

GASTROBACK®

DESIGN BBQ
AVANCERET
SMART

BETJENINGSVEJLEDNING



Art. Nr.: 42542 " Design BBQ Advanced Smart"

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

Lær din nye kontaktgrill at kende	45
Lær din nye kontaktgrill at kende	46
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	47
Generelle sikkerhedsinstruktioner	47
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater	49
Høje temperaturer - risiko for forbrændinger	50
Non-stick belægning	51
Tekniske specifikationer	52
Egenskaber ved din nye kontaktgrill	53
Mulige placeringer af låget	55
Foruddefinerede programmer.....	56
Forløbet af programmerne.....	56
Programindstillinger	57
Manuel tilstand	58
Anbefalede indstillinger for brug af manuel tilstand.....	59
Før første brug	60
Drift	61
Forberedelser	62
Indstilling af grilltemperatur	63
Placering af låget	64
Justering af højdekontrollfunktionen	65
Grill din mad.....	66

Griller endnu en portion.....	67
Ændring af indstillinger under drift.....	68
Efter brug.....	68
Løsning af problemer	69
Pleje og rengøring.....	72
Rengøring af apparatet	72
Samling af apparatet.....	73
Opbevaring	74
Noter til bortskaffelse	74
Information og service	75
Garanti	75

KÆRE KUNDE!

Din nye "Design BBQ Advanced Smart" kan ikke kun bruges til kontaktgrillning, men også som bordgrill. Med højdereguleringsfunktionen bliver selv sarte madvarer ikke smadret under kontaktgrillning. Til tilberedning af større mængder, til at holde smagen af forskellige typer mad adskilt og til at grille mad med forskellige temperaturkrav, tilbyder "Design BBQ Advanced Smart" to helt adskilte grillområder ved brug på bordet. Hvis det er nødvendigt, kan du endda indstille forskellige temperaturværdier for grillpladerne. På den måde er der ingen grund til at vente på det delikate tilbehør, når bøfferne er færdige. Non-stick-belægningen af høj kvalitet gør det muligt at tilberede din mad uden ekstra fedt, så du får letfordøjelige og sunde retter. Rengøringen minimeres via de aftagelige grillplader, der tåler opvaskemaskine, og den praktiske, glatte touchscreen-betjening.

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 vil nyde din nye "Design BBQ Advanced Smart". Din

Gastroback GmbH

LÆR DIN NYE KONTAKTPERSON AT KENDE GRILL



1 Stabilit, varmeisoleret låghåndtag.

Låg med separat grillplade, højdekontrolfunktion og fleksibelt leje.

Højdereguleringsclip - til justering af låget til den tykke... af din mad, og lås låget fast på basen.

Knap til udløsning af hængsler - tryk her for at folde låget til den flade 180°-position.

Udskiftelige grillplader til låg og bund (flade) og ribbet) med integrerede varmeelementer på undersiden; tåler opvaskemaskine

Saftudløbere leder overskydende saft ned i oliebakken.

Pladeudløserknapper "eject": Tryk på denne knap for at låse grillpladen op og fjerne den.

Anodiseret aluminium Hus.

Touchscreen: holder displayet og knapperne til styring af apparatet.

Oliebakke - til opsamling af saft under grillning. Du kan nemt trække den ud på siden af basen; tåler opvaskemaskine.

Strømledning

10

11

Ikke synlig under drift:

– Stikbenene på undersiden af grillpladerne sørger for strømforsyningen til varmeelementet.

– Strømutag i bunden og låget: Når du monterer grillpladerne, glider forbindelsesstifterne ind her.

– Klemmer bagpå - holder grillpladerne på plads under brug.

– Ledningsopbevaring til opbevaring af apparatet: læg netledningen løst omkring denne holder i bunden af basen

LÆR DIN NYE KONTAKTPERSON AT KENDE GRILL



6 foruddefinerede programmer: bøf, fjerkræ,

1 Burger og panini, spyd og pølser, sandwich og pita, fisk.

4 konsistensniveauer: tilgængelig med Bøfprogram til at få din favoritkonsistens fra "Rare" til "Well-Done".

3 Knappen "manual" til valg af manual og få fuld kontrol over temperaturen.

4 "ok"-knap: Tryk her for at starte den valgte tilstand.

5 Grillpladens knapper: tryk her for at Vælg grillpladen på låget (øverst) eller basen (nederst).

Displayområde - viser meddelelser om apparatet og/eller den aktuelt indstillede temperatur. 6 peraturværdier for det øverste (låg) og nederste grillplade (bund).

7 Valgknapper ("+" og "-"): til indstillings- og at ændre temperaturværdien.

8 Tænd/sluk-knap.

9 Varmeindikator: viser, hvor varmt det er. aktivitet ved at skifte fra rød til grøn og omvendt.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem instruktionerne 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 på grund af elektrisk stød, varme eller brand. Denne vejledning er en vigtig del af apparatet. Giv ikke apparatet videre til tredjepart uden denne vejledning.

Enhver betjening, reparation, udskiftning af ikke-aftagelige dele og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller en del af det (f.eks. netledning), som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din leverandør.



GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt. Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør apparatet eller samler eller adskiller dele, og når apparatet ikke er i brug. Hold ikke apparatet i netledningen eller kablet på bagsiden af apparatet, når du flytter det. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i køretøjer i bevægelse. Brug eller opbevar ikke apparatet 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. Brug ikke nogen af apparatets dele til noget andet apparat eller til noget formål, der ikke er beskrevet i denne vejledning. Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt (f.eks. beskadiget netledning, forvrængning, forurening eller korrosion på stifterne i de elektriske stik). Brug **ikke apparatet, hvis der er risiko for, at det eller en del af det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt** (f.eks. overophedning, røg under grillpladen), 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 for utilladelig belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød, væsker i huset). Tag straks stikket ud af stikkontakten i tilfælde af funktionsfejl under drift. Kontakt et autoriseret servicecenter for undersøgelse og/eller reparation. **Forsøg ikke selv at reparere nogen af apparatets dele.** 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) eller i nærheden af kanten af arbejdsområdet. Læg ikke tøj eller servietter på eller under apparatet, mens det er i brug. Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt sted,**

et plant, tørt og passende stort bord eller en bordplade, der er modstandsdygtig over for vand, fedt og varme. Placer ikke apparatet over en netledning eller på skrå, våde eller plastikoverflader eller overflader med plastikbelægning eller overflader, der kan revne på grund af lokal opvarmning.

- Hold apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og til eventuelle brændbare eller følsomme genstande for at undgå risiko for brand og skader på grund af varme, damp og stænk. Brug ikke apparatet under hængende brædder eller hængelamper. Ventilationsåbningerne i bunden af apparatet må ikke blokeres. Den anvendte stikkontakt skal altid være tilgængelig under drift. **RISIKO FOR EKSPLOSION OG BRAND! Opvarm ikke stærkt alkoholholdige drikkevarer eller fødevarer (f.eks. gløgg, grog) via apparatet. Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige, flygtige stoffer (f.eks. stærkt alkoholholdige 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 bryde i brand ved enhver antændelseskilde (f.eks. tændte stearinlys, cigaretter, dele af apparatet) og forårsage alvorlige personskader og alvorlige skader. Apparatet er IKKE egnet til flambering!
- **Hæld IKKE vand på de varme grillplader!** Vandet kan fordampe eksplosivt, så varmt fedt og saft sprøjter rundt, og store mængder damp slipper ud, hvilket medfører stor risiko for personskader.
- Før apparatet tages i brug, skal du altid sikre dig, at det er samlet helt og korrekt i henhold til anvisningerne i dette hæfte. Brug kun apparatet med begge grillplader og oliebakken korrekt indsat.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden (herunder 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 må ikke foretages af børn under 8 år uden 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 på et tørt, frostfrit og rent sted, hvor børn under 8 år og dyr ikke kan komme til det. Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.
- Frisk fugtig mad kan sprøjte, når den placeres på de varme grillplader, og varm damp kan slippe ud. Hold ikke nogen del af din krop eller sarte genstande over eller i nærheden af apparatet under brug. Sørg altid for, at personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet under brug.
- Flyt ikke på apparatet, mens det er varmt. Åbn og luk låget forsigtigt.

uden vold for at undgå skader og for at sikre, at apparatet ikke vælter. Sørg altid for at tømme oliebakken og grillpladerne og skubbe højdekontrollfunktionen til "LOCK"-positionen, før du vipper og/eller løfter apparatet i håndtaget.

- Brug ikke slibende, ætsende rengøringsmidler eller hårde eller skarpkantede redskaber til rengøring (f.eks. grillrens, metalskrabere, stålbørster). Brug udelukkende apparatet til at tilberede mad, der er egnet til konsum. Sæt **ikke huset (låg og bund) eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.**
- Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændt mad (se: 'Pleje og rengøring'). Anbring ikke hårde og/eller skarpkantede genstande i eller på apparatet eller dets dele.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

Apparatet er elektrisk opvarmet. Placer apparatet i nærheden af en passende stikkontakt, og tilslut apparatet direkte til en beskyttet strømforsyning med korrekt installeret beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220-240 V, 50/60 Hz, AC, beregnet til mindst 16 A). Stikkontakten skal installeres adskilt fra andre stikkontakter for at undgå interferens med andre apparater. Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det elektriske forsyningskredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger. I forskellige 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 du bruger apparatet i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at bruge det sikkert. Brug ikke stikkontakter på skrivebordet, eksterne timer eller fjernbetjeningsystemer.

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 kontinuerlig strøm på mindst 16 A med sikkerhedsstik, sikkerhedskoblingsstik og beskyttelsesleder (jord/jord) tilsluttet korrekt.

Når du lægger strømledninger, skal du altid sikre dig, at ingen kan træde på strømledningen eller snuble over den. Der må ikke spændes i nogen del af ledningen. Brug en separat ledning til at binde forlængerledningen løst på bordbenet for at sikre, at ingen kan trække 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, snos eller trækkes,

anstrengt eller klemt. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet. Ledningen må aldrig komme i berøring med varme overflader eller skarpe kanter. Sørg for, at ingen trækker apparatet i ledningen. Pas på, at ingen bliver viklet ind i ledningen. Tag altid fat i stikket for at trække ledningen ud.

- Rør ikke ved apparatet eller strømstikket med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Hæld eller spild IKKE væsker på eller i apparatet 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. Anbring ikke apparatet på våde overflader. Hvis væsker er løbet over eller spildt i apparatets kabinet 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, væv 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 Smart" er designet til at tilberede mad. Til dette formål opvarmes grillpladerne elektrisk op til 240 °C (465 °F). Ukorrekt håndtering kan derfor medføre alvorlige kvæstelser og skader.

- Grillpladerne, oliebakken og apparatets yderside kan være meget varme under brug og et stykke tid derefter. Når du griller din mad, kan der komme varm damp, kondensat og stænk ud. Beskyt om nødvendigt hænder og arme med ovenhandsker.
- **Apparatet kan være varmt:** Rør ikke ved de varme overflader med dele af din krop eller genstande, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt. Efterlad ikke fremmedlegemer på de varme grillplader (f.eks. grillredskaber). Rør kun ved apparatet og dets dele ved betjeningselementerne. Placer ikke apparatet på varmek følsomme overflader. Vent, indtil apparatet er kølet af, før du flytter, adskiller eller rengør det.
- **Maden kan blive til trækul og bryde i brand, hvis den overophedes!** Sørg altid for, at apparatets varmekammer (under grillpladerne) og grillpladerne er helt rene og tørre - også på undersiden - inden de tages i brug. Efterlad ikke mad, der er brændt til kul, på grillpladerne.




NON-STICK BELÆGNING

Grillfladerne på din "Design BBQ Advanced Smart" er forsynet med non-stick-belægninger af høj kvalitet. Selv uden brug af ekstra fedtstof vil maden ikke klæbe til de belagte overflader. Nogle typer mad kan forårsage misfarvning. Det påvirker ikke tilberedningsevnen.

Overhold venligst følgende tips:

- **Før første brug og hver gang efter rengøring af grillpladerne i en automatisk opvaskemaskine:** Tør non-stick-belægningerne på grillfladerne af med lidt kokosolie. Derefter er det ikke nødvendigt at tilsætte yderligere olie.
- Brug ikke grillpladerne, hvis non-stick-belægningen er ridset, revnet eller ødelagt på grund af overophedning. Kontakt din leverandør for at få den udskiftet. Grillpladerne er udelukkende beregnet til opvarmning af mad. Anbring ikke fremmedlegemer (f.eks. kopper, fade eller gryder) på grillfladerne for at undgå skader.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast sammen med apparatet. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande. Du må ikke ridse, røre eller skære i non-stick-belægningen. **Vi er ikke ansvarlige for skader på non-stick-belægningen, hvis der er brugt uegnede redskaber eller anbragt fremmedlegemer på grillpladerne.**
- 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). 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 vedligeholdelse') .**
og rengøring").

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	Art. Nr. 42542 Design BBQ Advanced Smart
Strømforsyning:	220-240 V AC, 50/60 Hz, 16 A
g: Strømforgbrug:	2100 W
Længde på netledning:	ca. 120 cm
Vægt:	ca. 5,3 kg
Dimensioner:	ca. 375 x 360 x 170 mm (lukket); ca. 375 x 500 x 355 mm (åben); ca. 375 x 635 x 150 mm (foldet tilbage); (bredde x dybde x højde)
Størrelse på grillområder:	Bund og låg: 250 x 280 mm
Temperatur:	Minimum: 150 °C (ca. 300 °F); maksimum, lukket låg: 240 °C (ca. 465 °F); Maksimum, låg foldet tilbage: 210 °C (ca. 410 °F); Manuel kontrol: variabel i trin på 10 °C (ca. 18 °F).
Certifikater:	

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

EGENSKABER FOR DIN NYE KONTAKT GRILL

Din nye "Design BBQ Advanced Smart" er perfekt egnet til at tilberede en lang række delikate grillretter. Nyttige funktioner vil støtte dig.

- Grillpladernes højtydende **non-stick-belægning** gør det muligt at grille med lavt fedtindhold og letter rengøringen.
- Via den ribbede grillplade opnås den typiske grilltekstur af kød. Måske kan du også lide denne tekstur til bagning af vafler. Den flade grillplade er perfekt til pandekager, omeletter, spejlæg, crepes og kartoffelfritter. **Grillpladerne kan udskiftes**, lige som du vil. For at kunne fungere skal begge grillplader dog være installeret.
- Kraftige varmeelementer opvarmer grillfladerne på ganske kort tid (maks. 3 minutter med låget lukket), selv når man indstiller den højest mulige temperatur.
- Varmeelementerne er integreret i grillpladerne. Denne direkte kontakt med grilloverfladen sikrer en optimal varmeoverførsel, så man undgår unødigt energitab. Ikke desto mindre er grillpladerne aftagelige og tåler opvaskemaskine.
- **Grillpladernes gode varmeledning** sikrer en jævn varmfordeling på grillfladen. Den **smarte temperaturstyring** sikrer, at temperaturen på grillpladerne ikke bliver for høj efter endt forvarmning: varmeelementerne styres i overensstemmelse hermed. Denne aktivitet vises via varmeindikatoren. Når du bruger et program, varieres temperaturen automatisk på en optimeret måde og tilpasses den valgte type mad.
- **Kontrolsystemet registrerer lågets position.** Når låget er i lodret åben position i mere end 90 sekunder, slukkes den øverste grillplade for at undgå stort energitab og forbedre driftssikkerheden ved at minimere risikoen for forbrændinger på den øverste grillplade. Op til dette punkt minder et akustisk signal dig om at lukke låget. Når låget er foldet tilbage til den flade 180°-position, skifter styresystemet automatisk til bordbetjening.
- Overskydende saft ophobes i oliebakken, som nemt kan trækkes ud fra siden. Hvis det er nødvendigt, kan du bruge saften til at lave delikate saucer og dips.
- Hver indtastning, du foretager, ledsages af et akustisk signal. Derudover udsender apparatet akustiske signaler ved hvert betjeningstrin (f.eks. når den indstillede temperatur nås, når et program afsluttes, når der slukkes automatisk). **6 foruddefinerede programmer** til forskellige typer mad giver nyttige indstillinger af grilltemperatur og -tid. De forskellige trin i programmerne ledsages af akustiske signaler og meddelelser på displayet (se: 'Foruddefinerede programmer'). Når du vælger bøfprogrammet, kan du desuden nemt få det ønskede resultat via **4 forudindstillede konsistensniveauer**.

BEMÆRK

Programmerne er kun tilgængelige, når man arbejder med lukket låg (kontaktgitter).

- Temperatur og grilltid afhænger af din individuelle smag samt madens type, konsistens og tykkelse. Hvis du ikke opnår de ønskede resultater med de foruddefinerede programmer, kan du bruge den manuelle funktion til at indstille de ønskede temperaturværdier og ændre indstillingerne efter behov.
- Displayet blinker, så længe apparatet varmer. Når den indstillede temperatur er nået, lyder der et akustisk signal, og displayområdet lyser konstant.
- **Programtilstand:** Når du har startet et program, overtager programmet styringen af apparatet fuldstændigt (se: 'Foruddefinerede programmer'). Den aktuelle fase af programmet vises på displayet, og der gives akustiske signaler for hvert trin. Enhver grillcyklus kan afbrydes, når du vil. Umiddelbart derefter kan du starte den næste grillcyklus med nye værdier. Manuel tilstand: Temperaturen kan ændres direkte, når som helst du ønsker det. Temperaturen holdes konstant på den valgte værdi. **Betjening af kontaktgrill:** Når låget er lukket, opvarmes maden i bunden og på toppen samtidig. I dette tilfælde er hele temperaturområdet (150-240 °C) tilgængeligt (se: 'Mulige positioner for låget').
- Takket være **højdeindstillingen bliver sarte** madvarer (f.eks. fisk, sandwich, burger eller tomater) ikke smadret, når låget lukkes. Du kan justere højden fra ca. 2 cm (position 1) til 5,5 cm (position 5).
- Via **lågets fleksible leje** tilpasses låget til din mad under grillningen. **Grillning på bordet:** Når låget foldes tilbage til den flade 180°-position, kan du bruge hele grilloverfladen på ca. 1400 cm² til at grille. I dette tilfælde er det kun den manuelle funktion, der er tilgængelig, og temperaturen er begrænset til 150-210 °C (se: 'Mulige positioner for låget'). Den manuelle tilstand startes efter ca. 5 sekunder.
- **Uafhængigt styrede grillplader:** Ved bordgrillning kan du vælge temperaturværdierne for grillpladerne uafhængigt af hinanden eller endda slukke for en grillplade ("OFF").
- **Automatisk slukning:** For at sikre sikker drift, selv i undtagelsestilfælde, slukker time-out-kontrollen automatisk for apparatet efter 1 times drift uden nogen form for input. På den måde undgås unødigt drift og energiforbrug, hvis du har glemt at slukke for apparatet efter brug. **Sluk dog 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 blevet udløst, kan du blot trykke på tænd/sluk-knappen.

knappen "on-off" for at genstarte apparatet.

- **Når du har tændt for apparatet:** For at spare tid skal du vælge og starte et program eller den "manuelle" funktion, før grillpladerne bliver varme (se: 'Betjening / Indstilling af grilltemperatur'). **Låsning af låget til basen ved flytning og opbevaring:** Skub blot højdekontrolclipsen til "LOCK"-positionen. Derefter kan du nemt bære apparatet i lågets håndtag.

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 "ÅBEN". Når højdereguleringensclipsen er i positionen "OPEN", åbnes låget let og uden anstrengelse. **Brug ikke vold til at åbne låget!**

MULIGE PLACERINGER AF LÅGET

Lågets variable positioner gør det muligt at tilpasse apparatet til dine behov. Du bør dog foretrække kontaktgrillning (lukket position). Med denne metode bliver din mad tilberedt på begge sider samtidig, hvilket reducerer den nødvendige grilltid og energiforbruget.

BEMÆRK

Programindstillingerne tager højde for varmefordelingen, når låget er lukket. Derfor er det afgørende for korrekt brug af programindstillingerne, at låget er lukket under grillningen. Når låget efterlades i lodret åben position, minder et akustisk signal dig om at lukke låget. Hvis du lader låget stå åbent i mere end ca. 90 sekunder, slukkes den øverste grillplade helt, og "OFF" vises på den øverste linje i displayområdet. Programtilstanden er ikke tilgængelig, når apparatet bruges som bordgrill.

- **Lukket position-kontaktgrill:** Denne metode er nyttig til forvarmning af grillpladerne og til at grille de fleste typer mad, der kan tilberedes på begge sider (f.eks. kød). Tykkelsen på stykkerne må dog ikke være mere end 5,5 cm. Når du har placeret din mad på grilloverfladen på basen, skal du forsigtigt folde låget ned over din mad. Juster om nødvendigt låget via højdekontrollfunktionen til madens tykkelse (se nedenfor). **Typisk brug:** udbenede skiver af kød, fisk, grøntsager. Grillning af enhver kombination af ingredienser mellem to stykker brød (f.eks. burgere, foldet tortilla, pita), pizza (juster højdereguleringensfunktion til overensstemmelse hermed).
- **Åben position - bordgrill:** Låget foldes helt tilbage til den flade 180°-position, så det ligger vandret på arbejdsområdet og dermed giver en anden, helt separat grilloverflade. Som en ekstra

Den sidste fordel ved denne position er, at du kan anvende forskellige temperaturindstillinger på grillpladerne og dermed grille helt forskellige typer mad med forskellige temperaturkrav samtidig uden at blande deres smag og aroma. Den maksimale grilltemperatur er dog begrænset til 210 °C. **Typisk brug:** store mængder; samtidig grilning af emner med forskellig tykkelse; adskillelse af smag og duft af forskellige typer mad (f.eks. fisk og pølse); arme riddere, emner med blød topping, kebab, pizza.

VIGTIGT - Hvis du ønsker at bruge apparatet med låget lukket, skal du straks efter at have grillet mad på lågets grillplade sørge for at skubbe resterende saft helt fra lågets grillplade ned i oliebakken. Ellers kan der løbe varm saft ned på bagsiden af apparatet, når låget flyttes op i lodret position.

BEMÆRK

Når du kun griller nogle stykker mad, som er for tykke til kontaktgrillning eller kun må opvarmes på den ene side, bør du ikke lade låget stå i åben, lodret position. Det er bedre at klappe låget tilbage til den flade 180°-position og slukke for den ene grillplade ved at indstille temperaturen til "OFF". Det sparer en masse energi og reducerer risikoen for at brænde sig på lågets grillplade, når du lægger mad på grillpladen eller tager maden ud.

FORUDEFINEREDE PROGRAMMER

6 Der findes foruddefinerede programmer til forskellige typer mad med passende indstillinger for grilltemperatur og grilltid. Du kan dog også bruge den manuelle tilstand og frit indtaste de ønskede indstillinger efter eget ønske (se: 'Manuel tilstand'). Programtilstanden er kun tilgængelig, når låget er lukket (kontaktgrillning; se: 'Lågets mulige positioner').

VIGTIGT - Når du har startet programmet med knappen "ok", er det ikke muligt at ændre indstillingerne. Du skal annullere programmet helt. Det gør du ved at trykke på et af programikonerne eller ikonet "manuel" i ca. 4 sekunder. Alternativt skal du slukke for apparatet med "on-off"-knappen.

BEMÆRK

Programmerne afbrydes automatisk, og apparatet skifter til manuel tilstand, når låget klappes tilbage til den flade 180°-position (bordgrillning).





Forløbet af programmerne



Programmet bringer apparatet helt under kontrol. Grilltemperaturen og en passende grilltid indstilles automatisk.

Under forvarmingscyklussen blinker tre streger på displayet. Når den indstillede temperatur nås, vises "RUN" på displayet. Læg maden på grillpladerne. Når den forudindstillede grilltid er udløbet, blinker "150" på displayet.

Du skal annullere programmet for at starte en ny kørsel. Derefter kan du indstille apparatet på en helt ny måde.

Programindstillinger

Program	Ikon	Temperatur	Brug den til ...
Bøf		240°C (465°F)	Kødstykker: Oksekød, kalvekød, svinekød, lam, vildt og hjortekød, kødboller. Ved at trykke gentagne gange på bøf-ikonet kan du vælge et af de konsistensniveauer, der omgiver bøf-ikonet: – "Rare" (ca. 3 minutter); – "Med-Rare" (mellemstegt; ca. 5 minutter); – "Medium" (ca. 7 minutter) eller – "Well-Done" (ca. 9 minutter).
Fjerkræ		230°C (450°F)	Hver type fjerkræ: kylling, kalkun, and, gås, hakket fjerkræ - prøv kugler.
Burger, panini		210°C (410°F)	Alle typer grøntsager, frugt eller forkogt kød mellem skiver af boller. Også: flap jack, kartoffelfritter, franskbrød.
Pølse		230°C (450°F)	Kødspyd, pølser, kødboller.

Program	Ikon	Temperatur	Brug den til ...
Sandwich, pita, toast		210°C (410°F)	<p>Alle typer grøntsager, frugt eller forkogt kød mellem brødsiver.</p> <p>Grøntsagskugler.</p> <p>Tynde skiver af hårde grøntsager: gulerødder, løg, kartofler. Hård frugt.</p> <p>Også: pandekage, vaffel, omelet, spejlæg, skrabeæg.</p> <p>Bemærk: Grillpladerne hælder lidt for at dræne saften. Derfor skal dejen til pandekager, vaffler og lignende ikke være for flydende. Til ristede æg hældes æggene langsomt på yderkanten (forsiden) af grillpladerne for at undgå, at ægget løber ned, før det koagulerer. Du bør piske æggene til skrabeæg eller omelet lidt skummende, før du griller dem.</p>
Fisk		210°C (410°F)	Fisk, havmad.

MANUEL MODE

Hvis temperaturindstillingerne i programmerne ikke passer til din opskrift, skal du bruge den manuelle tilstand. I denne tilstand kan du ændre temperaturindstillingerne, når du vil (se: 'Betjening / Ændring af indstillingerne under grillning'). Vi anbefaler at indstille temperaturværdierne i henhold til nedenstående tabel.

BEMÆRK

Du er nødt til at overvåge grillcyklussen helt selv, fordi der ikke kommer nogen påmindelse via apparatet, når en passende grilltid er nået. Derfor er overvågning afgørende for at forhindre, at din mad bliver brændt. Når du bruger kontaktgrillmetoden, vil temperaturindstillingen for den nederste grillplade også blive brugt til låget. Du kan vælge en temperaturværdi på maks. 240 °C (465 °F). Når du bruger apparatet som bordgrill (lågets flade 180°-position), er det kun den manuelle funktion, der er tilgængelig. Når låget klappes tilbage, skifter apparatet automatisk til manuel tilstand. Hvis der ikke er foretaget nogen indtastninger, starter den manuelle tilstand efter ca. 5 sekunder med standardtemperaturen (150 °C). Du kan indstille grillpladerne forskelligt eller endda slukke for en grillplade. Den maksimale temperatur er begrænset til 210 °C (410 °F).

Når du har startet den manuelle tilstand med "ok"-knappen, venter apparatet i ca. 5 sekunder på dine næste indtastninger. Derefter starter forvarmingscyklussen automatisk med standardtemperaturindstillingen (150 °C / 300 °F).

BEMÆRK

Selv når du skal bruge apparatet som bordgrill, bør du forvarme apparatet med låget lukket. Denne metode fremskynder forvarmingscyklussen og sparer energi. Hvis du planlægger at justere temperaturværdierne på grillpladerne forskelligt, skal du indstille den laveste temperaturværdi for forvarmingscyklussen. Når du har klappet låget tilbage, skal du indstille de endelige temperaturværdier for begge grillplader.

VIGTIGT - Der er ingen funktion i apparatet, der aktivt kan køle grillpladerne ned, når der tidligere er valgt en højere temperatur. Umiddelbart efter at du har skiftet til en lavere temperatur, skal du være opmærksom på, at grillpladerne stadig kan være for varme. Derfor bør du, når det er muligt, starte din grillsession med de lavere temperaturindstillinger.

Anbefalede indstillinger for brug af manuel tilstand

Temperatur	Brug den til ...
150-180°C (300-360°F)	Alle typer grøntsager og frugt, grøntsagskugler, frugtdesserter.
190-210°C (380-410°F)	Grøntsager og forkogt kød mellem skiver af brød eller boller: Burger, panini, franskbrød, sandwich, pita, toast, pandekage, vafler, spejlæg, skrabeæg, omeletter. Bemærk: Grillpladerne hælder lidt for at dræne saften. Derfor må dejen til pandekager, vafler og lignende ikke være for flydende. Når du skal stege æg, skal du hælde æggene langsomt ud på den yderste kant af grillpladerne for at undgå, at ægget løber ned, før det koagulerer og bliver stift. Æg til skrabeæg og omeletter skal være piskes lidt skummende, før de hældes langsomt ud på grillpladerne.
220-230°C (430-445°F)	Kødspyd, pølser, alle typer fjerkræ og fjerkræboller. Bemærk: Fås kun med lukket låg (kontaktgrillning).
240°C (465°F)	Kødboller, bøffer. Bemærk: Fås kun med lukket låg (kontaktgrillning).

FØR FØRSTE BRUG AF

⚠ ADVARSEL: Lad IKKE 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. Nedsenk 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 apparatets yderside kan blive varm under drift. Rør kun ved apparatets håndtag og betjeningslementer under drift, og mens apparatet stadig kan være varmt.

⚠ FORSIGTIG: Ved flytning kan apparatets låg være låst fast til basen (se: "Egenskaber ved din nye kontaktgrill"). Forsøg ikke at åbne låget med vold, men skub højdekontrolclipsen til positionen "OPEN".

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud. Kontrollér, at alle dele fungerer korrekt (se: 'Kend din nye kontaktgrill').
2. Fjern alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern IKKE modelmærket.
3. Skub højdekontrolclipsen på højre side af låget til positionen "OPEN". Tag derefter fat i låget ved håndtaget, og flyt det op, indtil det hviler stabilt i den åbne position. Sørg især for, at der ikke ligger fremmedlegemer (f.eks. reklamemateriale, emballage) på grillpladerne.
4. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring (se: 'Pleje og rengøring').


VIGTIGT - Når du opvarmer apparatet for første gang, kan du bemærke en fin røgtåge, og der kan slippe lidt røg ud. Dette vil aftage med den første opvarmningscyklus. For at undgå at påvirke smagen af din mad bør du lade apparatet køre i ca. 15 minutter på maksimal temperatur (240 °C) uden mad. 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 rester på grillpladerne og/eller i varmekammeret under grillpladerne. Hvis røgtågen stadig er der, skal du sende apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.

BEMÆRK

Der er ingen grund til bekymring, når apparatet varmes op til den højest mulige temperatur uden madvarer. Temperaturkontrollen forhindrer overophedning, når apparatet betjenes i henhold til instruktionerne i dette hæfte.

5. **Før du lægger mad på grillpladerne for første gang:** Tag apparatet i brug (se nedenfor: "Betjening/forberedelser"), og sørg for god ventilation. Vælg den manuelle funktion, og indstil grilltemperaturen til den højest mulige værdi (240 °C). Lad derefter apparatet køre i ca. 15 minutter med låget lukket. Sluk derefter for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og flyt låget op til den stabile åbne position. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur (mindst 30 minutter).
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 **utilgængelige for børn under 8 år og dyr**. Din nye


"Design BBQ Advanced Smart" er beregnet til tilberedning af spiselig mad og opvarmes elektrisk. Derfor bliver overfladerne (også de udvendige) meget varme (op til 240 °C). Under brug, og mens apparatet stadig er varmt, må du kun røre ved betjeningselementerne (touchscreen, lågets håndtag, højdekontrolclip, hængseludløserknap). **For at undgå risiko for overophedning og brand:** Anbring ikke brændbare genstande på grillfladerne. Lad ikke maden forkulle på grilloverfladerne. Under drift må apparatet ikke placeres på varmfølsomme overflader eller i nærheden af brændbare genstande eller brændbare væsker (f.eks. gardiner, borddekoration, alkoholholdige drikkevarer med høj alkoholprocent). Brug ikke apparatet under nedfaldende lys eller overhængende brædder.

Før du monterer apparatet, skal du altid sikre dig, at alle dele er i god stand og **helt tørre**. **Brug kun apparatet med BEGGE grillplader og oliebakken korrekt indsat.**

Vær opmærksom på, at friske fødevarer vil sprøjte og afgive varm damp, når de kommer i kontakt med de varme grillflader. Sørg for, at alle personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand under brugen. Beskyt om nødvendigt hænder og arme med ovenhandsker.

 **FORSIGTIG** - Anbring ikke apparatet på sarte overflader, heller ikke når det er koldt, for at undgå skader i form af ridser eller slid på apparatets gummifødder.

FORBEREDELSE

 **ADVARSEL** - Træk altid netledningen helt ud, før du tilslutter apparatet til strømforsyningen, for at undgå risiko for overophedning og elektrisk stød. Læg ikke tøj eller servietter på eller under apparatet, mens det er i brug.

1. Gør din mad klar til at blive grillet. Fjern alle uspiselige dele (f.eks. skaller, stilke og knogler), og skær maden i stykker af tilstrækkelig størrelse og tykkelse. Lad frosne madvarer tø op, før du griller dem.
2. Træk apparatets netledning helt ud. Placer derefter apparatet på et passende underlag (se: "Generelle sikkerhedsinstruktioner") i nærheden af en passende stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Hvis du ønsker at placere mad på lågets grillplade, skal der være mindst 80 cm fri plads bag på apparatet. Skub højdekontrolclipsen på højre side af låget til positionen "OPEN". Åbn låget, og sørg for, at grillpladerne er rene, tørre, korrekt monteret og tomme. Sørg for, at oliebakken er sat korrekt i (se: "Pleje og rengøring / Samling af apparatet").
4. **Før apparatet tages i brug første gang, og efter rengøring af grillpladerne i en automatisk opvaskemaskine:** Tør grillfladerne af med lidt madolie en gang for at forberede non-stick-belæggningerne til brug (se: 'Før første brug').
5. Luk låget, også selvom du ønsker at bruge apparatet til at grille på bordet med låget foldet tilbage. Når låget er helt lukket, vil grillpladerne hurtigt nå den ønskede grilltemperatur uden unødigt energitab.

BEMÆRK

Hvis du kun vil bruge én grillplade og/eller ikke kan lukke låget alligevel, fordi nogle stykker af din mad er for tykke eller kun kan opvarmes i den ene side, skal du klappe låget tilbage til den flade 180°-position, selv til forvarmning. Sluk derefter for den grillplade, der ikke skal bruges. Det gør du ved at indstille "OFF" for denne grillplade (se: "Indstilling af grilltemperatur"). De foruddefinerede programmer vil dog ikke være tilgængelige, når låget er foldet tilbage.

INDSTILLING AF GRILLNING TEMPERATUR

Grilltemperaturen kan indstilles på 2 måder:

- **Programtilstand:** Denne tilstand er kun tilgængelig, når låget er lukket under grillning (kontaktgrillning). Efter start af et program indstilles den tildelte grilltemperatur automatisk og kan ikke ændres. Apparatet udsender et akustisk signal, når det når en passende grilltid (se: 'Egenskaber for din nye kontaktgrill / Foruddefinerede programmer').
- **Manuel tilstand:** Du kan indtaste enhver ønsket temperatur manuelt inden for det tilgængelige område og ændre dine indstillinger, når du vil. Apparatet skifter automatisk til manuel tilstand, når du bruger apparatet med låget foldet tilbage (bordgrill). Du skal selv holde øje med grilltiden (se: 'Egenskaber ved din nye kontaktgrill / Manuel tilstand').

BEMÆRK

Afhængigt af den indstillede grilltemperatur kan det tage maks. 3 minutter, før temperaturen er nået. Som standard er der altid indstillet 150°C for begge grillplader.

1. Slut apparatet til strømforsyningen. Der lyder et signal, og s t r ø m k n a p p e n "on-off" blinker på touchskærmen.
2. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet. Programikonerne og knappen "manuel" lyser op efter hinanden.

BEMÆRK

Før en opvarmingscyklus startes, og grillpladerne bliver varme, skal du starte et program eller den manuelle tilstand. Vælg et program: Tryk på det relevante ikon i programområdet på den berøringfølsomme skærm.

4. Kun bøfprogram - valg af konsistensniveau: Skift mellem konsistensniveauerne ("Rare" til "Well-Done") ved at trykke på steak-ikonet gentagne gange. På den måde indstilles en passende grilltid (se: 'Egenskaber for din nye kontaktgrill / Foruddefinerede programmer').
5. Start programmet: Du skal trykke på knappen "ok". Under forvarmningen blinker tre streger på displayet. Vent, indtil "RUN" vises på displayet, og der lyder et akustisk signal.

BEMÆRK

Hvis du ikke trykker på nogen knap i ca. 5 sekunder efter at have valgt et program, annullerer apparatet dit valg, og programikonerne lyser op igen, et efter et.

VIGTIGT - Selvom programmerne udsender et akustisk signal, så snart en nyttig grilltid er nået, skal du overvåge grillcyklussen for at undgå, at din mad bliver brændt. For eksempel: Rester af søde marinader brænder let på under grilningen. **Hvis du ønsker at vælge den manuelle tilstand:** Tryk på knappen "manuel". Temperaturindstillingen "150" og knappen "ok" blinker. Når du bruger apparatet med låget lukket, kan du kun vælge temperaturen for bunden. Når låget klappes tilbage til den flade 180°-position, vises der to temperaturværdier, som kan indstilles forskelligt.

- 7. Kun manuel tilstand - valg af temperatur:** Tryk på det relevante ikon for grillpladen. Brug derefter valgknapperne "+" og/eller "-" til at vælge den ønskede værdi. Hvis du griller på bordet, kan du indstille en anden temperatur for den anden grillplade eller vælge "OFF" for at slukke for grillpladen.
- 8. Start den manuelle tilstand med de aktuelle indstillinger: Tryk på knappen "ok"** for at starte med det samme. Hvis du ikke trykker på nogen knap i ca. 5 sekunder, starter apparatet automatisk opvarmningscyklussen. Under forvarmningen blinker displayområdet. Vent, indtil displayet lyser konstant, og der lyder et akustisk signal.

BEMÆRK

Selv under forvarmning tænder og slukker den intelligente temperaturstyring for varmeelementerne, hvilket indikeres via varmeindikatoren. Denne adfærd er et resultat af, at temperaturstyringen fungerer korrekt. Den indstillede temperatur er nået, når displayområdet holder op med at blinke, og "RUN" (programtilstand) eller den indstillede temperatur (manuel tilstand) vises kontinuerligt.

PLACERING AF LÅG

⚠ ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER: Selv apparatets yderside bliver meget varm under brug. **Især når du åbner låget, skal du omhyggeligt undgå at berøre lågets øverste ramme med din arm for at undgå forbrændinger! Sørg for, at du ikke vælter apparatet, når du åbner låget.**


9. Sørg for, at højdekontrolclipsen står i positionen "OPEN". Hvis der **kun skal lægges mad på den nederste grillplade**: Flyt forsigtigt låget op til stabil, lodret position via lågets håndtag.

BEMÆRK

Når du har lagt maden på den nederste grillplade, 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").

Hvis låget efterlades i lodret position i mere end ca. 90 sekunder, slukker apparatet automatisk for den øverste grillplade. I dette tilfælde vises "OFF" på den øverste linje i displayområdet.

10. **Til at placere din mad på begge grillplader**: Hold låget i låghåndtaget. Tryk på udløserknappen på højre side af lågets hængsel, og fold forsigtigt låget helt tilbage til 180° flad position.

 **FORSIGTIG** - Når du har grillet mad på lågets grillplade, skal du sørge for, at der ikke er mere saft tilbage på grillpladen, fordi saften kan blive spildt på bagsiden af apparatet, når du flytter låget op.

BEMÆRK

Du kan skifte mellem kontaktgrillning (lukket låg) og bordgrillning (låg i flad 180° position) og omvendt, når du vil. Apparatet skifter automatisk til den manuelle tilstand, når låget er foldet helt tilbage, med 150 °C indstillet for begge grillplader som standard. Indtast de ønskede temperaturværdier, eller vælg "OFF" for den grillplade, der ikke skal bruges, hvis der kun grilles på én grillplade.

JUSTERING AF HØJDEKONTROL FUNKTION


Højdereguleringen skal kun justeres, når apparatet bruges med låget i lukket position (kontaktgrillning). Højdereguleringsclipsen holder låget i en fast position over apparatets bund. På den måde kan sarte madvarer ikke blive smadret.


BEMÆRK

Højdereguleringen kan justeres når som helst under brug og skal tilpasses de madvarer, du placerer på grillpladerne. Når du bruger apparatet uden højdekontrol, skal højdekontrolclipsen være i positionen "OPEN" under drift. Denne indstilling gør det muligt at lukke låget helt.

11. Hold låget med venstre hånd ved låghåndtaget, og træk højdekontrolclipsen til positionen "OPEN".
12. Hold låget i den ønskede position op til 5,5 cm (ca. 2 tommer) over den nederste grillplade. Skub samtidig højdekontrolclipsen bagud t i l l å g e t s hængsel, indtil du tydeligt mærker modstand.
13. Slip langsomt låghåndtaget; låget forbliver i den valgte position over den nederste grillplade.

GRILL DIN MAD

 **ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER:** Især når du åbner låget, skal du sikre dig, at du ikke rører ved lågets øverste ramme med din arm for at undgå forbrændinger! Sørg for, at du ikke vælter apparatet, når du åbner låget. Oliebakken skal sættes korrekt i; den må ikke stikke ud over apparatets venstre sidevæg. 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.

 **FORSIGTIG** - Skær eller rids ikke på grillfladerne. Brug grillredskaber af træ eller varmebestandig plast til at håndtere maden. Brug ikke metalredskaber for at undgå skader på non-stick-belægningen.

1. Gør maden og apparatet klar til tilberedning (se: 'Forberedelser' og 'Indstilling af grilltemperatur'). Vent, indtil den indstillede grilltemperatur er nået (maks. 3 minutter; temperaturen vises kontinuerligt; der lyder et signal). Det er en god idé at bruge denne tid til at krydre maden og duppe fugtige stykker mad tørre med et viskestykke.
2. Tag fat i låget ved håndtaget, og flyt låget op til den stabile, lodrette position. Hvis du også vil lægge mad på lågets grillplade, skal du holde låget i håndtaget og langsomt lægge låget tilbage t i l 180° flad position, mens du trykker på knappen til udløsning af hængslet (se: "Placering af låget"). I dette tilfælde skifter apparatet automatisk til manuel tilstand, og det kan være nødvendigt at indstille temperaturen for hver grillplade.
3. Umiddelbart efter at displayet holder op med at blinke, og signalet lyder (temperaturen er nået), skal du lægge maden op på anretningspladerne.
4. Når der er mulighed for kontaktgrillning, skal du lukke låget og om nødvendigt justere højdereguleringsfunktionen (se: "Justering af højdereguleringsfunktionen").

BEMÆRK

Lukning af låget reducerer den nødvendige grilltid, sikrer de bedste grillresultater, når du bruger programfunktionen, og sparer energi. Hvis låget efterlades i lodret åben position, lyder der et akustisk signal gentagne gange. Hvis låget er åbent i mere end ca. 90 sekunder, vises "OFF" på den øverste linje i displayområdet. I dette tilfælde er lågets grillplade blevet slukket. Apparatet holder dog den indstillede temperatur for grillpladen i bunden, mens låget er åbent, og alle programmer kører helt normalt. Den nødvendige grilltid kan dog være noget længere, hvis låget er åbent.

5. Når du bruger programtilstanden, skal du lade apparatet køre, indtil programmet er slut, og "150" blinker på displayet med et akustisk signal. Når du bruger manuel tilstand, skal du overvåge grillcyklussen helt selv. Uanset hvilken tilstand du bruger, skal du kontrollere din mad i tide for den ønskede tilberedning.
6. Når maden er færdig, skal du åbne låget og fjerne maden med grillredskaber af træ eller plast.

Griller endnu en portion

VIGTIGT - Der er ingen funktion til at køle grillpladerne ned. Hvis du ønsker at fortsætte med at bruge apparatet efter at have reduceret temperaturindstillingen, skal du være opmærksom på, at grillpladerne stadig kan være for varme til din mad. Lad om nødvendigt låget stå åbent, og lad grillpladerne køle af, indtil varmeindikatoren skifter farve, før du fortsætter grillningen med den næste portion.

7. Når du bruger den **manuelle funktion**, kan du lægge den næste portion mad på grillpladerne med det samme. Desuden kan du ændre temperaturen direkte (se: 'Ændring af indstillinger under drift').
8. Når du bruger **programtilstanden**, skal du først annullere programmet ved at deaktivere den anvendte tilstand (se følgende trin). Derefter skal du indstille apparatet igen, før du placerer den næste portion på udhulningspladerne.
9. **Deaktivering af den aktuelt anvendte tilstand** (programtilstand eller manuel): Tryk på et vilkårligt programikon eller på knappen "manuel" i ca. 4 sekunder. Derefter kan du indstille apparatet igen ved at vælge et hvilket som helst program eller den manuelle tilstand (se: "Indstilling af grilltemperatur").

ÆNDRING AF INDSTILLINGER UNDER DRIFT

Når du har startet et program, er apparatet i programtilstand, og du kan ikke foretage nogen ændringer. Hvis du vil ændre indstillinger, skal du afbryde programmet helt ved at trykke på et programikon eller knappen "manuel" i ca. 4 sekunder. Derefter kan du vælge et hvilket som helst program eller den manuelle tilstand. Selv efter afslutningen af et program skal du først annullere programmet, før du indtaster nye indstillinger. Når du bruger den manuelle tilstand, kan du ændre temperaturindstillingen, når du vil. Det gør du på følgende måde:

1. Tryk på ikonet for den relevante grillplade. Når du bruger apparatet i kontraktgrilltilstand med låget lukket, kan du kun indtaste temperaturværdien for den nederste grillplade, som også vil påvirke den øverste grillplade.
 2. Tryk på valgknapperne "+" og/eller "-", indtil den ønskede temperatur vises. Hvis der ikke foretages nogen indtastninger i mere end ca. 5 sekunder, starter apparatet automatisk opvarmningscyklussen. Alternativt kan du starte cyklussen med det samme ved at trykke på knappen "ok".
 3. Efter forøgelse af temperaturen: Vent, indtil den nye temperaturværdi holder op med at blinke på displayet, og der lyder et akustisk signal, som angiver, at den indstillede temperatur er nået.
 4. Efter at have sænket temperaturen: Lad om nødvendigt låget stå åbent, indtil varmeindikatoren skifter farve, før du lægger sarte madvarer på grillpladerne. Du kan desuden skifte fra kontaktgrillning (lukket låg) til bordgrillning (flad 180°-position) og omvendt, når som helst du ønsker det.
- Når der skiftes fra kontaktgrillning til bordplademethoden (flad 180°-position), skifter apparatet automatisk til manuel tilstand. Som standard er temperaturen for begge grillplader indstillet til 150 °C (ca. 300 °F), men den kan ændres uafhængigt for hver grillplade.
 - Når du lukker låget efter at have brugt bordmetoden, annullerer apparatet automatisk den manuelle tilstand. Derefter kan du vælge et hvilket som helst program eller den manuelle tilstand.



FORSIGTIG - Når du har grillet på lågets grillplade, skal du altid skubbe safterne på denne grillplade ned i oliebakken med en varmebestandig plastik- eller træspatel, før du flytter låget op. Ellers kan der dryppe meget varme safter ned på arbejdsfladen på bagsiden af apparatet.

EFTER BRUG

Hvis du ikke ønsker at fortsætte din gilling-session, skal du slukke for apparatet via knappen

Tænd/sluk-knappen (kun "on-off" blinker), og tag stikket ud af stikkontakten. Fjern eventuelle madvarer, og lad apparatet køle af med åbent låg (mindst 30 minutter). Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').

⚠ ADVARSEL - Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er inden for rækkevidde af børn under 8 år og dyr. Flyt ikke apparatet, og rør ikke ved eller fjern ikke grillpladerne, mens apparatet stadig er varmt.

LØSNING AF PROBLEMER


De fleste problemer under brug kan nemt løses ved hjælp af tipsene i den følgende tabel.

Problem	Den mulige årsag	Den nemme løsning
Apparatet reagerer kun svagt på dine input eller reagerer slet ikke.	Et program er i gang: Indtastningsknapperne er blokeret.	Dette er med vilje implementeret for at forhindre utilsigtede indtastninger. Hvis det er nødvendigt, skal du annullere programmet (se: 'Egenskaber for din nye kontaktgrill/foruddefinerede programmer').
	Der kan være fedt på din fingerspids, eller din hud er meget tør. Touchskærmen kan være forurenede med fedtstænk.	Tør fingerspidsen af med en fugtig klud. Fjern stænk fra den berøringsfølsomme skærm. Prøv derefter igen. Apparatet udsender 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 allerførste gang. I dette tilfælde er der ingen grund til bekymring.	Gør apparatet klar til brug i henhold til anvisningerne i kapitlet "Før første brug".
	Der er madrester på eller under grillpladerne.	Sluk for apparatet, og tag straks stikket ud. Lad apparatet køle af. Fjern grillpladerne. Rengør apparatets varmekamre (under brug under grillpladerne) og grillpladerne på bund og låg 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 monterer apparatet igen.


Du kan ikke åbne låget.	Låget er låst fast til basen.	Skub højdekontrolclipsen til positionen "OPEN". Brug ikke vold!
Problem	Den mulige årsag	Den nemme løsning
Du kan ikke lukke låget helt.	Højdekontrolclipsen er ikke i positionen "ÅBEN".	Hold låget i håndtaget, og træk højdekontrolclipsen til positionen "ÅBEN". Prøv derefter igen.
Du kan ikke klappe låget tilbage til den flade 180°-position.	Låget holdes i lodret position af en lås i hængslet.	Hold låget i håndtaget. Mens du trykker på udløserknappen til hængslet (mørk skive på højre side af lågets hængsel), skal du langsomt folde låget tilbage.
Den ønskede grilltemperatur er ikke tilgængelig.	Grillning på bordplade: Det tilgængelige temperaturområde er 150-210 °C (300-410 °F).	Kun ved kontaktgrillning er området for mulige temperaturværdier 150 °C til 240 °C.
	Et program er i gang: Grillpladens knapper og valgknapper er blokeret.	Når du har startet et program, kan du ikke foretage nogen ændringer. Hvis det er nødvendigt, skal du annullere det igangværende program og vælge den manuelle tilstand (se: 'Egenskaber for din nye kontaktgrill'). / Foruddefinerede programmer').
"OFF" vises på displayet.	Kontaktgrillning: Du lod låget stå åbent i mere end 90 sekunder.	For at undgå unødigt energitab slukker apparatet automatisk for den øverste grillplade. Luk låget.
	Grillning på bordet: Du har slukket for en grillplade.	Indstil en temperatur for denne grillplade (se: 'Betjening'). / Ændring af indstillinger under drift').
Apparatet bipper gentagne gange.	Låget er i lodret åben position.	Dette er normalt. Du bør undgå at lade låget være i denne position. Luk låget til kontaktgrillning, eller fold låget tilbage til bordgrillning (se: 'Egenskaber ved din nye kontaktgrill'). / Mulige placeringer af låget').

Problem	Den mulige årsag	Den nemme løsning
Uventet nok virker applikationen ikke længere.	Efter længere tids brug: Den automatiske slukning er blevet udløst. Kun strømknappen "on-off" blinker.	Ringen i håndtaget på temperatursonden skal vende opad, når den sættes ind i den indvendige bakke.
	Touchskærmen er helt mørk: Forbindelsen til strømforsyningen er afbrudt.	Sørg for, at der stadig er strøm i stikkontakten. Kontrollér den anvendte stikkontakts klassificering. Ledningen skal mindst være klassificeret til 16 A. Tjek forbindelserne til strømforsyningen. Det er afgørende for korrekt drift at undgå forstyrrelser og afbrydelse af strømforsyningen. Sørg for korrekt placering af netledningen (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater').
En grillplade er ikke opvarmet, selv om et program eller den manuelle funktion kører.	"OFF" vises på displayet: Du har ladet låget stå åbent eller slukket for en grillplade.	Når låget efterlades i lodret åben position i mere end ca. 90 sekunder, slukkes lågets grillplade automatisk. Luk låget igen. Når du bruger apparatet som bordmodel, skal du om nødvendigt indstille en temperatur for begge grillplader (se: 'Betjening / Ændring af indstillinger under drift').
	Grillpladen er ikke installeret korrekt.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud. Lad apparatet køle helt af. For at tilslutte grillpladens varmeelement korrekt til strømforsyningen skal du sørge for at sætte grillpladen ind i begge klemmer (ved huset nær hængslet).
	Alvorlig funktionsfejl opstår - rød.	Kontakt din leverandør med henblik på undersøgelse og reparation.

PLEJE OG RENGØRING

 **ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDING:** Sørg altid for, at apparatet er uden for rækkevidde af børn under 8 år og dyr. Før du flytter, adskiller eller rengør apparatet: Sluk altid for apparatet (kun tænd/sluk-knappen blinker), tag derefter stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.

Lad ikke væsker løbe ind i apparatets kabinet eller dryppe eller spilde væsker på kabinettet.

 **FORSIGTIG** - Vær opmærksom på, at der kan dryppe fedt og saft fra især grillfladerne og oliebakken, når du flytter apparatet og/eller afmonterer dele efter grillning. Hold sarte genstande på tilstrækkelig afstand. **A n b r i n g** ikke apparatet eller nogen del af det på overflader, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt.


Før du bærer apparatet via lågets håndtag: Fjern altid rester af juice fra grillpladerne, og fjern derefter oliebakken. Sørg for, at låget er låst forsvarligt fast til basen (højdekendingsposition i "LOCK"-position).

Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande, slibende rengøringsmidler eller ætsende kemikalier (f.eks. grillrens, stålbørster) til at rengøre apparatet eller dele af det for at undgå skader på overfladerne. Nedsenk ikke huset eller netledningen i vand eller andre væsker. Spild eller dryp ikke væsker på eller i huset eller netledningen for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Rengør ikke huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.

Hold altid varmekamrene under grillpladerne og 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!**

Hæld ikke fedt og juice i vasken, da det kan tilstoppe udløbsrøret.

RENGØRING AF APPARATET

 **FORSIGTIG** - Grillpladerne er låst til bunden og låget via en låsemekanisme på forsiden og klemmer i nærheden af lågets hængsel. **Brug ikke vold**, når du trækker grillpladerne ud.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af med åbent låg (mindst 30 minutter). Skub eventuelle saftrester ned i oliebakken med en plastik- eller træspatel eller et viskestykke.

2. **Fjern grillpladerne:** Tryk på "eject"-knapperne på apparatets bund og låg. Træk derefter forsigtigt grillpladerne ud af klemmerne nær lågets hængsel.
3. Oliebakken kan være fyldt med juice. Træk den forsigtigt ud fra apparatets venstre side. Tøm oliebakken.
4. **Rengør oliebakken og grillpladerne** i varmt opvaskevand med en blød klud eller en blød børste. Du kan rengøre disse dele i en automatisk opvaskemaskine. I så fald skal du placere oliebakken på den øverste rist.



FORSIGTIG - Grillpladerne skal være helt rene på hver side, før apparatet tages i brug igen. Ellers kan madrester blive brændt til kul, ryge og endda bryde i brand, hvis de overophedes!

5. Tør apparatets yderside af med en fugtig, ikke dryppende klud.
6. Fjern eventuelle rester fra varmekamrene (under grillpladerne under drift) med en fugtig klud, mens du omhyggeligt undgår at dryppe væsker ned i apparatets indre.
7. Tør alle apparatets dele grundigt efter rengøring. Lad derefter alle dele tørre naturligt i ca. 30 minutter med låget åbent, hvor de er uden for små børns og dyrs rækkevidde.
8. Efter rengøring skal apparatet samles helt og korrekt igen for at undgå tab og beskadigelse af delene (se nedenfor: "Samling af apparatet").


SAMLING AF APPARATET


BEMÆRK

Du kan udskifte grillpladerne med hinanden, som du vil. Når grillpladerne er monteret korrekt, skal de hægtes fast i begge klemmer på bagsiden af apparatet (i nærheden af lågets hængsel). Alle apparatets dele kan monteres uden at bruge meget kraft!

9. Montering af grillpladerne: Flyt låget til en stabil, lodret position. Hold derefter grillpladen med saftudløbet mod bagsiden af apparatet, og skub forsigtigt hakkene i grillpladen ind i klemmerne nær lågets hængsel. Skub derefter den forreste del af grillpladen lidt ind i apparatets bund eller låg, så låsen på grillpladen går i indgreb med et klik.
10. Sæt oliebakken ind i åbningen på venstre side af huset, og skub oliebakken ind til anslag.
11. Luk låget, og skub højdekontrolclipsen til positionen "LOCK". Sørg for, at låget og bunden af apparatet er forsvarligt låst sammen.

OPBEVARING

 **ADVARSEL:** Børn skal altid være under opsyn, så de ikke leger med apparatet eller nogen del af det. Sluk altid for apparatet, når det ikke er i brug (det er kun "on-off", der blinker). Tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent, til 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 og brand.


 **FORSIGTIG** - Når du flytter apparatet, må du ikke holde det i netledningen eller i kablet på bagsiden. Sørg altid for, at ingen kan trække i apparatet ved hjælp af netledningen. Anbring ikke hårde eller tunge genstande på eller i apparatet eller nogen del af det for at undgå skader. **Forsøg ikke at opbevare apparatet i lodret position.** Brug ikke nogen af apparatets dele eller tilbehør til noget formål eller på nogen måde, som ikke er beskrevet i denne brochure.

1. Rengør altid apparatet og alle dets dele før opbevaring for at undgå, at **i n d t ø r r e t** mad bliver dårlig på overfladerne eller forkuller eller bryder i brand ved næste brug (se: 'Pleje og rengøring').
2. Saml apparatet helt og korrekt, før du opbevarer det (se: 'Pleje og rengøring'). Før du flytter apparatet via håndtaget, skal du sikre dig, at højdekontrolclipsen er indstillet til "LOCK"-positionen, og at apparatets låg er låst sikkert fast til basen. Du kan vikle 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 og dyrs rækkevidde.**

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald. Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater.

 og emballage. Brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt dit lokale bortskaffelsesfirma.

Når du udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere oplysninger. For teknisk support, kontakt venligst Gastroback Customer Care Center på telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne betjeningsvejledning 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 repareret eller udskiftet gratis. 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. Dette apparat kan bruges i husholdninger og lignende miljøer, f.eks:

- personalekøkkenet i butikker, kontorer, værksteder, landbrugsejendomme og lignende arbejdsområder;
- af kunder på hoteller, moteller, restauranter, bed and breakfast-miljøer og andre boligmiljøer.

Ved denne type kommerciel brug 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 fejlbeskrivelse. 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.

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 misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen kan ikke gøre krav på garanti, hvis der opstår skader.

er forårsaget af utilsigtet brug.

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