm (position 5). Due to the swivel bearings of the lid, the lid can be adjusted parallel to the lower grilling surface, thus cooking your food evenly (see below).

Important: You cannot open the lid of the DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL with the height control clip in the "LOCK" position. Before use, always slide the height control clip to the "OPEN" position first. Do not attempt to open the lid violently.

SWIVEL BEARINGS OF THE LID

The lid can be rotated within the lid support. For contact grilling, the lid can be adjusted to slightly touch the food evenly on the complete grilling area. Therefore, those parts near the lid hinge are not squeezed, when lowering the lid onto the food. The lid is not fixed in the swivel bearings and may turn freely. Especially, when grilling cuts of tough meat (e.g. beef steaks, cutlet), the lid adjusts according to your food automatically.

TEMPERATURE PROBE

On the left side of the control panel, the storage tray holding the temperature probe is located. After pulling out and removing the storage tray, the probe connector is accessible. Use the temperature probe for monitoring the core temperature of your food.

Immediately after selecting the core temperature control via the probe button, you may set the desired core temperature. When the set core temperature is reached, an acoustic signal is given (see: 'Operation / Controlling the Core Temperature').

The actual core temperature within your food is shown via a line of dashes in the upper half of the display area. The dashes will flash and then illuminate continuously one by one while the actual core temperature is rising. Each dash is assigned to a temperature value: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F). Each one of these core temperature values can be set as the desired core temperature.




Important: Some programs limit the range of possible core temperature values. If you wish to set another core temperature, select another program or deactivate the currently selected program.




Note

The temperature probe is inserted in an inner tray that can be removed from the storage tray. You may place the inner tray beside the appliance and use it for laying the temperature probe aside. If the temperature probe is not in use during grilling, you should leave the storage tray inserted in the control panel. This way, the probe connector is protected against pollution.

PRE-DEFINED PROGRAMS

6 pre-defined programs are provided for various types of food, holding appropriate settings for the grilling temperature.

Program	Icon	Grilling Temperature	Range	Use it for ...
Vegetables		160°C / 320°F	130 - 190°C 270 - 370°F	All types of vegetables, vegetable balls, fruit
Meat		230°C / 450°F	200 - 240°C 390 - 460°F	Cuts of meat: beef, veal, pork, lamb, game and venison, meatballs
Burger / Panini		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Any type of vegetables or pre-cooked meat between slices of bread or buns: Burger and Panini, French bread, Sandwich, Toast, pancake, flap-jack, waffle Ensure that the batter for pancake waffle and the like will not run off the grilling surface.

Program	Icon	Grilling Temperature	Range	Use it for ...
Poultry		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Each type of poultry: chicken, turkey, duck, goose
Kebab		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Spits with meat, sausage
Fish		230°C / 450°F	200 - 240°C 390 - 460°F	Fish, sea food

GRILLING TIMER

The appliance offers a timer function for setting the desired grilling time. This timer is operating according to an egg watch, reminding you to turn your food in time or remove it from the grilling surface. With a grilling time set, the remaining time duration until the set grilling time elapses, is shown as a count-down. A signal sounds, as soon as the set grilling time runs out. Especially when grilling at low temperature and/or using long grilling times, you can ensure that you do not miss the correct grilling time (see: 'Operation / Setting the Grilling Time').

You may select a grilling time from 1 minute to 60 minutes. For deselecting the grilling timer, set the grilling time to zero ("00 M").

Note

As soon as the remaining grilling time goes below 1 minute, the remaining grilling time is shown in seconds.

While the set grilling time is still running, you may change the currently set grilling time whenever you like without any interruption of the grilling process.

Important: The grilling timer simply reminds you of the grilling time. The heating elements will continue keeping the grilling surfaces hot to enable grilling various types of different food simultaneously, while setting the grilling time according to the food that will be done first. Accordingly, there is no need to restart the appliance, if there are further pieces of food, that shall be cooked yet. This way the grilling timer can assist you in keeping the desired grilling times of different types of food without effort.

AUTOMATIC SHUT-OFF

To ensure safe operation even in exceptional cases, after one hour of operation without any input via the touchscreen, a time-out counter will automatically shut off the appliance. This way, unnecessary operation and useless energy consumption is avoided, if you have forgotten to switch off the appliance after usage.

The time-out counter re-starts with every command, you enter via the touchscreen.

Important: Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply. Always switch off and unplug the appliance, when it is not in use and/or when leaving the appliance unattended.

After the automatic shut-off has been triggered, you may simply press the power button to restart the appliance immediately.

TIPS FOR BEST RESULTS

When using the appliance in the closed position (see: 'Properties of Your New Contract Grill / Positioning the Lid'), distribute all your food in a way that ensures that all pieces of food will touch the upper grilling surface slightly. If required, adjust the height control clip and swivel bearings accordingly (see: 'Height Control Feature' and 'Swivel Bearings of the Lid'). 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.

GENERAL GRILLING TEMPERATURE 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.

GRILLING MEAT AND FISH

Recommended Cuts of Meat:

Beef	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Fillet
Lamb	Trim Lamb Leg Steaks, Fillet, Eye of Loin, Cutlets, Diced Lamb
Pork	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Fillet, 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 or cutlet. You should remove the bone before grilling.
- 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 marinade could burn easily on the hot grilling surface.
- Do not overcook meat. Even pork is better served pink and juicy. However, chicken and turkey should be well done always.
- 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. Salt dehydrates meat, making it tough and dry.
- Some spices are heat-sensitive and should be added belatedly. E.g. capsicum may get a bitter taste, when heated to high temperature.
- For turning and taking meat, it is best to use barbecue tongs. When grilling fish, use a flat heat-resistant plastic spatula or plastic grill shovel 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 feels 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 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 tomatoes or jam. This type of food retains heat and could burn if eaten too quickly.
- **Fat Free Snacks:** Due to the non-stick coating, it is unnecessary to use any additional fat 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 handles and operating elements during operation and while the appliance is still hot.

⚠ CAUTION: For moving, the lid of the appliance may be locked to the base (see: 'Locking the Lid to the Base'). 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 New Contact Grill').
2. Remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the model label.
3. Slide the height control clip at the right side of the lid support 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 (see: 'Positioning the Lid'). Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. promotional material, packaging) on the grilling surfaces.
4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning').

Important: When using the appliance for the first time, you may notice a fine smoke haze and some smoke may escape. 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 let the appliance operate approx. 10 minutes on maximum temperature (240°C / 460°F) 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, especially ensuring that no residues of food stick to the grilling plates. 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 very first time:** put the appliance into service (see below: 'Operation / Preparations') and set the grilling temperature to the highest possible temperature (240°C). Leave the appliance operate for approx. 20 minutes with the lid closed. Thereafter, switch off the appliance by pressing the ON/OFF button. Let the appliance cool down to room temperature.

Note

There is no need for concern, when heating up the appliance to the highest possible temperature without any 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. Wipe the grilling surfaces with some clean, damp kitchen towel. Then wipe dry thoroughly.
7. Drip some drops of cooking oil on a dry, clean kitchen towel and wipe the non-stick coatings of the grilling surfaces to prepare the non-stick coatings for use. The appliance is now ready for use.

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. Your new DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL is intended for cooking edible food and is heated electrically. Thus the surfaces (even the exterior) will become very hot. During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance at the operating elements (handles of the lid, height control clip, operating elements on the control panel) to avoid burns. To avoid risk of overheating and fire: Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation. Do not place any inflammable objects on the grilling surfaces. Do not leave any food carbonize on the grilling surfaces. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces during operation.

Only place the appliance on a stable, dry, heat-resistant, and level surface (see:

(‘General Safety Instructions’). Do not block the ventilation slits at the bottom of the housing. During operation, the used power outlet and the operating elements must be accessible all the time (see: ‘Knowing Your New Contact Grill’).

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 50cm on each side to the edge of the working space and any delicate 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 surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. knives, metal scrapers) 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.

Important: 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’).

PREPARATIONS

⚠ CAUTION: Do not place the appliance on coated surfaces of delicate furniture, even when the appliance is still cold. Delicate surfaces could get damaged by scratches or abrasion of the rubber feet of the appliance. For moving the appliance, the lid may be locked to the base via the height control clip (position “LOCK”). Do not attempt to open the lid with violence (see: ‘Height Control Feature’).

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 horizontal and heat-resistant surface (see: ‘General Safety Instruc-

tions') 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 50cm of free space. However, if you wish to place food on the grilling surface of the lid as well, leave at least 80cm 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. Slide the height control clip on the right side of the lid support to the "OPEN" position (see: 'Locking the Lid to the Base'). Open the lid and ensure that the grilling surfaces are clean and there are no foreign objects on it. Ensure that the grilling plates and drip tray are assembled correctly (see: 'Care and Cleaning / Assembling the Appliance'). The front plate of the drip tray may not protrude the side of the base. **Before first use of the appliance and after cleaning the grilling plates in an automatic dishwasher:** Wipe the grilling surfaces with a little cooking oil once to prepare the non-stick coatings for usage.

3. Close the lid, even if you wish to use the appliance with the lid folded back. With the lid closed, the grilling surfaces will reach the desired cooking temperature quickly, and without useless energy loss. **For using the temperature probe:** On the left side of the control panel, pull out the storage tray and remove the inner tray from the storage tray, holding the temperature probe. Below the front plate of the storage tray, the probe connector of the temperature probe is accessible. Insert the plug of the temperature probe here and place the temperature probe beside the appliance.

⚠ CAUTION: Handle and cord of the temperature probe may not touch the grilling surfaces, when the appliance is hot. Do not place the temperature probe on the grilling surface!

Note

When using the temperature probe, we recommend to hold a clean and heat-resistant coaster or flat bowl at hand for placing the temperature probe on it, while it is not in use. You may use the inner tray of the temperature probe. Additionally, it is a good idea to hold a clean, damp cloth at hand for wiping the tip of the temperature probe immediately after each measurement.

4. Insert the power plug in a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). A signal sounds and "OFF" flashes on the touchscreen.
5. Press the ON/OFF button to switch on the appliance. The grilling temperature flashes on the display area of the touchscreen. At the left side of the grilling temperature, the grilling time is shown ("00 M").

Note

The appliance starts heating immediately after switching on. As soon as the set grilling temperature is reached, the grilling temperature stops flashing and a signal sounds. Depending on the set grilling temperature, it may take 6 minutes at the maximum for reaching the set grilling temperature after start-up.

- If you wish to change the current setting of the grilling temperature, use the “+” and “-” buttons in the control area. However, you can set a grilling temperature by selecting a pre-defined program.

Note

It will take up to 6 minutes for the grilling plates to reach the highest possible temperature.

SELECTING A PROGRAM

You may select one of 6 pre-defined programs, for getting appropriate temperature values for your food. The pre-set grilling temperature values are a starting point for your own settings.

Tip: You do not need to select a program for grilling. You can set the desired values manually from the start. Even with a program selected, you can adapt the pre-set values. Set the grilling temperature to your demands for getting the best results.

- Selecting a program:** touch the assigned icon within the program area of the touchscreen. If required, you can adapt the pre-defined grilling temperature via the “+” and “-” buttons in the control area.

Note

When using a program, the range of possible grilling temperature values may be restricted. If you wish to select a grilling temperature above or below this range, you should deactivate the selected program or select another program (see: ‘Pre-Defined Programs’).

- Deactivating the selected program:** simply touch the illuminated icon on the program area. For selecting another program, touch the desired program icon.

POSITIONING THE LID

⚠ WARNING – RISK OF BURNS: Even the exterior of the appliance can get very hot during operation. **Especially, when opening the lid, carefully avoid to touch the upper frame of the lid with your arm to avoid burns!**

- Ensure that the height control clip is in the “OPEN” position. For positioning food

on the lower grilling surface, carefully lift the lid by the lid handle and position the lid in the stable upright position.

Note

After placing food on the lower grilling surface, you should close the lid whenever possible. For delicate food that could be smashed easily, adjust the height control feature according to the thickness of your food (see below: 'Adjusting the Height Control Feature').

10. **For placing your food on both grilling surfaces:** Grasp the lid by the lid handle. Ensure that you will not touch the top of the lid housing with your arm. While pressing the hinge release button at the right side of the lid hinge, carefully fold back the lid to the 180° flat position.

ADJUSTING THE HEIGHT CONTROL FEATURE

11. Hold the lid with your left hand at the lid handle and ensure that the height control clip is in the "OPEN" position.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS: Even the exterior of the appliance may get very hot during operation. During operation and when the appliance is still hot, only touch the appliance at the dark plastic lid handle, adjusting tab, control panel, and height control clip. **When opening the lid by the handle, avoid to touch the upper frame of the lid with your arm.**

12. Move the lid to the desired position above the lower grilling plate. While doing so, you may adjust the lid parallel to the lower grilling surface by turning it via the adjusting tab.
13. Slide the height control clip backwards to the hinge of the lid until you distinctly feel resistance.
14. Slowly release the lid handle; the lid will stay in the selected position up to 5,5 cm (approx. 2 inches) above the base grilling plate.
15. 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 appliance. Thereafter, you can lower the lid according to the new position of the height control clip.

GRILLING YOUR FOOD

⚠ WARNING – RISK OF BURNS: Even the exterior of the appliance may get very hot during operation. Only touch the hot appliance at the lid handle, adjusting tab, height control clip, and control panel.

⚠ WARNING: During operation or some time 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 upper frame of the lid with your arm to avoid scalds!** Ensure that you do not tip over the appliance, when opening the lid. Ensure that the drip tray is inserted correctly and does not protrude the left side wall of the appliance.

1. Prepare your food and the appliance for cooking (see: 'Preparations'). Close the lid.
2. Select the desired grilling temperature. For this, you may use two different ways:
Select a program for setting the grilling temperature accordingly (see: 'Selecting a Program').
On the control area, touch the "+" and "-" buttons for setting the grilling temperature to the desired value manually.
The appliance starts working with the new temperature immediately. After each change, the grilling temperature flashes on the display area, until the set temperature is reached and the corresponding signal sounds.
3. Wait, until the signal is given and the set grilling temperature stops flashing. It is a good idea to use this time for seasoning your food and dab dry humid pieces of food via a kitchen cloth.
4. Grasp the lid by the handle and fold the lid up to the upright open position.
5. 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 (see: 'Positioning the Lid'). **Carefully ensure that you do not touch the upper frame of the lid with your arm.**

⚠ 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. Ensure that the grilling temperature does not flash any longer. Then place your food onto the grilling surface. If you wish to monitor the core temperature of your food, activate the temperature control by touching the probe button **on the display area**. Set the desired core temperature via the "+" and "-" buttons (see: 'Controlling the Core Temperature'). Then insert the tip of the temperature probe into your food attempting to place the tip as near as possible to the centre of the desired piece of food. A signal sounds as soon as the set core temperature is reached.

⚠ CAUTION: The temperature probe and its cable may not touch the grilling surfaces! Depending on the food on the grilling plates, the grilling surface of the lid could touch the temperature probe when closing the lid. In this case, leave the lid open.

Note

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 (see: 'Positioning the Lid'). When grilling delicate food that may be smashed easily, adjust the height control feature. The food items should be adapted in thickness to ensure that the grilling plate of the lid lies evenly on the food for even cooking.

6. If grilling with the lid closed (contact grilling) is possible, carefully close the lid. When doing so, you may need to adjust the height control feature for holding the lid above your food (see: 'Positioning the Lid' and 'Adjusting the Height Control Feature'). If you wish to use the grilling timer, touch the clock button on the control area. While the grilling time is flashing, use the "+" or "-" buttons for setting the desired grilling time from 1 minute to 60 minutes (see: 'Setting the Grilling Time'). As soon as the set grilling time elapses, a signal sounds.

Tip: When preparing various types of food simultaneously, you may activate the temperature probe and grilling timer as well. This way, monitoring two different types of food is possible. For the grilling timer, you should set the time required for those types of food that will be done first.

⚠ 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.

7. Cook your food to the desired consistency. If required, check the cooking process in the meantime.
8. When your food is done, when grilling with the lid closed, by the lid handle fold the lid open to the stable upright 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. If required, adjust the settings accordingly.

SETTING THE GRILLING TIME


For using the grilling timer, you simply need to set a grilling time (see: 'Grilling Timer'). The set time is shown as a count-down in the display area and a signal sounds, as soon as the count-down reaches zero. However, the grilling timer has no influence on the temperature of the grilling surfaces.

Note

On normal conditions, the buttons "+" and "-" are used for setting the grilling temperature. Only with the grilling time flashing on the display area, the grilling time can be adjusted.

9. **For setting the grilling time:** press the clock button on the control area. The default grilling time is flashing in the display area. While the grilling time is flashing, touch the buttons “+” and “-” to set the desired value.
10. **For changing the currently displayed grilling time:** press the clock button on the control area. The current grilling time is flashing on the display area. While the grilling time is flashing, touch the buttons “+” and “-” to set the desired value.

CONTROLLING THE CORE TEMPERATURE

 **CAUTION:** Do not place the temperature probe on the grilling surfaces. When the temperature probe is not in use, place it beside the appliance.

When the temperature probe is connected to the appliance (see: ‘Preparations’), you can monitor the core temperature of your food automatically during cooking, by activating the temperature control (see: ‘Temperature Probe’). As soon as the set core temperature is reached, a signal sounds.

Tip: The set core temperature can be given in °F as well. Press the unit button “°C / °F” for changing the temperature unit (see: ‘Knowing Your New Contact Grill’).

1. Ensure that the plug of the temperature probe is inserted in the probe connector (see: ‘Preparations’).
2. On the upper left side of the **display area**, touch the probe button. This will activate the temperature control function and “PROBE TEMP” illuminates. On the upper right side of the display area, the set core temperature is flashing for some 5 seconds and then illuminated continuously (see: ‘Temperature Probe’).

Note

With “Er3” flashing on the display area, the temperature probe is not connected correctly or out of order. Ensure that the probe plug is inserted correctly in the probe connector. Turn the probe plug a little to and fro to ensure good contact. The error message “Er3” disappears immediately, if the temperature probe is in correct working order. If the error message persists, the temperature probe may be damaged or the probe plug may be polluted. In this case, the appliance will not work, while the temperature probe function is activated. Touch the probe button for operating the appliance without temperature control.

3. As long as the set core temperature flashes on the display area (immediately after activating the temperature control), you can adjust the desired temperature via the “+” and “-” buttons on the control area. In general, the following values are possible: 45, 50, 55, 60, 65, 75°C (see: ‘Temperature Probe’).

Note

When the set core temperature stops flashing on the display, the buttons “+” and “-” have an effect on the grilling temperature only. If you wish to change the set core temperature, touch the probe button twice to de-activate and re-start the temperature control. Thereafter, you can set another core temperature.

Note

With a program selected, the range of available core temperature values may be restricted. If required, deselect the active program and try again.

4. Insert the tip of the temperature probe in your food. The tip should be placed in the centre of the piece of food, you wish to monitor. During the grilling process, the core temperature rises slowly, shown by a line of dashes illuminating one after the other on the upper half of the display area (see: ‘Temperature Probe’). As soon as the set core temperature is reached, an acoustic signal sounds.
5. Pull the temperature probe out of your food. **Do not touch the tip of the temperature probe immediately after taking it out of your food.**
6. Wipe the tip of the temperature probe via a damp, clean cloth and place the temperature probe beside the appliance. Remove your food from the grilling surface.

Important: The temperature control function does not influence the temperature of the grilling plates. Even after reaching the set core temperature, the grilling plates are kept hot without any changes, thus enabling cooking several different types of food and various batches without interruption.

AFTER USAGE


 **CAUTION:** Always keep the appliance **out of reach of young children**. Do not move the appliance and do not touch or remove the grilling plates, when the appliance is still hot.

Important: Do not dispose of fat and juices in the sink, as this may clog the outlet pipe. Fill the residues into a sufficient container tightly closed and dispose of in domestic waste.

1. After finishing, remove all remaining food and switch off the appliance by pressing the ON/OFF button (“OFF” flashes on the touchscreen). Then unplug the appliance. Leave the appliance cool down completely with the lid open, ensuring that the appliance is **out of reach of young children**.

2. If required, unplug the temperature probe.
3. Using a wooden or plastic spatula or some kitchen towel, push all residues of juices and fat to the drip spouts of the grilling plates and out.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

 **CAUTION: Do not use violence**, when pulling out the drip tray or grilling plates. The grilling plates are fixed to the base and lid via the locking mechanism and clamps near the lid hinge. Always unlock the grilling plates and pull them carefully out of the clamps for removing the grilling plates.

For carrying the appliance by the lid handle, the height control clip must be set to the "LOCK" position first.

1. Ensure that the appliance is unplugged and the height control clip is in the "OPEN" position. Open the lid to the stable upright position. Ensure that the grilling plates are empty and at room temperature.
2. **Removing the grilling plates:** Press the "eject" buttons at the base and lid of the appliance. Thereafter, carefully pull the grilling plates out of the clamps near the lid hinge.
3. **Removing the drip tray:** Slightly press on the front plate of the drip tray at the left side of the appliance. This will release the lock of the drip tray and the drip tray comes out a little. Carefully pull the drip tray out of the appliance, avoiding to spill the contents. Empty the drip tray.
4. **For moving the appliance:** Slide the height control clip to the "OPEN" position. Close the lid. Then, slide the height control clip to the "LOCK" position. Ensure that lid and base are locked together. Thereafter you may carry the appliance conveniently by the lid handle.
5. **Food could be burnt to charcoal, smoke, and even catch fire, when over-heated!** Do not leave any residues of food bake-on and burn-in the surfaces of the appliance. Clean the appliance and its parts after each use (see: 'Care and Cleaning').

SOLVING PROBLEMS

Most problems during use can be solved easily. Use the hints in the following table as an assistance. The meaning of the error messages ("Er1" to "Er4") is given at the end of this chapter.

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
The appliance reacts to your input only hardly.	There may be fat on your finger tip or your skin is very dry.	Wipe your finger tip with a moist cloth. Then try again. The appliances gives an acoustic signal with each accepted input.
After switching on the appliance, you notice a burnt smell. May be, smoke escapes from under the grilling plates.	The appliance is heated for the first time. In this case, there is no need to worry.	To prepare the appliance for the very first operation, select 240°C (maximum grilling temperature) and, with the lid closed, leave the appliance operate approx. 20 minutes (see: 'Before First Use').
	The heating chambers (under the grilling plates) or the grilling plates are polluted.	Switch off and unplug the appliance immediately. 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 lid is locked to the base.	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. Then try again.
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 at the right side of the lid hinge, slowly fold back the lid (see: 'Positioning the Lid').
The desired grilling temperature is not available.	If you have selected a program, the range of possible grilling temperature values may be restricted.	In the program area, select a program, enabling the desired temperature values (see: 'Pre-Defined Programs'). Alternatively, deselect any programs and adjust the required grilling temperature manually (range: 80°C to 240°C; see: 'Selecting a Program').

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
When using the core temperature control feature, the desired core temperature is not available.	A program is selected that does not enable the desired core temperature.	With some programs, the range of possible core temperature values is restricted. In the program area, deselect the used program or select another program (see: 'Pre-Defined Programs').
Unexpectedly, the appliance does not work any longer.	"OFF" flashes on the touchscreen: The automatic shut-off has been triggered.	For your safety, the appliance is equipped with an automatic shut-off feature (see: 'Automatic Shut-Off'), that will be triggered after 1 hour of continuous use without any input. In this case an unusual acoustic signal sounds. If you wish to operate the appliance further on, simply press the ON/OFF button and enter the desired settings again.
	The touchscreen is dark: The connection to the power supply is interrupted.	Ensure that the power cord is still connected to the power outlet. When using an extension cord, check the connections of the extension cord. Always ensure that nobody gets entangled in the power cord or pull at the power cord. Do not let the coupling of the extension cord hang down from the table (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
	"Er" and a number is displayed: An error occurred.	Solve the problem according to the hints, given below (see: 'Error Messages of the Appliance').
The storage tray of the temperature probe does not fit into the control panel.	The temperature probe is not inserted in the correct orientation.	The ring in the handle of the temperature probe must face upwards, when inserted into the inner tray.
	The cable or plug of the temperature probe is not inserted correctly.	Gently press the tip of the temperature probe into the groove of the inner tray. Wrap the cable loosely around the cable support and push the plug of the cable gently down. The parts of the temperature probe may not protrude the rim of the inner tray (see: 'Assembling the Appliance').
	The inner tray is not installed correctly in the storage tray.	The inner tray may not protrude the storage tray. When inserted correctly, the handle of the temperature probe will be seen in the excavation of the storage tray front plate with the ring in the handle facing upwards.
	TIP: If you find it difficult to insert the temperature probe correctly in the inner tray, for storage, it is best to place the inner tray holding the temperature probe beside the appliance and insert the empty storage tray into the control panel of the appliance.	

ERROR MESSAGES OF THE APPLIANCE

Note

If an error message is given, the appliance will not work. The error message disappears and the appliance re-assumes operation automatically, as soon as the problem is solved.

Error Message	Meaning	Required Action
"Er1" flashes on the Touchscreen. An acoustic signal sounds every 3 seconds.	The upper grilling plate is missing or not installed correctly.	The appliance can be operated only with both grilling plates installed properly. Ensure to insert and lock the upper grilling plate correctly (see: 'Assembling the Appliance'). Ensure that the connectors on the underside of the grilling plate are clean, smooth, and undamaged without any corrosion. If required, clean the connectors.
"Er2" flashes on the Touchscreen. An acoustic signal sounds every 3 seconds.	The lower grilling plate is missing or not installed correctly.	The appliance can be operated only with both grilling plates installed properly. Ensure to insert and lock the lower grilling plate correctly (see: 'Assembling the Appliance'). Ensure that the connectors on the underside of the grilling plate are clean, smooth, and undamaged without any corrosion. If required, clean the connectors.
"Er3" flashes on the Touchscreen. Maybe, an acoustic signal sounds every 3 seconds.	You attempted to activate the temperature control feature, without connecting the temperature probe to the appliance.	Remove the storage tray and insert the plug of the temperature probe into the probe connector "PROBE" on the left side of the control panel (see: 'Preparations'). Perhaps, you must remove the storage tray of the temperature probe first for getting access to the probe connector.
	The plug of the temperature probe is not installed correctly or polluted.	Ensure that the plug of the temperature probe is completely undamaged, dry and clean. Insert the plug correctly into the probe connector. If required, turn the plug to and fro in the probe connector to improve the connection to the appliance. If required, clean the plug using a damp cloth, and wipe dry thoroughly.
	The tip or cable of the temperature probe is damaged.	Replace the temperature probe. However, you can operate the appliance without the temperature probe. Touch the probe button on the display area for deactivating the temperature probe.
"Er4" flashes on the Touchscreen. An acoustic signal sounds every 3 seconds.	A serious malfunction occurred.	Immediately unplug the appliance and let the appliance cool down completely (approx. 30 minutes). Thereafter, try to put the appliance into operation again. If the problem persists, return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – RISK OF BURNS: Always ensure that the appliance is out of reach of young children. Before moving, disassembling, or cleaning the appliance: Always switch OFF the appliance (press the ON/OFF button, “OFF” flashes on the touchscreen), then unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down completely (at least 30 minutes with the lid open). **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. Do not place the appliance or any part of it on surfaces that are sensitive to heat, fat or moisture.

Before carrying the appliance by the lid handle, always ensure that the lid is locked securely to the base (see: ‘Properties of Your New Contact Grill / Locking the Lid to the Base’).

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, temperature probe, or power cord in an automatic dishwasher.** Do not use violence!

Always keep the heating elements on the underside of the grilling plates 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!**

When removing the grilling plates, avoid spilling any liquid into the base of the appliance or on the lid hinge.

Important: Do not pour surplus fat and juices into the sink, as this could clog the outlet pipe.

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

CLEANING THE APPLIANCE

1. Before cleaning, always ensure that the appliance is unplugged, and cooled down to room temperature. Then disassemble the appliance (see: 'Operation / Disassembling the Appliance'). Clean the drip tray, storage tray, inner tray, and grilling plates in warm dishwasher via a soft nylon brush.

Note

You may clean these parts in an automatic dishwasher. Place the plastic parts onto the upper rack.

⚠ CAUTION: Do not immerse the temperature probe or its cable in any liquids. Do not pull or bent the cable of the temperature probe. For soaking stubborn residues, only immerse the tip of the temperature probe.

The heating elements on the grilling plates must be completely clean, when using the appliance for the next time. Otherwise, residues of food could burn to charcoal, give off smoke, or even catch fire!

2. Wipe the temperature probe (tip, handle, and cable) using a soft cloth moistened with warm dishwasher. Stubborn residues on the tip of the temperature probe may be soaked. For this, fill some warm dishwasher into a small cup or mug with a little dishwasher and immerse **only the tip of the temperature probe** for approx. 10 minutes. Thereafter, wipe the tip with a soft damp cloth.
3. Slide the height control clip to the "OPEN" position and lift the lid to the upright open position (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Locking the Lid to the Base').
4. 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 (during operation below the grilling plates) 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.
5. 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**.
6. After cleaning, reassemble the appliance to avoid loss and damage to the parts (see below: 'Assembling the Appliance').

ASSEMBLING THE APPLIANCE

7. Ensure that the height control clip is in the "OPEN" position and fold up the lid to the stable upright position.
8. Check, whether the heating chambers of lid and base (during operation below the grilling plates) as well as 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. When mounted in the appliance, the drip spouts of each grilling plate must face to the rear left side of the appliance. All parts of the appliance can be installed without applying any force!

9. With the drip spouts facing to the rear of the appliance, carefully slide the notches in the grilling plates into the clamps near the lid hinge. Then press the front part of the grilling plate against the base / lid for engaging the lock of the grilling plates.
10. Insert the drip tray in the opening at the left side of the housing of the appliance and push the drip tray into position. The front plate of the drip tray may not protrude the side plate of the appliance.
11. Close the lid and slide the height control clip to the "LOCK" position. Ensure that lid and base of the appliance are locked together securely.
12. **For placing the appliance aside and for storage:** Insert the temperature probe into the groove at the left side of the smaller inner tray of the temperature probe and carefully press the tip of the temperature probe down until it snaps into place. Then wrap the cable of the temperature probe loosely around the cable support of the inner tray. Push the plug into the inner tray gently.
13. Place the inner tray into the storage tray and push the storage tray into the opening in the control panel of the appliance.

Tip: If you find it difficult to re-place the temperature probe in the inner tray and/or the storage tray in the appliance, you may leave the inner tray aside, but install the storage tray in the control panel without the temperature probe for protecting the probe connector. Store the temperature probe with the appliance.

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 press the ON/OFF button for switching off ("OFF" flashes on the touchscreen). Thereafter, unplug the appliance and wait until the appliance cooled down completely, before cleaning and moving the appliance for storage. Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire.

⚠ CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord or by the cable at the rear or the 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.

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.

For moving: after cooling down, grasp the appliance at both sides of the base. Alternatively, you may carry the appliance by the handle of the lid. **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.

When storing the appliance in an upright position, ensure that the appliance cannot fall over.

1. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid that dried-on food carbonizes during next use (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'). Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. 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 close the lid completely and push the height control clip to the "LOCK" position. Ensure that the lid is securely locked to the base. Thereafter, you may carry the appliance by the lid handle. Wrap the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the base.
3. 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. If you wish to store the appliance in upright position, ensure that it has a stable stand and will not tilt or fall over.

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 ground-water 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 once, 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.

Restricted use of this appliance for commercial, trade or industrial purposes in offices, guest houses, cafés and baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

Note

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

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories and attachments. 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.

HOUSEHOLD USE

The appliance is intended for household use only and **not** suited for commercial, industrial or trade 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.

ACCESSORIES – DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL



Storage tray for probe

Art.-No.: 98807

Just scan the
QR-Code and order.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/651>



Probe

Art.-No.: 98808

Just scan the
QR-Code and order.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/652>



Drip tray

Art.-No.: 98809

Just scan the
QR-Code and order.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/653>



Top grill plate - structured

Art.-No.: 98810

Just scan the
QR-Code and order.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/654>



Bottom grill plate - flat

Art.-No.: 98811

Just scan the
QR-Code and order.



<https://www.gastroback.de/detail/index/sArticle/655>

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 . Telefax +49(0)41 65 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de