GASTROBACK®

DESIGN BBQ ADVANCED SMART



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42542 »Design BBQ Advanced Smart«

GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

www.gastroback.de

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

Sicherheitshinweise ... 6
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit ... 6
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität ... 10
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr ... 11
- Antihaftbeschichtung ... 12

Technische Daten ... 13
Ihren neuen Kontaktgrill kennen lernen ... 14
Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills ... 15
- Mögliche Positionen des Deckels ... 18
- Vordefinierte Programme ... 19
- Programm-Ablauf ... 19
- Programm-Daten ... 20
- Manuelle Steuerung ... 21
- Empfohlene Einstellungen für die manuelle Steuerung ... 22

Vor der ersten Verwendung ... 22
Bedienung ... 24
- Vorbereitungen ... 24
- Die Grilltemperatur einstellen ... 25
- Den Deckel in die gewünschte Position bringen ... 27
- Die Höhenverstellung einstellen ... 28
- Die Lebensmittel zubereiten ... 29
- Eine weitere Portion grillen ... 30
- Die Einstellungen während des Grillens ändern ... 31
- Nach der Verwendung ... 32

Störungen beseitigen ... 32
Pflege und Reinigung ... 35
- Das Gerät reinigen ... 35
- Das Gerät zusammensetzen ... 36

Aufbewahrung ... 37
Entsorgungshinweise ... 38
Information und Service ... 38
Umweltschutz ... 38
Gewährleistung/Garantie ... 39

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer »Design BBQ Advanced Smart« kann als Kontaktgrill und Tischgrill betrieben werden. Durch die Höhenverstellung werden beim Kontaktgrillen auch empfindliche Lebensmittel nicht zerdrückt. Wenn Sie Lebensmittel mit ganz unterschiedlichen Aromen bei verschiedenen Temperaturen gleichzeitig grillen wollen, dann verwenden Sie das Gerät als Tischgrill und legen Ihre Lebensmittel auch auf die Grillplatte des Deckels. Dabei können Sie für beide Grillplatten bei Bedarf auch ganz unterschiedliche Temperaturen einstellen. So brauchen Sie nach dem Grillen der Steaks nicht mehr auf die empfindlichen Beilagen zu warten. Alles kann zur gleichen Zeit fertig sein. Durch die hochwertige Antihaftbeschichtung können Sie leichte, bekömmliche Gerichte ohne zusätzliches Fett grillen. Die herausnehmbaren, spülmaschinenfesten Grillplatten und die glatte Fläche des Touchscreens machen die Reinigung zu einer schnell erledigten Aufgabe.

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 Smart«.

Ihre GASTROBACK GmbH

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. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. **Reparaturen, der Austausch von fest installierten Bauteilen (Beispiel: Netzkabel) und die 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

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, bevor Sie es zusammenbauen, auseinanderbauen oder reinigen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bezüglich der Anweisungen zum Reinigen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen, beachten Sie bitte den Abschnitt „Pflege und Reinigung“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und deren Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. **Niemals das Gerät am Netzkabel oder dem Verbindungskabel zwischen Boden und Deckel halten, um es zu bewegen.** 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 und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um Personenschäden und Sachschäden zu vermeiden. Niemals die Bauteile des Geräts für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht

beschrieben sind. Überprüfen Sie die Bauteile des Geräts regelmäßig auf Beschädigungen (Beispiel: Schäden an Netzkabel, Steckkontakten oder Anschluss-Buchse). **Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten** (Beispiel: Überhitzung, Rauchentwicklung unter den Grillplatten). Niemals das Gerät betreiben, wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Überhitzung, Sturz, Schlag, Kurzschluss, Flüssigkeiten im Gehäuse). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät im Zweifelsfall in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. **Versuchen Sie niemals, das Gerät oder eines seiner Bauteile selbst zu reparieren.** Niemals das Gerät oder seine Bauteile (Beispiel: Netzkabel) in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals das Gerät an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche stellen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, waagerecht, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf geneigte oder empfindliche Oberflächen stellen, die durch lokale Überhitzung schmelzen, verbrennen oder platzen können.

- Lassen Sie auf allen Seiten des Geräts mindestens 50 cm Abstand, um eine Gefährdung durch Feuer sowie Schäden durch Hitze, Dampf und Spritzer zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät NICHT in der Nähe von brennbaren oder empfindlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge, Tischdekoration) und nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen. Die Belüftungsöffnungen im Boden des Geräts müssen frei blieben und die verwendete Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben. **EXPLOSIONSGEFAHR, BRANDGEFAHR! NIEMALS alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen. Niemals das Gerät in der Nähe von leichtentzündlichen Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige, alkoholische Getränke, Spiritus, Benzin) 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!**

- **Niemals Wasser auf die heißen Grillplatten gießen!** Das Wasser würde explosionsartig verdampfen, wodurch heißes Fett und Bratensaft stark spritzen und große Mengen Dampf entweichen, die Verletzungen und Sachschäden verursachen können.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. Zum Betrieb müssen beide Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert sein.
- 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 Kinder unter 8 Jahren oder Tiere zugänglich sind.
- Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillplatte aufgelegt werden. Niemals während des Betriebs irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände direkt über oder neben die Grillplatten halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten.
- Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn es heiß ist. Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung, um das Gerät dabei nicht umzukippen. Leeren Sie immer zuerst die Grillplatten und Tropfschale aus und/oder nehmen Sie diese Teile aus dem Gerät und verriegeln Sie die Höhenverstellung des Deckels, bevor Sie das Gerät am Griff anheben (Position „LOCK“).
- Niemals für die Arbeit mit dem Gerät harte oder scharfkantige Gegenstände verwenden. Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln, scharfen Reinigern oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Grillreiniger, Metallschaber, Drahtbürste). **Niemals das Gerät (Boden und Deckel) in der Spülmaschine reinigen.**
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Legen Sie keine harten und/oder schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Elektrizität Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesicherte Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240V ~; 50-60Hz; mindestens 16A) und richtig installiertem Schutzleiter angeschlossen werden, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine externen Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein und für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein. Außerdem muss das Kabel über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Verlegen Sie die Kabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie darauf, dass die Kabel 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 Netzsteckern 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. Halten Sie die Kabel 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 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 Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät 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 Gerät 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 Materialien über oder unter das Gerät legen.

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der »Design BBQ Advanced Smart« dient zum Garen von Lebensmitteln. Zu diesem Zweck werden die Grillplatten elektrisch geheizt (bis zu 240°C). Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

- Außer den Grillplatten können auch die Tropfschale sowie die Außenseiten des Geräts während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißes Kondenswasser, Dampf und Spritzer entweichen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme bei Bedarf mit Ofenhandschuhen.
- **Solange das Gerät heiß sein kann:** Niemals die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder Gegenständen berühren, die empfindlich gegen Hitze, Fett oder Feuchtigkeit sind. Lassen Sie keine Fremdkörper auf den Grillplatten liegen (Beispiel: Grillbesteck). Fassen Sie das Gerät immer nur an den Bedienungselementen an. Warten Sie immer, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen.
- **Lebensmittel können bei Überhitzung verkohlen und in Brand geraten!** Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb, dass die Heizkammern unter

den Grillplatten und die Grillplatten auf beiden Seiten – auch auf der Unterseite – völlig sauber sind. Lassen Sie keine Lebensmittel auf den heißen Grillplatten verkohlen.

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Grillplatten des »Design BBQ Advanced Smart« sind mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung versehen, wodurch die Lebensmittel nicht auf den Grillplatten 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 Antihaftbeschichtung beider Grillplatten einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fetts verzichten. Die Grillplatten sind ausschließlich zum Erhitzen von essbaren Lebensmitteln vorgesehen. Niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tassen, Teller, Töpfe) auf die Grillplatten stellen oder legen, um Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Grillplatten nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung 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. Niemals auf den Grillplatten kratzen, rühren oder schneiden. **Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihaftbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde oder irgendwelche Fremdkörper auf die Grillplatten gestellt wurden.**
- Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel für das Gerät.
- Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Grillplatten 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 Grillplatten mit einem weichen Spültuch oder einer weichen Spülbürste und warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung').

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42542 Design BBQ Advanced Smart
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	2000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 120 cm
Gewicht:	ca. 5,3 kg
Abmessungen:	ca. 375 x 360 x 170 mm (geschlossen) ca. 375 x 500 x 355 mm (offen) ca. 375 x 635 x 105 mm (zurückgeklappt) (Breite x Tiefe x Höhe)
Größe der Grillflächen:	Boden und Deckel: 250 x 280 mm
Temperatur:	Minimum: 150°C (ca. 300°F); Maximum, geschlossener Deckel: 240°C (ca. 465°F); Maximum, zurückgeklappter Deckel: 240°C (ca. 465°F); Manuelle Steuerung: regelbar in 10°C-Schritten (ca. 18°F).
Prüfzeichen:	CE

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN KONTAKTGRILL KENNEN LERNEN





1 **STABILER METALLBÜGEL** mit wärmeisoliertem Griff.

2 **DECKEL MIT EIGENER GRILLPLATTE** – Höhenverstellung und flexibler Aufhängung.

3 **SCHIEBER DER HÖHENVERSTELLUNG** – Einstellbar für Grillgut mit unterschiedlicher Dicke und zum Verriegeln des Deckels auf dem Boden des Geräts.

4 **BRATENSAFTTÜLLEN** – An beiden Grillplatten leiten überschüssigen Saft in die Tropfschale.

5 **SCHARNIERENTRIEGELUNG** – Drücken Sie hier, wenn Sie den Deckel um 180° nach hinten klappen wollen.

6 **GEGENEINANDER AUSTAUSCHBARE GRILLPLATTEN** – Für Boden und Deckel (flach und gerillt) mit integrierten Heizelementen auf der Unterseite – spülmaschinengeeignet.

7 **ENTRIEGELUNGEN DER GRILLPLATTEN (EJECT)** – Drücken Sie hier, um die Grillplatten abzunehmen.

8 **TOUCHSCREEN** – Mit den Steuerelementen und Anzeigen des Geräts.

9 **4 GARSTUFEN FÜR DAS STEAK-PROGRAMM** – Wählen Sie hier die bevorzugte Konsistenz – von roh („Rare") bis durchgebraten („Well-Done").

10 **6 VORDEFINIERTE PROGRAMME** – Steak, Geflügel, Hamburger und Panini, Würstchen und Schaschlik, Sandwich und Pita, Fisch.

11 **„MANUAL"-TASTE** – Tippen Sie hier, um den manuelle Steuerung zu verwenden und die Temperatur frei einzustellen.

12 **„OK"-TASTE** – Hiermit starten Sie das Programm oder die manuelle Steuerung.

13 **AUSWAHL-TASTEN FÜR DIE GRILLPLATTE** des Deckels (oben) und des Bodens (unten).

14 **ANZEIGEFELD** mit den Meldungen des Geräts oder den eingestellten Grilltemperaturen für die beiden Grillplatten.

15 **STELLTASTEN („+" UND „–")** – Hiermit stellen Sie in der manuellen Steuerung die gewünschte Temperatur ein.

16 **EIN/AUS-TASTE („ON-OFF")**

17 **HEIZKONTROLLLEUCHTE** – Zeigt die Aktivität der Heizelemente durch Farbwechsel (rot / grün) an.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN KONTAKTGRILLS

Bei der Zubereitung zahlreicher raffinierter Grillgerichte werden Sie vom »Design BBQ Advanced Smart« von GASTROBACK® durch einige, hilfreiche Funktionen unterstützt.

- Die **Antihaftbeschichtung** der Grillplatten macht ein gesundes Garen ohne zusätzliches Fett möglich. Die Lebensmittel haften nicht an und die Reinigung ist mühelos und schnell erledigt.
- Durch die gerillte Grillplatte erhalten Sie die typischen Grillmarken. Eventuell werden Sie diese Struktur auch für das Backen von Waffeln bevorzugen. Die glatte Grillplatte eignet sich für Pfannkuchen, Omelettes, Spiegeleier, Crêpes und Kartoffelpuffer. **Die Grillplatten sind beliebig gegeneinander austauschbar.** Zum Betrieb müssen allerdings immer beide Grillplatten installiert sein.
- Durch die hohe Leistung der Heizelemente erreichen die Grillplatten bei geschlossenem Deckel selbst die hohen Temperaturen nach maximal 3 Minuten.
- Die Heizelemente sind in die Grillplatten integriert. Dieser direkte Kontakt zur Grillplatte vermeidet unnötige Energieverluste. Dennoch sind die herausnehmbaren Grillplatten spülmaschinengeeignet.

- Durch die **gute Wärmeleitung der Grillplatten** wird die Wärme gleichmäßig auf der Grillfläche verteilt. Die **intelligente Temperatursteuerung** verhindert, dass die Temperatur der Grillplatten beim Aufheizen über die eingestellte Temperatur hinausschießt: Die Heizelemente werden entsprechend geregelt. Die Heizkontrollleuchte zeigt diese Schaltvorgänge an. Bei Verwendung der Programme wird ein optimaler Temperaturverlauf für das ausgewählte Lebensmittel eingestellt.
- Die **automatische Erkennung der Deckelposition** schaltet die Grillplatte im Deckel automatisch ab wenn der Deckel länger als 90 Sekunden in der geöffneten, aufrechten Position stehen bleibt. Bis dahin erinnert Sie ein akustisches Signal daran, den Deckel zu schließen. Dadurch wird die Betriebssicherheit erhöht (die Gefahr von Verbrennungen am Deckel wird minimiert) und viel Energie gespart. Wenn der Deckel in die flache 180°-Position zurückgeklappt wird, schaltet das Gerät automatisch zum Betrieb als Tischgrill um.
- Überschüssiger Bratensaft wird in der integrierten Tropfschale aufgefangen, die Sie bequem an der Seite herausziehen können. Bei Bedarf können Sie den Bratensaft dadurch auch nutzen, um köstliche Soßen anzurühren. Zur Einstellung der optimalen Temperatur und Grillzeit, stehen 6 **voreingestellte Grillprogramme** zur Verfügung. Alle Programmschritte werden von akustischen Signalen und Anzeigen begleitet (siehe: ‚Vordefinierte Programme'). Für Ihre Steaks können Sie außerdem eine von 4 verschiedenen Garstufen wählen.

HINWEIS

Die Programme können nur beim Grillen mit geschlossenem Deckel (Kontaktgrill) genutzt werden. Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Wenn Sie die gewünschten Ergebnisse mit den vordefinierten Programmen nicht erreichen, dann können Sie die manuelle Steuerung wählen („manual") und die Temperaturen nach Ihrem Rezept einstellen und jederzeit ändern.

- Das Anzeigefeld blinkt, solange der Heizvorgang läuft. Sobald die Temperatur erreicht und das Gerät bereit für Ihre Lebensmittel ist, ertönt ein akustisches Signal und das Anzeigefeld leuchtet kontinuierlich.
- **Programm-Modus:** Wenn Sie ein Programm gestartet haben, übernimmt das Programm vollständig die Steuerung des Geräts (siehe: ‚Vordefinierte Programme'). Die einzelnen Programmschritte werden durch die Meldungen auf dem Anzeigefeld und verschiedene, akustische Signale angezeigt. Sie können jeden Grillvorgang jederzeit abbrechen. Danach können Sie sofort neue Einstellungen wählen.
- **Manuelle Steuerung:** Sie können die Temperatur jederzeit ohne Umwege ändern. Die Temperaturen der Grillplatten werden konstant auf dem eingestellten Wert gehalten. Verwendung als Kontaktgrill: Bei geschlossenem Deckel sorgt die Grillplatte des Deckels dafür, dass die Lebensmittel von beiden Seiten gleichzeitig gegart werden. In diesem Fall können Sie den gesamten Temperaturbereich von 150°C bis 240°C nutzen (siehe: ‚Mögliche Positionen des Deckels').
- Der Deckel 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. Einstellbar sind Abstände von ca. 2 cm (Raste 1) bis zu ca. 5,5 cm (Raste 5).
- Durch die **flexible Aufhängung des Deckels** kann sich der Deckel während des Garvorgangs an das Grillgut anpassen.
- Verwendung als **Tischgrill**: Als Alternative zum Kontaktgrillen können Sie die doppelte Grillfläche (ca. 1400 cm²) nutzen, indem Sie den Deckel in die flache 180°-Position zurück klappen. In diesem Fall ist nur die manuelle Steuerung verfügbar und die Temperatur ist begrenzt auf 150-240°C (siehe: ‚Mögliche Positionen des Deckels'). Die manuelle Steuerung wird dann nach ca. 5 Sekunden automatisch gestartet.
- **Unabhängig regelbare Grillplatten:** Bei der Verwendung als Tischgrill können Sie die Temperaturen der beiden Grillplatten getrennt regeln und die Grillplatten einzeln ausschalten („OFF"). **Automatische Abschaltung:** Wenn das Gerät länger als 1 Stunde nicht verwendet wird, schaltet es sich zu Ihrer Sicherheit automatisch ab. Falls Sie einmal vergessen sollten, das Gerät auszuschalten, wird es deshalb nicht beliebig lange weiter arbeiten. **Schalten Sie das Gerät trotzdem nach der Verwendung immer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose**.Wenn Sie das Gerät nach einer automatischen Abschaltung wieder in Betrieb nehmen wollen, dann tippen Sie einfach auf die Ein/Aus-Taste („on-off").
- **Nach dem Einschalten:** Bevor die Heizelemente arbeiten und die Grillplatten heiß werden, müssen Sie ein Programm oder die manuelle Steuerung („manual") starten (siehe: ‚Bedienung / Die Grilltemperatur einstellen'). **Verriegelung des Deckels für Transport und Lagerung:** Mit der Position „LOCK" an der Höhenverstellung des Deckels verriegeln Sie den Deckel auf dem Boden des Geräts. Danach können Sie das Gerät bequem am Griff des Deckels tragen.

WICHTIG - Die Position **„LOCK" ist nur zum Transport und zur Aufbewahrung** vorgesehen. 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!**

MÖGLICHE POSITIONEN DES DECKELS

Mit den verschiedenen Positionen des Deckels können Sie die Arbeitsweise des Geräts optimal an Ihr Grillgut anpassen. Allerdings sollten Sie die Methode mit geschlossenem Deckel bevorzugen. Der Garvorgang wird dadurch beschleunigt und der Energieverbrauch gesenkt.

HINWEIS

Die Programme sind für die Wärmeverteilung bei geschlossenem Deckel eingestellt. Deshalb ist es für eine korrekte Funktion im Programm-Modus wichtig, dass der Deckel während des Grillens immer geschlossen ist. Das Gerät erinnert Sie durch ein akustisches Signal daran, den Deckel zu schließen. Bleibt der Deckel länger als 90 Sekunden in der geöffneten, aufrechten Position stehen, dann wird die Grillplatte des Deckels automatisch abgeschaltet und „OFF" erscheint in der oberen Zeile des Anzeigefelds. Bei der Verwendung als Tischgrill steht der Programm-Modus nicht zur Verfügung.

- **Geschlossener Deckel – Kontaktgrill:** Verwenden Sie diese Position zum Aufheizen der Grillplatten und zum Grillen von Lebensmitteln, die auf beiden Seiten erhitzt werden sollen und nicht dicker als 5,5cm sind. Nach dem Auflegen schließen Sie den Deckel wieder. Mit der Höhenverstellung können Sie die Position des Deckels an die Dicke des Grillgutes anpassen. **Typische Verwendung:** Steaks (ohne Knochen), Hamburger, Fisch, Gemüse und verschiedene Zutaten zwischen zwei Teigscheiben oder Brötchenhälften (Beispiel: Burger, Baguette, Tortillas und Pitas), Pizza (mit entsprechender Einstellung der Höhenverstellung).
- **Flache Position – Tischgrill:** Der Deckel wird um 180° zurück geklappt und liegt mit der Grillplatte nach oben flach auf der Arbeitsfläche. Dadurch können Sie Ihre Lebensmittel auch auf die Grillplatte des Deckels legen. Bei dieser Verwendung können Sie auch unterschiedliche Temperaturen für die beiden Grillplatten einstellen und dadurch ganz unterschiedliche Lebensmittel mit verschiedenen Aromen und Temperaturen gleichzeitig garen. **Typische Verwendung:** Größere Mengen; gleichzeitiges Grillen von Gerichten unterschiedlicher Dicke; unterschiedliche Lebensmittel, deren Aromen getrennt bleiben sollen (Beispiel: Fisch und Würstchen); einseitig belegte Brotscheiben.

WICHTIG - Wenn Sie mit zurückgeklapptem Deckel gegrillt haben und das Gerät danach mit geschlossenem Deckel verwenden wollen, dann müssen Sie zuerst den Bratensaft auf der Grillplatte des Deckels vollständig über die Tülle in die Tropfschale schieben. Andernfalls läuft der heiße Bratensaft hinter dem Gerät herunter, wenn Sie den Deckel anheben.

HINWEIS

Wenn Sie nur wenige Stücke grillen wollen, die zu dick sind oder nur einseitig erhitzt werden sollen, dann sollten Sie den Deckel zum Grillen nicht in der geöffneten Position stehen lassen. Sie sparen viel Energie, wenn Sie den Deckel in die flache 180°-Position zurück klappen und eine der Grillplatten ausschalten (Temperature-Einstellung: „OFF"). Dadurch können Sie sich beim Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel nicht so leicht an der Grillplatte des Deckels verbrennen.

VORDEFINIERTE PROGRAMME

Im Gerät sind 6 vordefinierte Programme zum Garen verschiedener Lebensmittel gespeichert. Diese Programme enthalten sinnvolle Temperaturen und Garzeiten, mit denen die zugehörigen Gerichte besonders gut gelingen. Der Programm-Modus kann nur beim Betrieb als Kontaktgrill genutzt werden (siehe: ‚Mögliche Positionen des Deckels').

WICHTIG - : Wenn ein Programm läuft, können Sie die Einstellungen nicht direkt ändern. Um neue Einstellungen einzugeben, müssen Sie das laufende Programm abbrechen. Halten Sie dazu den Finger länger als ca. 4 Sekunden auf einem beliebigen Programm-Symbol oder der „manual"-Taste. Alternativ können Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste „on-off" vollständig ausschalten.

HINWEIS

Die Programme werden automatisch abgebrochen und der manuelle Modus wird aktiviert, wenn Sie den Deckel zur flachen 180°-Position zurückklappen (Tischgrill).

PROGRAMM-ABLAUF

Nachdem Sie ein Programm gestartet haben, übernimmt das Programm vollständig die Kontrolle über das Gerät. Die Grilltemperatur und eine geeignete Grillzeit werden automatisch eingestellt.

Während der Aufheizphase blinken 3 Striche auf dem Anzeigefeld. Sobald die vorprogrammierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und „RUN" erscheint. Das Gerät ist für Ihre Lebensmittel bereit. Nach dem Ablauf der voreingestellten Garzeit, erscheint „150" auf dem Anzeigefeld und das Gerät erzeugt ein weiteres akustisches Signal.

Um eine weitere Portion zu grillen, müssen Sie das Programm zuerst abbrechen. Danach können Sie alle Einstellungen neu wählen.

PROGRAMM-DATEN

Programm	Symbol	Temperatur	Geeignet für ...
Steak		240°C (465°F)	Feste Fleischsorten von Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Wild, Frikadellen. Durch mehrmaliges Tippen auf das Steak-Symbol können Sie eine der vier um das Steak-Symbol herum angezeigten Garstufen wählen: – roh (blutig, „Rare"; ca. 3 Minuten); – medium-roh (saftig, „Med-Rare"; ca. 5 Minuten); – medium (rose, „Medium"; ca. 7 Minuten) oder – durchgebraten („Well-Done"; ca. 9 Minuten).
Geflügel		230°C (450°F)	Geflügel aller Art: Huhn, Pute, Ente, Gans
Burger, Panini		210°C (410°F)	Gemüse, Früchte und vorgegartes Fleisch im Brötchen. Außerdem: Haferkekse, Kartoffelpuffer, Baguette
Würstchen		230°C (450°F)	Fleischspieße, Würstchen, Frikadellen.
Sandwich, Pita, Toast		210°C (410°F)	Gemüse, Früchte und vorgegartes Fleisch zwischen Brotscheiben. Gemüsebratlinge. Dünne Scheiben von harten Gemüsesorten: Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln. Feste Fruchtsorten. Auch: Pfannkuchen, Waffeln, Omelette, Spiegelei, Rührei. HInweis: Die Grillplatten sind absichtlich etwas geneigt, damit der Bratensaft beim Grillen abfließen kann. Der Teig für Pfannkuchen, Waffeln und ähnliches darf deshalb nicht zu flüssig sein, damit er nicht von der Grillplatte fließt. Eier sollten Sie langsam auf die außen liegende Seite der Grillplatte geben, damit das Ei gerinnt, bevor es von der Grillplatte fließt. Schlagen Sie das Ei für Rührei und Omelette eventuell vor dem Grillen etwas schaumig.
Fisch		210°C (410°F)	Fisch, Meeresfrüchte.

MANUELLE STEUERUNG

Wenn die Temperatureinstellungen der Programme für Ihr Rezept nicht geeignet sind, dann sollten Sie mit der manuellen Steuerung arbeiten („manual") und die gewünschten Temperaturen direkt eingeben. Die Temperaturen können jederzeit beliebig geändert werden (siehe: ‚Bedienung / Die Einstellungen während des Grillens ändern'). Wir empfehlen Einstellungen gemäß unten stehender Tabelle.

Hinweis

Wenn Sie mit der manuellen Steuerung arbeiten, dann müssen Sie den Garvorgang selbst überwachen, da das Gerät keine Signale erzeugt, die Sie daran erinnern, die Lebensmittel rechtzeitig von der Grillplatte zu nehmen. Wenn Sie das Gerät als **Kontaktgrill** verwenden (geschlossener Deckel), dann werden die Einstellungen für den Boden automatisch für den Deckel übernommen und Sie können bis zu 240°C einstellen. Bei der Verwendung als **Tischgrill** (flache 180°-Position des Deckels) steht nur die manuelle Steuerung zur Verfügung und das Gerät schaltet automatisch in die manuelle Steuerung, wenn Sie den Deckel zurückklappen. Wenn Sie keine Eingaben machen, wird die manuelle Steuerung nach ca. 5 Sekunden mit der voreingestellten Temperatur von 150°C automatisch gestartet. Sie können beide Grillplatten jederzeit getrennt einstellen oder ganz ausschalten.

Nachdem Sie die manuelle Steuerung mit der „ok"-Taste gestartet haben, wartet das Gerät mit der voreingestellten Temperatur (150°C) ca. 5 Sekunden auf weitere Eingaben. Danach startet das Gerät den Heizvorgang automatisch.

Hinweis

Auch wenn Sie das Gerät als Tischgrill verwenden wollen, sollten Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel vorheizen. Dadurch beschleunigen Sie die Aufheizphase und sparen Energie. Wenn Sie unterschiedliche Temperaturen für die beiden Grillplatten einstellen wollen, dann sollten Sie für die Aufheizphase die niedrigere Temperatur wählen. Stellen Sie dann die endgültigen Temperaturen für beide Grillplatten ein, nachdem Sie den Deckel zurückgeklappt haben.

WICHTIG - Das Gerät kann die Grillplatten nicht kühlen, wenn Sie zuerst eine hohe Temperatur eingestellt hatten und dann bei niedrigerer Temperatur weiterarbeiten wollen. Sie sollten in diesem Fall damit rechnen, dass die Grillplatten zunächst noch überhitzt sind. Beginnen Sie deshalb möglichst mit den niedrigen Temperaturen.

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN FÜR DIE MANUELLE STEUERUNG

Temperatur	Geeignet für...
150-180°C (300-360°F)	Alle Arten von Gemüse und Früchten, Gemüsebratlinge, Fruchtdesserts.
190-210°C (380-410°F)	Gemüse und vorgegartes Fleisch zwischen Brotscheiben oder im Brötchen: Hamburger, Panini, belegte Baguette-Brote, Sandwich, Pita, Toast, Pfannkuchen, Waffeln, Spiegelei, Rührei, Omelette. **Hinweis:** Die Grillplatten sind absichtlich etwas geneigt, damit der Bratensaft beim Grillen abfließen kann. Der Teig für Pfannkuchen, Waffeln und ähnliches darf deshalb nicht zu flüssig sein, damit er nicht von der Grillplatte fließt. Eier sollten Sie auf die außen liegende Seite der Grillplatte geben, damit das Ei gerinnt, bevor es von der Grillplatte fließt. Eier für Rührei und Omelette sollten Sie etwas schaumig schlagen, bevor Sie die Masse langsam auf die Grillplatten gießen.
220-230°C (430-445°F)	Schaschlik, Würstchen, Geflügel aller Art, Geflügelfrikadellen.
240°C (465°F)	Frikadellen, Steaks.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG** – **Niemals 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 Geräts können während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und solange es noch heiß sein kann nur an den Bedienungselementen.

⚠ **ACHTUNG** – Der Deckel kann zum Transport am Boden des Geräts verriegelt werden (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills'). Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor dem Öffnen auf die Position „OPEN".

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren 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 Deckels auf die Position „OPEN". Heben Sie danach den Deckel des Geräts in die stabile aufrechte Position an. 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. Das 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) ca. 15 Minuten ausheizen. Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Achten Sie dabei besonders darauf, dass keine Rückstände an den Grillplatten haften und/oder in den Heizkammern unter den Grillplatten liegen. Wenn das Problem durch die Reinigung nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

HINWEIS

Sie müssen nicht befürchten, dass das Gerät oder die Antihaft-Beschichtung der Grillplatten durch das erste Ausheizen beschädigt werden. Bei korrektem Betrieb nach den Anleitungen in diesem Heft verhindert die Temperatursteuerung des Geräts eine Überhitzung.

5. **Bevor Sie zum ersten Mal Lebensmittel auf die Grillplatten legen:** Nehmen Sie das Gerät in Betrieb (siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen') und sorgen Sie für eine gute Belüftung. Wählen Sie die manuelle Steuerung und stellen Sie die Grilltemperatur auf die höchste Temperatur (240°C). Lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten arbeiten. Schalten Sie das Gerät danach AUS (Ein/Aus-Taste „on-off" drücken), öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen (ca. 30 Minuten).
6. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten völlig abgekühlt sind. Wischen Sie die Grillplatten mit etwas angefeuchtetem Küchenpapier ab. Trocknen Sie danach die Grillplatten sorgfältig ab.
7. Tropfen Sie etwas Frittieröl auf ein Küchenpapier und reiben Sie die Antihaftbeschichtungen der Grillplatten damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihaftbeschichtungen für den Gebrauch vor. Danach ist das Gerät bereit für den Gebrauch.

BEDIENUNG

⚠ **WARNUNG** – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** sind. Ihr neuer »Design BBQ Advanced Smart« dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Das Gerät wird daher sehr heiß (bis 240°C). Auch die Außenseiten des Gehäuses werden heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen (Griff, Touchscreen, Schieber der Höhenverstellung, Scharnierentriegelung). **Um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden:** Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillplatten und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillplatten verkohlen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen oder in die Nähe brennbarer Gegenstände oder brennbarer Flüssigkeiten (Beispiel: Vorhänge, Tischdekoration, alkoholische Getränke). Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängelampen oder überstehenden Regalen.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Geräts unbeschädigt und **völlig trocken** sind. **Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie die BEIDE Grillplatten und die Tropfschale richtig installiert haben**, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und heiße Flüssigkeiten zu vermeiden.

Rechnen Sie im Umkreis des Geräts mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme bei Bedarf durch Grillhandschuhe.

⚠ **ACHTUNG** – Stellen Sie auch das kalte Gerät nicht auf empfindlichen, lackierten Oberflächen ab, um eine Beschädigung der Oberflächen durch Kratzer und Abrieb von den Gummifüßen zu vermeiden.

VORBEREITUNGEN

⚠ **WARNUNG** – **Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät anschließen**, um eine Gefährdung durch Überhitzung und Kurzschluss zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebs keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile (Beispiel: Schalen, 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 vollständig ab und stellen Sie das Gerät dann auf eine geeignete Unterlage (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit') in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). **Wenn Sie das Gerät als Tischgrill (zurückgeklappter Deckel) verwenden wollen, dann halten Sie an der Rückseite des Geräts mindestens 80 cm Platz frei.**
3. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung rechts am Deckel auf die Position „OPEN". Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig eingelegt, sauber, trocken und leer sind. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig in den Boden des Geräts geschoben ist (siehe: ‚Pflege und Reinigung / Das Gerät zusammensetzen').
4. **Nur vor der ersten Verwendung und nach dem Spülen der Grillplatten in der Spülmaschine:** Reiben Sie die Grillplatten mit wenigen Tropfen Speiseöl ab, um die Antihaftbeschichtung für die Verwendung vorzubereiten (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung').
5. Schließen Sie den Deckel auch dann, wenn Sie das Gerät als Tischgrill nutzen wollen. Der Grill erreicht die eingestellte Temperatur deutlich schneller und ohne unnötige Energieverluste, wenn der Deckel ganz geschlossen ist.

HINWEIS

Wenn Sie nur eine der beiden Grillplatten verwenden wollen und/oder den Deckel nicht schließen können, weil die Stücke zu dick sind oder nur einseitig erhitzt werden sollen, dann sollten Sie den Deckel schon beim Aufheizen in die flache 180°-Position zurückklappen und die nicht benötigte Grillplatte ausschalten („OFF"; siehe: ‚Die Grilltemperatur einstellen'). Die vordefinierten Programme sind in diesem Fall nicht verfügbar.

DIE GRILLTEMPERATUR EINSTELLEN

Es gibt 2 Wege, die Grilltemperatur einzustellen:

- **Programm-Modus:** Der Programm-Modus kann nur mit geschlossenem Deckel genutzt werden. Wenn Sie eines der vordefinierten Programme starten, dann wird die Grilltemperatur unveränderlich vom Programm eingestellt und der Ablauf einer geeigneten Grillzeit durch ein akustisches Signal gemeldet (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Vordefinierte Programme').
- **Manuelle Steuerung:** Mit der manuellen Steuerung können Sie die gewünschte Temperatur direkt eingeben und die Einstellungen jederzeit beliebig ändern. Bei Verwendung des Geräts als Tischgrill wird automatisch der manuelle Modus aktiviert (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Manuelle Steuerung'). Allerdings müssen Sie die Grillzeit vollständig selbst überwachen.

HINWEIS

Abhängig von der Grilltemperatur dauert die Aufheizphase bei geschlossenem Deckel max. 3 Minuten. Als Voreinstellung sind immer 150°C für beide Grillplatten eingestellt.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das Gerät erzeugt einen Signalton und auf dem Touchscreen blinkt die Ein/Aus-Taste („on-off").
2. Tippen Sie auf die Ein/Aus-Taste („on-off"), um das Gerät einzuschalten. Die Symbole der Grillprogramme leuchten nacheinander auf.

HINWEIS

Bevor die Heizelemente arbeiten und die Grillplatten heiß werden, müssen Sie ein Programm oder die manuelle Steuerung („manual") starten. Ein Programm auswählen: Tippen Sie auf das gewünschte Symbol im Programmfeld.

3. Nur für das Steak-Programm – eine Garstufe einstellen: Wählen Sie durch mehrmaliges Antippen des Steak-Symbols eine der Garstufen („Rare" bis „Well-Done") aus. Dadurch wird eine geeignete Grillzeit voreingestellt (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Vordefinierte Programme').
4. Das Programm starten: Tippen Sie auf die „ok"-Taste. Auf dem Anzeigefeld blinken 3 Striche und das Gerät beginnt zu heizen. Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, leuchtet „RUN" auf dem Anzeigefeld und ein akustisches Signal erklingt.

HINWEIS

Wenn Sie das ausgewählte Programm nicht innerhalb von 5 Sekunden starten, dann löscht das Gerät Ihre Auswahl und die Programm-Symbole leuchten alle wieder der Reihe nach kurz auf.

WICHTIG - Auch wenn das Gerät den Ablauf einer sinnvollen Grillzeit durch ein Signal meldet, sollten Sie den Garvorgang bei Bedarf kontrollieren, um empfindliche Lebensmittel nicht zu verbrennen. Beispiel: Reste von zuckerhaltigen Marinaden verbrennen eventuell vorzeitig auf dem Grill.

5. **Wenn Sie die manuelle Steuerung auswählen wollen:** Tippen Sie auf „manual". Der Temperaturwert „150" und die „ok"-Taste blinken. Wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten (Kontaktgrill), dann ist nur eine Einstellung für den Boden möglich. Wenn der Deckel in die flache 180°-Position zurückgeklappt ist (Tischgrill), dann erscheinen im Anzeigefeld zwei Temperaturwerte, die unterschiedlich eingestellt werden können.
6. **Nur manuelle Steuerung** – die Temperatur einstellen: Tippen Sie zuerst auf das Symbol der Grillplatte, die Sie einstellen wollen. Stellen Sie dann mit den Tasten „+" und „–" den gewünschten Wert ein oder wählen Sie „OFF", wenn Sie die Grillplatte ausschalten wollen.
7. **Das Gerät mit den gewählten Einstellungen starten:** Tippen Sie auf die „ok"-Taste, um den Vorgang zu starten. Wenn Sie länger als ca. 5 Sekunden keine weiteren Eingaben machen, dann startet das Gerät den Aufheizvorgang automatisch. Sobald die programmierte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Anzeigefeld kontinuierlich und ein akustisches Signal ertönt.

HINWEIS

Die intelligente Temperatursteuerung des Geräts schaltet die Heizelemente während des Aufheizens mehrmals ein und aus, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dieses Verhalten verhindert eine Überhitzung der Grillplatten und beweist die korrekte Funktionsweise. Warten Sie mit dem Auflegen der Lebensmittel immer, bis das Anzeigefeld nicht mehr blinkt.

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 unbedingt darauf, dass Sie den Deckel nicht mit dem Arm berühren, wenn Sie den Deckel bewegen.** Achten Sie darauf, das Gerät nicht umzukippen.

8. Vergewissern Sie sich, dass der Schieber der Höhenverstellung auf der Position „OPEN" steht. **Lebensmittel nur auf die untere Grillplatte auflegen:** Heben Sie den Deckel vorsichtig am Griff an, bis er in der aufrechten Position stehen bleibt.

HINWEIS

Nachdem Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte aufgelegt haben, sollten Sie den Deckel wieder schließen – 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'). Wenn Sie den Deckel länger als ca. 90 Sekunden in der aufrechten Position stehen lassen, dann schaltet das Gerät die obere Grillplatte automatisch ab. In diesem Fall erscheint „OFF" in der oberen Zeile des Anzeigefelds.

9. **Beide Grillplatten mit Lebensmitteln belegen:** Halten Sie den Deckel mit der linken Hand am Griff fest. Halten Sie die Scharnierentriegelung (rechts am Deckelscharnier) gedrückt, während Sie den Deckel vorsichtig nach hinten auf die Arbeitsfläche legen.

⚠ **ACHTUNG** – Wenn Sie das Gerät zuerst als Tischgrill (zurückgeklappter Deckel) verwendet haben und direkt danach mit geschlossenem Deckel weiterarbeiten wollen, dann schieben Sie zuerst alle Bratensaftreste vollständig von der Grillplatte des Deckels in die Tropfschale, bevor Sie den Deckel in die aufrechte Position anheben. Andernfalls kann heißer Bratensaft an der Rückseite des Geräts auslaufen.

HINWEIS

Sie können jederzeit zwischen der Verwendung als Kontaktgrill (geschlossener Deckel) und Tischgrill (zurückgeklappter Deckel) wechseln. Das Gerät schaltet dann automatisch zur manuellen Steuerung um mit 150°C für beide Grillplatten. Stellen Sie die gewünschten Temperaturen ein oder schalten Sie eine nicht gebrauchte Grillplatte ab („OFF").

DIE HÖHENVERSTELLUNG EINSTELLEN

Die Höhenverstellung brauchen Sie nur einzustellen, wenn Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel als Kontaktgrill verwenden wollen und empfindliche Lebensmittel aufgelegt haben, die leicht zerdrückt werden. Die Höhenverstellung fixiert den Deckel in einer stabilen Position über dem Boden des Geräts.

HINWEIS

Wenn Sie ohne die Höhenverstellung arbeiten wollen, dann muss der Schieber der Höhenverstellung auf der Position „OPEN" stehen. In dieser Position lässt sich der Deckel vollständig schließen.

10. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung auf „OPEN".
11. Halten Sie den Deckel in der gewünschten Position (max. 5,5 cm) über der unteren Grillplatte. Drücken Sie dabei den Schieber der Höhenverstelllung mit der rechten Hand nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Widerstand spüren.
12. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position über der unteren Grillplatte stehen.

DIE LEBENSMITTEL ZUBEREITEN

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR** – **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 Seite des Geräts herausstehen. Andernfalls kann heißer Bratensaft auslaufen. Beim Auflegen der Lebensmittel auf die heiße Grillplatte können Wasser und Fett spritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten.

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

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel und das Gerät vor (siehe: ‚Vorbereitungen' und ‚Die Grilltemperatur einstellen'). Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Grilltemperatur erreicht hat (max. 3 Minuten; Anzeigefeld leuchtet kontinuierlich; akustisches Signal erklingt). In dieser Zeit können Sie Ihre Lebensmittel würzen und feuchte Lebensmittel mit einem Küchentuch trocken tupfen.
2. Fassen Sie den Deckel am Griff und klappen Sie den Deckel in die stabile, geöffnete Position hoch. Wenn Sie beide Grillplatten 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'). In diesem Fall schaltet das Gerät automatisch zur manuellen Steuerung um und Sie müssen die Temperatur eventuell neu einstellen.
3. Legen Sie Ihre Lebensmittel möglichst sofort auf die Grillplatten, nachdem das Gerät das Erreichen der eingestellten Temperatur anzeigt (Anzeigefeld leuchtet kontinuierlich, Signal ertönt).
4. 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: ‚Die Höhenverstellung einstellen').

HINWEIS

Wenn der Deckel in der aufrechten, geöffneten Position stehen bleibt, dann werden Sie durch ein akustisches Signal daran erinnert, den Deckel zu schließen. Nach 90 Sekunden erscheint die Meldung „OFF" in der oberen Zeile des Anzeigefelds. Das Gerät schaltet die Grillplatte des Deckels in diesem Fall ab, hält jedoch für die Grillplatte im Boden weiterhin die eingestellte Temperatur ein. Programme laufen normal weiter. Denken Sie aber bitte daran, dass die Grillzeit bei geöffnetem Deckel etwas länger sein kann.

5. Wenn Sie im **Programm-Modus** arbeiten, dann warten Sie, bis das Signal ertönt und „150" auf dem Anzeigefeld erscheint. Wenn Sie die **manuelle Steuerung** verwenden, dann müssen Sie den Grillvorgang vollständig selbst überwachen. Bei Bedarf sollten Sie in jedem Fall die Konsistenz Ihrer Lebensmittel rechtzeitig prüfen.
6. Wenn die Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, dann entnehmen Sie die Lebensmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz.

EINE WEITERE PORTION GRILLEN

WICHTIG - Das Gerät kann die Grillplatten nicht kühlen. Wenn Sie mit niedrigeren Temperaturen weiterarbeiten wollen, dann bedenken Sie bitte, dass die Grillplatten von der vorhergehenden Portion noch zu heiß sein könnten. Lassen Sie das Gerät bei Bedarf zuerst mit geöffnetem Deckel abkühlen, bis die Heizkontrollleuchte die Farbe wechselt, bevor Sie weitere Lebensmittel auflegen. Wenn Sie die manuelle Steuerung verwenden, dann können Sie sofort die nächste Portion auflegen. Außerdem können Sie die Temperatur direkt neu einstellen (siehe: ‚Die Einstellungen während des Grillens ändern'). Wenn Sie im Programm-Modus arbeiten, dann deaktivieren Sie zuerst den Programm-Modus, um das Programm abzubrechen (siehe folgender Punkt). Stellen das Gerät danach neu ein, bevor Sie die Lebensmittel auflegen.

7. Den verwendeten Modus deaktivieren: Tippen Sie ca. 4 Sekunden lang auf ein beliebiges Programm-Symbol oder die „manual"-Taste. Danach können Sie das Gerät vollständig neu einstellen. Wählen Sie dazu ein Programm oder die manuelle Steuerung (siehe: ‚Die Grilltemperatur einstellen').

DIE EINSTELLUNGEN WÄHREND DES GRILLENS ÄNDERN

ändern Im **Programm-Modus** sind Temperatur und Grillzeit unveränderlich vorgegeben. Um die Einstellungen zu ändern, müssen Sie das Programm abbrechen. Tippen Sie dazu ca. 4 Sekunden lang auf eines der Programm-Symbole oder die „manual"-Taste.. Danach können Sie ein anderes Programm oder die manuelle Steuerung wählen. Auch nach dem Ende des Programms müssen Sie das Programm zuerst abbrechen, um es neu starten zu können oder das Gerät neu einzustellen. In der **manuellen Steuerung** können Sie die eingestellte Temperatur während des Betriebs jederzeit nachträglich ändern. Verfahren Sie dazu wie folgt:

1. Tippen Sie auf das Symbol der Grillplatte, deren Temperatur Sie ändern wollen. Bei geschlossenem Deckel (Kontaktgrill) können Sie nur die Temperatur der unteren Grillplatte einstellen. Diese Temperatur wird für beide Grillplatten übernommen.
2. Tippen Sie auf die Stelltasten „+" und/oder „–", bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Gerät beginnt nach ca. 5 Sekunden automatisch die neue Temperatur einzustellen. Alternativ tippen Sie auf die „ok"-Taste, um den Vorgang sofort zu starten.
3. **Wenn Sie eine höhere Temperatur eingestellt haben:** Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur kontinuierlich auf dem Anzeigefeld leuchtet und ein akustisches Signal ertönt.
4. **Wenn Sie die Temperatur gesenkt haben:** Lassen Sie das Gerät bei Bedarf mit geöffnetem Deckel abkühlen, bis die Heizkontrollleuchte die Farbe wechselt, bevor Sie empfindliche Lebensmittel auflegen.

Außerdem können Sie auch jederzeit vom Grillen mit geschlossenem Deckel (Kontaktgrillen) zum Grillen mit zurückgeklapptem Deckel (Tischgrill; 180°-Position) und umgekehrt wechseln. Wenn Sie vom Kontaktgrillen zum Betrieb mit der 180°-Position wechseln, dann schaltet das Gerät automatisch zur manuellen Steuerung um und Sie können beide Grillplatten getrennt einstellen. Die Temperaturen werden als Voreinstellung für beide Grillplatten auf 150°C (ca. 300°F) gesetzt. Wenn Sie das Gerät als Tischgrill verwendet hatten und danach den Deckel schließen, dann deaktiviert das Gerät automatisch in die manuelle Steuerung. Danach können Sie ein Programm oder die manuelle Steuerung wählen.

⚠ **ACHTUNG** – Wenn Sie mit aufgeklapptem Deckel (180°-Position) gearbeitet haben, und den Deckel danach anheben wollen, dann schieben Sie zuerst die Bratensaftreste mit einem Grillschaber aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz von der Grillplatte des Deckels über die Tülle in die Tropfschale. Andernfalls tropft der sehr heiße Bratensaft hinter dem Gerät auf die Arbeitsfläche.

NACH DER VERWENDUNG

Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel mehr grillen wollen, dann schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus (nur „on-off" blinkt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Lebensmittel von den Grillplatten und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel abkühlen (mindestens 30 Minuten). Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung').

⚠ **WARNUNG – Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für Kinder unter 8 Jahren und Tiere erreichbar ist.** Niemals das Gerät bewegen, auf die Grillplatten oder das Gehäuse fassen oder die Grillplatten abnehmen, solange das Gerät noch heiß ist.

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.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nur sehr widerwillig oder gar nicht auf Ihre Eingaben.	**Ein Programm läuft:** Die Tasten sind blockiert.	Dadurch sollen unbeabsichtigte Eingaben vermieden werden. Brechen Sie bei Bedarf das Programm ab (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Vordefinierte Programme').
	Eventuell sind Ihre Hände fettig oder die Haut ist sehr trocken. Der Touchscreen könnte durch Fettspritzer verunreinigt sein.	Wischen Sie die Fingerspitzen mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Touchscreen. 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. Kein Grund zur Sorge.	Bereiten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung zum Betrieb vor (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung').
	An oder unter den Grillplatten sind Lebensmittelreste verkohlt.	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 unter den Grillplatten sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Wenn Sie die Grillplatten nach dem Grillen abnehmen, dann achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelrückstände in das Gerät fallen/tropfen. Vergewissern Sie sich, dass auch die Unterseiten der Grillplatten völlig sauber sind, bevor Sie das Gerät wieder 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.
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. Versuchen Sie es dann erneut.
Sie können den Deckel nicht in die flache 180°-Position zurück klappen.	Der Deckel wird von einem Riegel im Scharnier in der aufrechten Position gehalten.	Halten Sie den Deckel am Griff fest. Drücken Sie auf die Scharnierentriegelung (dunkle Scheibe rechts am Deckelscharnier), während Sie den Deckel ganz nach hinten klappen.
Sie können die gewünschte Grilltemperatur nicht einstellen.	Das Gerät bearbeitet ein Programm. Die Auswahltasten und Stelltasten sind blockiert.	Wenn Sie ein Programm gestartet wurde, dann können Sie keine Einstellungen mehr machen. Brechen Sie das Programm bei Bedarf ab und wählen Sie die manuelle Steuerung (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Vordefinierte Programme').
Auf dem Anzeigefeld erscheint „OFF".	**Betrieb als Kontaktgrill:** Sie haben den Deckel länger als 90 Sekunden offen gelassen.	Das Gerät schaltet die Grillplatte des Deckels in diesem Fall automatisch aus, um unnötige Energieverluste zu vermeiden. Schließen Sie den Deckel.
	Betrieb als Tischgrill: Sie haben eine der Grillplatten ausgeschaltet.	Stellen Sie eine Temperatur für diese Grillplatte ein (siehe: ‚Bedienung / Die Einstellungen während des Grillens ändern').
Das Gerät piept anhaltend.	Der Deckel steht in der geöffneten, aufrechten Position.	Das ist normal. Sie sollten den Deckel nicht in dieser Position lassen. Schließen Sie den Deckel oder klappen Sie den Deckel in die flache 180°-Position zurück (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Kontaktgrills / Mögliche Positionen des Deckels').

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet unerwartet nicht mehr.	Nach längerem Betrieb: Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Zu Ihrer Sicherheit schaltet sich das Gerät automatisch ab, wenn Sie länger als 1 Stunde keine Eingaben machen oder max. 2 Minuten nach dem Einschalten kein Programm oder die manuelle Steuerung wählen. Wenn Sie das Gerät weiter benutzen wollen, dann drücken Sie einfach die Ein/Aus-Taste „on-off" und stellen Sie das Gerät neu ein.
	Der Touchscreen ist vollständig dunkel: Die Stromversorgung wurde unterbrochen.	Vergewissern Sie sich, dass die verwendete Steckdose Strom hat. Prüfen Sie die zugehörige Sicherung. Die Steckdose muss für mindestens 16 A einzeln abgesichert sein. Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen wird und die Stromkabel richtig verlegt sind (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität').
Nur eine der Grillplatten arbeitet nicht, obwohl ein Programm läuft oder die manuelle Steuerung aktiviert ist.	Im Anzeigefeld erscheint „OFF": Sie haben den Deckel offen gelassen oder eine der Grillplatten ausgeschaltet.	Wenn der Deckel länger als 90 Sekunden in der aufrechten, offenen Position stehen bleibt, dann schaltet das Gerät die Grillplatte des Deckels automatisch aus. Schließen Sie den Deckel. Wenn Sie das Gerät als Tischgrill verwenden, dann stellen Sie bei Bedarf eine Temperatur für beide Grillplatten ein (siehe: ‚Bedienung / Die Einstellungen während des Grillens ändern').
	Die Grillplatte ist nicht richtig eingelegt.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Vergewissern Sie sich dann, dass die Grillplatte im Bereich des Scharniers richtig in die beiden Halteklammern eingelegt ist. Andernfalls hat das Heizelement keinen Kontakt zur Stromversorgung.
	Ein ernster Fehler ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ **WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR** – **Achten Sie darauf, dass das Gerät für Kinder unter 8 Jahren und Tiere jederzeit unerreichbar ist!** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (nur die Ein/Aus-Taste „on-off" blinkt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. Niemals Flüssigkeiten in das Gehäuse des Geräts laufen lassen oder über dem Gerät verschütten.

⚠ **ACHTUNG** – Denken Sie bitte daran, dass besonders aus der Tropfschale und von 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: Entfernen Sie Bratensaftreste von den Grillplatten und nehmen Sie danach die Tropfschale heraus. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Schieber der Höhenverstellung auf „LOCK" steht und der Deckel fest auf dem Boden des Geräts verriegelt ist.

Niemals aggressive Reiniger Scheuermittel oder harte, scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Grillreiniger, Drahtbürsten) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten tauchen. **Niemals das Gehäuse des Geräts oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!**

Halten Sie die Heizkammern unter den Grillplatten und die Grillplatten immer absolut sauber. Lebensmittelreste können bei der nächsten Verwendung einbrennen, qualmen und sogar in Brand geraten!

Fett und Bratensaft dürfen nicht im Ausguss entsorgt werden, um das Abflussrohr nicht zu verstopfen.

DAS GERÄT REINIGEN

⚠ **ACHTUNG** – Die Grillplatten werden durch eine Verriegelung vorn und Halteklammern hinten an Deckel und Boden des Geräts gehalten. **Versuchen Sie niemals, die Grillplatten mit Gewalt herauszuziehen.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten). Schieben Sie dann die Reste des Bratensafts über die Bratensafttüllen von den Grillplatten herunter. Verwenden Sie dazu einen Schaber aus Kunststoff oder Holz oder etwas Küchentuch.

2. Nehmen Sie die Grillplatten aus dem Gerät: Drücken Sie dazu auf die Entriegelungen „eject“ (an der Frontseite von Boden und Deckel des Grills). Danach können Sie die Grillplatten aus den Halteklammern im Bereich des Deckelscharniers ziehen.
3. Die Tropfschale könnte mit Bratensaft gefüllt sein. Ziehen Sie die Tropfschale („oil tray“) deshalb vorsichtig aus der linken Seite des Geräts heraus. Leeren Sie die Tropfschale aus.
4. Reinigen Sie die Tropfschale und die beiden Grillplatten in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste. Sie können diese Bauteile auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Tropfschale dazu in den oberen Korb.

⚠ **ACHTUNG** – Die Grillplatten müssen auf beiden Seiten absolut sauber sein, wenn Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Lebensmittelrückstände auf den Grillplatten können bei der nächsten Verwendung des Geräts einbrennen, verkohlen und Rauch und Brandgeruch entwickeln. Im Extremfall können verkohlte Lebensmittelreste während des Betriebs in Brand geraten!

5. Die Außenseiten des Gehäuses können Sie mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch abwischen.
6. Wischen Sie bei Bedarf die innenseiten des Geräts mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in die Heizkammern im Gerät (während des Betriebs unter den Grillplatten) läuft. Entfernen Sie bei Bedarf sorgfältig alle Verunreinigungen.
7. 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 und Tiere unerreichbar sind. Lassen Sie den Deckel des Geräts dabei geöffnet.
8. Setzen Sie das Gerät nach jeder Reinigung wieder vollständig und richtig zusammen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzten‘). Dadurch verhindern Sie, dass die Bauteile beschädigt werden oder verloren gehen.

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

HINWEIS

Sie können die Grillplatten von Boden und Deckel beliebig gegeneinander vertauschen. Wenn die Grillplatten richtig installiert sind, müssen die Grillplatten in beide Halteklammern an der Rückseite des Geräts (beim Scharnier) eingehängt sein. Alle Bauteile des Geräts lassen sich ohne große Kraftanwendung installieren!

9. Die Grillplatten installieren: Öffnen Sie den Deckel bis zur stabilen, geöffneten Position. Halten Sie die Grillplatte mit der Tülle zum Deckelscharnier des Geräts und führen Sie die Grillplatte mit den Aussparungen auf beiden Seiten in die Halteklammern im Bereich des Deckelscharniers ein. Drücken Sie die Grillplatte an den Frontseiten von Boden und Deckel an, bis sie mit einem Klicken einrasten und fest im Gerät gehalten werden.
10. Stecken Sie die Tropfschale in die Öffnung an der linken Seite des Gehäuses und schieben Sie die Tropfschale bis zum Anschlag hinein. 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.

AUFBEWAHRUNG

⚠ **WARNUNG** – **Niemals Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (nur „on-off“ blinkt). 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. Achten Sie immer darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunter ziehen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. **Das Gerät kann NICHT aufrecht stehend aufbewahrt werden!** Verwenden Sie die Bauteile des Geräts nicht für andere Geräte oder für andere Zwecke, als es in diesem Heft beschrieben ist.

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 und in Brand geraten (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung immer vollständig und richtig zusammen und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie die Höhenverstellung auf „LOCK“ (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Vergewissern Sie sich, dass Boden und Deckel aufeinander verriegelt sind. Danach können Sie das Gerät bequem am Griff des Deckels anheben und tragen.
2. Wickeln Sie das Netzkabel bei Bedarf locker um die Kabelaufwicklung am Boden des Geräts.

3. Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem das Gerät gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren** ist.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

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

Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	≤ 0,50 W	N/A	N/A

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 im Haushalt und ähnlichen Umgebungen verwendet werden:

– in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, Werkstätten, landwirtschaftlichen Betrieben und vergleichbaren Arbeitsbereichen;

– durch Kunden in Hotels, Motels, Gaststätten, Pensionen und ähnlichen Einrichtungen.

Bei dieser gewerblichen Verwendung verkürzt sich der Gewährleistungsanspruch auf 1 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.

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

GASTROBACK®

DESIGN BBQ ADVANCED SMART



OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 42542 »Design BBQ Advanced Smart«

READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Model and attachments are subject to change!

Deutsch

English

www.gastroback.de/en/

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 46
- General Safety Instructions 46
- Important Safeguards for Electrical Appliances 49
- High Temperatures – Risk of Burns 50
- Non-Stick Coating 51

Technical Specifications 52
Knowing Your New Contact Grill 53
Properties of Your New Contact Grill 55
- Possible Positions of the Lid 57
- Pre-Defined Programs 58
- The Course of the Programs 59
- Program Settings 60
- Manual Mode 61
- Recommended Settings for Using the Manual Mode 62

Before First Use 62
Operation 64
- Preparations 64
- Setting the Grilling Temperature 65
- Positioning the Lid 67
- Adjusting the Height Control Feature 68
- Grilling your food 68
- Grilling Another Portion 69
- Changing the Settings During Operation 70
- After Usage 71

Solving Problems 72
Care and Cleaning 74
- Cleaning the Appliance 74
- Assembling the Appliance 75

Storage 76
Notes for Disposal 77
Information And Service 77
Environmental protection 77
Warranty 78

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Your new »Design BBQ Advanced Smart« can be used not only for contact grilling, but as a table top grill as well. Via the height control feature even delicate food will not be smashed during contact grilling. For preparing larger amounts, keeping the flavours of different types of food separated, and grilling food with different temperature requirements, in table top operation the »Design BBQ Advanced Smart« offers two completely separated grilling areas. If required, you may even set different temperature values for the grilling plates. This way, there is no need to wait for your delicate side dishes, after the steaks are done. The high-quality non-stick coating enables preparing your food without any additional fat, for getting easily digestible and healthy dishes. The cleaning effort is minimized via the removable and dishwasher-safe grilling plates and convenient, smooth touchscreen control.

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 Smart«.

Your GASTROBACK GmbH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save the instructions 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, exchange of unremovable parts, and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. power cord) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Keep the appliance and its cords out of reach of children less than 8 years.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- Children shall not play with appliance.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved .

- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- **Do not leave the appliance unattended, while it is live.** Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, and when the appliance is not in use. Do not hold the appliance by the power cord or the cable at the rear of the appliance for moving the appliance. 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. Do not use any parts of the appliance for any other device or for any purpose, not described in these instructions. Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. damaged power cord, distortion, 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 or not working properly** (e.g. overheating, smoke from under the grilling plate), 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 in the housing). In the case of malfunction during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- **Do not attempt to repair any part of the appliance on your own.** 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) or near the edge of the working space. Do not place any clothes or napkins on or under the appliance during operation. 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 or surfaces that could crack due to local heating.

- 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 any inflammable or 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. The ventilation openings at the bottom of the appliance may not be blocked. The used power outlet must always be accessible during operation. **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 substances (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!
- **DO NOT pour water onto the hot grilling plates!** The water could evaporate explosively with hot fat and juices splashing around and large amounts of steam escaping, causing high risk of injuries and damage.
- Before operating the appliance, 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 oil tray inserted correctly.
- 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 children younger than 8 years and animals cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.

- Fresh moistened food may splash, when placed on the hot grilling plates, and hot steam may escape. During operation, do not hold any part of your body or any delicate objects over or near the appliance. Always ensure that persons (including you) stay in sufficient distance to the appliance during operation.
- Do not move the appliance, while it is hot. 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 oil tray and grilling plates and slide the height control feature to the "LOCK" position, before tilting and/or lifting the appliance by the handle.
- Do not use any abrasive, corrosive cleaners, or hard or sharp-edged utensils for cleaning (e.g. grill cleaner, metal scrapers, wire brushes). Exclusively use the appliance for cooking food that is fit for consumption. **Do not place the housing (lid and base) or power cord in an automatic dishwasher.**
- Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on food (see: 'Care and Cleaning'). Do not place any hard and/or sharp-edged objects in or on the appliance or its parts.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet and connect the appliance directly to a protected mains power supply with properly installed protective conductor (earth/ground). Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V ~, 50-60Hz, 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 30 mA 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 sufficiently long and rated for a continuous current of at least 16 A 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 trip over the power cord. No tension may be applied to any part of the power cord. Using a separate cord, tie the extension cord loosely onto the leg of the table, 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 plugs 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 that no one gets entangled 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 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 of the appliance 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 Smart« is designed for cooking food. For this purpose, the grilling plates are heated electrically up to 240°C (465°F). Thus, improper handling could cause severe injuries and damage.

- The grilling plates, oil tray, and exterior of the appliance can be very hot during operation and some time thereafter. During grilling your food, hot steam, condensate, and splashes could escape. If required, protect your hands and arms with oven gloves.
- **While the appliance may be hot:** Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any objects sensitive to heat, fat, or moisture. Do not leave any foreign objects on the hot grilling plates (e.g. barbecue utensils). Only touch the appliance and its parts at the operating elements. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces. Wait until the appliance cooled down, before moving, disassembling, or cleaning the appliance.
- **Food may burn to charcoal and catch fire, when over-heated!** Bevor operation, always ensure that the heating chamber of the appliance (under the grilling plates) and the grilling plates are completely clean and dry—even on the underside. Do not leave any food burn to charcoal on the grilling plates.

NON-STICK COATING

The grilling surfaces of your »Design BBQ Advanced Smart« are provided with high quality non-stick coatings. Even without using additional fat, 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 hints:

- **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.
- Do not use the grilling plates, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating. Contact your vendor for replacement. 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.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use any hard or sharp-edged objects. Do not scratch, stir, or cut on the non-stick coatings. **We will not be liable for damage to the non-stick coating, if unsuited utensils have been used or foreign**

objects have been placed on the grilling plates.

- 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. 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:	Item No. 42542 Design BBQ Advanced Smart
Power supply:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	2000 W
Length of power cord:	approx. 120 cm
Weight:	approx. 5.3 kg
Dimensions:	approx. 375 x 360 x 170 mm (closed); approx. 375 x 500 x 355 mm (open); approx. 375 x 635 x 105 mm (folded back) (width x depth x height)
Size of grilling areas:	Base and lid: 250 x 280 mm
Temperature:	Minimum: 150°C (approx. 300°F); Maximum, lid closed: 240°C (approx. 465°F); Maximum, lid folded back: 240°C (approx. 465°F); Manual control: variable in steps of 10°C (approx. 18°F).
Testmark:	CE

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW CONTACT GRILL



1 **STABLE METAL BRACKET** with a heat-insulated handle.
2 **LID WITH SEPARATE GRILLING PLATE** – Height control feature and flexible bearing.
3 **HEIGHT CONTROL CLIP** – For adjusting the lid to the thickness of your food and locking the lid to the base.
4 **JUICE SPOUTS** – Guide surplus juices into the oil tray.
5 **HINGE RELEASE BUTTON** – Press here for folding back the lid to the flat 180° position.
6 **INTERCHANGABLE GRILLING PLATES** – For lid and base (flat and ribbed) with integrated heating elements at the underside; dishwasher-safe.
7 **PLATE RELEASE BUTTONS (EJECT)** – Press this button to unlock the grilling plate for removing it.
8 **TOUCHSCREEN** – Holding the display and buttons for controlling the appliance.



9 **4 COOKING LEVELS FOR THE STEAK PROGRAM** – Select the preferred consistency here - from rare to well-done.

10 **6 PRE-DEFINED PROGRAMS** – Steak, poultry, burger and panini, spits and sausages, sandwich and pita, fish.

11 **„MANUAL" BUTTON** – For selecting the manual mode and getting complete control of the temperature.

12 **„OK" BUTTON** – Launches the program or manual control.

13 **GRILLING PLATE BUTTONS** – Touch here for selecting the grilling plate of the lid (top) or base (bottom).

14 **DISPLAY AREA** shows messages of the appliance and/or the currently set temperature values for the upper (lid) and lower grilling plate (base).

15 **SELECTION BUTTONS („+" AND „–")** – For setting the temperature value.

16 **POWER BUTTON "ON-OFF"**

17 **HEATING INDICATOR** – Indicating the heating activity by changing from red to green and vice versa.

PROPERTIES OF YOUR NEW CONTACT GRILL

Your new »Design BBQ Advanced Smart« is perfectly suited for preparing a wide variety of delicate grilling dishes. Useful features will support you.

- The high performance **non-stick coating** of the grilling plates enables real low fat grilling and eases the cleaning effort.
- Via the ribbed grilling plate, the typical grilling texture of meat is realized. Possibly, you may like this texture for baking waffles as well. The flat grilling plate is perfectly suited for pancakes, omelettes, fried eggs, crepes, and potato fritters. **The grilling plates are interchangeable** just as you like. However, for operation, both grilling plates must be installed.
- Highly powered heating elements heat the grilling surfaces in a quite short time (max. 3 minutes with the lid closed), even when setting the highest possible temperature.
- The heating elements are integrated in the grilling plates. This direct contact to the grilling surface ensures an optimum heat transfer, avoiding useless energy loss. Nevertheless, the grilling plates are removable and dishwasher-safe.
- The **good heat conduction of the grilling plates** ensures an even heat distribution at the grilling surface. The **smart temperature** control ensures that the temperature of the grilling plates does not go to excess at the end of pre-heating: the heating elements are controlled accordingly. This activity is shown via the heating indicator. When using a program, the temperature is variated automatically in an optimized way and adapted to the selected type of food.
- The **control system detects the position of the lid**. With the lid in the upright open position for more than 90 seconds, the upper grilling plate is switched off for avoiding high energy loss and improving the operational safety by minimizing the risk of burns at the upper grilling plate. Up to this point, an acoustic signal reminds you to close the lid. With the lid folded back to the flat 180° position, the control system toggles to table top operation automatically.
- Surplus juices accumulate in the oil tray that can be pulled out conveniently sideways. If required, you can use the juices for making delicate sauces and dips.
- Each entry you make is accompanied by an acoustic signal. Additionally, the appliance issues acoustic signals with each step of operation (e.g. reaching the set temperature, completing a program, automatic shut-off). **6 pre-defined programs** for various types of food provide useful grilling temperature and time settings. The various steps of the programs are accompanied by acoustic signals and messages on the display (see: 'Pre-Defined Programs'). Additionally, when selecting the steak program, via **4 pre-set consistency levels** you get the desired results quite easily.

NOTE

The programs are only available, when working with the lid closed (contact grilling).

- Temperature and grilling time depend on your individual liking as well as type, consistency and thickness of your food. If the desired results are not reached via the pre-defined programs, you may use the manual mode for setting up the desired temperature values and change the settings just as required.
- The display area flashes as long as the appliance is heating. When the set temperature is reached, an acoustic signal sounds and the display area is illuminated continuously.
- **Program mode:** After starting a program, the program takes control of the appliance completely (see: 'Pre-Defined Programs'). The current stage of the program is indicated on the display area and acoustic signals are given for each step. Any grilling cycle can be cancelled whenever you like. Immediately thereafter, you can start the next grilling cycle with new values. Manual mode: The temperature may be changed directly any time you like. The temperature will be kept constantly at the selected value. **Contact grill operation:** With the lid closed, your food is heated on the bottom and top simultaneously. In this case the complete temperature range (150-240°C) is available (see: 'Possible Positions of the Lid').
- Due to the **height control feature**, delicate food (e.g. fish, sandwiches, burger, or tomatoes) will not be smashed, when closing the lid. You can adjust the height from approx. 2 cm (position 1) to 5,5 cm (position 5).
- Via the **flexible bearing of the lid**, the lid will be adapted to your food during grilling. **Table top grilling:** When folding back the lid to the flat 180° position, you can use the complete grilling surface of approx. 1400cm² for grilling. In this case, only the manual mode is available and the temperature is limited to 150-240°C (see: 'Possible Positions of the Lid'). The manual mode will be started after approx. 5 seconds.
- **Independently controlled grilling plates:** With table top grilling, you can select the temperature values of the grilling plates independently or even switch off a grilling plate ("OFF").

- **Automatic Shut-Off:** To ensure safe operation even in exceptional cases, after 1 hour of operation without any input, the time-out controll will automatically shut off the appliance. This way, useless operation and energy consumption is avoided, if you have forgotten to switch off the appliance after usage. Nevertheless, **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 "on-off" to restart the appliance.
- **After switching on the appliance:** For improving save operation, you need to select and start a program or the "manual" mode, before the grilling plates get hot (see: 'Operation / Setting the Grilling Temperature'). **Locking the lid to the base for moving and storing:** Simply slide the height control clip to the "LOCK" position. Thereafter, you may carry the appliance conveniently by the lid handle.

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 use violence for opening the lid!**

POSSIBLE POSITIONS OF THE LID

The variable positions of the lid allow to adapt the appliance to your requirements. However, you should prefer contact grilling (closed position). Via this method your food will be cooked at both sides simultaneously, reducing the required grilling time and energy consumption.

NOTE

The program settings take the heat distribution into account, when the lid is closed. Thus, it is crucial for correct operation of the program mode that the lid is closed during grilling. When leaving the lid in the upright open position, an acoustic signal reminds you to close the lid. If you leave the lid open for more than approx. 90 seconds, the upper grilling plate will be switched off completely with "OFF" shown on the upper line of the display area. The program mode is not available, when using the appliance as a table top grill.

- **Closed Position—Contact Grill:** This method is useful for pre-heating the grilling plates and for grilling most types of food, that may be cooked at both sides (e.g. meat). However, the thickness of the pieces may not be more than 5.5cm. 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).

Typical Usage: boneless slices of meat, fish, vegetables. Grilling any combination of ingredients between two pieces of bread (e.g. burgers, folded tortilla, pita), pizza (adjust the height control feature accordingly).

- **Open Position—Table Top Grill:** The lid is folded back completely to the flat 180° position, lying horizontally on the working space and therefore offering a second, completely separat grilling surface. As an additional benefit of this position, you can apply different temperature settings to the grilling plates, thus grilling quite different types of food with different temperature requirements simultaneously without mixing up their flavours and taste. However, the maximum grilling temperature is limited to 240°C. **Typical Usage:** large amounts; simultaneously grilling items with various thichness; separating flavours and taste of different types of food (e.g. fish and sausage); French toast, items with soft toppings, kebab, pizza.

IMPORTANT - If you wish to use the appliance with the lid closed, immediately after grilling food on the grilling plate of the lid, ensure to push remaining juices completely from the grilling plate of the lid into the oil tray. Otherwise, hot juices may run down at the rear of the appliance, when moving up the lid to the upright position.

NOTE

When grilling only some pieces of food, that are too thick for contact grilling or may only be heated at one side, you should not leave the lid in the open upright position. It is better to fold back the lid to the flat 180° position and switch off one grilling plate by setting "OFF" for the temperature. This will save a lot of energy and reduce the risk of getting burnt at the grilling plate of the lid, while placing food onto the grilling plate or removing food.

PRE-DEFINED PROGRAMS

6 pre-defined programs are provided for various types of food, holding appropriate settings for the grilling temperature and grilling time. However, you may use the manual mode and enter your desired settings freely according to your liking (see: 'Manual Mode'). The program mode is only available, when the lid is closed (contact grilling; see: 'Possible Positions of the Lid').

IMPORTANT - After starting the program via the "ok" button, there is no way of changing the settings. You need to cancel the program completely. For this, touch any of the program icons or the "manual" icon for approx. 4 seconds. Alternatively, switch off the appliance via the "on-off" button.

NOTE

The programs are cancelled automatically and die appliance switches to manual mode, when folding back the lid to the flat 180° position (table top grilling).

THE COURSE OF THE PROGRAMS

The program brings the appliance under control completely. The grilling temperature and an appropriate grilling time will be set automatically.

During the pre-heating cycle, three dashes flash on the display area. When reaching the set temperature, "RUN" is shown on the display area. Place your food onto the grilling plates. After the pre-set grilling time ran through, "150" flashes on the display area.

You need to cancel the program for starting a new run. Thereafter, you can set-up the appliance completely new.

PROGRAM SETTINGS

Program	Icon	Temperature	Use it for …
Steak		240°C (465°F)	Cuts of meat: beef, veal, pork, lamb, game and venison, meatballs. Via touching the steak icon repeatedly, you may select one of the consistency levels surrounding the steak icon: – "Rare" (approx. 3 minutes); – „Med-Rare" (medium rare; approx. 5 minutes); – "Medium" (approx. 7 minutes) or – "Well-Done" (approx. 9 minutes).
Poultry		230°C (450°F)	Each type of poultry: chicken, turkey, duck, goose, minced poultry balls.
Burger, panini		210°C (410°F)	Any type of vegetables, fruit, or pre-cooked meat between slices of buns. Also: flap jack, potatoe fritters, French bread.
Sausage		230°C (450°F)	Spits of meat, sausage, meat balls.
Sandwich, pita, toast		210°C (410°F)	Any type of vegetables, fruit, or pre-cooked meat between slices of bread. Vegetable balls. Thin slices of hard types of vegetables: carrots, onions, potatoes. Hard fruit. Also: pancake, waffle, omelette, fried eggs, scrumbled eggs. Note: For draining the juices, the grilling plates are inclined a little. Thus, the batter for pancake, waffle and the like should not be too runny. For roasting eggs, pour the eggs slowly onto the outer edge (front side) of the grilling plates to avoid that the egg runs down, before coagulating. You should beat the eggs for scrumbled eggs or omelette somewhat frothy, before grilling.
Fish		210°C (410°F)	Fish, sea food.

MANUAL MODE

When the temperature settings of the programs are not suited for your recipe, you should use the manual mode. In this mode, you can change the temperature settings any time you like (see: 'Operation / Changing the Settings during Grilling'). We recommend to set-up the temperature values according to the table below.

NOTE

You need to monitor the grilling cycle completely by yourself, because there will be no reminder via the appliance, when an appropriate grilling time is reached. Therefore, supervision is crucial for preventing your food from getting burnt. When using the contact grilling method, the temperature setting for the base grilling plate will be taken for the lid as well. You can select a temperature value of max. 240°C (465°F). When using the appliance as a table top grill (flat 180° position of the lid), only the manual mode is available. When folding back the lid, the appliance switches to manual mode automatically. Without any entries made, the manual mode will be started after approx. 5 seconds with the default temperature (150°C). You can set up the grilling plates differently or even switch off a grilling plate. The maximum temperature is limited to 240°C (465°F).

After starting the manual mode via the "ok" button, the appliance waits for approx. 5 seconds for your next entries. Thereafter, the pre-heating cycle is started automatically with the default temperature setting (150°C / 300°F).

NOTE

Even when you are going to use the appliance as a table top grill, you should pre-heat the appliance with the lid closed. This method speeds up the pre-heating cycle and saves energy. If you plan to adjust the temperature values of the grilling plates differently, set the lower temperature value for the pre-heating cycle. After folding back the lid, set the final temperature values for both grilling plates.

IMPORTANT - There is no feature of the appliance that could cool down the grilling plates actively, when a higher temperature has been selected before. Immediately after changing to a lower temperature, you should take into account, that the grilling plates may be still too hot. Therefore, whenever possible, you should start your grilling session with the lower temperature settings.

RECOMMENDED SETTINGS FOR USING THE MANUAL MODE

Temperature	Use it for …
150-180°C (300-360°F)	All types of vegetables and fruit, vegetable balls, fruit desserts.
190-210°C (380-410°F)	Vegetables and pre-cooked meat between slices of bread or buns: Burger, panini, French bread, sandwich, pita, toast, pancake, waffles, fried eggs, scrumbled eggs, omelettes. **Note:** For draining the juices, the grilling plates are inclined a little. Thus, the batter for pancake, waffle and the like should not be too runny. For roasting eggs, pour the eggs slowly onto the outer edge of the grilling plates to avoid that the egg runs down, before coagulating and getting stiff. Eggs for scrumbled eggs and omelettes should be beaten somewhat frothy, before pouring them slowly onto the grilling plates.
220-230°C (430-445°F)	Spits of meat, sausage, all types of poultry and poultry balls.
240°C (465°F)	Meat balls, steaks.

BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING** – **DO NOT let 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 appliance may get hot during operation. Only touch the appliance at the handles and operating elements during operation and while the appliance may still be hot.

⚠ **CAUTION** – For moving, the lid of the appliance may be locked to the base (see: 'Properties of Your New Contact Grill'). Do not attempt to open the lid with violence, but slide the height control clip to the "OPEN" position.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that all parts are in proper working order (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 to the "OPEN" position. Then grasp the lid by the handle and move it up until it rests stably in the open position. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. promotional material, packaging) on the grilling plates.
4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning').

IMPORTANT - When heating the appliance for the very first time, you may notice a fine smoke haze and some smoke may escape. This will diminish with the first heating cycle. To avoid any influence on the taste of your food, you should let the appliance operate approx. 15 minutes on maximum temperature (240°C) without any food. 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 stick to the grilling plates and/or are in the heating chamber below the grilling plates. If the smoke haze still persists, send the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

NOTE

There is no need for concern, when heating up the appliance to the highest possible temperature without any food. The temperature control prevents over-heating, when operation is performed according to the instructions given in this booklet.

5. **Before placing food onto the grilling plates for the very first time:** put the appliance into service (see below: 'Operation / Preparations') and ensure good ventilation. Select the manual mode and set the grilling temperature to the highest possible value (240°C). Then, leave the appliance operate for approx. 15 minutes with the lid closed. Thereafter, switch off the appliance by touching the power button "on-off" and move up the lid to the stable open position. Let the appliance cool down to room temperature (at least 30 minutes).
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 children younger than 8 years and animals**. Your new »Design BBQ Advanced Smart« is intended for cooking edible food and is heated electrically. Thus the surfaces (even the exterior) will become very hot (up to 240°C). During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance at the operating elements (touchscreen, handle of the lid, height control clip, hinge release button). **To avoid risk of overheating and fire:** Do not place any inflammable objects on the grilling surfaces. Do not leave any food carbonize on the grilling surfaces. During operation, do not place the appliance on heat-sensitive surfaces or near inflammable objects or inflammable liquids (e.g. curtains, table decoration, high-proof alcoholic beverages). 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. Only operate the appliance with BOTH grilling plates and the oil tray inserted correctly.**

Please keep in mind that fresh food will splash and give off hot steam, when coming in contact with the hot grilling surfaces. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance. If required, protect your hands and arms with oven gloves.

⚠ **CAUTION** – Do not place the appliance on delicate surfaces, even when the appliance is cold, to avoid damage by scratches or abrasion of the rubber feet of the appliance.

PREPARATIONS

⚠ **WARNING** – **Always completely unwind the power cord, before connecting the appliance to the power supply**, to avoid risk of overheating and electric shock. Do not place any clothes or napkins on or under the appliance during operation.

1. Prepare your food for grilling. Remove all inedible parts (e.g. shells, stalks and bones) and cut your food to pieces of sufficient size and thickness. Leave frozen food thaw, before grilling.

2. Completely unwind the power cord of the appliance. Then place the appliance on a suitable surface (see: 'General Safety Instructions') near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). If you wish to place food onto the grilling plate of the lid, leave at least 80 cm of free space at the rear of the appliance. Slide the height control clip on the right side of the lid to the "OPEN" position. Open the lid and ensure that the grilling plates are clean, dry, assembled correctly, and empty. Ensure that the oil tray is inserted correctly (see: 'Care and Cleaning / Assembling the Appliance').

3. **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 (see: 'Before First Use').

4. Close the lid, even if you wish to use the appliance for table top gilling with the lid folded back. With the lid closed completely, the grilling plates will reach the desired grilling temperature quickly, and without useless energy loss.

NOTE

If you wish to use only one grilling plate and/or you cannot close the lid anyway, because some pieces of your food are too thick or may only be heated at one side, you should fold back the lid to the flat 180°-position even for pre-heating. Then switch off the grilling plate that will not be used. For this, set "OFF" for this grilling plate (see: 'Setting the Grilling Temperature'). However, the pre-defined programs will not be available with the lid folded back.

SETTING THE GRILLING TEMPERATURE

The grilling temperature can be set in 2 ways:

- **Program Mode:** This mode is only available, with the lid closed during grilling (contact grilling). After starting a program, the assigned grilling temperature is set automatically and cannot be changed. The appliance issues an acoustic signal, when reaching an appropriate grilling time (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Pre-Defined Programs').
- **Manual Mode:** You may enter any desired temperature manually within the available range and change your settings any time you like. The appliance switches to manual mode automatically, when using the appliance with the lid folded back (table top grill). You need to monitor the grilling time completely on your own (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Manual Mode').

NOTE

Depending on the set grilling temperature, it may take max. 3 minutes for reaching the temperature. As a default, always 150°C is set for both grilling plates.

1. Connect the appliance to the power supply. A signal sounds an the power button "on-off" flashes on the touchscreen.

2. Press the power button to switch on the appliance. The program icons and the "manual" button illuminate one after the other.

NOTE

Before any heating cycle is started and the grilling plates get hot, you need to start a program or the manual mode. Selecting a program: Touch the appropriate icon within the program area of the touchscreen.

3. Steak program only—selecting a consistency level: Switch over the consistency levels ("Rare" to "Well-Done") by touching the steak icon repeatedly. This way, an appropriate grilling time will be set (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Pre-Defined Programs').
4. Starting the program: You need to touch the "ok" button. During pre-heating, three dashes flash on the display area. Wait until "RUN" is shown on the display area and an acoustic signal sounds.

NOTE

If you do not touch any button for approx. 5 seconds after selecting a program, the appliance cancels your selection and the program icons illuminate one by one again.

IMPORTANT - Although the programs issue an acoustic signal, as soon as a useful grilling time is reached, you should monitor the grilling cycle to avoid, that your food gets burnt. For example: residues of sweet marinades burn easily during grilling. **If you wish to select the manual mode**: Touch the "manual" button. The temperature setting "150" and the "ok" button flash. When operating the appliance with the lid closed, only the temperature for the base can be selected. When folding the lid back to the flat 180° position, two temperature values are displayed and can be set differently.

5. **Only manual mode - selecting the temperature:** Touch the appropriate grilling plate icon. Then, use the selection buttons "+" and/or "–" for selecting the required value. For table top grilling, you can set up another temperature for the other grilling plate or select "OFF" for switching off the grilling plate.
6. **Starting the manual mode with the current settings:** For starting at once, touch the "ok" button. If you do not touch any button for approx. 5 seconds, the appliance starts the heating cycle automatically. During pre-heating, the display area flashes. Wait until the display area is illuminated continuously and an acoustic signal sounds.

NOTE

Even during pre-heating, the smart temperature control switches the heating elements on and off, indicated via the heating indicator. This behaviour is a result of the correct working of the temperature control. The set temperature is reached, when the display area stops flashing and "RUN" (program mode) or the set temperature (manual mode) is shown continuously.

POSITIONING THE LID

⚠ **WARNING – RISK OF BURNS** – Even the exterior of the appliance will 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 you do not tip over the appliance, when opening the lid.

7. Ensure that the height control clip is in the "OPEN" position. **For placing food only onto the lower grilling plate:** carefully move the lid up to the stable upright position via the lid handle.

NOTE

After placing food onto the lower grilling plate, 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'). When leaving the lid in the upright position for more than approx. 90 seconds, the appliance switches off the upper grilling plate automatically. In this case, "OFF" is shown on the upper line of the display area.

8. **For placing your food onto both grilling plates:** Hold the lid by the lid handle. While pressing the hinge release button at the right side of the lid hinge, carefully fold back the lid to the 180° flat position.

⚠ **CAUTION** – After grilling food on the grilling plate of the lid, ensure that there are no more juices left on the grilling plate, because the juices may be spilled at the rear of the appliance, when moving up the lid.

NOTE

You may change between contact grilling (closed lid) and table top grilling (lid in the flat 180° position) and vice versa any time you like. The appliance switches automatically to the manual mode, when the lid is folded back completely, with 150°C set for both grilling plates as a default. Enter the desired temperature values or, when grilling on only one grilling plate, select "OFF" for the grilling plate that will not be in use.

ADJUSTING THE HEIGHT CONTROL FEATURE

The height control must be adjusted only, when using the appliance with the lid in the closed position (contact grilling). The height control clip holds the lid in a fixed position above the base of the appliance. This way, delicate food cannot be smashed.

NOTE

The height control can be adjusted any time you need during operation and should be adapted to the pieces of food, you place on the grilling plates. When using the appliance without height contol, the height control clip must be in the "OPEN" position during operation. This setting enables to close the lid completely.

9. Hold the lid with your left hand at the lid handle and pull the height control clip to the "OPEN" position.
10. Hold the lid in the desired position up to 5,5 cm (approx. 2 inches) above the lower grilling plate. While doing so, slide the height control clip backwards to the hinge of the lid until you distinctly feel resistance.
11. Slowly release the lid handle; the lid will stay in the selected position above the lower grilling plate.

GRILLING YOUR FOOD

⚠ **WARNING – RISK OF BURNS** – **Especially, when opening the lid, ensure that you do not touch the upper frame of the lid with your arm to avoid burns!** Ensure that you do not tip over the appliance, when opening the lid. The oil tray must be inserted correctly; it may not protrude the left side wall of the appliance. When placing your food on the hot grilling surface, water and fat could splash. Ensure that persons (including you) stay in sufficient distance.

⚠ **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 to avoid damage to the non-stick coating.

1. Prepare your food and the appliance for cooking (see: 'Preparations' and 'Setting the Grilling Temperature'). Wait, until the set grilling temperature is reached (max. 3 minutes; temperature is displayed continuously; a signal sounds). It is good advice to use this time for seasoning your food and dab dry humid pieces of food via a kitchen towel.
2. Grasp the lid by the handle and move the lid up to the stable, upright position. If you wish to place food onto the grilling plate 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'). In this case, the appliance switches to manual mode automatically and you may need to set up the temperature for each grilling plate.
3. Immediately after the display area stops flashing and the signal sounds (temperature is reached), place your food onto the gilling plates.
4. Whenever contact grilling is possible, close the lid and, if required, adjust the heigth control feature (see: 'Adjusting the Height Control Feature').

NOTE

Closing the lid reduces the required grilling time, ensures best grilling results, when using the program mode, and saves energy. If the lid is left in the upright open position, an acoustic signal sounds repeatedly. When leaving the lid open for more than approx. 90 seconds, "OFF" appears on the upper line of the display area. In this case, the grilling plate of the lid has been switched off. However, the appliance keeps the set temperature for the grilling plate of the base, while the lid is left open and any program keeps running quite normally. However, the required grilling time could be somewhat longer, if the lid is left open.

5. When using the program mode, leave the appliance operate until the program ran out and "150" flashes on the display area with an acoustic signal. When using manual mode, you need to monitor the grilling cycle completely by yourself. No matter, which mode you are using, you should check your food in time for the desired doneness.
6. When your food is done, open the lid and remove your food via wooden or plastic barbecue utensils.

GRILLING ANOTHER PORTION

IMPORTANT - There is no feature implemented for cooling down the grilling plates. If you wish to operate the appliance further on after reducing the temperature setting, please keep in mind that the grilling plates may be still too hot for your food. If required, leave the lid open and let the grilling plates cool down until the heating indicator changes colour, before continuing your grilling session with the next portion.

7. When using the **manual mode**, you may place the next portion of food onto the grilling plates immediately. Additionally, you may change the temperature directly (see: 'Changing the Settings During Operation').

8. When using the **program mode**, you need to cancel the program first by deactivating the used mode (see the following step). Thereafter, set up the appliance again, before placing the next portion onto the gilling plates.
9. **Deactivating the currently used mode** (program mode or manual): Touch any program icon or the "manual" button for approx. 4 seconds. Thereafter, you can set up the appliance again by selecting any program or the manual mode (see: 'Setting the Grilling Temperature').

CHANGING THE SETTINGS DURING OPERATION

After starting a program, the appliance is in program mode and you cannot make any changes. For changing any settings, you need to cancel the program completely by touching any program icon or the "manual" button for approx. 4 seconds. Thereafter, you can select any program or the manual mode. Even after the end of a program, you need to cancel the program first, before entering new settings. When using the manual mode, you can change the temperature setting any time you like. For this, proceed as follows:

1. Touch the appropriate grilling plate icon. When using the appliance in contract grilling mode with the lid closed, you can only enter the temperature value of the lower grilling plate that will affect the upper grilling plate as well.
2. Touch the selection buttons "+" and/or "–" until the desired temperature is shown. Without any entries for more than approx. 5 seconds, the appliance starts the heating cycle automatically. Alternatively, you can start the cycle immediately by touching the "ok" button.
3. After increasing the temperature: Wait until the new temperature value stops flashing on the display area and the appropriate acoustic signal sounds, indicating that the set temperature is reached.
4. After decreasing the temperature: If required, leave the lid open until the heating indicator changes its colour, before placing delicate food onto the grilling plates. Additionally, you may change from contact grilling (closed lid) to table top grilling (flat 180° position) and vice versa, any time you like.

- When changing from contact grilling to the table top method (flat 180° position), the appliance switches to manual mode automatically. As a default, the temperature for both grilling plates will be set to 150°C (approx. 300°F), but can be changed independently for each grilling plate.
- When you close the lid after using the table top method, the appliance cancels the manual mode automatically. Thereafter, you can select any program or the manual mode.

⚠ **CAUTION** – After grilling on the grilling plate of the lid, always push the juices on this grilling plate into the oil tray first via a heat-resistant plastic or wooden spatula, before moving up the lid. Otherwise at the back of the appliance, very hot juices may drip onto your working surface.

AFTER USAGE

If you do not wish to continue your gilling session, switch off the appliance via the power button (only "on-off" is flashing) and unplug the appliance. Remove any food and leave the appliance cool down with the lid open (at least 30 minutes). Thereafter, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

⚠ **WARNING** – **Do not leave the appliance unattended, while it is in reach of children younger than 8 years and animals.** Do not move the appliance and do not touch or remove the grilling plates, while the appliance is still hot.

SOLVING PROBLEMS

Most problems during use can be solved easily via the hints in the following table.

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
The appliance reacts to your input only hardly or does not react at all.	**A program is running:** The entry buttons are blocked.	This is intentionally implemented for preventing accidental entries. If required, cancel the program (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Pre-Defined Programs').
	There may be fat on your finger tip or your skin is very dry. The touchscreen may be polluted with splashes of fat.	Wipe your finger tip with a moist cloth. Remove splashes from the touchscreen. Then try again. The appliance issues 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 very first time. In this case, there is no need to worry.	Prepare the appliance for operation according to the instructions in chapter 'Before First Use'.
	There are residues of food on or under the grilling plates.	Switch off and unplug the appliance immediately. Leave the appliance cool down. Remove the grilling plates. Clean the heating chambers of the appliance (during use under the grilling plates) and the 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.
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 clip is not in the "OPEN" position.	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 180° 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 (dark disc at the right side of the lid hinge), slowly fold back the lid.
The desired grilling temperature is not available.	**A program is running:** The grilling plate buttons and selection buttons are blocked.	After starting a program, you cannot make any changes. If required, cancel the running program and select the manual mode (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Pre-Defined Programs').

Problem	The Possible Reason	The Easy Solution
"OFF" is shown on the display area.	**Contact grilling:** You left the lid open for more than 90 seconds.	For avoiding useless energy loss, the appliance switches off the upper grilling plate automatically. Close the lid.
	Table top grilling: You switched off a grilling plate.	Set a temperature for this grilling plate (see: 'Operation / Changing the Settings During Operation').
The appliance beeps repeatedly.	**The lid is in the upright open position.**	This is normal. You should avoid leaving the lid in this position. Close the lid for contact grilling or fold back the lid for table top grilling (see: 'Properties of Your New Contact Grill / Possible Positions of the Lid').
Unexpectedly, the appliance does not work any longer.	**After elongated operation:** The automatic shut-off has been triggered. Only the power button "on-off" is flashing.	The ring in the handle of the temperature probe must face upwards, when inserted into the inner tray.
	The touchscreen is completely dark: The connection to the power supply is interrupted.	Ensure that the power outlet is still live. Check the rating of the used power outlet. At least, the line must be rated for 16 A. Check the connections to the power supply. It is crucial for correct operation, to avoid interferences and interruption of the power supply. Ensure a correct laying of the power cord (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').
A grilling plate is not heated, although a program or the manual mode is running.	**"OFF" is shown on the display area:** You left the lid open or switched off a grilling plate.	When the lid is left in the upright open position for more than approx. 90 seconds, the grilling plate of the lid is switched off automatically. Close the lid. When using the appliance in table top operation, if required, set a temperature for both grilling plates (see: 'Operation / Changing the Settings During Operation').
	The grilling plate is not installed correctly.	Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down completely. For connecting the heating element of the grilling plate correctly to the power supply, ensure to insert the grilling plate into both clamps (at the housing near the hinge).
	Severe malfunction occurred.	Get in contact with your vendor for examination and repair.

CARE AND CLEANING

⚠ **CAUTION** – Keep in mind that fat and juices could drip especially from the grilling surfaces and oil 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 via the lid handle: Always remove residues of juices from the grilling plates and thereafter remove the oil tray. Ensure that the lid is locked securely to the base (height control clip at the "LOCK" position).

⚠ **WARNING – RISK OF BURNS** – **Always ensure that the appliance is out of reach of children younger than 8 years and animals**. Before moving, disassembling, or cleaning the appliance: Always switch OFF the appliance (only the power button "on-off" is flashing), then unplug the appliance, and leave the appliance cool down completely. Do not let any liquids run into the housing of the appliance or drip or spill any liquids onto the housing.

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

Always keep the heating chambers under the grilling plates and 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!**

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

CLEANING THE APPLIANCE

⚠ **CAUTION** – The grilling plates are locked to the base and lid via a locking mechanism at the front side and clamps near the lid hinge. **Do not use violence**, when pulling out the grilling plates.

1. Unplug the appliance and, with the lid open, leave the appliance cool down completely (at least 30 minutes). Via a plastic or wooden spatula or a kitchen towel, push any residues of juices into the oil tray.
2. **Remove 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. The oil tray could be filled with juices. Pull it out carefully from the left side of the appliance. Empty the oil tray.
4. **Clean the oil tray and the grilling plates** in warm dishwater via a soft cloth or soft brush. You may clean these parts in an automatic dishwasher. In this case, place the oil tray onto the upper rack.

⚠ **CAUTION** – The grilling plates must be completely clean on each side, for using the appliance again. Otherwise, residues of food could be burnt to charcoal, smoke, and even catch fire, when over-heated!

5. Wipe the exterior of the appliance via a moistened, not dripping cloth.
6. While carefully avoiding to drip any liquids into the interior of the appliance, remove any residues from the heating chambers (below the grilling plates during operation) via a damp cloth.
7. Thoroughly dry all parts of the appliance after cleaning. Then, leaving the lid of the appliance open, let all parts dry naturally for approx. 30 minutes, where they are out of reach of young children and animals.
8. After cleaning, re-assemble the appliance completely and correctly to avoid loss and damage to the parts (see below: 'Assembling the Appliance').

ASSEMBLING THE APPLIANCE

NOTE

You may interchange the grilling plates by each other as you like. With the grilling plates installed correctly, the grilling plates must be hooked into both clamps at the rear of the appliance (near the lid hinge). All parts of the appliance can be installed without applying much force!

9. Installing the grilling plates: Move the lid to the stable upright position. Then, hold the grilling plate with the juice spout to the rear of the appliance, and slide the notches in the grilling plate carefully into the clamps near the lid hinge. Then push the front part of the grilling plate slightly into the base or lid of the appliance for engaging the lock of the grilling plate with a click.
10. Insert the oil tray in the opening at the left side of the housing and push the oil tray in to the stop.
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.

STORAGE

⚠ **WARNING** – **Children must always be supervised that they do not play with the appliance or any part of it.** Always switch off the appliance, when is not in use (only "on-off" is flashing). Then, 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 and fire.

⚠ **CAUTION** – For moving the appliance, do not hold the appliance by the power cord or by the cable at the rear. Always ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it to avoid damage. **Do not attempt to store the appliance in an upright position.** Do not use any part or accessory of the appliance for any purpose or in any way, not described in this booklet.

1. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid that dried-on food goes bad on the surfaces, or carbonizes or catches fire during next use (see: 'Care and Cleaning').
2. Reassemble the appliance completely and correctly, before storing it (see: 'Care and Cleaning'). Before moving the appliance via the handle, ensure that the height control clip is set to the "LOCK" position and the lid of the appliance is locked securely to the base. You may 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 and animals.**

NOTES FOR DISPOSAL



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste. Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Use separate collection facilities. Please contact your local disposal company.

When replacing old appliances with new once, the retailer 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.

Please note our applicable instructions for repair processing and returns

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (watt)	Period	Power Management function
Off	≤ 0,50 W	N/A	N/A

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. This appliance may be used in household and similar environments, such as:

– the staff kitchen in shops, offices, workshops, farm houses and similar working areas;

– by clients in hotels, motels, restaurants, bed and breakfast type environments and other residential environments.

On this type of commercial use, 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.

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.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165 / 2225-0 • Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20261109