

# **GASTROBACK®**

## DESIGN BBQ AVANCERET KONTROL

### **BETJENINGSVEJLEDNING**



Art.-nr. 42539 " Design BBQ Advanced Control "

Læs alle medfølgende instruktioner før første brug! Der tages forbehold for ændringer af model og tilbehør Kun til husholdningsbrug!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	51
Generelle sikkerhedsinstruktioner .....	51
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater .....	54
Høje temperaturer - risiko for forbrændinger .....	55
Non-stick belægning .....	56
Tekniske specifikationer .....	57
Kend din nye kontaktgrill.....	58
Betjeningslementer integreret i touchskærmen .....	59
Egenskaber ved din nye kontaktgrill.....	60
Få et overblik .....	60
Låsning af låget til basen .....	61
Mulige placeringer af låget .....	61
Lukket position .....	61
Åben position .....	61
Flad position.....	62
Funktion til højdekontrol .....	62
Drejelige lejer på låget .....	62
Temperaturprobe.....	62
Foruddefinerede programmer.....	63
Timer til grillning.....	64
Automatisk slukning.....	65
Tips til de bedste resultater .....	65

Generel guide til grilltemperatur .....	65
Grillning af kød og fisk.....	65
Sådan tjekker du, om dine bøffer er møre .....	66
Grillede sandwiches .....	67
Før første brug.....	67
Drift.....	68
Forberedelser .....	69
Valg af et program .....	71
Placering af låget .....	71
Justering af højdekontrolfunktionen .....	72
Grill din mad .....	72
Indstilling af grilltid.....	74
Styring af kernetemperaturen.....	75
Efter brug.....	76
Afmontning af apparatet .....	77
Løsning af problemer .....	78
Apparatets fejlmeddelelser .....	80
Pleje og rengøring.....	81
Rengøring af apparatet .....	82
Samling af apparatet .....	83
Opbevaring .....	84
Noter til bortskaffelse .....	85
Information og service .....	85
Garanti .....	86
Husholdningsbrug.....	86
Tilbehør - Design BBQ Advanced Control .....	87

## **KÆRE KUNDE!**

De mange nyttige funktioner i din nye DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL vil nemt tilfredsstille selv høje forventninger. For at tilberede din mad bemærkelsesværdigt hurtigt og jævnt uden behov for ekstremt høje temperaturindstillinger, kan du lukke det opvarmede låg under drift. Takket være højdereguleringen og lågets variable drejefunktion bliver selv sarte madvarer ikke mast. For at opnå de bedste resultater kan apparatet automatisk overvåge madens kernetemperatur, når du bruger den medfølgende temperatursonde. Grilltimeren sikrer, at du ikke går glip af den korrekte grilltid, når du er i stimulerende konversation med dine gæster. Så ud over bøffer og pølser b l i v e r selv sandwich, små pizzaer, toast og franskbrød perfekt tilberedt. Selv når du skal tilberede større mængder eller holde smagen af forskellige typer mad adskilt, er DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL ikke til at komme udenom. Bare fold låget 180° tilbage, så har du to helt adskilte grillområder.

På grund af non-stick-belægningen af høj kvalitet kan du tilberede din mad uden ekstra fedt. Denne måde at lave mad på opfylder kriterierne for moderne kost. For at undgå irriterende rengøring kan grillpladerne og drypbakken tages af og rengøres i en automatisk opvaskemaskine.

Denne brugsanvisning fortæller dig om de forskellige funktioner og egenskaber, som gør det nemt at få glæde af din nye kontaktgrill.

Vi håber, at du får glæde af din nye DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL. Din

GASTROBACK® GmbH



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg **ikke at** bruge dette apparat.

på nogen anden måde og til noget andet formål end det, der er beskrevet i denne vejledning (tilsigtet brug). Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader som følge af elektrisk stød, varme eller brand.

Denne vejledning er en vigtig del af apparatet. Apparatet må ikke overdrages til tredjemand uden dette hæfte. Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter (se: 'Garanti'). Kontakt venligst din forhandler.



## GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i køretøjer i bevægelse. Apparatet må ikke betjenes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Enhver brug af tilbehør eller reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, eller som er beskadiget på nogen måde, kan resultere i personskader og/eller skader.
- Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt (tjek f.eks. for skævheder, beskadigede grilloverflader, overdrevent flossede eller smeltede dele, revner, forurening eller korrosion ved stifterne på de elektriske kontakter). Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at apparatet eller en del af det er beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre personskader og/eller skader. Apparatet eller dets dele kan blive beskadiget, hvis apparatet har været udsat **f o r** utilladelig belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød, væsker, der løber ind i huset), eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt (f.eks. overophedning). Hvis et af disse tilfælde opstår under drift, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter for undersøgelse og/eller reparation.

- Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt og passende stort bord eller disk, der er modstandsdygtigt over for vand, fedt og varme. Placer ikke apparatet over en netledning eller på skrå, våde eller plastikoverflader eller overflader med plastikbelægnings (f.eks. maling) eller overflader, der kan revne på grund af lokal varme (f.eks. glas, sten). Selvom apparatet er koldt, må det ikke placeres på følsomme og værdifulde overflader (f.eks. lakerede møbler). Hold apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og til møbler, vægge, plader, gardiner og andre følsomme genstande for at undgå risiko for brand og skader på grund af varme, damp og stænk. Brug ikke apparatet under hængende brædder eller lamper. **RISIKO FOR EKSPLOSION OG BRAND!** Opvarm ikke stærkt alkoholholdige drikkevarer eller fødevarer (f.eks. gløgg, grog) via apparatet. Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare, flygtige væsker (f.eks. stærkt alkoholiske drikkevarer og fødevarer, spiritus, benzin) for at undgå stor risiko for kvæstelser og skader. På grund af varmen vil flygtige væsker let fordampe og danne en brandfarlig blanding, der kan antændes af enhver antændelseskilde (f.eks. tændte stearinlys, cigaretter, dele af apparatet) og forårsage alvorlige personskader og alvorlige skader. Apparatet er **IKKE** egnet til flambering!

- **Madrester på varmeelementerne kan blive brændt til kul under drift og kan bryde i brand.** Kontrollér altid, om grillpladerne er helt rene og tørre, før du monterer apparatet. Brug ikke apparatet, hvis grillpladerne er forureneede eller beskadigede på nogen måde.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden (inkl. børn fra 8 år), hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår og tager hensyn til de involverede farer. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. **Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller dele af apparatet eller emballagen. Opbevar altid apparatet, hvor det er tørt, frostfrit og rent, og hvor små børn ikke kan nå det.** Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.
- Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i et komfur eller på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn). Brug ikke nogen af apparatets dele sammen med andre apparater eller til andre formål.

- Sørg altid for, at apparatet er samlet fuldstændigt og korrekt i henhold til instruktionerne i dette hæfte, før det tages i brug. Brug kun apparatet med begge grillplader og drypbakken korrekt indsat for at undgå risiko for overophedning, brand og elektrisk stød! Hånder ikke apparatet eller nogen del af det med vold. Skub altid højdekontrolclipsen til positionen "OPEN", før du bruger apparatet.
- Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande sammen med apparatet (f.eks. metalskrabere). Brug f.eks. grilltænger af varmebestandig plast eller træ til at tage maden op med. Brug ikke redskaber, der kan smelte, brænde, revne, blive forvrænget eller afgive skadelige stoffer, når de udsættes for varme.
- Frisk fugtig mad vil sprøjte, når den placeres på det varme grillområde, og varm damp vil slippe ud. Hold ikke nogen del af din krop eller sarte genstande over eller i nærheden af grillpladerne under brug. Sørg altid for, at personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet under brug. Forvent altid, at der vil komme stænk af varmt fedt og saft fra grillpladerne. Brug udelukkende apparatet til husholdningsbrug og til at tilberede mad, der er egnet til indtagelse.
- **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen. Tag** altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør apparatet, eller samler eller adskiller grillpladerne, eller når apparatet ikke er i brug. Åbn og luk låget forsigtigt og uden vold for at undgå skader og for at sikre, at apparatet ikke vælter. Sørg altid for at tømme drypbakken og grillpladerne og skubbe højdereguleringsfunktionen til "LOCK"-positionen, før du vipper og løfter apparatet i håndtaget (se: "Højdereguleringsfunktion"). Hold ikke apparatet i netledningen eller i det kabel, der forbinder låget og bunden, når du flytter apparatet.
- Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på apparatet eller nogen del af det. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe (f.eks. metalskuresvampe) eller ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel) til rengøring. Anbring ikke apparatets kabinet, temperatursonde eller netledning i en automatisk opvaskemaskine.

- Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændt mad (se: 'Pleje og rengøring'). Opbevar altid apparatet og dets dele, hvor det er rent.



## **VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER**

Apparatet er elektrisk opvarmet. Placer apparatet i nærheden af en egnet stikkontakt for at tilslutte apparatet direkte til en beskyttet strømforsyning med en korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220 - 240 V, 50/60 Hz, AC, mindst 16 A). Stikkontakten skal installeres adskilt fra andre stikkontakter for at undgå interferens med andre apparater.

Det anbefales på det kraftigste at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominal fejlstrøm på 30 mA i det underliggende elektriske kredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger.

- I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert. Brug ikke stikkontakter på skrivebordet, eksterne timer eller fjernbetjeningssystemer.
- Det er bedst at undgå at bruge en forlængerledning, men hvis du ønsker at bruge en, skal du sikre dig, at den er tilstrækkelig lang og beregnet til en maksimal kontinuerlig strøm på mindst 16 A med sikkerhedsstik, sikkerhedskoblingsstik og beskyttelsesleder (jord) tilsluttet korrekt.
- Når du lægger strømledninger, skal du altid sørge for, at ingen træder på ledningen eller bliver viklet ind i den eller snubler over den. Sørg også for, at der ikke er spænding på nogen del af ledningen. Bind forlængerledningen løst på bordbenet med en separat ledning for at sikre, at ingen trækker i ledningen. Sådan afbrydes forbindelsen: Tag altid forlængerledningen ud af stikkontakten først.

- Håndter altid netledninger med forsigtighed. Stikkets ben skal være glatte og rene. Træk **altid netledningen helt ud før brug**. Anbring ikke apparatet på en netledning. Netledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet. Ledningen må aldrig komme i berøring med varme overflader eller skarpe kanter. Sørg for, at ingen trækker apparatet i netledningen. Pas på ikke at blive viklet ind i ledningen. Tag altid fat i stikket for at tage ledningen ud.
- Rør ikke ved apparatet eller netstikket med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Der må IKKE hældes eller spildes væsker på eller i apparatets kabinet eller på netledningen. Undlad at placere eller nedsænke apparatet eller netledningen i vand eller andre væsker. Hold altid apparatet og bordet eller køkkenbordet rent og tørt, og tør straks spildte væsker op. Placer ikke apparatet på våde overflader. Hvis der er løbet væske ind i huset eller på netledningen, må du ikke røre ved apparatet, men skal straks trække stikket ud. Rengør derefter apparatet, og lad det tørre i mindst 1 dag (se: 'Pleje og rengøring'). Læg ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer under eller på apparatet under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning.



### **HØJE TEMPERATURER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER**

DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL er designet til at tilberede mad. Til dette formål opvarmes grillfladerne elektrisk op til 240 °C (460 °F). Forkert håndtering kan derfor medføre alvorlige skader. Vær opmærksom på dette for at undgå forbrændinger og skader.

- Grillpladerne, drypbakken og hele apparatets ydre kan være meget varme under brug og et stykke tid derefter. Under tilberedningen af din mad kan der desuden komme varm damp og stænk. Rør ikke ved de varme overflader med dele af din krop eller genstande, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt, mens apparatet er varmt. Rør kun ved apparatet og dets dele ved betjeningselementerne, mens apparatet er varmt. Vær opmærksom på varm damp, stænk og

kondensvand, når du placerer mad på grillfladerne. Beskyt hænder og arme med ovnhandsker. Efterlad ikke fremmedlegemer på de varme grillflader (f.eks. grillredskaber). Grillfladerne er udelukkende beregnet til opvarmning af mad. Placer ikke fremmedlegemer (f.eks. kopper, fade eller gryder) på grillfladerne for at undgå skader. Lad ikke køkkenredskaber ligge på grillfladerne. **Rør IKKE ved grillfladerne via apparatets temperatursonde. Placer ikke temperatursonden på apparatet, mens det er varmt.**

- Flyt eller skil ikke apparatet ad, når det er varmt. Lad altid apparatet og alle dets dele køle af, før du fjerner drypbakken og grillpladerne, og før du flytter og rengør apparatet. Anbring ikke apparatet på varmekølsomme overflader, mens det er varmt. Sørg altid for, at drypbakken og grillpladerne er helt tomme, før apparatet vippes eller flyttes til lodret position.



#### **NON-STICK BELÆGNING**


Grillfladerne på din DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL er forsynet med non-stick-belægninger af høj kvalitet. Selv uden brug af ekstra olie vil maden ikke klæbe til de belagte overflader. Nogle typer mad kan give misfarvninger. Dette vil ikke påvirke tilberedningsevnen.

Overhold venligst følgende forholdsregler:

- **Før første brug og hver gang efter rengøring af grillpladerne i en automatisk opvaskemaskine:** Tør non-stick-belægningerne på grillfladerne af med lidt madolie. Derefter er det ikke nødvendigt at tilsætte yderligere olie til madlavningen.
- Brug ikke grillpladerne, hvis non-stick-belægningen er ridset, krakeleret eller løsnet på grund af overophedning. Udskift den berørte grillplade. Kontakt din leverandør for dette.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast sammen med apparatet. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til at ridse, røre eller skære i belægningen. Vi er ikke ansvarlige for skader på non-stick-belægningen, hvis der er brugt metalredskaber eller lignende genstande.

- Brug ikke ovnrens eller non-stick-belægninger på spray sammen med apparatet.
- Grillpladernes non-stick-belægning minimerer rengøringsarbejdet. Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller hårde, slibende skureredskaber (f.eks. metalskuremidler, stålbørster) til rengøring. Selv genstridige rester kan fjernes med en blød klud eller nylonbørste og varmt opvaskevand eller i den automatiske opvaskemaskine. **Ved rengøring skal grillpladerne altid tages ud af apparatet først (se: 'Pleje og rengøring').**

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

<b>Model:</b>	Art.-nr.: 42539 Design BBQ Advanced Control
<b>Strømforsyning:</b>	220 - 240 V AC, 50 / 60 Hz
<b>g: Strømforgbrug:</b>	2000 W
<b>Længde på netledning:</b>	ca. 90 cm
<b>Vægt:</b>	ca. 8,2 kg
<b>Dimensioner:</b>	ca. 430 x 345 x 185 mm (lukket) ca. 430 x 485 x 380 mm (offen) ca. 430 x 640 x 113 mm (zurückgeklappt) (bredde x dybde x højde)
<b>Størrelse på grillområder:</b>	Base: 340 x 240 mm Låg: 340 x 240 mm
<b>Temperatur:</b>	80 °C til 240 °C (170 °F til 460 °F); variabel i trin på 5 °C (10 °F)
<b>Certifikater:</b>	

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

# LÆR DIN NYE KONTAKTPERSON AT KENDE GRILL



## 1 STABILT METALLÅG

Støtte med varmeisoleret låghåndtag

## 2 JUSTERINGSFANE AF PLAST

Bruges til at dreje låget til vandret position, når man griller s a r t mad

## 3 LÅG MED SEPARAT GRILLPLADE

Monteret med højdekontrolfunktion til justering af den øverste grillplade i henhold til tykkelsen på din mad

## 4 KNAPPER TIL UDLØSNING AF PLADE (EJECT)

Tryk på disse knapper for at låse grillpladerne op, så de kan tages ud

## 5 UBESVÆRET AFTAGELIGE GRILLPLADER

Med integrerede varmeelementer, tåler opvaskemaskine

## 6 KLIP TIL HØJDEKONTROL

Til justering af låget til tykkelsen af din mad

## 7 DRIP SPOUTS

På hver grillplade til afløb af overskydende saft

## 8 KNAK TIL UDLØSNING AF HÆNGSLER

Tryk her for at klappe låget tilbage til 180° flad position

## 9 INTEGRERET OPBEVARINGSBAKKE

Hold temperaturproben

## 10 TEMPERATURSONDE

Brug denne sensor til at overvåge kernetemperaturen i din mad.

## 11 BOLIGER

Anodiseret aluminium

## 12 KONTROLPANEL MED BERØRINGSSKÆRM

Betjeningsymboler og digitalt display

## 13 ON/OFF-KNAK

## BETJENINGSELEMENTER INTEGRERET I TOUCHSCREEN



### 1 PROGRAMOMRÅDE

Holder ikonerne for 6 foruddefinerede programmer: grøntsager, kød, burger og panini, fjerkræ, kebab, fisk.

### 2 DISPLAY-OMRÅDE

Viser de aktuelt indstillede værdier: grilltid og temperatur. Den øverste halvdel indeholder elementerne i kernetemperaturkontrollen.

### 3 KONTROLOMRÅDE

Til at vælge den ønskede funktion (timer eller temperaturenhed) og/eller styre apparatet manuelt.

### 4 GRØNTSAGER

Brug den til alle typer grøntsager, grøntsagskugler, frugt

### 5 KØD

Brug den til udkæringer af kød: oksekød, kalvekød, svinekød, lam, vildt og hjortekød, frikadeller

### 6 BURGER / PANINI

Brug den til alle typer grøntsager eller forkogt kød mellem brødskiver eller boller: Burger og panini, franskbrød, sandwicher, toast, pandekage, flap-jack, vaffel. Sørg for, at dejen til pandekager, vafler og lignende ikke løber af grilloverfladen.

### 7 FJERKRÆ

Brug den til alle typer fjerkræ: kylling, kalkun, and, gås

### 8 KEBAB

Brug den til spyd med kød, pølse

### 9 FISH

Brug den til fisk og havmad

### 10 PROBE-KNAP

Tryk her for at aktivere kernetemperaturkontrollen

### 11 AKTUEL KERNETEMPERATUR

Den aktuelle kernetemperatur vises med en række streger, der blinker og lyser en efter en, når kernetemperaturen stiger.

### 12 INDSTIL KERNETEMPERATUR

Apparatet udsender et akustisk signal, hvis denne temperatur rapporteres af temperatursonden.

Kan vælges fra 45 °C til 75 °C (113 °F til 167 °F)

### 13 GRILLTID

Når timeren er aktiveret, vises den resterende grilltid her som en nedtælling

### 14 GRILLTEMPERATUR

Den indstillede temperatur for grillpladerne

### 15 UNIT-KNAP

Tryk her for at skifte mellem °C og °F.

### 16 + SMAG

Brug denne knap til at øge den valgte værdi

### 17 KLOKKKNAPPEN

Til aktivering af timerdrift

### 18 - SMAG

Brug denne knap til at reducere den valgte værdi

## EGENSKABER FOR DIN NYE KONTAKT GRILL

Din nye DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL er perfekt egnet til at tilberede en lang række delikate grillretter. Selv tynde pandekager, flap-jacks, omeletter og vafler kan laves på den flade grilloverflade, samtidig med at du får de typiske grillmærker på den strukturerede grilloverflade. Nyttige funktioner vil støtte dig.

### FÅ ET OVERBLIK PÅ

- 6 foruddefinerede programmer til forskellige typer mad giver nyttige indstillinger for grilltemperatur som opstart. Du kan dog tilpasse grilltemperaturen inden for et rimeligt interval til din smag når som helst under driften.
- Du kan vælge temperaturenheden når som helst under driften: °C eller °F. Apparatets interne procedurer fungerer dog på °C-skalaen. Alle værdier, der er angivet i °F, beregnes via en intern omregningsterm, hvilket giver små og ubetydelige afvigelser.
- På grund af højdereguleringen kan apparatet bruges som en kontaktgrill - selv når man griller sarte fødevarer som fisk eller tomater. Alternativt kan du lade låget stå i den stabile, lodrette position eller bruge hele grillarealet (ca. 1632 cm<sup>2</sup>) ved at klappe låget tilbage og placere maden på lågets grillflade.
- Når du klapper låget tilbage eller lukker låget for at grille, vil linjerne på den strukturerede grillplade give din mad den typiske grilltekstur. Den plane grillplade er perfekt til at tilberede selv flap-jacks, crepes og kartoffelpandekager.
- Kraftige varmeelementer opvarmer grillfladerne på ganske kort tid (maks. 6 minutter med låget lukket), selv når man indstiller den højest mulige grilltemperatur.
- Via timeren (maks. 60 minutter) kan et akustisk signal minde dig om at tage eller vende din mad i tide.
- Brug den integrerede temperatursonde til at overvåge kernetemperaturen i midten af din mad, så du altid får den ønskede gennemstegning og optimale konsistens af din mad.
- Varmeelementerne er integreret i grillpladerne. På grund af denne direkte kontakt undgås unødigt energitab. Ikke desto mindre er grillpladerne aftagelige og kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Grillpladernes højtstående non-stick-belægning gør det muligt at lave mad med lavt fedtindhold og letter rengøringen.
- Overskydende saft samles i drypbakken, som nemt kan fjernes fra siden. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge saften til at lave delikate saucer og dips.

## LÅSNING AF LÅGET TIL BASEN

Du kan nemt bære apparatet i håndtaget på låget. Til det formål skal du blot låse låget til apparatets bund ved at skubbe højdekontrolclipsen til "LOCK"-positionen. I dette tilfælde åbnes låget ikke, når apparatet flyttes til lodret position.

**Vigtigt: Højdereguleringens "LOCK"-position må kun bruges til at flytte og opbevare apparatet. Glem ikke at låse låget op for betjening eller rengøring ved først at skubbe højdekontrolclipsen til positionen "OPEN".** Når højdekontrolclipsen er i positionen "OPEN", åbnes låget let og uden anstrengelse. **Forsøg ikke at bruge kraft til at åbne låget for at undgå skader.**

## MULIGE PLACERINGER AF LÅGET

Design BBQ Advanced Control kan bruges med låget i tre forskellige positioner. Du bør foretrække kontaktgrillning (lukket position; se nedenfor). Med denne metode bliver din mad tilberedt på begge sider samtidig på en tids- og energibesparende måde. Derudover kan DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL bruges med låget stående i åben position eller foldet 180° tilbage for at bruge låget som en ekstra grilloverflade til at placere maden på.

### Lukket position

Hvis du vil bruge denne funktion, skal du lukke låget under grillningen. Denne funktion er nyttig til forvarmning af grillfladerne og til at grille de fleste typer mad, der kan tilberedes på begge sider (f.eks. kød). Når du har lagt maden på grillfladen på basen, skal du forsigtigt folde låget ned over maden. Juster om nødvendigt låget via højdekontrollfunktionen til madens tykkelse (se nedenfor). Med denne metode bliver din mad tilberedt energibesparende på den hurtigst mulige måde, fordi begge sider bliver tilberedt samtidigt.

**Typisk brug:** til burgere, udbenede skiver kød, fisk, grøntsager. Grillning af enhver kombination af ingredienser (f.eks. grøntsager, kød og ost) mellem to stykker brød eller foldet tortilla og pita.

### Åben stilling

Låget foldes op til lodret position. Efter opvarmning foldes låget forsigtigt op i håndtaget, indtil det forbliver i den stabile øverste position. Læg derefter maden på grilloverfladen på basen. Lad låget være i lodret position under grillprocessen.

**Typisk anvendelse:** madlavning, hvor der ikke er brug for den øverste grillplade (f.eks. kebab, fisk, pizza, mad med blødt fyld), fordi de kun skal opvarmes på den ene side. Særligt tyk mad (f.eks. burger).

## Flad position

I den flade position er låget foldet helt tilbage, så det ligger i niveau med bunden og giver en ekstra grilloverflade. Brug den flade position til at fordoble grillområdet. Som en ekstra fordel ved denne position kan du bruge en struktureret grilloverflade til at anbringe de typiske grillmærker, mens du samtidig griller andre typer mad på den flade grillplade. Med denne position kan man tilberede helt forskellige typer mad samtidig.

**Typisk brug:** Som med den åbne position. Grillning af større mængder mad; tilberedning af mad med forskellig tykkelse samtidig; tilberedning af forskellige typer mad på forskellige grillflader samtidig, hvis du vil undgå at blande smag (f.eks. fisk og pølser); grillning af arme riddere, hash browns, smørrebrød og kebab.

## HØJDEKONTROL FUNKTION

Låget på DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL kan justeres til tykkelsen af din mad ved hjælp af højdekontrollfunktionen. På den måde bliver selv sarte og møre ingredienser (f.eks. fisk, burger eller tomater) ikke klemt, når du sænker låget til kontaktgrillning. Når højdereguleringen er indstillet, låses låget i den valgte afstand til den nederste grillflade: fra ca. 2 cm (position 1) til op til 5,5 cm (position 5). På grund af lågets drejelige lejer kan låget justeres parallelt med den nederste grilloverflade og dermed tilberede din mad jævnt (se nedenfor).

**Vigtigt:** Du kan ikke åbne låget på DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL, når højdekontrolclipsen er i "LOCK"-position. Før brug skal du altid skubbe højdekontrolclipsen til positionen "OPEN" først. Forsøg ikke at åbne låget med vold.

## DREJELIGE LEJER PÅ LÅGET

Låget kan drejes inden for lågstøtten. Ved kontaktgrillning kan låget justeres, så det berører maden jævnt over hele grillområdet. Derfor presses delene nær lågets hængsel ikke, når låget sænkes ned på maden. Låget er ikke fastgjort i drejelejerne og kan dreje frit. Især når du griller hårde kødstykker (f.eks. bøffer eller koteletter), tilpasser låget sig automatisk til maden.

## TEMPERATUR PROBE

På venstre side af kontrolpanelet er opbevaringsbakken med temperatursonden placeret. Når du har trukket opbevaringsbakken ud og fjernet den, er der adgang til probestikket. Brug temperaturproben til at overvåge madens kerntemperatur.

Umiddelbart efter at du har valgt kernetemperaturkontrol via probe-knappen, kan du indstille den ønskede kernetemperatur. Når den indstillede kernetemperatur er nået, lyder der et akustisk signal (se: 'Betjening / Styring af kernetemperaturen').

Den faktiske kernetemperatur i din mad vises med en række streger i den øverste halvdel af displayområdet. Stregerne blinker og lyser derefter kontinuerligt en efter en, mens den faktiske kernetemperatur stiger. Hver streg er tildelt en temperaturværdi: 45°C (113°F), 50°C (122°F), 55°C (131°F), 60°C (140°F), 65°C (149°F), 75°C (167°F). Hver af disse kernetemperaturværdier kan indstilles som den ønskede kernetemperatur.




**Vigtigt:** Nogle programmer begrænser udvalget af mulige kernetemperaturværdier. Hvis du ønsker at indstille en anden kernetemperatur, skal du vælge et andet program eller deaktivere det aktuelt valgte program.




### Bemærk

Temperatursonden er anbragt i en indvendig bakke, som kan tages ud af opbevaringsbakken. Du kan placere den indvendige bakke ved siden af apparatet og bruge den til at lægge temperatursonden til side. Hvis temperatursonden ikke er i brug under grillning, skal du lade opbevaringsbakken være indsat i kontrolpanelet. På den måde er probestikket beskyttet mod forurening.

## FORUDEDEFINEREDE PROGRAMMER

Der findes 6 foruddefinerede programmer til forskellige typer mad med passende indstillinger for grilltemperaturen.

Program	Ikon	Temperatur på grillen	Rækkevidde	Brug den til ...
Grøntsager		160°C / 320°F	130 - 190°C 270 - 370°F	Alle typer grøntsager, grøntsagskugler, frugt
Kød		230°C / 450°F	200 - 240°C 390 - 460°F	Udsækninger af kød: oksekød, kalvekød, svinekød, lam, vildt og hjortekød, kødboller
Burger / Panini		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Enhver form for grøntsager eller forkogt kød mellem skiver af brød eller boller: Burger og panini, franskbrød, sandwich, toast, pandekage, flap-jack, vaffel

Program	Ikon	Temperatur på grillen	Rækkevidde	Brug den til ...
Fjerkræ		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Hver type fjerkræ: kylling, kalkun, and, gås
Kebab		210°C / 410°F	180 - 240°C 360 - 460°F	Spyd med kød, pølse
Fisk		230°C / 450°F	200 - 240°C 390 - 460°F	Fisk, havmad

Sørg for, at dejen til pandekager, vafler og lignende ikke løber af grilloverfladen.

## GRILLNING TIMER

Apparatet har en timerfunktion til indstilling af den ønskede grilltid. Denne timer fungerer som et æggeur, der minder dig om at vende din mad i tide eller fjerne den fra grillfladen. Når der er indstillet en grilltid, vises den resterende tid, indtil den indstillede grilltid er gået, som en nedtælling. Der lyder et signal, så snart den indstillede grilltid er udløbet. Især når du griller ved lav temperatur og/eller bruger lange grilltider, kan du sikre dig, at du ikke går glip af den korrekte grilltid (se: 'Betjening / Indstilling af grilltid').

Du kan vælge en grilltid fra 1 minut til 60 minutter. For at fravælge grilltimeren skal du indstille grilltiden til nul ("00 M").

### Bemærk

Så snart den resterende grilltid kommer under 1 minut, vises den resterende grilltid i sekunder.

Mens den indstillede grilltid stadig kører, kan du ændre den aktuelt indstillede grilltid, når du vil, uden at grillprocessen afbrydes.

**Vigtigt:** Grilltimeren minder dig blot om grilltiden. Varmeelementerne fortsætter med at holde grillfladerne varme, så man kan grille forskellige typer mad samtidig, mens grilltiden indstilles efter den mad, der skal tilberedes først. Derfor er det ikke nødvendigt at genstarte apparatet, hvis der er flere stykker mad, der skal tilberedes endnu. På denne måde kan grilltimeren hjælpe dig med at holde de ønskede grilltider for forskellige typer mad uden besvær.

## AUTOMATISK SLUKNING

For at sikre sikker drift, selv i undtagelsestilfælde, vil en timeout-tæller automatisk slukke for apparatet efter en times drift uden input via touchskærmen. På den måde undgås unødvendig drift og unødigt energiforbrug, hvis du har glemt at slukke for apparatet efter brug.

Timeout-tælleren starter forfra for hver kommando, du indtaster via touchskærmen.

**Det er vigtigt: Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tilsluttet strømforsyningen.** Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, når det ikke er i brug, og/eller når det efterlades uden opsyn.

Når den automatiske slukning er udløst, kan du blot trykke på tænd/sluk-knappen for at genstarte apparatet med det samme.

## TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

Når du bruger apparatet i lukket position (se: "Egenskaber ved din nye kon- traktgrill / Placering af låget"), skal du fordele alle dine madvarer på en måde, der sikrer, at alle madvarer berører den øverste grilloverflade let. Juster om nødvendigt højdereguleringsclipsen og drejelejerne i overensstemmelse hermed (se: "Højdereguleringsfunktion" og "Lågets drejelejer"). Tilberedningstemperaturer og tilberedningstider afhænger af din individuelle smag samt af madens tykkelse, type og konsistens. De følgende afsnit giver nogle anbefalinger. Hvis det er nødvendigt, bør du tjekke, om din mad har den ønskede konsistens under tilberedningen.

## GENEREL GRILLTEMPERATUR GUIDE

- Vælg en lav temperatur til opvarmning af mad og tilberedning af sandwich.
- Vælg medium temperatur til skaldyr og kammuslinger.
- Vælg høje temperaturer til kød og fjerkræ.

## GRILLNING AF KØD OG FISK

Anbefalede udskæringer af kød:

<b>Oksekød</b>	Sirloin (New York), Rump, Rib Eye (Scotch Fillet), Filet
<b>Lam</b>	Trim lammekølle bøffer, filet, øje af loin, koteletter, lam i tern
<b>Svinekød</b>	Butterfly Loin Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks, Filet, Svinekød i tern

- Brug kødstykker på ca. 1 til 3 cm for at opnå de bedste grillresultater.
- Det anbefales ikke at tilberede udskæringer med tykke ben som f.eks. T-bone steaks eller koteletter. Du bør fjerne benet, før du griller.
- Hårdere udskæringer som okseklinge, topside steak, lammekølle eller nakkekoteletter kan bruges, når de marineres med vin eller eddike for at hjælpe med at nedbryde bindevævet. Efter marineringen drænes marinaden af og duppes med køkkenrulle, før den lægges på grillfladen. Ingredienserne i marinaden kan let brænde på den varme grilloverflade.
- Kød må ikke overtilberedes. Selv svinekød har bedst af at blive serveret rosa og saftigt. Men chicken og kalkun skal altid være gennemstegt.
- Stik ikke i kødet med en gaffel, og skær ikke i kødet under tilberedningen. Så slipper saften ud og giver et hårdere og mere tørt resultat.
- Tilsæt salt efter grillning. Salt dehydrerer kødet og gør det sejt og tørt.
- Nogle krydderier er varmfølsomme og bør tilsættes sent. F.eks. kan peberfrugt få en bitter smag, når den opvarmes til høj temperatur.
- Til at vende og tage kød er det bedst at bruge en grilltang. Når du griller fisk, skal du bruge en flad, varmebestandig plastikspatel eller en plastikgrillspade til at støtte fisken, da kogt fisk let går i stykker.

### Sådan tjekker du, om dine bøffer er møre


Brug følgende tabel til at afgøre, om kødet har nået den ønskede gennemstegning.


Grad af gennemstegning	Procedure	Konsistens	Kernetemperatur
<b>Sjældent</b>	Steg et par minutter på hver side.	Bøffen føles meget blød, når man trykker på den.	55-60°C.
<b>Medium gennemstegt</b>	Steg hver side, indtil der lige akkurat er synlig fugt på overfladen.	Bøffen føles blød, når man trykker på den.	60-65°C.
<b>Medium</b>	Steg hver side, indtil der samler sig fugt på overfladen.	Bøffen føles elastisk.	65-70°C.
<b>Medium godt</b>	Steg hver side, indtil der samler sig fugt på overfladen. Skru derefter ned for varmen, og steg videre, indtil bøffen føles fast.		70 - 75°C
<b>Godt gået</b>	Steg hver side, indtil der samler sig fugt på overfladen. Skru derefter ned for varmen, og steg videre, indtil bøffen føles meget fast.		75 - 85°C

## GRILLNING SANDWICHES

- **Brød:** De fleste typer brød kan bruges (hvidt, fuldkorn, fuldkorn, rai- sinbrød osv.). Den lukkede position er ideel til at grille foccacia, tyrkiske brødbaguetter og rundstykker. Rosinbrød, brioche eller andre søde brød med højt sukkerindhold har tendens til at blive brunet hurtigere.
- **Fyld:** Foretrækker dåsefrugt eller forkogt frugt, da frisk frugt kan afgive for meget saft, når den opvarmes. Vær forsigtig, når du bider i sandwiches med fyld som ost og tomater eller marmelade. Denne type mad holder på varmen og kan brænde på, hvis den spises for hurtigt.
- **Fedtfri snacks:** På grund af non-stick-belægningen er det unødvendigt at bruge ekstra fedt på ydersiden af dine grillede snacks.

## FØR FØRSTE BRUG AF

 **ADVARSEL:** Lad IKKE små børn lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen! Træk altid stikket ud, og lad apparatet køle af, før du rengør, flytter eller monterer/afmonterer dele af apparatet. Nedsænk ikke huset (låg og bund) eller netledningen i vand eller andre væsker, og spild ikke væsker på eller i huset eller netledningen. **Placer ikke huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.** Selv det udvendige af huset (låg og bund) kan blive varmt under drift. Rør kun ved apparatets håndtag og betjeningslementer under drift, og mens apparatet stadig er varmt.

 **FORSIGTIG: Ved** flytning kan apparatets låg være låst fast til soklen (se: "Låsning af låget til soklen"). Forsøg ikke at åbne låget med vold. Sørg altid for, at højdekontrolclipsen er indstillet til positionen "OPEN", før låget åbnes.

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud. Kontrollér, at ingen dele er beskadigede eller mangler (se: 'Kend din nye kontaktgrill').
2. Fjern alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern IKKE modelmærket.
3. Skub højdekontrolclipsen på højre side af lågstøtten til positionen "ÅBEN". Tag derefter fat i håndtaget på apparatets låg, og fold låget op, indtil det hviler i åben position (se: "Placering af låget"). Sørg især for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. reklamemateriale, emballage) på grillfladerne.
4. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').

**Vigtigt:** Når du bruger apparatet for første gang, kan du bemærke en fin røgtåge, og der kan slippe lidt røg ud. Dette skyldes opvarmning af apparatets komponenter. Der er ingen grund til bekymring. For at undgå at påvirke smagen af din mad, bør du lade apparatet køre ca. 10 minutter på maksimal temperatur (240 °C) uden mad på. Hvis røgtågen fortsætter ved yderligere brug, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle ned til stuetemperatur. Rengør derefter apparatet grundigt, og sørg især for, at der ikke sidder madrester på grillpladerne. Hvis røgtågen stadig er der, skal du sende apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.


5. **Før du lægger mad på grillfladerne for første gang:** Tag apparatet i brug (se nedenfor: "Betjening/forberedelser"), og indstil grilltemperaturen til den højst mulige temperatur (240 °C). Lad apparatet køre i ca. 20 minutter med lukket låg. Sluk derefter for apparatet ved at trykke på ON/OFF-knappen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur.

#### Bemærk

Der er ingen grund til bekymring, når apparatet varmes op til den højst mulige temperatur uden fødevarer. Varmeelementerne er temperaturstyrede og forhindrer apparatet i at blive overophedet, når det bruges i henhold til instruktionerne i dette hæfte.

6. Tør grillfladerne af med et rent, fugtigt viskestykke. Tør derefter grundigt af.
7. Dryp nogle dråber madolie på et tørt, rent viskestykke, og tør non-stick-belæggningerne på grillfladerne af for at gøre non-stick-belæggningerne klar til brug. Apparatet er nu klar til brug.

## BETJENING

 **ADVARSEL:** Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehør er **uden for små børns rækkevidde**. Din nye DESIGN BBQ ADVANCED CON-TROL er beregnet til tilberedning af spiselige fødevarer og opvarmes elektrisk. Derfor bliver overfladerne (også de udvendige) meget varme. Under drift, og mens apparatet stadig er varmt, må du kun berøre apparatet ved betjeningselementerne (lågets håndtag, højdekontrolclip, betjeningselementer på kontrolpanelet) for at undgå forbrændinger. For at undgå risiko for overophedning og brand: Anbring ikke tøj, væv eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet under drift. Anbring ikke brændbare genstande på grillfladerne. Lad ikke maden forkulle på grilloverfladerne. Anbring ikke apparatet på varmfølsomme overflader under drift.


Placer kun apparatet på en stabil, tør, varmebestandig og plan overflade ( se:

'Generelle sikkerhedsinstruktioner'). Ventilationsåbningerne i bunden af huset må ikke blokeres. Under drift skal den anvendte stikkontakt og betjeningselementerne hele tiden være tilgængelige (se: 'Kend din nye kontaktgrill').

Sørg for at holde apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og eventuelle sarte genstande. Under drift skal der være mindst 1 m fri plads over apparatet, så der er fri adgang. Brug ikke apparatet under nedhængende lys eller overhængende brædder.


Før du monterer apparatet, skal du altid sikre dig, at alle dele er i god stand og **helt tørre**. Brug ikke beskadigede eller uegnede dele eller tilbehør for at undgå risiko for kvæstelser og skader. Brug **kun apparatet med BEGGE grillplader og drypbakken korrekt indsat for at undgå risiko for brand, elektrisk stød, forbrændinger og skader**.

Vær opmærksom på, at friske fødevarer sprøjter og afgiver varm damp, når de kommer i kontakt med de varme grillflader. Hold ikke nogen del af din krop eller sarte genstande over eller i nærheden af apparatet. Beskyt dine hænder og arme med ovnhandsker. Sørg for, at alle personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand under brug. Forvent stænk af varmt fedt og saft i nærheden af apparatet.

 **FORSIGTIG:** Undgå at ridse eller skære i grillens overflader. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande (f.eks. knive, metalskrabere) sammen med apparatet for at undgå skader på overfladerne, især non-stick-belægningen. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast.

**Det er vigtigt:** Under den første brug kan apparatet afgive lidt røg eller brændt lugt. Dette er normalt og vil aftage ved yderligere brug (se: 'Før første brug').

## FORBEREDELSE

 **FORSIGTIG:** Anbring ikke apparatet på belagte overflader på sarte møbler, heller ikke når apparatet stadig er koldt. Sarte overflader kan blive beskadiget af ridser eller slid på apparatets gummifødder. Når apparatet skal flyttes, kan låget låses til basen via højdekontrolclipsen (position "LOCK"). Forsøg ikke at åbne låget med vold (se: "Højdekontroloffunktion").

1. Gør din mad klar til at blive grillet. Fjern alle uspiselige dele (f.eks. stilke og knogler), og skær maden i stykker af tilstrækkelig størrelse og tykkelse. Lad frosne madvarer tø op før tilberedning.
2. Træk apparatets netledning helt ud. Placer derefter apparatet på en passende vandret og varmebestandig overflade (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner').

) i nærheden af en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). På hver side og til kanten af arbejdsfladen skal der være mindst 50 cm fri plads. Men hvis du også ønsker at placere mad på lågets grillflade, skal der være mindst 80 cm fri plads på bagsiden af apparatet.

**⚠ ADVARSEL: Træk** altid netledningen helt ud, før du slutter apparatet til strømforsyningen. Brug ikke apparatet med netledningen viklet rundt om ledningsopbevaringen for at undgå skader og kvæstelser på grund af overophedning og kortslutning. Skub højdekontrolclipsen på højre side af lågstøtten til positionen "OPEN" (se: "Låsning af låget til basen"). Åbn låget, og sørg for, at grillfladerne er rene, og at der ikke ligger fremmedlegemer på dem. Sørg for, at grillpladerne og drypbakken er samlet korrekt (se: "Pleje og rengøring / Samling af apparatet"). Drypbakkens forreste plade må ikke stikke ud over siden af basen. **Før første brug af apparatet og efter rengøring af grillpladerne i en automatisk opvaskemaskine:** Tør grillfladerne af med lidt madolie en gang for at forberede non-stick-belægningerne til brug.

3. Luk låget, også selvom du ønsker at bruge apparatet med låget foldet tilbage. Når låget er lukket, vil grillfladerne nå den ønskede tilberedningstemperatur hurtigt og uden unødigt energitab. **Til brug af temperatursonden: Træk opbevaringsbakken ud på** venstre side af kontrolpanelet, og tag den indvendige bakke ud af opbevaringsbakken, mens du holder temperatursonden. Under opbevaringsbakkens frontplade er der adgang til temperatursondens stik. Sæt stikket til temperatursonden i her, og placer temperatursonden ved siden af apparatet.

**⚠ FORSIGTIG:** Håndtaget og ledningen på temperaturproben må ikke røre ved grilloverfladen, når apparatet er varmt. Placer ikke temperatursonden på grilloverfladen!

#### Bemærk

Når du bruger temperatursonden, anbefaler vi, at du har en ren og varmebestandig underkop eller flad skål ved hånden, som du kan placere temperatursonden på, når den ikke er i brug. Du kan bruge temperatursondens indvendige bakke. Derudover er det en god idé at have en ren, fugtig klud ved hånden til at tørre spidsen af temperaturproben af umiddelbart efter hver måling.

4. Sæt netstikket i en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Der lyder et signal, og "OFF" blinker på den berøringsfølsomme skærm.
5. Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for apparatet. Grilltemperaturen blinker i displayområdet på den berøringsfølsomme skærm. På venstre side af grilltemperaturen vises grilltiden ("00 M").

### Bemærk

**Apparatet begynder at varme op straks efter tænding. Så snart den indstillede grilltemperatur er nået, holder grilltemperaturen op med at blinke, og der lyder et signal. Afhængigt af den indstillede grilltemperatur kan det maksimalt tage 6 minutter at nå den indstillede grilltemperatur efter opstart.**

6. Hvis du ønsker at ændre den aktuelle indstilling af grilltemperaturen, skal du bruge knapperne "+" og "-" i kontrolområdet. Du kan dog indstille en grilltemperatur ved at vælge et foruddefineret program.

### Bemærk

Det tager op til 6 minutter for grillpladerne at nå den højest mulige temperatur.

## AT VÆLGE ET PROGRAM

Du kan vælge et af 6 foruddefinerede programmer for at få passende temperaturværdier til din mad. De forudindstillede grilltemperaturer er et udgangspunkt for dine egne indstillinger.

**Tip:** Du behøver ikke at vælge et program til grillning. Du kan indstille de ønskede værdier manuelt fra starten. Selv når du har valgt et program, kan du tilpasse de forudindstillede værdier. Indstil grilltemperaturen efter dine behov for at få det bedste resultat.

7. **Valg af program:** Tryk på det tildelte ikon i programområdet på den berøringsfølsomme skærm. Hvis det er nødvendigt, kan du tilpasse den foruddefinerede grilltemperatur med knapperne "+" og "-" i kontrolområdet.

### Bemærk

Når du bruger et program, kan intervallet af mulige grilltemperaturværdier være begrænset. Hvis du ønsker at vælge en grilltemperatur over eller under dette interval, skal du deaktivere det valgte program eller vælge et andet program (se: 'Foruddefinerede programmer').

8. **Deaktivering af det valgte program:** Tryk blot på det oplyste ikon i programområdet. For at vælge et andet program skal du trykke på det ønskede programikon.

## PLACERING AF LÅG

**⚠ ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER:** Selv apparatets yderside kan blive meget varm under brug. Især når du åbner låget, skal du omhyggeligt undgå at røre ved lågets øverste ramme med armen for at undgå forbrændinger!

9. Sørg for, at højdekontrolclipsen er i positionen "ÅBEN". Til placering af fødevarer

på den nederste grilloverflade, løft forsigtigt låget i låghåndtaget og placer låget i en stabil, lodret position.

#### Bemærk

Når du har lagt maden på den nederste grilloverflade, skal du så vidt muligt lukke låget. Til sarte madvarer, der let kan blive smadret, skal du justere højdereguleringsfunktionen i forhold til madens tykkelse (se nedenfor: "Justering af højdereguleringsfunktionen").

10. **Til at placere din mad på begge grillflader:** Tag fat i låget's håndtag. Sørg for, at du ikke rører toppen af låget med din arm. Tryk på udløserknappen på højre side af lågets hængsel, og fold forsigtigt låget helt tilbage til 180° flad position.

### JUSTERING AF HØJDEKONTROL FUNKTION

11. Hold låget med venstre hånd ved låghåndtaget, og sørg for, at højdereguleringsclipsen er i positionen "OPEN".

**⚠ ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER:** Selv apparatets yderside kan blive meget varm under drift. Under drift, og når apparatet stadig er varmt, må du kun røre ved det mørke plastiklågshåndtag, justeringstappen, kontrolpanelet og højdekontrolclipsen. **Når du åbner låget med håndtaget, skal du undgå at berøre lågets øverste ramme med din arm.**

12. Flyt låget til den ønskede position over den nederste grillplade. Mens du gør det, kan du justere låget parallelt med den nederste grillflade ved at dreje det via justeringstappen.
13. Skub højdekontrolclipsen bagud til hængslet på låget, indtil du tydeligt mærker modstand.
14. Slip langsomt låghåndtaget; låget forbliver i den valgte position op til 5,5 cm (ca. 2 tommer) over den nederste grillplade.
15. Hvis du ønsker at sænke låget, skal du først tage fat i låget ved håndtaget. Træk derefter højdereguleringsclipsen lidt længere frem mod apparatets forside. Derefter kan du sænke låget i henhold til højdekontrolclipsens nye position.

### GRILL DIN MAD

**⚠ ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER:** Selv apparatets yderside kan blive meget varm under drift. Rør kun ved det varme apparat ved lågets håndtag, justeringstappen, højdekontrolclipsen og kontrolpanelet.

**⚠ ADVARSEL:** Under brug eller et stykke tid derefter må du ikke røre ved grillfladerne eller andre varme komponenter på apparatet med din krop eller en varmefølsom genstand. **Især når du åbner låget, skal du omhyggeligt undgå at berøre lågets øverste ramme med din arm for at undgå skoldninger!** Sørg for, at du ikke vælter apparatet, når du åbner låget. Sørg for, at drypbakken er sat korrekt i og ikke rager ud over apparatets venstre sidevæg.

1. Gør maden og apparatet klar til tilberedning (se: 'Forberedelser'). Luk låget.
2. Vælg den ønskede grilltemperatur. Til dette kan du bruge to forskellige måder:  
Vælg et program for at indstille grilltemperaturen i overensstemmelse hermed (se: 'Valg af program').  
Tryk på knapperne "+" og "-" på kontrolområdet for at indstille grilltemperaturen til den ønskede værdi manuelt.  
Apparatet begynder at arbejde med den nye temperatur med det samme. Efter hver ændring blinker grilltemperaturen på displayet, indtil den indstillede temperatur er nået, og det tilsvarende signal lyder.
3. Vent, indtil der gives signal, og den indstillede grilltemperatur holder op med at blinke. Det er en god idé at bruge denne tid til at krydre maden og duppe fugtige s t y k k e r m a d tørre med en køkkenklud.
4. Tag fat i låget ved håndtaget, og fold låget op til lodret åben position.
5. Hvis du også vil placere mad på lågets grilloverflade, skal du holde låget i håndtaget og langsomt lægge låget tilbage til 180° flad position, mens du trykker på knappen til udløsning af hængslet (se: 'Placering af låget'). **Sørg omhyggeligt for, at du ikke rører ved lågets øverste ramme med din arm.**

**⚠ ADVARSEL:** Når du placerer din mad på den varme grilloverflade, kan der sprøjte vand og fedt. Sørg for, at personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet. Sørg for, at grilltemperaturen ikke blinker længere. Læg derefter maden på grillfladen. Hvis du ønsker at overvåge madens kerntemperatur, skal du aktivere temperaturkontrollen ved at trykke på probeknappen i **displayområdet**. Indstil den ønskede kerntemperatur med knapperne "+" og "-" (se: "Styring af kerntemperaturen"). Stik derefter spidsen af temperatursonden ind i maden, og forsøg at placere spidsen så tæt som muligt på midten af det ønskede stykke mad. Der lyder et signal, så snart den indstillede kerntemperatur er nået.


**⚠ FORSIGTIG:** Temperatursonden og dens kabel må ikke røre ved grilloverfladerne! Afhængigt af maden på grillpladerne kan lågets grilloverflade berøre temperatursonden, når låget lukkes. Lad i så fald låget stå åbent.

## Bemærk

Når du lukker låget, bliver tilberedningstiden kortere, og du kan spare energi. Derfor er det bedst at lukke låget, når det er muligt (se: 'Placering af låget'). Når du griller sarte madvarer, der let kan blive smadret, skal du justere højdekontrolfunktionen. Madvarerne skal tilpasses i tykkelse for at sikre, at lågets grillplade ligger jævnt på maden, så den tilberedes jævnt.

6. Hvis det er muligt at grille med låget lukket (kontaktgrillning), skal du lukke låget omhyggeligt. Når du gør det, kan det være nødvendigt at justere højdekontrolfunktionen for at holde låget over maden (se: "Placering af låget" og "Justering af højdekontrolfunktionen"). Hvis du vil bruge grilltimeren, skal du trykke på urnappen på kontrolområdet. Mens grilltiden blinker, skal du bruge knapperne "+" eller "-" til at indstille den ønskede grilltid fra 1 minut til 60 minutter (se: "Indstilling af grilltid"). Så snart den indstillede grilltid er gået, lyder der et signal.

**Tip:** Når du tilbereder forskellige typer mad samtidig, kan du også aktivere temperatursonden og grilltimeren. På den måde er det muligt at overvåge to forskellige typer mad. For grilltimeren skal du indstille den tid, der kræves til de typer mad, der skal laves først.

 **FORSIGTIG:** Skær eller rids ikke på grillfladerne. Brug grillredskaber af træ eller varmebestandig plast til at håndtere maden. Brug ikke metalredskaber. Ellers kan non-stick-belægningen blive beskadiget.

7. Kog din mad til den ønskede konsistens. Tjek eventuelt tilberedningsprocessen i mellemtiden.
8. Når maden er færdig, og du griller med lukket låg, skal du folde låget op til stabil, lodret position ved hjælp af låghåndtaget. Tag maden af grillfladen med grillredskaber af plast eller træ. Derefter kan du straks placere frisk mad på grillfladen. Juster om nødvendigt indstillingerne i overensstemmelse hermed.

## INDSTILLING AF GRILLNING TID

For at bruge grilltimeren skal du blot indstille en grilltid (se: 'Grilltimer'). Den indstillede tid vises som en nedtælling i displayområdet, og der lyder et signal, så snart nedtællingen når nul. Grilltimeren har dog ingen indflydelse på temperaturen på grillfladerne.

## Bemærk

Under normale forhold bruges knapperne "+" og "-" til at indstille grilltemperaturen. Kun når grilltiden blinker på displayet, kan grilltiden justeres.

9. **For at indstille grilltiden:** Tryk på urnappen på kontrolområdet. Den aktuelle grilltid blinker i displayområdet. Mens grilltiden blinker, skal du trykke på knapperne "+" og "-" for at indstille den ønskede værdi.
10. **For at ændre den aktuelt viste grilltid:** Tryk på urnappen på kontrolområdet. Den aktuelle grilltid blinker på displayet. Mens grilltiden blinker, skal du trykke på knapperne "+" og "-" for at indstille den ønskede værdi.

## STYRING AF KERNETEMPERATUREN



**FORSIGTIG:** Placer ikke temperatursonden på grillfladerne.

Når temperatursonden ikke er i brug, skal den placeres ved siden af apparatet.

Når temperatursonden er tilsluttet apparatet (se: 'Forberedelser'), kan du overvåge madens kernetemperatur automatisk under tilberedningen ved at aktivere temperaturkontrollen (se: 'Temperatursonde'). Så snart den indstillede kernetemperatur er nået, lyder der et signal.

**Tip:** Den indstillede kernetemperatur kan også angives i \*F. Tryk på enhedsknappen "°C / °F" for at ændre temperaturenheden (se: 'Kend din nye kontaktgrill').

1. Sørg for, at stikket til temperaturproben er sat i probesticket (se: 'Forberedelser').
2. Tryk på sondeknapen øverst til venstre i **displayområdet**. Dette aktiverer temperaturkontrollfunktionen, og "PROBE TEMP" lyser. Øverst til højre på displayet blinker den indstillede kernetemperatur i ca. 5 sekunder og lyser derefter konstant (se: "Temperatursonde").

### Bemærk

Når "Er3" blinker på displayet, er temperaturproben ikke tilsluttet korrekt eller ikke i orden. Sørg for, at probesticket er sat korrekt i probesticket. Drej probesticket lidt frem og tilbage for at sikre god kontakt. Fejlmeddelelsen "Er3" forsvinder med det samme, hvis temperaturproben fungerer korrekt. Hvis fejlmeddelelsen fortsætter, kan temperatursonden være beskadiget, eller probesticket kan være forurenset. I så fald vil apparatet ikke fungere, mens temperatursondefunktionen er aktiveret. Tryk på sonde-knappen for at betjene apparatet uden temperaturkontrol.

3. Så længe den indstillede kernetemperatur blinker på displayet (umiddelbart efter aktivering af temperaturreguleringen), kan du justere den ønskede temperatur med knapperne "+" og "-" på kontrolområdet. Generelt er følgende værdier mulige: 45, 50, 55, 60, 65, 75 °C ( se: "Temperatursonde").

## Bemærk

Når den indstillede kerntemperatur holder op med at blinke på displayet, har knapperne "+" og "-" kun effekt på grilltemperaturen. Hvis du ønsker at ændre den indstillede kerntemperatur, skal du trykke to gange på probeknappen for at deaktivere og genstarte temperaturreguleringen. Derefter kan du indstille en anden kerntemperatur.


## Bemærk

Når et program er valgt, kan udvalget af tilgængelige kerntemperaturværdier være begrænset. Fjern om nødvendigt markeringen af det aktive program, og prøv igen.

4. Stik spidsen af temperatursonden ned i maden. Spidsen skal placeres i midten af det stykke mad, du ønsker at overvåge. Under grillprocessen stiger kerntemperaturen langsomt, hvilket vises med en række streger, der lyser op efter hinanden i den øverste halvdel af displayet (se: "Temperatursonde"). Så snart den indstillede kerntemperatur er nået, lyder der et akustisk signal.
5. Træk temperatursonden ud af maden. **Rør ikke ved spidsen af temperatursonden umiddelbart efter, at du har taget den ud af maden.**
6. Tør spidsen af temperatursonden af med en fugtig, ren klud, og placer temperatursonden ved siden af apparatet. Fjern din mad fra grilloverfladen.

**Vigtigt:** Temperaturkontrollfunktionen påvirker ikke grillpladernes temperatur. Selv efter at den indstillede kerntemperatur er nået, holdes grillpladerne varme uden ændringer, hvilket gør det muligt at tilberede flere forskellige typer mad og forskellige portioner uden afbrydelse.

## EFTER BRUG


 **FORSIGTIG: Opbevar** altid apparatet uden for **små børns rækkevidde**. Flyt ikke apparatet, og rør ikke ved eller fjern ikke grillpladerne, når apparatet stadig er varmt.

**Det er vigtigt:** Bortskaf ikke fedt og juice i vasken, da det kan tilstoppe udløbsrøret. Fyld resterne i en tilstrækkelig beholder, der er tæt lukket, og smid dem ud med husholdningsaffaldet.

1. Når du er færdig, skal du fjerne alle madrester og slukke for apparatet ved at trykke på ON/OFF-knappen ("OFF" blinker på touchskærmen). Tag derefter stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt af med låget åbent, og sørg for, at det er uden for små børns rækkevidde.

2. Tag om nødvendigt stikket til temperatursonden ud.
3. Brug en træ- eller plastikspatel eller et stykke køkkenrulle til at skubbe alle rester af saft og fedt ned i drypstudsens på grillpladerne og ud.

## ADSKILLELSE AF APPARATET

 **FORSIGTIG: Brug ikke vold**, når du trækker drypbakken eller grillpladerne ud. Grillpladerne er fastgjort til bunden og låget via låsemekanismen og klemmerne nær lågets hængsel. Lås altid grillpladerne op, og træk dem forsigtigt ud af klemmerne for at fjerne grillpladerne.

Hvis apparatet skal bæres i lågets håndtag, skal højdekontrolclipsen først sættes i positionen "LOCK".

1. Sørg for, at stikket er taget ud af stikkontakten, og at højdekontrolclipsen er i positionen "OPEN". Åbn låget til en stabil, lodret position. Sørg for, at grillpladerne er tomme og har stuetemperatur.
2. **Fjernelse af grillpladerne:** Tryk på "eject"-knapperne på apparatets bund og låg. Træk derefter forsigtigt grillpladerne ud af klemmerne nær lågets hængsel.
3. **Fjernelse af drypbakken:** Tryk let på drypbakkens frontplade på venstre side af apparatet. Dette frigør låsen på drypbakken, og drypbakken kommer lidt ud. Træk forsigtigt drypbakken ud af apparatet, så du undgår at spilde indholdet. Tøm drypbakken.
4. **Til flytning af apparatet:** Skub højdekontrolclipsen til positionen "OPEN". Luk låget. Skub derefter højdekontrolclipsen til positionen "LOCK". Sørg for, at låget og basen er låst sammen. Derefter kan du nemt bære apparatet ved hjælp af lågets håndtag.
5. **Maden kan blive brændt til kul, ryge og endda bryde i brand, hvis den overophedes!** Efterlad ikke rester af mad, der er bagt på og brændt fast i apparatets overflader. Rengør apparatet og dets dele efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring').

## LØSNING AF PROBLEMER

De fleste problemer under brug kan nemt løses. Brug tipsene i den følgende tabel som en hjælp. Betydningen af fejlmeddelelserne ("Er1" til "Er4") er angivet i slutningen af dette kapitel.

Problem	Den mulige årsag	Den nemme løsning
Apparatet reagerer kun meget lidt på dine input.	Der kan være fedt på din fingerspids, eller din hud er meget tør.	Tør fingerspidsen af med en fugtig klud. Prøv derefter igen. Apparaterne afgiver et akustisk signal for hvert accepteret input.
Når du har tændt for apparatet, mærker du en brændt lugt. Det kan være, at der slipper røg ud under grillpladerne.	Apparatet opvarmes for første gang. I dette tilfælde er der ingen grund til bekymring.  Varmekamrene (under grillpladerne) eller grillpladerne er forurenede.	For at forberede apparatet til den allerførste brug skal du vælge 240 °C (maksimal grilltemperatur) og lade apparatet køre i ca. 20 minutter med låget lukket (se: "Før første brug").  Sluk for apparatet, og tag straks stikket ud. Lad apparatet køle af. Fjern derefter grillpladerne, og rengør varmekamrene og grillpladerne i bunden og låget grundigt (se: 'Pleje og rengøring').  Når du fjerner grillpladerne efter grillning, skal du sørge for, at saften fra grillpladerne ikke drypper ned i varmekamrene. Sørg for, at varmekamrene og bunden af grillpladerne er helt rene, før du samler apparatet igen (se: 'Samling af apparatet').
Du kan ikke åbne låget.	Låget er låst fast til basen.	Skub højdekontrolclipsen til positionen "OPEN". Brug ikke vold!
Du kan ikke lukke låget helt.	Højderuleringsfunktionerne er i brug.	Hold låget i håndtaget, og træk højdekontrolclipsen til positionen "ÅBEN". Prøv derefter igen.
Du kan ikke klappe låget tilbage til flad position.	For at betjene apparatet i åben position holdes låget i lodret position af en lås i hængslet.	Hold låget i håndtaget. Mens du trykker på udløserknappen på højre side af lågets hængsel, skal du langsomt folde låget tilbage (se: "Placering af låget").
Den ønskede grilltemperatur er ikke tilgængelig.	Hvis du har valgt et program, kan udvalget af mulige grilltemperaturer være begrænset.	I programområdet skal du vælge et program og aktivere de ønskede temperaturværdier (se: 'Foruddefinerede programmer').  Alternativt kan du fravælge alle programmer og justere den ønskede grilltemperatur manuelt (område: 80°C til 240°C; se: Valg af program').

Problem	Den mulige årsag	Den nemme løsning
Når du bruger funktionen til styring af kernetemperaturen, er den ønskede kernetemperatur ikke tilgængelig.	Der er valgt et program, som ikke muliggør den ønskede kernetemperatur.	Med nogle programmer er udvalget af mulige kernetemperaturværdier begrænset. I programområdet skal du fravælge det anvendte program eller vælge et andet program ( se: 'Foruddefinerede programmer' ) .
Uventet nok virker applikationen ikke længere.	"OFF" blinker på den berøringsfølsomme skærm: Den automatiske slukning er blevet udløst.	Af hensyn til din sikkerhed er apparatet udstyret med en automatisk slukningsfunktion (se: 'Automatisk slukning'), som udløses efter 1 times uafbrudt brug uden nogen form for input. I dette tilfælde lyder der et usædvanligt akustisk signal. Hvis du ønsker at <b>fortsætte med at bruge</b> apparatet, skal du blot trykke på ON/ OFF-knappen og indtaste de ønskede indstillinger igen.
	Den berøringsfølsomme skærm er mørk: Forbindelsen til strømforsyningen er afbrudt.	Sørg for, at netledningen stadig er tilsluttet stikkontakten. Hvis du bruger en <b>forlængerledning</b> , skal du kontrollere forlængerledningens <b>tilslutninger</b> . Sørg altid for, at ingen bliver viklet ind i ledningen eller trækker i den. Lad ikke forlængerledningens kobling hænge ned fra bordet (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater").
	"Er" og et nummer afspilles: Der opstod en fejl.	Løs problemet i henhold til nedenstående tips (se: 'Fejlmeddelelser fra apparatet').
Opbevaringsbakken til temperatursonden passer ikke ind i kontrolpanelet.	Temperatursonden er ikke indsat i den rigtige retning.	Ringene i håndtaget på temperatursonden skal vende opad, når den sættes ind i den indvendige bakke.
	Kablet eller stikket til temperaturproben er ikke sat korrekt i.	Tryk forsigtigt spidsen af temperaturproben ind i rillen på den indvendige bakke. Vikl kablet løst rundt om kabelstøtten, og skub forsigtigt kablets stik ned. Temperatursondens dele må ikke stikke ud over kanten på den indvendige bakke (se: 'Montering af apparatet').
	Den indvendige bakke er ikke installeret korrekt i opbevaringsbakken.	Den indvendige bakke må ikke stikke ud over opbevaringsbakken. Når temperaturføleren er sat korrekt i, ses håndtaget på temperaturføleren i udgravningen på opbevaringsbakkens frontplade med ringen i håndtaget vendt opad.

TIP: Hvis du har svært ved at sætte temperatursonden korrekt i den indvendige bakke til opbevaring, er det bedst at placere den indvendige bakke med temperatursonden ved siden af apparatet og sætte den tomme opbevaringsbakke ind i apparatets kontrolpanel.

## FEJLMEDDELELSER FRA APPARATET

### Bemærk

Hvis der gives en fejlmeddelelse, fungerer apparatet ikke. Fejlmeddelelsen forsvinder, og apparatet genoptager automatisk driften, så snart problemet er løst.

Fejlmeddelelse	Betydning	Nødvendig handling
"Er1" blinker på den berøringfølsomme skærm. Der lyder et akustisk signal hvert 3. sekund.	Den øverste grillplade mangler eller er ikke monteret korrekt.	Apparatet kan kun bruges, hvis begge grillplader er monteret korrekt. Sørg for at indsætte og låse den øverste <b>grillplade</b> korrekt (se: 'Samling af apparatet'). Sørg for, at forbindelsesstykkerne på undersiden af grillen Pladen skal være ren, glat og ubeskadiget uden korrosion. Rengør om nødvendigt stikkene.
"Er2" blinker på den berøringfølsomme skærm. Der lyder et akustisk signal hvert 3. sekund.	Den nederste grillplade mangler eller er ikke monteret korrekt.	Apparatet kan kun bruges, hvis begge grillplader er monteret korrekt. Sørg for at indsætte og låse den nederste <b>grillplade</b> korrekt (se: 'Samling af apparatet'). Sørg for, at stikkene på undersiden af grillpladen er rene, glatte og ubeskadigede uden korrosion. Rengør om nødvendigt stikkene.
"Er3" blinker på den berøringfølsomme skærm. Måske lyder der et akustisk signal hvert 3. sekund.	Du har forsøgt at aktivere temperaturkontrollfunktionen uden at tilslutte temperatursonden til apparatet.	Fjern opbevaringsbakken, og sæt stikket fra temperatursonden i probestikket "PROBE" på venstre side af kontrolpanelet (se: 'Forberedelser'). Måske skal du først fjerne temperaturprobens opbevaringsbakke for at få adgang til probestikket.
	Stikket til temperaturproben er ikke installeret korrekt eller er forurenet.	Sørg for, at stikket til temperatursonden er helt ubeskadiget, tørt og rent. Sæt stikket korrekt ind i probestikket. Drej om nødvendigt stikket frem og tilbage i probestikket for at forbedre forbindelsen til apparatet. Rengør om nødvendigt stikket med en fugtig klud, og tør det grundigt af.
	Temperaturfølerens spids eller kabel er beskadiget.	Udskift temperaturproben. Du kan dog betjene apparatet uden temperatursonden. Tryk på sonde-knappen på displayet for at deaktivere temperatursonden.
"Er4" blinker på den berøringfølsomme skærm. Der lyder et akustisk signal hvert 3. sekund.	Der opstod en alvorlig fejlfunktion.	Tag straks stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af (ca. 30 minutter). Prøv derefter at sætte apparatet i drift igen. Hvis problemet fortsætter, skal du returnere apparatet til en autoriseret servicetekniker. vicecenter for undersøgelse og reparation.

## PLEJE OG RENGØRING

**⚠ ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDING:** Sørg altid for, at apparatet er uden for små børns rækkevidde. Før du flytter, adskiller eller rengør apparatet: Sluk altid for apparatet (tryk på ON/OFF-knappen, "OFF" blinker på touchskærmen), tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af (mindst 30 minutter med åbent låg). **Forsøg ikke at flytte apparatet, mens fedt og saft på grillfladerne og i drypbakken stadig er varmt!** Ellers kan der spildes varmt fedt, som kan forårsage alvorlige kvæstelser og skader.

**⚠ FORSIGTIG: Vær opmærksom på, at der** kan dryppe fedt og saft fra især grillfladerne og drypbakken, når du flytter apparatet og/eller afmonterer dele efter grillning. Hold sarte genstande på tilstrækkelig afstand. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på overflader, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt.

Før du bærer apparatet i låghåndtaget, skal du altid sikre dig, at låget er låst fast til basen (se: 'Egenskaber ved din nye kontaktgrill / Låsning af låget til basen').

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel) til at rengøre apparatet eller dele af det for at undgå skader på overfladerne. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til rengøring af apparatets overflader. Nedsænk ikke huset eller netledningen i vand eller anden væske. Spild eller dryp ikke væsker på eller i huset eller netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. **Rengør ikke huset, temperaturføleren eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.** Brug ikke vold!

Hold altid varmeelementerne på undersiden af grillpladerne helt rene. Når du bruger apparatet igen, vil madrester brænde til trækul og afgive røg og en brændt lugt. **I ekstreme tilfælde kan der gå ild i brændt mad under brug!**

Når du fjerner grillpladerne, skal du undgå at spilde væske i apparatets bund eller på lågets hængsel.

**Det er vigtigt:** Hæld ikke overskydende fedt og juice i vasken, da det kan tilstoppe udløbsrøret.


Når du har rengjort grillpladerne i en automatisk opvaskemaskine, bør du inden næste brug tørre grillfladerne af med lidt madolie igen for at bevare den bedste klæbeevne. Det er dog ikke nødvendigt at gøre det, når du rengør grillpladerne manuelt.

## RENGØRING AF APPARATET

1. Før rengøring skal du altid sørge for, at stikket er taget ud af stikkontakten, og at apparatet er kølet ned til stuetemperatur. Skil derefter apparatet ad (se: 'Betjening / Adskillelse af apparat'). Rengør drypbakken, opbevaringsbakken, inderbakken og grillpladerne i varmt opvaskemiddel med en blød nylonbørste.

### Bemærk

Du kan rengøre disse dele i en automatisk opvaskemaskine. Læg plastdelene på det øverste stativ.

 **FORSIGTIG:** Nedsænk ikke temperaturproben eller dens kabel i væsker. Der må ikke trækkes i eller bøjes i temperatursondens kabel. Ved opblødning af genstridige resi- duer må kun spidsen af temperaturproben nedsænkes.

Varmeelementerne på grillpladerne skal være helt rene, når apparatet tages i brug næste gang. Ellers kan madrester blive forkullede, afgive røg eller endda bryde i brand!

2. Tør temperaturproben (spids, håndtag og kabel) af med en blød klud, der er fugtet med varmt opvaskevand. Genstridige rester på spidsen af temperaturproben kan opblødes. Det gøres ved at fylde lidt varmt opvaskevand i en lille kop eller et krus med lidt opvaskevand og **kun** nedsænke spidsen af **temperaturproben** i ca. 10 minutter. Tør derefter spidsen af med en blød, fugtig klud.
3. Skub højdekontrolclipsen til positionen "OPEN", og løft låget til lodret åben position (se: 'Egenskaber ved din nye kontaktgrill / Låsning af låget på basen').
4. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud. Sørg altid for, at der ikke drypper vand ind i apparatet eller på frontpladen. Kontrollér, om varmekamrene (under drift under grillpladerne) er helt rene. Fjern om nødvendigt forsigtigt eventuelle rester med en fugtig klud for at undgå at brænde resterne fast, når du bruger apparatet næste gang.
5. Tør alle apparatets dele grundigt efter rengøring. Lad derefter alle dele tørre naturligt i ca. 30 minutter, mens du lader låget stå i den øverste åbne position, og hold alle dele uden **for små børns rækkevidde**.
6. Efter rengøring skal du samle apparatet igen for at undgå tab og beskadigelse af delene (se nedenfor: 'Samling af apparat').

## SAMLING AF APPARATET


7. Sørg for, at højdekontrolclipsen er i positionen "OPEN", og fold låget op til en stabil, lodret position.
8. Kontrollér, om varmekamrene i låget og bunden (under drift under grillpladerne) samt grillpladerne er helt rene. Rester i varmekamrene eller på grillpladerne vil brænde til trækul under brug. Rengør om nødvendigt varmekamrene og grillpladerne (se ovenfor: "Rengøring af apparatet").


**Vigtigt:** Grillpladerne kan ikke udskiftes med hinanden. Når apparatet er monteret, skal dryptudene på hver grillplade vende mod apparatets bageste venstre side. Alle apparatets dele kan installeres uden brug af kraft!

9. Med drypstudserne vendt mod apparatets bagside skal du forsigtigt skubbe hakkene i grillpladerne ind i klemmerne nær lågets hængsel. Tryk derefter den forreste del af grillpladen mod bunden/låget for at få låsen på grillpladerne i indgreb.
10. Sæt drypbakken ind i åbningen på venstre side af apparatets kabinet, og skub drypbakken på plads. Drypbakkens frontplade må ikke rage op over apparatets sideplade.
11. Luk låget, og skub højdekontrolclipsen til positionen "LOCK". Sørg for, at låget og bunden af apparatet er forsvarligt låst sammen.
12. **Til at stille apparatet til side og til opbevaring:** Sæt temperatursonden ind i rillen på venstre side af den mindre inderbakke på temperaturpro- duktet, og tryk forsigtigt spidsen af temperatursonden ned, indtil den klikker på plads. Vikl derefter temperatursondens kabel løst rundt om kabelstøtten på den indvendige bakke. Skub forsigtigt stikket ind i den indvendige bakke.
13. Placer den indvendige bakke i opbevaringsbakken, og skub opbevaringsbakken ind i åbningen i apparatets kontrolpanel.

**Tip:** Hvis du har svært ved at genplacere temperatursonden i den indvendige bakke og/eller opbevaringsbakken i apparatet, kan du lade den indvendige bakke stå, men installere opbevaringsbakken i kontrolpanelet uden temperatursonden for at beskytte probestikket. Opbevar temperatursonden sammen med apparatet.

## OPBEVARING

 **ADVARSEL:** Små børn skal altid være under opsyn, så de ikke leger med apparatet eller nogen del af det. Når apparatet ikke er i brug, skal du altid trykke på ON/OFF-knappen for at slukke ("OFF" blinker på den berøringfølsomme skærm). Tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet helt af, før du rengør det og flytter det til opbevaring. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen, for at undgå risiko for elektrisk stød eller brand.

 **FORSIGTIG:** Hold ikke apparatet i netledningen eller i kablet på bagsiden eller i netledningen, når du flytter apparatet, for at undgå skader. Håndter altid netledninger med særlig forsigtighed. Ledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Sørg altid for, at ingen kan trække apparatet i ledningen.

Før du flytter eller vipper apparatet, skal du altid fjerne alle rester på grillpladerne eller i drypbakken for at undgå skader på grund af spildt juice.

**Ved flytning: Tag fat i apparatet på begge sider af bunden, når det er kølet ned.** Alternativt kan du bære apparatet i håndtaget på låget. **Før du løfter apparatet i håndtaget, skal du altid sikre dig, at låget er forsvarligt fastgjort til apparatets bund og ikke kan åbnes utilsigtet!** Anbring ikke hårde eller tunge genstande på eller i apparatet eller nogen del af det for at undgå skader.

**Når du opbevarer apparatet i lodret position, skal du sørge for, at det ikke kan vælte.**

1. Rengør altid apparatet og alle dets dele før opbevaring for at undgå, at indtørret mad forkuller ved næste brug (se: 'Pleje og rengøring').
2. Saml apparatet helt og korrekt, før du opbevarer det, for at undgå tab og beskadigelse af delene (se: 'Samling af apparatet'). Brug ikke nogen af apparatets dele eller tilbehør til andre formål end at betjene apparatet. Ved opbevaring og før apparatet løftes og/eller vippes, skal du altid sørge for at låse apparatets låg fast til basen. Til dette formål skal du først trække højdekontrolclipsen til positionen "ÅBEN". Luk derefter låget helt, og skub højdekontrolclipsen til "LOCK"-positionen. Sørg for, at låget er forsvarligt fastgjort til basen. Derefter kan du bære apparatet i lågets håndtag. Vikl netledningen løst rundt om ledningsopbevaringen i bunden af basen.
3. Sørg for at opbevare apparatet på et rent og tørt sted, hvor det er beskyttet mod frost, direkte sollys og uacceptabel belastning (mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt), og hvor det er **uden for små børns rækkevidde**. Placer apparatet på en ren og stabil overflade, hvor det ikke kan falde ned. Hvis du ønsker at opbevare apparatet stående, skal du sørge for, at det står stabilt og ikke kan vippe eller vælte.

## NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan der sive farlige stoffer ned i grundvandet eller ud i luften, så de kommer ind i fødekæden og skader dit helbred og dit velbefindende samt forgifter flora og fauna. Når du udskifter gamle apparater med nye, er sælgeren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

## INFORMATION OG SERVICE

Se [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for yderligere information.

For teknisk support bedes du kontakte Gastroback Customer Care Center via telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne brugsanvisning i pdf-format.

## GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet gratis repareret eller udskiftet. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

Begrænset brug af dette apparat til kommercielle, handelsmæssige eller industrielle formål i kontorer, gæstehuse, caféer og bagerier og lignende faciliteter er mulig. I dette tilfælde er garantiperioden reduceret til 1 år.

### Bemærk

For reparation og service bedes du sende Gastroback-produkter til følgende adresse: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Tyskland.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør og vedhæftede filer. Vedlæg kvitteringen og en kort beskrivelse af fejlen. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

## HUSHOLDNING BRUG

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og er ikke egnet til kommerciel, industriel eller handelsmæssig brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller forkert brug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.

# TILBEHØR - DESIGN BBQ ADVANCED CONTROL



## Opbevaringsbakke til sonde

Art.nr.: 98807

Du skal bare scanne  
QR-kode og bestilling.



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



## Sonde

Art.-nr.: 98808

Du skal bare scanne  
QR-kode og bestilling.



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



## Drypbakke

Art.-nr.: 98809

Du skal bare scanne  
QR-kode og bestilling.



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



## Øverste grillplade - struktureret

Art.-nr.: 98810

Du skal bare scanne  
QR-kode og bestilling.



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



## Nederste grillplade - flad

Art.-nr.: 98811

Du skal bare scanne  
QR-kode og bestilling.



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

## **GASTROBACK GmbH**

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