



Hochtemperaturgrill STEAKREAKTOR 2.0

10029610

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Das Grillen bei sehr hohen Temperaturen erfordert ihre erhöhte Aufmerksamkeit, macht aber auch besonders viel Spaß und sorgt für den perfekten Steakgenuss.

Inhaltsverzeichnis

| |
|--|
| Technische Daten 2 |
| Sicherheitshinweise 2 |
| Geräteübersicht und Bedienelemente 6 |
| Vor dem ersten Betrieb 7 |
| Inbetriebnahme und Bedienung 8 |
| Grundlagen des Hochtemperaturgrillens 11 |
| Reinigung und Pflege 14 |
| Fehlersuche und Fehlerbehebung 14 |
| Entsorgung und Konformitätserklärung 15 |

Technische Daten

| | |
|----------------------------------|----------------------|
| Artikelnummer | 10029610 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Leistung | 1600 W |
| Temperaturbereich (Heizstrahler) | 400-850 °C |
| Abmessungen | 250 x 355 x 405 mm |

Sicherheitshinweise

Bevor Sie den Hochtemperaturgrill in Betrieb nehmen, lesen Sie die nachstehenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen wollen. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

Verwendungszweck

- Dieser Hochtemperaturgrill ist ausschließlich zum Aufwärmen, Grillen und Überbacken von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet. Verwenden Sie keine trockenen Lebensmittel wie Brötchen oder Brot.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Hochtemperaturgrill nicht geeignet.
- Der Hochtemperaturgrill darf nur in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung oder bei ausreichender Überdachung und nicht als Einbaugerät genutzt werden.
- Das Gerät eignet sich nicht zur Benutzung in Luftfahrt, Schifffahrt und Personalfahrzeugen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, welche durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch resultieren.

Gefahr für Kinder und erweiterten Personenkreis

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gefahr durch Elektrizität

- Der Grill darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Stromschlaggefahr!
- Der Grill darf nicht mit Wasser oder andere Flüssigkeiten abgestrahlt werden. Stromschlaggefahr!
- Benutzen Sie das Gerät daher auch nicht in der Nähe von Feuchtquellen wie z. B. einem Waschbecken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie den Hochtemperaturgrill nicht wenn das Gerät beschädigt ist, wenn die Heizung Risse oder sonstige Schäden aufweist das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Stromkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie den Grill nicht benutzen, nach jedem Gebrauch, bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen, wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt und bei Gewitter.
- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Stromkabel vor.
- Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Stromkabel des Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder eine ferngesteuerte Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstromschutzleitung betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat. Falls Sie sich unsicher sind, lassen Sie sich von einem Elektriker beraten.

Sollte es beim laufenden Betrieb zu einer unerwarteten Stromunterbrechung kommen, handeln Sie folgendermaßen:

1. Entnehmen Sie das Grillgut aus dem Grillraum.
2. Berühren Sie nicht das Gehäuse und achten Sie darauf dass keine anderen Gegenstände damit in Berührung kommen. Ohne aktive Kühlung kann das Gehäuse durch die Restwärme der Heizung sehr heiß werden.
3. Sollte die Stromunterbrechung nur kurz sein, läuft der Lüfter nach Wiederherstellung der Stromzufuhr automatisch weiter. Lassen Sie den Lüfter in diesem Fall bis zur vollständigen Abkühlung des Gerätes weiterlaufen.
4. Andernfalls ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, sorgen Sie für eine ausreichende Raumlüftung und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bis es vollständig abgekühlt ist.

Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand



VORSICHT

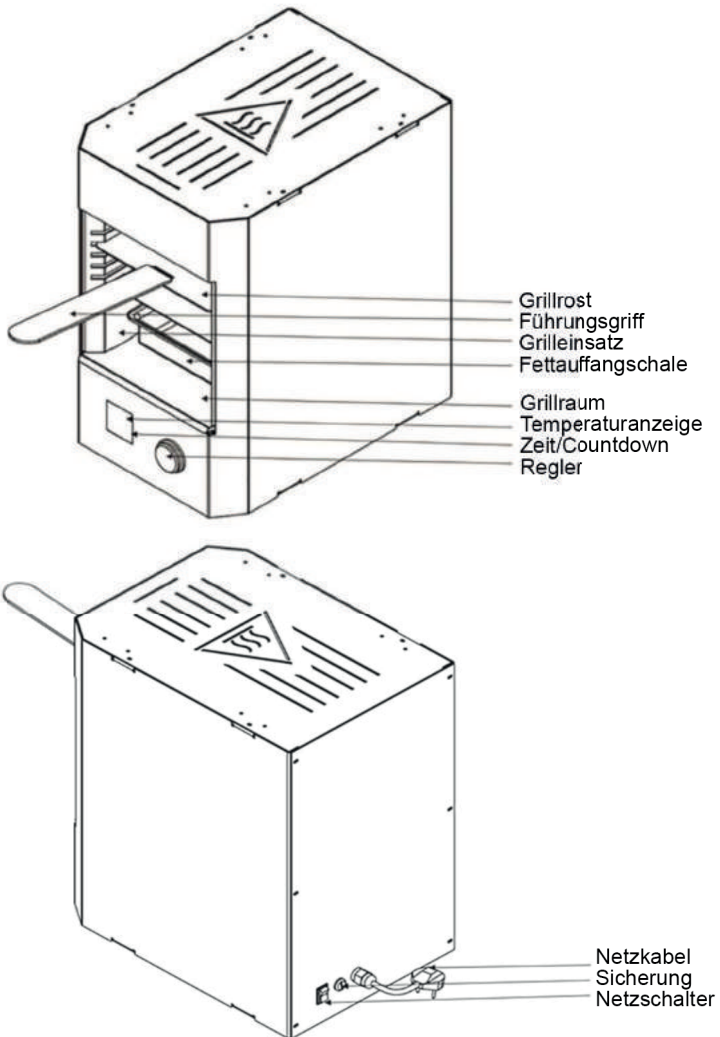
Verbrennungsgefahr! Die Gehäuseteile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie sie nicht während das Gerät läuft!

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät legen, erhitzte Lebensmittel oder Zubehörteile herausnehmen. Benutzen Sie Topflappen o. ä.
- Legen Sie keine Gegenstände wie Tücher oder abgepackte Lebensmittel auf oder in den Grill. Brandgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs, wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt. Überhitzte Speisen oder heißes Öl können sich entzünden.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn umstellen, reinigen oder wegpacken.
- Im Gehäuse befinden sich an den Seiten und oben auf dem Gerät Kühlschlitze. Im Gehäuse Boden sind Lufteinlässe. Diese dürfen nicht abgedeckt werden, das Gerät könnte überhitzen. Brandgefahr!
- Nach dem Gebrauch des Geräts laufen die Lüfter noch einige Zeit, bis die Heizung eine Temperatur von 60°C unterschritten hat, nach. Ziehen sie nicht den Stecker, schalten Sie das Gerät nicht am Hauptschalter, auf der Rückseite des Geräts, aus während die Lüfter laufen, das Gerät kann überhitzen. Brand- und Verbrennungsgefahr!
- Die Heizung an der Oberseite des Grillraums wird extrem heiß. Berührungen werden zu schweren Verbrennungen führen.
- Lebensmittel dürfen niemals die im Grillraum befindliche Heizung berühren. Diese ist extrem heiß und Lebensmittel können sich entzünden. Brandgefahr!
- Der gesamte Grillraum wird sehr heiß. Seien sie vorsichtig und berühren Sie niemals die aufgeheizten Teile.
- Der beigelegte Führunggriff zur Einführung des Grillrosts darf unter keinen Umständen während des Grillen oder Garens am Rost verbleiben. Er kann sich sehr stark erhitzen und führt zu erheblichen Verbrennungen. Entfernen Sie den Griff umgehend nach der Positionierung des Grillrosts und nehmen Sie es erst wieder zu Hilfe wenn Sie den Grillrost entfernen möchten. Nutzen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe oder Topflappen um den Griff anzufassen.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn der komplette Grilleinsatz und die fettauffangschale in das Gerät eingesetzt wurden. Füllen Sie die Auffangschale mit etwas Wasser um ein entzünden von aufgefangenen Fett zu vermeiden und kontrollieren Sie den Wasserstand fortwährend, während des Betriebs. Sollte das Wasser verdunstet sein schalten Sie das Gerät ordnungsgemäß ab und entnehmen die abgekühlte Fettauffangschale vorsichtig um Wasser nach zu füllen.
- Entnehmen Sie den Grilleinsatz erst nach dem vollständigen Abkühlen des Geräts.
- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser. Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel.

Hinweise zum Standort und zur Bedienung

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. Ähnlichem.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme des Gehäuses rundum gut abziehen kann.
- Die Gerätefüße dienen gleichzeitig als Abstandhalter nach unten. Sie dürfen nicht abmontiert werden!
- Der Mindestabstand an den Seiten muss mindestens 15 cm betragen, nach oben müssen es 50 cm sein.
- Vorsicht beim Rösten oder Toasten: Brot kann brennen.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhang oder Tischdecke.
- Halten Sie den Grill fern von Wasser. Das gilt besonders, wenn der Ofen heiß ist.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör oder unsere unter www.klarstein.de erhältlichen Zubehörteile zum Betrieb des Hochtemperaturgrills.
- An der Unterseite des Gerätes befinden sich Gerätefüße. Da die Möbel bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Gerätefüße.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ähnliches
- Sprühen Sie zur Reinigung keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät. Nutzen Sie leicht befeuchtete Lappen mit schonenden Reinigungsmitteln.

Geräteübersicht und Bedienelemente



Vor dem ersten Betrieb

Auspacken

1. Nehmen Sie Gerät und Zubehör aus dem Karton.
2. Bewahren Sie die beiden Verpackungskartons und die beiliegende Polsterung für den Steakreaktor auf. Nur mit dieser speziellen Verpackung ist ein sicherer Transport im Reklamationsfall möglich.
3. Entnehmen Sie das restliche Zubehör aus dem Innenraum des Grills.
4. Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie, ob auch der Innenraum frei von Verpackungsmaterial ist. Überprüfen Sie das Gerät und vor allem Heizung und Kabel auf Beschädigungen.

Lieferumfang

Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und untersuchen Sie alle Teile auf eventuelle Beschädigungen. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich umgehend an unseren Kundendienst. Folgende Teile sind im Lieferumfang enthalten:

- Hochtemperaturgrill
- Rost
- Führungsriff für das Rost
- Fettauffangschale
- Grilleinsatz

Aufstellen

- Achten Sie beim Aufstellen auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme des Gehäuses rundum gut abziehen kann.
- Rund um das Gerät muss ein Mindestabstand von 15 cm frei bleiben, nach oben müssen es 50 cm sein. Die Gerätefüße dienen gleichzeitig als Abstandshalter nach unten.
- Beim ersten Gebrauch kann es durch das Verbrennen von Pflegeölen zu Rauchentwicklung und Geruchsbildung kommen. Heizen Sie das Gerät deshalb etwa 10 Minuten lang leer, d.h. ohne Lebensmittel, in einem gut gelüfteten Raum auf aber unbedingt mit dem Grilleinsatz und der Fettauffangschale.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhang oder Tischdecke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.

Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie das Gerät zunächst reinigen, um Staub sowie mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen. Danach wird der Grill ohne Lebensmittel aufgeheizt und nochmals gereinigt.

1. Reinigen Sie alle Zubehöreile in warmen Geschirrspülwasser. Trocknen Sie die Teile danach gründlich ab. Beachten Sie, dass aggressive Reinigungsmittel zu Korrosion, selbst bei Edelstahl, führen können.
2. Reinigen Sie den Grill von außen und innen mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch.
3. Reiben Sie den Ofen anschließend gründlich trocken.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

Grillkasten und der Fettauffangschale einsetzen

Für eine vereinfachte Reinigung des Geräts ist der Grillkasten zu entnehmen. Führen sie den Kasten in den Grillraum ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Kasten nicht mit der Heizung in Kontakt kommt um Beschädigungen zu vermeiden. Der korrekte Sitz ist dann erreicht, wenn die auf der Unterseite des Grilleinsatzes befindlichen Rastnasen in die passende Aussparung im Grillraum einrasten. Der Grillkasten ist für den Sicheren Betrieb des Geräts notwendig und muss während des Betriebs unbedingt im Gerät verbleiben. Die Entnahme darf nur im vollständig abgekühlten Zustand erfolgen.

Zur Entnahme wird der Kasten leicht angehoben bis die am unteren Rand des Grilleinsatzes befindlichen Rastnasen freigegeben sind. Ziehen Sie den Grilleinsatz vorsichtig nach vorne heraus. Dabei ist Kontakt zu der Heizung zu vermeiden um Beschädigungen zu vermeiden. Während des Grillens von Fleischerzeugnissen tritt in der Regel Flüssigkeit aus dem Grillgut aus. Diese darf nicht in das Innere des Gehäuses gelangen. Betreiben Sie das Gerät daher nur mit eingelegter Fettauffangschale.

Inbetriebnahme und Bedienung

Wichtiger Hinweis zum keramischen Heizelement:

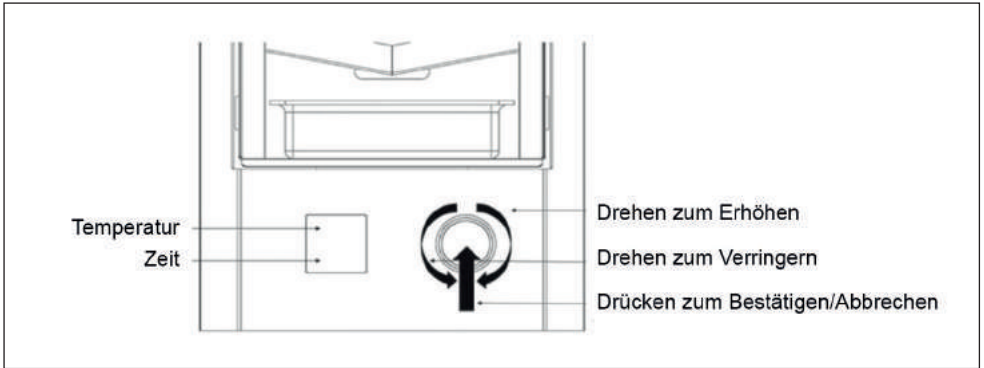
Das keramische Heizelement weist während dem Betrieb in der Mitte eine dunkle Stelle auf. An dieser Stelle können konstruktionsbedingt keine Heizdrähte verlegt werden. Das hat jedoch keinen Einfluss auf das Grillergebnis, da das Abstrahlverhalten der Heizung diffus ist und die Grillfläche auch in der Mitte gleichmäßig bestrahlt wird.

Einschalten und Temperatur einstellen

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie auf den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts. Mit dem Regler lässt sich die Temperatur des Heizelements erhöhen oder verringern. Die Maximaltemperatur beträgt 850 °C. Drücken Sie auf den Regler, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen.

Grillzeit einstellen

Nach der Bestätigung der Grilltemperatur können Sie die Zeit einstellen. Die extreme Temperatur von 850°C stellt ein Gefahrenpotenzial da. Aus diesem Grund beträgt die maximale Betriebsdauer je Grillvorgang 9.50 Minuten. Diesen Wert können Sie nach Wunsch verringern. Drücken Sie zur Bestätigung den Regler, um den Grillprozess zu starten. Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur beginnt der Countdown von z. B. 9.50-0.00. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich das Gerät automatisch ab. Wenn Sie den Grillvorgang fortsetzen wollen, drücken Sie 2x den Regler. Die zuletzt voreingestellten Werte werden übernommen und der Grillvorgang fortgesetzt.

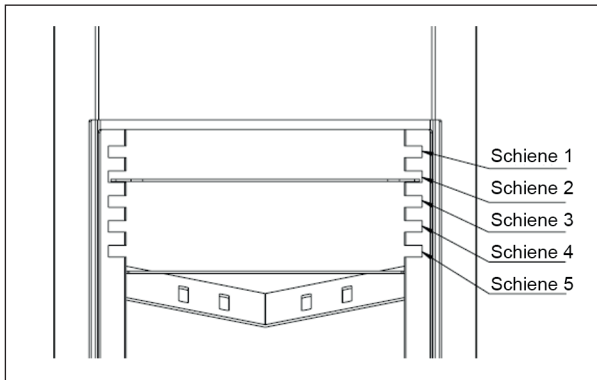


Vorheizen

Der Hochtemperaturgrill zeigt während des Betriebs die aktuelle Temperatur, gemessen von einem in das Heizelement eingebauten Temperaturfühler, an. Sobald der Angezeigte Wert um den Zielwert herum pendelt $\pm 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ist die Heizung auf Betriebstemperatur. Besonders effektiv arbeitet das Gerät wenn der gesamte Grillraum vorgewärmt ist. Warten sie also noch weitere 3-5 Minuten bevor Sie das Grillgut einführen um konstante und reproduzierbare Grillergebnisse zu erhalten.

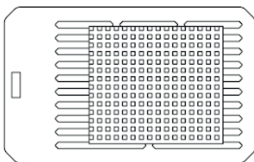
Grillen

Übliche Grillzeiten liegen zwischen einer und drei Minuten je Seite des Grillguts. Hinweise zum Zubereiten verschiedener Lebensmittel und Fleischsorten finden Sie in der Tabelle „Zubereitungsformen“

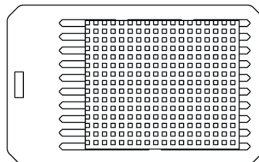


Legen Sie das Fleisch auf das nicht vorgeheizte Rost und führen Sie dieses unter Zuhilfenahme des Führungsgriffs in den vorgeheizten Grill ein. In den folgenden Darstellungen sehen Sie die bestrahlte Grillfläche in Bezug zur gewählten Schiene bzw. in Bezug zur Entfernung des Grillrosts zur Heizung. Positionieren Sie das Fleisch in der mit dem Karomuster gekennzeichneten Fläche:

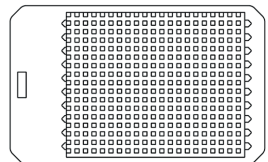
Schiene 1 und 2



Schiene 3 und 4



Schiene 5 und 6



Wählen Sie eine Schiene nach Abhängigkeit der Fleischdicke. Das Fleisch sollte dicht unter der Heizung positioniert sein, darf sie aber keinesfalls berühren. Entfernen Sie umgehend den Führungsgriff vom Rost um ein Erhitzen des Griffs zu vermeiden. **Vorsicht: Verletzungsgefahr!**

Achten Sie beim Bestücken mit Fleisch darauf, dass das Stück Fleisch zentrisch unter dem Heizelement positioniert ist um eine gleichmäßig verteilte Kruste zu erhalten.

Zum Wenden des Fleisches sollten Sie das Grillrost vollständig entnehmen und auf einer feuerfesten Unterlage ablegen. Das Fleisch nun wenden und erneut in den Grillraum führen. Nutzen Sie dafür eine Zange und keine spitzen Gegenstände, um ein Ausfließen des Garsaftes zu vermeiden.

Es empfiehlt sich aus praktischen Gründen, das Gerät zunächst vor zu wärmen. Nach Erreichen der Zieltemperatur starten Sie den Grillvorgang erneut um genügend Zeit zu haben ein Stück Fleisch von beiden Seiten in einem Grillvorgang zu erwärmen.

Grillvorgang abbrechen

Sollten Sie während des Grillvorgangs den Prozess abbrechen wollen, zum Beispiel um die eingestellte Temperatur zu ändern oder, um das Gerät außer Betrieb zu nehmen, drücken Sie den Regler.

Fleisch ziehen lassen

Die starke Strahlungswärme sorgt bei einer hohen Temperatureinstellung zwischen 400°C und 850°C für eine schnelle Krustenbildung. Bei den meisten Fleischstücken empfiehlt es sich das Fleisch nach der starken Bestrahlung ziehen zu lassen. Das kann bei verminderter Temperatur im Grillraum geschehen oder besser noch in der fettauffangschale im unteren Raum des Grilleinsatzes (Ruheraum).

Grundlagen des Hochtemperaturgrillens

Temperaturangabe:

Die im Display angezeigte Temperatur wird von einem hochpräzisen Temperaturfühler direkt in der Heizung gemessen. Mit wachsendem Abstand verringert sich diese. Da das Gerät hauptsächlich mit Strahlungswärme arbeitet, hängt die Intensität der Wärmeeinwirkung auch von der Oberfläche des Grillguts ab. Dunkle und wenig reflektierende Oberflächen erhitzen sich also schneller als helle Oberflächen.

Der Umgang mit einem Hochtemperaturgrill unterscheidet sich stark zu dem Umgang mit handelsüblichen Elektrogrills. Die Leistung je Fläche liegt ca. 10-mal höher.

Das Zubereiten eines Steaks teilt sich grundsätzlich in folgende Schritte auf:

1. Gerät vorwärmen
2. Fleisch positionieren und einführen
3. Die erste Seite grillen (1-4 Minuten je nach Fleisch siehe Tabelle)
4. Fleisch wenden
5. Die zweite Seite grillen (1-4 Minuten je nach Fleisch siehe Tabelle)
6. Nachziehen lassen (Wahl der Temperatur und Zeit, siehe Tabelle)
7. Genießen

Zubereitungsformen und Richtwerte zum Einstellen und Verwenden des Steakreaktors

| Fleisch | Gewicht | Schiene | Rare* | Medium** | Well done*** | °C (je Seite) | Ruhen | Anmerkung |
|------------------------|---------|-----------------------------------|----------|----------|--------------|--|-------------|---|
| Filet (Rind) | 100 g | 2 | 2 Min. | 3 Min. | 4 Min. | 800 °C | 2 Min. | |
| | 200 g | 2 | 3 Min. | 4 Min. | 5 Min. | 800 °C | 2-3 Min. | |
| Entrecote (Rind) | 250 g | 2 | 1 Min. | 1,5 Min. | 2,5 Min. | 850 °C | 5 Min. | Wenn Fleisch etwas dicker, dann je Seite 30 Sekunden länger. |
| | 350 g | 3 | 1,5 Min. | 2 Min. | 3 Min. | 850 °C | 5 Min. | Wenn Fleisch nicht allzu dick ist auch Schiene 2 möglich. |
| T-Bone (Rind) | 350 g | 3 | 5 Min. | 6 Min. | 7 Min. | 3 Min bei 850 °C, danach runter auf 700 °C | 5 Min. | |
| | 450 g | 3 | 6 Min. | 7 Min. | 8 Min. | 3 Min bei 850 °C, danach runter auf 700 °C | 5 Min. | |
| Hackfleisch (Rind) | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 3-4 Min. | 4-5 Min. | 800 °C | Nicht nötig | Bei hohem Fettgehalt Temperatur auf 700 °C senken. |
| Kalbsrücken | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 4 Min. | 5-6 Min. | 800 °C | 4 Min. | Für Well done nach 4 Minuten auf 700 °C gehen. |
| Roastbeef (Rind) | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 4 Min. | 5-6 Min. | 850 °C | 2-4 Min. | Für Well done nach 4 Minuten auf 700 °C gehen. |
| | 300 g | 3 | 4 Min. | 5-6 Min. | 6-7 Min. | 850 °C | 2-4 Min. | Für Medium und Well done nach 4 Minuten auf 700 °C gehen. |
| Nackensteak (Schwein) | 200 g | 2 | - | - | 3-4 Min. | 850 °C | Nicht nötig | Schwein immer gut durch braten. |
| Bauchfleisch (Schwein) | 100 g | 2 | - | - | 3-4 Min. | 800 °C | Nicht nötig | Je nach Wunsch kann die Garzeit verkürzt oder verlängert werden. |
| Lachsfilet | 200 g | 2 | - | - | 3 Min. | 700 °C | Nicht nötig | Fischeiweiß gerinnt sehr schnell, bei Bedarf Garzeit verkürzen. |
| Thunfischfilet | 200 g | 2 | 1 Min. | 1,5 Min. | 2-3 Min. | 700 °C | Nicht nötig | Fischeiweiß gerinnt sehr schnell, bei Bedarf Garzeit verkürzen, Well done bei Thunfisch nicht empfehlenswert. |
| Dorade, ganz | 400 g | 3 | - | - | 4 Min. | 800 °C | | Haut muss gut zilisiert sein, ansonsten Garzeit verlängern und nach 3 Minuten Temperatur auf 700 °C senken. |
| Maishuhn Brust | 200 g | 3 (mit Knochen), 2 (ohne Knochen) | - | - | 5 Min. | 3 Minuten bei 800 °C, runter auf 700 °C. Wenden und bei 700 °C bleiben, nochmal 3-4 Minuten grillen. | | Am besten mit Knochen am Fleisch, dadurch bleibt es saftiger. |

* Kerntemperatur ca. 50-52°C

** Kerntemperatur ca. 58°-60°C

*** Kerntemperatur ca. 70-85°C

Tipps:

- Allgemein ist es immer von Vorteil, wenn das Fleischstück viel Fett und noch besser eine durchgezogene Fettmarmorierung besitzt.
- Salzen und vor allem Pfeffern erst nach dem Grillvorgang. Natürlich kann man auch je nach Belieben, das Fleisch vorher mit einer trocken Marinade (Rub) einreiben. Eine flüssige Marinade ist nicht empfehlenswert.
- Butter oder Schmalz, welches man ans Fleisch reiben kann, ist nochmal geschmacksstärkend.
- Zum Nachgaren einfach das Fleischstück weiter vorn auf dem Grillrost legen und weiter unten auf Schiene 4/5 langsam weitergaren lassen, so gelingt die gewünschte Konsistenz des Fleisches.
- Grundsätzlich ist es am besten, Fleischstücke mit Haut auf dieser hohen Temperatur laufen zu lassen, um eine knusprige Kruste zu erzeugen.
- Zuerst das Fleisch im Sous Vide garen und dann lediglich im letzten Schritt die Röstung durch den Steak Reaktor erzeugen.

Gemüse Rösten:

Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln etc. von jeder Seite etwa 1 Min rösten für das perfekte Grillgemüse.

Einen Braten anrösten / vorbereiten:

Um für einen Braten die perfekten Röstaromen entstehen zu lassen, einfach in den Steak Reaktor geben und für einige Minuten bei hoher Temperatur vorbereiten. Es eignen sich Fleischstücke wie z.B. Cote de Boeuff, Tafelspitz, Rinderbraten, Lammkeule etc.

Beispiel: 300 g Entrecôte

1. Gerät auf 800-850 °C einstellen und vorheizen.
2. Entrecôte auf die Mitte des Grillrosts legen.
3. In die Schiene 2 schieben.
4. Nach 1,5 Minuten das Grillrost entnehmen und das Fleisch wenden.
5. Steak weiter vorn auf das Grillrost platzieren.
6. 3 Minuten nachgaren lassen.

Abschalten und Abkühlen

Falls die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder der Grillvorgang abgebrochen wird laufen die Lüfter weiter. Das ist wichtig um sicher zu stellen dass sich das Gehäuse nicht zu weit erwärmt durch die im Gerät befindliche Restwärme. Schalten Sie den Netzschalter erst dann ab, wenn sich die Lüfter selbstständig abgeschaltet haben.



Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Geräts darf erst dann erfolgen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist und der Schutzkontaktstecker aus der Steckdose genommen wurde und das Gerät somit vollständig vom Stromnetz getrennt ist.

Entnehmen Sie zunächst die Fettauffangschale und dann den Grilleinsatz. Der Grilleinsatz sollte vollständig mit einem entsprechenden Reiniger eingesprüht werden. Achten Sie auf Metallverträglichkeit bei Ihrer Wahl des Reinigers. Lassen Sie den Reiniger einwirken und sprühen Sie den Grilleinsatz bei starken Verschmutzungen mehrfach ein. Nach einer ausreichenden Einwirkzeit spülen Sie den Einsatz unter Zuhilfenahme einer Spülbürste mit Kunststoffborsten gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Drahtbürsten oder Stahlschwämme um Kratzer und Korrosion zu vermeiden.

Der Grillraum und das Gehäuse sind regelmäßig und gründlich mit einem leicht feuchten Tuch zu reinigen. Sprühen Sie keine Reiniger in oder auf das Gerät. Reinigungsmittel sollten mit dem Tuch auf das Gerät aufgebracht werden. Verhindern sie starke, mechanische Belastungen der Heizung während des Reinigungsprozesses. Achtung! Schmutzreste können sich entzünden. Reinigen Sie also gründlich.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

| Fehler | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|---|
| Rauchentwicklung während des Betriebs | Die Speise berührt die Keramikheizung. | Gerät abschalten und die Speise neu positionieren. Vorsicht: Speisen, Zubehör und Innenraum sind heiß! |
| | Die Speise qualmt ohne die Heizung zu berühren. | Unterbrechen Sie den Grillprozess umgehend und lassen das Gerät abkühlen. Entsprechende Speise nicht erneut erwärmen. |
| Das Gerät reagiert nicht oder heizt sich nicht auf. | Stecker ist nicht eingesteckt. | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. |
| | Eingestellte Zeit abgelaufen. | Starten Sie das Gerät erneut. |
| | Gerät nicht eingeschaltet. | Drücken Sie auf den Netzschalter an der Rückseite. |
| | Die Feinsicherung auf der Rückseite des Geräts ist kaputt. | Lassen Sie die Sicherung durch einen Fachbetrieb ersetzen. |
| | Das Gerät ist überhitzt. | Wenn sich das Gerät überhitzt, wird die Heizung aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Nach einer längeren Abkühlphase ist das Gerät wieder einsatzbereit. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne den Grilleinsatz. Dieser verhindert schnelles Überhitzen. |
| Das Gerät wird von außen sehr heiß. | Grilleinsatz nicht eingesetzt. | Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es vollständig abkühlen und Setzen Sie den Grilleinsatz ein. |
| | Blockierte Lüftungsschlitze. | Entfernen Sie alle Gegenstände, die Lüftungsschlitze blockieren. |
| | Blockierte Lufteinlässe. | Sorgen Sie dafür, dass die Lufteinlässe an der Unterseite des Geräts frei sind. |

Fehlercodes

| | |
|-------------------------|--|
| F01, F02, F03, F04, F16 | Wenn im Display einer der folgenden Fehlercodes F01, F02, F03, F04, F16 angezeigt wird, kontaktieren Sie bitte den Kundensupport. |
| F05 | Der Code F05 zeigt an, dass ein Aufheizvorgang zum Erreichen der eingestellten Grilltemperatur nicht innerhalb von 10 Minuten abgeschlossen werden konnte. Der Aufheizvorgang wird abgebrochen. Mögliche Ursache: Das Gerät ist starkem kühlenden Wind oder einer sehr kalten Umgebung oder beidem ausgesetzt. Durch Druck auf den Regler wird der Fehler quittiert und die Anzeige nimmt wieder ihre Grundstellung ein. Sollte der Fehler unter normalen Bedienungen, z.B. bei Zimmertemperatur immer wieder auftreten, liegt möglicherweise ein Defekt vor. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte den Kundensupport. |
| Err, Hot | Wenn im Display Err und Hot angezeigt werden, liegt eine Überhitzung des Gerätes im unteren Bereich vor, wo sich die Steuerungselektronik befindet. Unter normalen Bedienungen, sollte dieser Bereich nicht über 50 °C warm werden. Sollte das dennoch geschehen, schaltet sich das Gerät ab. Bitte lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. |

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
Geprüft nach DIN EN 60335-2-9: 2011 + Corrigendum 1:2012 in conjunction with
DIN EN 60335-1:2012 + Corrigendum 1+2:2014

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your device. Please read the following instructions carefully and follow them in order to prevent potential damage. For damages caused by disregard of the instructions and improper use, we assume no liability. Grilling at very high temperatures requires increased attention, but also makes for a fun time and perfect steak enjoyment.

Contents

| | |
|--|----|
| Technical Specifications | 16 |
| Safety Precautions | 16 |
| Device Overview and Operating Elements | 20 |
| Before first Use | 21 |
| Operation and Usage | 22 |
| Basic Information on High Temperature Grilling | 25 |
| Cleaning and Care | 28 |
| Troubleshooting | 28 |
| Instructions for Disposal | 29 |
| Declaration of Conformity | 29 |

Technical Specifications

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Item number | 10029610 |
| Power supply | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Power | 1600 W |
| Temperature range (heaters) | 400-850 °C |
| Dimensions | 250 x 355 x 405 mm |

Safety Precautions

Before you start the high-temperature grill, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. If you pass on the product to someone else, please also pass on this manual.

Usage

- This high-temperature grill is only suitable for the heating, grilling and browning of foods such as meat, fish or vegetables. Do not use dry foods such as rolls or bread.
- The device is intended for use in private households and designed for amounts of food normally incurred. For commercial use such as in kitchens for staff in shops, offices and other commercial areas, in agricultural properties, by customers at hotels, motels, B&Bs or other residential facilities, the high-temperature grill is not suitable.
- The high temperature grill may only be used in enclosed spaces with adequate ventilation or with adequate shelter and not as built-in device.
- The device is not suitable for use in aviation, shipping or passenger vehicles.
- The manufacturer assumes no liability for damage resulting from improper use.

Danger for children and large groups of people

- This device is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instruction in how the device is to be used.
- Keep children away from packaging materials. If swallowed, there is a risk of suffocation. Also, ensure that the packaging bag is never placed over the head.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Electrical hazard

- The grill must not be immersed in water or other liquids. Risk of electric shock.
- The grill must not be blasted with water or other liquids. Risk of electric shock.
- Therefore do not use the unit near sources of moisture such as a sink.
- Do not use the device outdoors.
- Connect the device to a properly installed outlet with a voltage corresponding to that listed in "Technical Specifications".
- Ensure that the power outlet is easily accessible so that you can quickly unplug the power cord if necessary.
- Do not use the high temperature grill if it is damaged, if the heating element cracks, if the power cord or plug are damaged, if the appliance has been dropped or there is any other damage to the unit.
- Completely unwind the power cord before each use. Make sure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the device from the outlet after every use, when not using the grill, before cleaning or storing, if a malfunction occurs during the operation and during thunderstorms.
- Always pull the plug, not the cord.
- Do not make any modifications to the device or to the power cord.
- Have repairs carried out only by a specialist workshop. Do not use an extension cord. If the power cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a specialist workshop in order to avoid a hazard.
- The device must not be connected to an external timer or a remote-controlled socket.
- The unit must be operated via a residual current line which has a tripping current of not more than 30 mA. If you are unsure, consult a qualified electrician.

If an unexpected power cut occurs during operation, do the following:

1. Remove the food from the grilling area.
2. Do not touch the housing and make sure that no other objects come into contact with it. Without active cooling, the housing can become very hot due to the residual heat of the heater.
3. If the power interruption is short, the fan will continue to run automatically after restoring the power supply. In this case, let the fan continue until the appliance has cooled down completely.
4. Otherwise, unplug the appliance from the wall outlet, ensure sufficient room ventilation and do not leave the appliance unattended until it has cooled down completely.

Risk of burns / scalds and fire



CAUTION

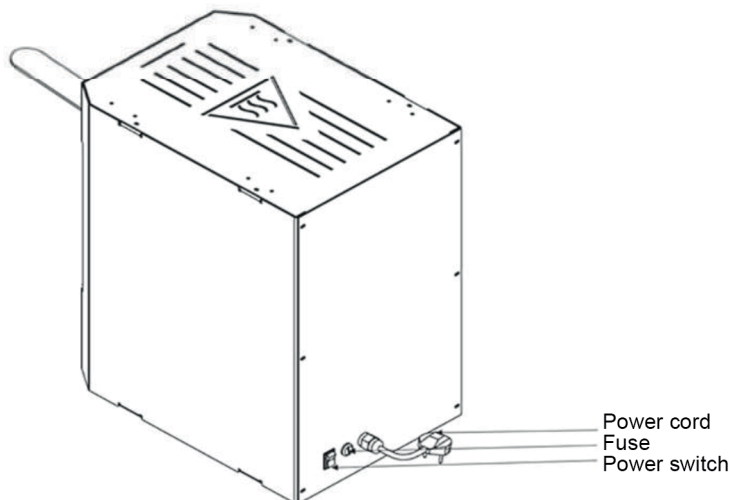
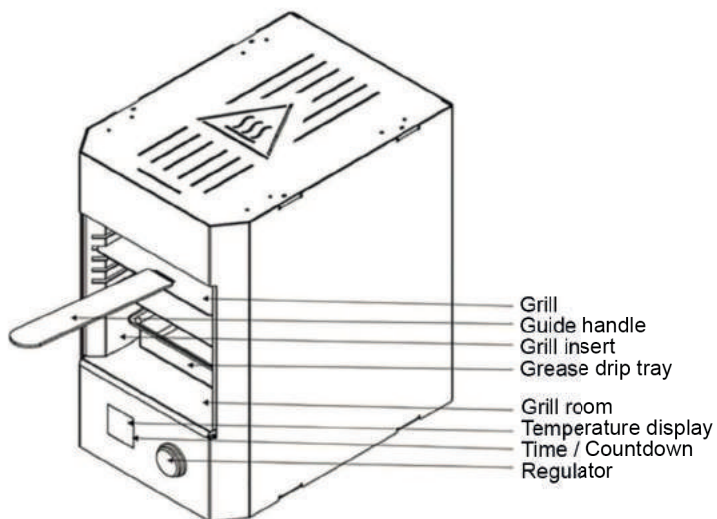
Risk of burns. The housing parts are hot during use. Do not touch while the unit is in operation.

- Be especially careful when putting food into the hot device or removing heated food or accessories. Please use potholders or oven gloves.
- Do not place any objects such as towels or pre-packaged foods on or in the grill. Fire hazard.
- Do not leave the appliance unattended during use or while heating up and cooling down.
- Overheated food or hot oil can catch fire.
- Allow the grill to cool completely before you move, clean or put it away.
- Located on the sides and top of the device's housing are cooling slots. On the floor of the housing are air intakes. These may not be covered as the device could overheat and become a fire hazard.
- After using the appliance, the cooling fans remain in operation for some time until the heater has dropped below a temperature of 60 °C. Do not pull the plug, do not turn off the unit at the main switch on the back of the device as while the fan is running the unit may overheat. Fire and burn hazard.
- The heating element at the top of the grilling area is extremely hot. Touching can lead to severe burns.
- Food must not touch the heating element located in the grill. This is extremely hot and foods may ignite. Fire hazard.
- The entire grill area is very hot. Be careful and never touch the heated parts.
- The enclosed guide handle at the entrance of the grill grate must not remain on the grate during grilling or cooking under any circumstances. It can heat up to high temperatures and result in significant burns.
- Remove the handle immediately after positioning the grill grate and use it again only if you want to remove the grill. Use special heat-resistant gloves or oven mitts when touching the handle.
- Operate only when the entire grill insert and grease tray are in place in the device. Fill the drip tray with a little water in order to avoid ignition of the collected grease and check the water level continuously during operation. Should the water evaporate, turn the unit off completely and remove the cooled grease drip tray carefully to refill with water.
- Remove the grill insert only after complete cooling of the device.
- Fats and oils can ignite when not used properly. Never attempt to extinguish with water. Disconnect the device from the electrical outlet and use a suitable extinguishing agent.

Instructions for location and operation

- Set the device on a stable, level and heat-resistant surface. Ensure that there is a sufficient distance from strong heat sources such as hot plates, heating tubes and such.
- Avoid heat build-up and place the unit in an area that allows heat occurring during use of the device to dissipate.
- The feet also serve as spacers between the floor of the device and the surface upon which it is placed. They must not be dismantled.
- The minimum distance on the sides of the device must be at least 15 cm. Above, there must be a minimum distance of 50 cm.
- Be careful when roasting or toasting. We advise against the cooking of dry foods.
- Do not place the device under a wall cabinet or in a corner. Keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Keep the grill away from water. This is especially true when the oven is hot.
- Use only the accessories supplied or accessories available at www.klarstein.de for operating the high-temperature grill.
- There are feet on the underside of the unit. Because furniture or floor surfaces consist of various materials and are treated with various care products, it cannot be completely ruled out that some substances may contain ingredients which can corrode the device feet and soften them. If necessary, place a non-slip mat under the feet.
- When cleaning do not use aggressive cleaning agents, abrasive cleaners, hard sponges, etc.
- When cleaning, do not spray any liquids onto or into the unit. Use a slightly moistened cloth with gentle cleaning agents.

Device Overview and Operating Elements



Before first Use

Unpacking

1. Take the unit and accessories out of the box.
2. Keep the two wrapping cartons and the enclosed padding for the steak reactor. Only with this special packaging a safe transport is possible in case of complaint.
3. Remove the remaining accessories from the interior of the grill.
4. Carefully remove all packaging and check that the the interior is free from packaging material. Check the appliance and especially the heating element and cable for damage.

Delivery

Check that the delivery is complete and inspect all parts for any damage.

If anything is missing or damaged, please immediately contact our customer service. The following parts are included with delivery:

- High temperature grill
- Grill grate
- Guide handle for the grate
- Grease drip tray
- Grill insert

Set up

- When setting up, ensure that there is a sufficient distance between the device and strong heat sources such as hot plates, heating tubes, etc.
- Avoid heat build-up and place the unit in an area that allows heat occurring during use of the device to dissipate.
- The minimum distance on the sides of the device must be at least 15 cm. Above, there must be a minimum distance of 50 cm. The feet also serve as spaces underneath the device.
- During the first use, smoke and odours may result from the burning of care oils. Therefore heat the device while it is empty (without food) for about 10 minutes in a well-ventilated room with the grill and drip tray intact.
- Do not place the device under a wall cabinet or in a corner. Keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Set the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.

Cleaning

Before first use, you should clean the appliance carefully to remove dust and possible packaging and production residues. Afterward, heat the grill without food and clean again.

1. Clean all of the accessories in warm dishwater. Dry the parts thoroughly. Note that aggressive cleaning agents can cause corrosion, even on stainless steel.
2. Clean the outside and inside of the grill with a soft cloth slightly dampened with water.
3. Rub the oven thoroughly to dry.
4. Plug the power cord into a socket with protective contact.

Insert grill box and the grease drip tray

For easier cleaning of the device, the grill box can be removed. Insert the box into the grill room. Make sure that the box does not come into contact with the heating element in order to avoid damage. The correct positioning is achieved when the latches on the underside of the grill are engaged in the appropriate recesses in the grill room. The grill box is necessary for safe operation and must remain in the unit during use. It may be removed only in a fully cooled state.

To remove, slightly raise the case to release the latches located at the bottom of the grill. Pull the grill insert carefully out of the front. Contact with the heating element must be avoided to prevent damage. During the grilling of meat products, liquid is normally released from the food. This must not enter into the interior of the housing. Operate therefore only with the grease drip tray inserted.

Operation and Usage

Important note about the ceramic heating element:

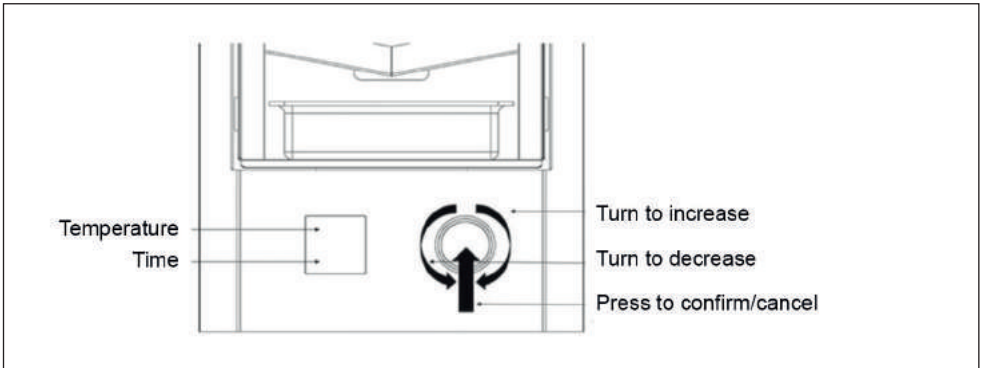
During operation, the ceramic heating element shows a dark spot in the middle. No heating wires can be installed at this point. However, this has no effect on the grilling result, since the radiating behavior of the heating is diffuse and the grill surface is evenly irradiated in the middle.

Turning on the unit and setting the temperature

To turn the unit on, press the power switch on the rear panel. The regulator allows you to increase or decrease the temperature of the heating element. The maximum temperature is 850° C. Press the dial to confirm the set temperature.

Adjust cooking time

After confirming the grill temperature, you may set the cooking time. The highest temperature of 850° C is potentially dangerous. For this reason, the maximum operating time per grilling is 9.50 minutes. This value can be reduced as desired. Press the dial to confirm and start the grill process. After reaching the preset temperature, the countdown will start from 9:50 to 0:00.



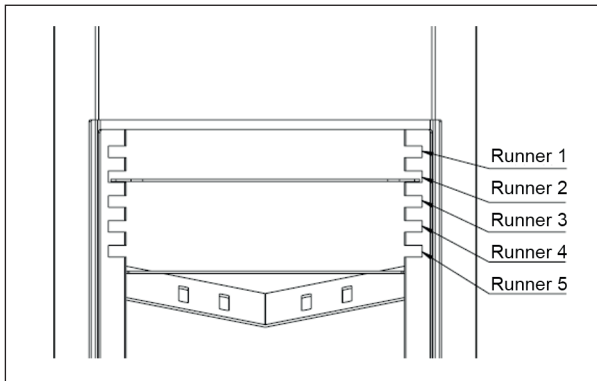
Once the countdown runs out, the unit switches off automatically. If you want to continue grill operation, press the regulator two times. The most recent preset values will be applied and the grilling process will continue.

Preheating

During operation, the high temperature grill shows the current temperature as measured by a built-in heating element temperature sensor. Once the displayed value oscillates around $\pm 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ from the target temperature, the heating is up to operating temperature. The device works most effectively when the entire grill area is pre-heated. Thus, it is advised to wait an additional 3-5 minutes before inserting food to be grilled in order to obtain consistent and reproducible grilling results.

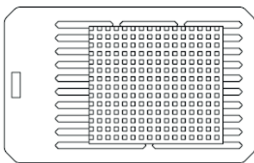
Making Barbecue

Usual cooking time is between one and three minutes on each side of the food. Notes on cooking different foods and meats can be found in the table "forms of preparation".

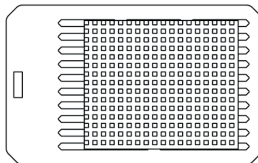


Put the meat on the non-preheated grill grate and use the guide handle to put it in the preheated BBQ. In the following illustrations you can see the exposed grill surface in relation to the selected track, or in relation to the distance between grill and heating. Place the meat in the check pattern area:

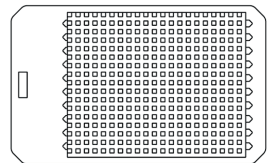
Runner 1 and 2



Runner 3 and 4



Runner 5 and 6



Select a track depending on the meat thickness. The meat should be positioned just under the heater, but must not touch it in. Remove the handle immediately from grill grate to avoid heating of the handle. Caution: Risk of injury!

When loading the BBQ with meat make sure that the meat is positioned centrally under the heating element to obtain an evenly distributed crust.

To turn the meat you should completely remove the grill grate and place it on a fireproof surface. Turn the meat over and put it back into the BBQ. Use a grill tong instead of sharp utensils to avoid the meat juice flowing out.

It is recommended to warm up the device before you put the meat in it. After reaching the target temperature, start the grilling process again to have enough time to cook a piece of meat from both sides in one grilling process.

Cancel grilling

If you want to cancel the process during grilling, for example to change the set temperature or to turn the unit off, keep the knob pressed for 3 seconds.

Let the meat stand

The strong radiant heat provides at a high temperature setting between 400 °C and 850 °C for rapid cooking. For most cuts of meat, it is advisable to let the meat stand after strong irradiation. This can be done in the grill room or better yet in the grease drip tray in the lower chamber of the grill insert (resting room) at reduced temperature.

Basic Information on High Temperature Grilling

Displayed temperature

The temperature displayed in the display is measured by a high-precision temperature sensor directly in the heating. It decreases with increasing distance. Since the device works mainly with radiant heat, the intensity of the heat exposure depends on the surface of the meat. Surfaces that are dark and have little reflection heat up faster than surfaces with light colours.

The usage of a high-temperature grill is very different from the usage with customary grills. The performance per area is about ten times higher.

The preparation of a steak is divided into the following steps:

1. Pre-heat device.
2. Position and insert the meat
3. Grilling one side (1-4 minutes depending on the type of meat, see table)
4. Turn the meat
5. Grill the other side (1-4 minutes depending on the type of meat, see table)
6. Let it simmer (Selection of the temperature and time see table).
7. Enjoy!

Forms of preparation and guidelines for setting and using the Steakreaktor

| Meat | Weight | Rail | Rare* | Medium** | Well done*** | °C (each side) | Rest time | Note |
|-------------------------|--------|-----------------------------|----------|----------|--------------|--|---------------|---|
| Filet (beef) | 100 g | 2 | 2 min. | 3 min. | 4 min. | 800 °C | 2 min. | |
| | 200 g | 2 | 3 min. | 4 min. | 5 min. | 800 °C | 2-3 min. | |
| Entrecote (beef) | 250 g | 2 | 1 min. | 1.5 min. | 2.5 min. | 850 °C | 5 min. | If the meat is thicker, add 30 seconds to each side. |
| | 350 g | 3 | 1.5 min. | 2 min. | 3 min. | 850 °C | 5 min. | If the meat is not too thick, rail 2 is also possible. |
| T-bone (beef) | 350 g | 3 | 5 min. | 6 min. | 7 min. | 3 min at 850 °C, then turn down to 700 °C | 5 min. | |
| | 450 g | 3 | 6 min. | 7 min. | 8 min. | 3 min at 850 °C, then turn down to 700 °C | 5 min. | |
| Ground meat (beef) | 200 g | 2 | 2-3 min. | 3-4 min. | 4-5 min. | 800 °C | Not necessary | With higher fat content, lower temperature to 700 °C.. |
| Veal loin | 200 g | 2 | 2-3 min. | 4 min. | 5-6 min. | 800 °C | 4 min. | For well done turn up to 700 °C after 4 minutes. |
| Roast beef (beef) | 200 g | 2 | 2-3 min. | 4 min. | 5-6 min. | 850 °C | 2-4 min. | For well done turn up to 700 °C after 4 minutes. |
| | 300 g | 3 | 4 min. | 5-6 min. | 6-7 min. | 850 °C | 2-4 min. | For medium and well done turn up to 700 °C after 4 minutes. |
| Neck of pork (pork) | 200 g | 2 | - | - | 3-4 min. | 850 °C | Not necessary | Always thoroughly cook pork through.. |
| Pork belly (pork) | 100 g | 2 | - | - | 3-4 min. | 800 °C | Not necessary | According to your preferences, the cooking time may be shortened or lengthened. |
| Filet of salmon | 200 g | 2 | - | - | 3 min. | 700 °C | Not necessary | Fish protein coagulates very quickly, shorten cooking time if necessary |
| Filet of tuna | 200 g | 2 | 1 min. | 1.5 min. | 2-3 min. | 700 °C | Not necessary | Fish protein coagulates very quickly, shorten cooking time if necessary. With tuna, well done is not recommended. |
| Dorade, whole | 400 g | 3 | - | - | 4 min. | 800 °C | | Skin must be well chiselled, otherwise lengthen cooking time and lower temperature to 700 °C after 3 minutes. |
| Corn-fed chicken breast | 200 g | 3 (with bone), 2 (boneless) | - | - | 5 Min. | 3 minutes at 800 °C, then turn down to 700 °C. Turn and keep temperature at 700 °C, grill an additional 3-4 minutes. | | Best with bone in the meat, which will keep the meat juicy. |

* Core temperature about 50-52°C

** Core temperature about 58°-60°C

*** Core temperature about 70-85°C

Hints:

- In general, it is advantageous if the piece of meat still has a lot of fat left or even better has a solid fat grain.
- Salt and pepper after grilling only. Of course you can rub the meat with a dry marinade first. A liquid marinade is not recommended.
- Butter or lard, which you can rub on the meat, enhances the taste.
- For subsequent cooking, just put the piece of meat more to the front of the grille and let it simmer below on the runnings 4/5. Thus the desired consistency of the meat comes off.
- In general, it is better to have pieces of meat with skin run on this high temperature to achieve a crispy crust.
- First sous-vide cook the food and as the final step grill the meat in steak reactor.

Roasting vegetables:

For the perfect grilled vegetables, roast zucchini, aubergine, peppers, onions, etc. from each side.

Browning/preparing a roast:

Just put the roast into the steak reactor and prepare it for some minutes to achieve the perfect roasting flavour for the roast. Some meats are suitable such as veal chops, boiled beef, beef roast, lamb leg, etc.

Example of use: 300 g Entrecôte

1. Turn the device to 800-850 °C and pre-heat.
2. Put the chop on the middle of the grille.
3. Insert into second running.
4. Take out the grille after 1.5 minutes and turn the meat.
5. Place the steak further to the front of the grille.
6. Let it simmer for 3 minutes.

Turn off and allow to cool down

If the set time has run out or the grilling procedure has been interrupted, the fans keeps on running. This is important to make sure that the case does not heat up too much by the residual heat in the device. Turn off the mains only when the fan has stopped automatically.



Cleaning and Care

The cleaning of the unit may only take place when the device is fully cooled and the safety plug has been unplugged from the socket, and the device is therefore completely disconnected from the mains.

First remove the drip tray and then the grill. The grill should be completely sprayed with an appropriate cleaner. Pay attention to metal compatibility when choosing a cleaner. Let the cleaning agent act, and if the grill insert is very dirty spray several times. After a sufficient reaction time, thoroughly rinse the insert with the aid of a washing-up brush with plastic bristles. Do not use abrasives, wire brushes or steel sponges to prevent scratches and corrosion.

The grill room and the housing must be regularly and thoroughly cleaned with a slightly damp cloth. Do not spray cleaners in or on the device. Detergent should be applied to the appliance using a cloth. Prevent strong mechanical loads on the heating during the cleaning process. Attention: residues may ignite, so clean thoroughly.

Troubleshooting

| Problem | Possible reason | Solution |
|---|---|---|
| Smoke generation during operation | Food is touching the ceramic heating element. | Switch off the unit and reposition the food. Caution: food, accessories and interior are hot. |
| | The food is smoking without touching the heating. | Interrupt the grilling process immediately and allow the device to cool. Do not reheat the food. |
| The device is not responding or does not heat up. | Plug is not plugged in. | Insert the plug into the mains socket. |
| | Set time has expired. | Start the device again. |
| | Device is not switched on. | Push the power button on the back of the device. |
| | The micro fuse on the back of the device is broken. | Have a specialist company replace the fuse. |
| | Device has overheated. | If the unit overheats, the heating is switched off for safety reasons. After a longer cooling phase, the unit is ready for use again. Do not operate the appliance without the grill insert. This prevents rapid overheating. |
| The outside of the device is very hot. | Grill insert not in place. | Turn the unit off and allow to cool completely, then insert the grill insert. |
| | Blocked vents. | Remove any items that may be blocking the vents. |
| | Blocked air intakes. | Make sure that the air intakes underneath the unit are free. |

Error Codes

| | |
|-------------------------|--|
| F01, F02, F03, F04, F16 | When the following error codes are shown on the display, please contact customer support: F01, F02, F03, F04, F16. |
| F05 | The code F05 indicates that the heating process to achieve the set cooking temperature could not be completed within 10 minutes. The heating process is aborted. Possible cause: the device is exposed to a strong cooling wind or a very cold environment, or both. The error may be acknowledged by pressing the knob, and then the display will be returned to its normal position. Should the error repeatedly occur under normal conditions, for example, at room temperature, there may be a defect. In this case please contact customer support. |
| Err, Hot | If Err and Hot are displayed, the device has overheated in the lower part, where the control electronics are located. Under normal operations, this area should not be hotter than 50 °C. Should overheating nonetheless occur, the device will switch off. Please allow it to cool before operating again. |

Instructions for Disposal



The above illustration (crossed-out wheeled bin) is on the product, meaning that the European Directive 2002/96/EG applies. These products should not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic equipment. Please act in accordance with your local regulations and do not dispose of old electronic products with your household waste. Ensuring proper compliance in the disposal of your old electronic appliances will help prevent potential negative consequences for fellow human beings and the environment. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.

Declaration of Conformity



Manufacturer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product complies with the following European Directives:
Tested to DIN EN 60335-2-9: 2011 + Corrigendum 1: 2012 in conjunction with
DIN EN 60335-1: 2012 + Corrigendum 1 + 2: 2014

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. El proceso de asado a temperaturas muy elevadas requiere su completa atención, pero también disfrutará mucho con el producto, con el que podrá degustar la carne al punto perfecto.

Índice

| | |
|--|----|
| Datos técnicos | 30 |
| Indicaciones de seguridad | 30 |
| Descripción del aparato y controles | 34 |
| Antes del primer uso | 35 |
| Puesta en marcha y uso | 36 |
| Fundamentos básicos de la barbacoa de alta temperatura | 39 |
| Limpieza y cuidado | 42 |
| Detección y resolución de problemas | 42 |
| Indicaciones para la retirada del aparato | 43 |
| Declaración de conformidad | 43 |

Datos técnicos

| | |
|---|----------------------|
| Número de artículo | 10029610 |
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Potencia | 1600 W |
| Rango de temperatura (resistencia radiante) | 400-850 °C |
| Dimensiones | 250 x 355 x 405 mm |

Indicaciones de seguridad

Antes de poner en marcha el horno de alta temperatura, lea atentamente las siguientes indicaciones y conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores. Si cede el producto a otra persona, entréguele también este manual.

Finalidad del producto

- Esta barbacoa de alta temperatura ha sido concebida para calentar, asar y gratinar alimentos como carne, pescado o verduras. No utilice alimentos secos, como pan.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico y para las cantidades habituales en un hogar. No es por tanto adecuado para una utilización comercial o similar a la doméstica en cocinas para personal de establecimientos comerciales, oficinas y otras instalaciones con fines comerciales, en explotaciones agrícolas, en hoteles, moteles u otros tipos similares de alojamiento.
- La barbacoa de alta temperatura solamente puede utilizarse en espacios cerrados con suficiente ventilación o con un espacio suficiente, nunca como un aparato empotrado.
- El aparato no está concebido para el uso en aviones, barcos o automóviles.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños provocados por un uso indebido del aparato.

Riesgo para niños y adultos

- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- Mantenga las partes del embalaje alejadas de los niños, podrían asfixiarse con ellas. Asegúrese de que no se colocan la bolsa del embalaje en la cabeza.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

Riesgos causados por electricidad

- La barbacoa no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido, existe riesgo de descarga eléctrica.
- La barbacoa no debe rociarse con agua ni con ningún otro líquido, existe riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de humedad, como un fregadero.
- No ponga en marcha el aparato en exteriores.
- Conecte el aparato a una toma de corriente común que se adecue a la tensión especificada en los datos técnicos.
- Asegúrese de que la toma de corriente está accesible para desconectar el enchufe inmediatamente en caso de emergencia.
- No utilice la barbacoa de alta temperatura si está dañada, si el elemento calefactor presenta roturas u otros daños, si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si ha dejado caer el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de cada uso. Asegúrese de que el cable no entra en contacto con esquinas afiladas ni objetos a altas temperaturas.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente si no utiliza la barbacoa, después de cada uso, antes de limpiarla o de guardarla, en caso de tormenta y si durante el funcionamiento detecta algún tipo de avería.
- Para desconectar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No realice ninguna modificación en el enchufe ni en el cable de alimentación.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal especializado. No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o un servicio técnico especializado para prevenir riesgos.
- El aparato no debe conectarse a un temporizador externo ni a una toma de corriente por control remoto.
- El aparato debe ponerse en marcha a través de un interruptor diferencial que cuente con una corriente de salida no superior a 30 mA. Si no está seguro de que se cumplan estos requisitos, contacte con un electricista.

Si durante el funcionamiento se produce un corte de corriente inesperado, actúe de la siguiente manera:

1. Retire los alimentos de la cámara.
2. No toque el armazón y evite que este entre en contacto con cualquier otro objeto. El armazón puede estar muy caliente si no se enfría de forma activa.
3. Si el corte de corriente fue muy breve, el ventilador vuelve a funcionar automáticamente al restablecerse el suministro eléctrico. En este caso, deje que el ventilador funcione hasta enfriar completamente la barbacoa.
4. De manera alternativa, desenchufe el aparato de la toma de corriente, asegúrese de que haya una ventilación suficiente y no deje el aparato desatendido hasta que se enfríe por completo.

Riesgo de quemaduras e incendios



PELIGRO

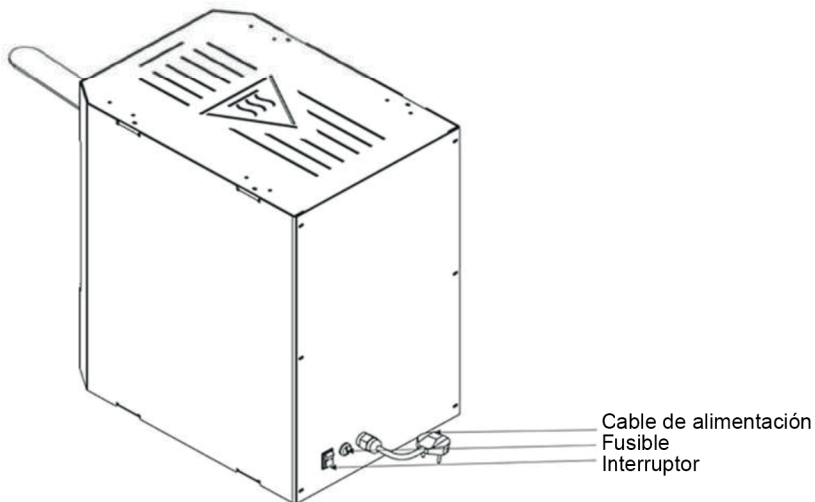
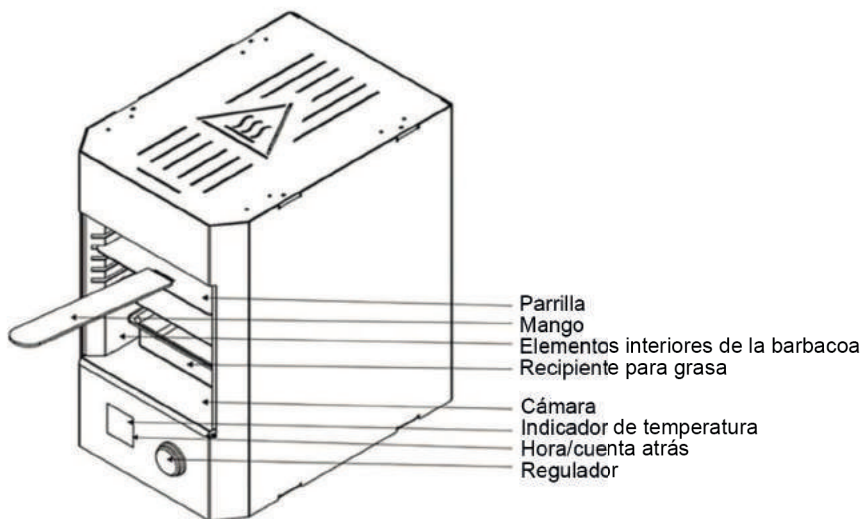
Riesgo de quemaduras. La estructura del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante su utilización. No la toque mientras el aparato está en funcionamiento.

- Tenga especial cuidado al introducir alimentos dentro del aparato encendido o al extraer estos o los accesorios. Utilice guantes de cocina o similar.
- No coloque objetos como paños o alimentos envasados encima o dentro de la parrilla, existe riesgo de incendio.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento, cuando está calentándose o todavía no está frío. Los alimentos que se han calentado demasiado o el aceite caliente podrían entrar en combustión.
- Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de moverla, limpiarla o guardarla.
- En la estructura principal encontrará ranuras de ventilación en los laterales y en la parte superior de la misma. El fondo de la carcasa está provisto también de entradas de aire. No las cubra, pues el aparato podría sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Después de utilizar el aparato, los ventiladores continuarán funcionando un tiempo hasta que el elemento calefactor haya descendido hasta una temperatura de 60 °C. No desconecte el enchufe ni apague el aparato en el interruptor principal situado en la parte trasera mientras los ventiladores sigan en funcionamiento. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse y provocar quemaduras o un incendio.
- El elemento calefactor situado en la parte superior de la barbacoa alcanzará temperaturas extremadamente elevadas. El contacto con esta parte provocará quemaduras graves.
- Los alimentos no deben tocar el elemento calefactor situada dentro de la barbacoa, pues se encuentra a altas temperaturas y los alimentos podrían entrar en combustión y provocar un incendio.
- La barbacoa estará a temperaturas muy elevadas. Tenga cuidado y nunca toque las partes calientes.
- El mango incluido para introducir la parrilla no debe permanecer en la barbacoa durante el proceso de asado en ningún caso. Podría calentarse mucho y provocarle quemaduras graves. Retire el mango inmediatamente cuando haya colocado la parrilla y vuelva a encajarla cuando desee extraerla. Utilice guantes especiales que protejan del calor o paños de cocina para agarrar el mango.
- Ponga el aparato en marcha cuando haya colocado todos los elementos de la barbacoa y el recipiente para la grasa. Llene el recipiente recolector con un poco de agua para evitar la combustión de la grasa acumulada y controle el nivel de agua durante su funcionamiento. Si el agua se ha evaporado, apague el aparato como acostumbra y retire con cuidado el recipiente cuando se haya enfriado para rellenarlo de agua.
- Retire la parrilla cuando el aparato se haya enfriado completamente.
- Las grasas y aceites pueden entrar en combustión con un uso indebido del aparato. En caso de incendio, nunca lo sofoque con agua. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y utilice un medio de extinción apropiado.

Indicaciones para la localización y para el manejo

- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de mantener suficiente distancia con otras fuentes de calor como hornillos, tuberías de calefacción o similares.
- Evite una acumulación de calor colocando el aparato de tal manera que durante su uso el calor generado pueda desplazarse alrededor de este sin problemas.
- Las patas del aparato sirven para mantener una distancia con respecto al suelo. No las desmonte.
- La distancia mínima que debe guardar a los laterales debe ser 15cm, mientras que en la parte de arriba deberá ser como mínimo 50 cm.
- Tenga cuidado al tostar pan, puede arder.
- No coloque el aparato debajo de una alacena o en una esquina. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como cortinas o manteles.
- Mantenga el aparato alejado del agua, sobre todo cuando esté caliente.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante o los disponibles en es.klarstein.com para utilizar con la barbacoa de alta temperatura.
- En la parte inferior del aparato encontrará las patas. Puesto que los muebles o la superficie del suelo están compuestos de distintos materiales y pueden tratarse con varios productos de limpieza, es posible que muchas de estas sustancias contengan elementos que puedan corroer o reblandecer las patas. En ese caso, coloque una superficie antideslizante bajo las patas del aparato y no utilice productos abrasivos para su limpieza, como esponjas metálicas o similares.
- No rocíe líquidos sobre o dentro del aparato. Utilice un paño ligeramente humedecido con un limpiador neutro.

Descripción del aparato y controles



Antes del primer uso

Desembalaje

1. Retire el aparato y sus accesorios de la caja de cartón.
2. Conserve ambos embalajes de cartón y el acolchado incluido para el horno de alta temperatura. Solo se garantizará un transporte seguro con este embalaje especial en caso de reclamación.
3. Retire el resto de accesorios del interior del de la barbacoa.
4. Retire todo el material de embalaje y compruebe que no ha quedado nada en el interior de la barbacoa. Compruebe si el aparato y sobre todo el elemento calefactor y el cable no presentan ningún daño.

Contenido del envío

Compruebe que el paquete contiene todas las piezas y examínelas una a una para detectar posibles daños. En caso de defectos o averías, contacte inmediatamente con el servicio de atención al cliente. Deberá encontrar los siguientes elementos en el paquete:

- Barbacoa de alta temperatura
- Parrilla
- Mango para la parrilla
- Recipiente para grasa
- Elementos interiores de la barbacoa

Instalación

- Durante la instalación, asegúrese de mantener suficiente distancia con respecto a fuentes de calor como hornillos, tuberías de calefacción o similares.
- Evite una acumulación de calor colocando el aparato de tal manera que durante su uso el calor generado pueda desplazarse alrededor del aparato sin problemas.
- La distancia mínima que debe guardar a los laterales debe ser 15 cm, en la parte de arriba como mínimo 50 cm.
- Durante el primer uso, es posible que se genere un humo y un olor peculiar provocado por las sustancias utilizadas en el proceso de fabricación. Por ello, ponga en marcha el aparato durante 10 minutos sin contenido en su interior en un lugar bien ventilado, con el recipiente de grasa y los elementos interiores de la barbacoa.
- No coloque el aparato bajo una alacena o en una esquina. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables, como cortinas o manteles.
- Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.

Limpieza

Antes del primer uso, deberá limpiar el aparato para retirar el polvo y los restos de embalaje y del proceso de fabricación. A continuación, caliente la barbacoa sin alimentos en su interior y vuelva a limpiarlo.

1. Limpie todos los accesorios en agua tibia con jabón. Seque completamente todas las piezas. Tenga en cuenta que los limpiadores agresivos pueden provocar corrosión, incluso en el acero inoxidable.
2. Limpie el exterior e interior de la barbacoa con un paño suave ligeramente humedecido en agua.
3. Frote la barbacoa para secarla completamente.
4. Conecte el enchufe en la toma de corriente.

Colocar el cajón de la barbacoa y el recipiente para la grasa

Para facilitar la limpieza del aparato, retire la caja el cajón de la barbacoa. Introduzca el cajón en la cámara. Asegúrese de que este no entra en contacto con el elemento calefactor para evitar daños. La posición correcta se habrá alcanzado cuando los salientes de la parte inferior de los elementos interiores encajen completamente en el orificio de la cámara. El cajón de la barbacoa es necesario para un funcionamiento seguro del aparato y deberá permanecer dentro del mismo durante su uso. Solo podrá retirarlo cuando se haya enfriado completamente.

Para retirar el cajón, elévelo un poco hasta que el saliente de la parte inferior del elemento interior se suelte. Tire del elemento interior con cuidado hacia afuera. Evite el contacto con el elemento calefactor para evitar daños. Si asa trozos de carne, es habitual que se filtre líquido del alimento en cuestión. Este no debe entrar en contacto con el interior de la estructura. Por ello, ponga en marcha el aparato solamente con el recipiente para la grasa en su interior.

Puesta en marcha y uso

Indicaciones importantes sobre el elemento calefactor de cerámica:

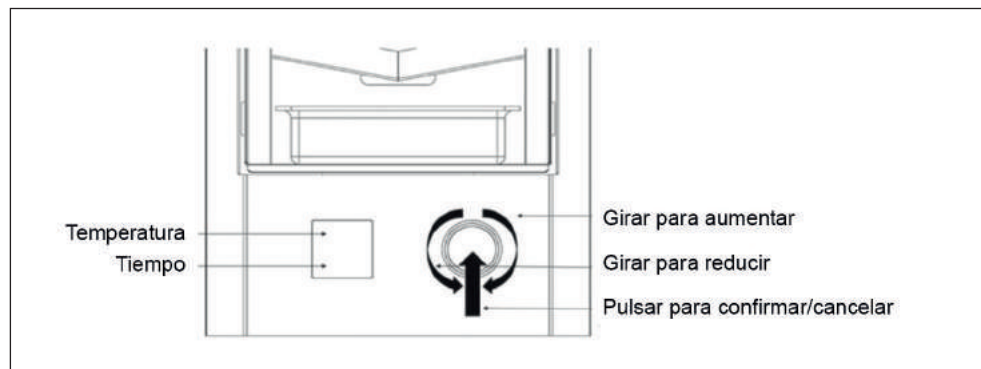
Durante el funcionamiento, el elemento calefactor de cerámica presenta en el centro una marca oscura. En esta área no se puede colocar ningún cable calefactor debido a las características de concepción. Esto no influye de ninguna manera en el resultado del asado, ya que el calor se emite de forma difusa y la superficie de asado se calienta uniformemente, incluso en el centro.

Encendido y ajuste de temperatura

Para encender el aparato, presione el interruptor situado en la parte trasera de la barbacoa. Con el regulador puede aumentar o reducir la temperatura de la resistencia. La temperatura máxima es de 850 °C. Presione el regulador para confirmar la temperatura seleccionada.

Ajustar el tiempo de asado

Después de confirmar la temperatura de asado, puede ajustar el tiempo. La temperatura máxima de 850 °C presenta un riesgo potencial. Por este motivo, la duración máxima de funcionamiento en cada proceso es de un máximo de 9,50 minutos. Este valor puede reducirse si lo desea. Presione el regulador para confirmar los cambios para iniciar el proceso. Tras alcanzar la temperatura predeterminada, empieza una cuenta atrás de, por ejemplo, 9,50 - 0.00.



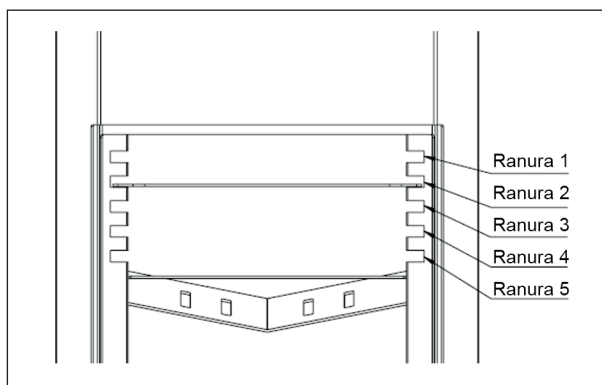
Al terminar la cuenta atrás, el aparato se apaga automáticamente. Si quiere continuar con el asado, pulse dos veces el regulador. Se asumirá el último valor predeterminado y el asado seguirá funcionando.

Precalentar

La barbacoa de alta temperatura muestra la temperatura actual durante su funcionamiento, medida con un sensor de temperatura instalado en el elemento calefactor. Cuando el valor mostrado oscile entre $\pm 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ con respecto al valor configurado, el elemento calefactor se encuentra en la temperatura de funcionamiento. El aparato funcionará de una manera especialmente efectiva cuando todo el compartimento interior se haya calentado. Espere 3-5 minutos antes de introducir los alimentos que desea asar para obtener unos resultados constantes e imitables.

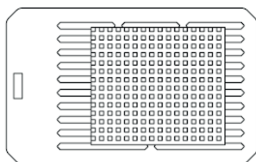
Asar

Los tiempos de asado habituales suelen establecerse entre uno y dos minutos para cada lado del alimento en cuestión. Las indicaciones para preparar distintos tipos de alimentos y tipos de carne puede consultarlas en la tabla „modos de preparación“.

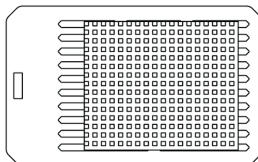


Coloque la carne en la parrilla no precalentada e introdúzcala en la barbacoa precalentada con ayuda del mango. En la siguiente representación podrá observar la superficie de asado en la que incide el calor dependiendo de las ranuras que elija y de la distancia de la parrilla con respecto al elemento calefactor. Coloque la carne en la superficie marcada a cuadros:

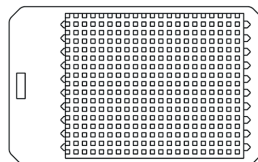
Ranuras 1 y 2



Ranuras 3 y 4



Ranuras 5 y 6



Seleccione las ranuras dependiendo del grosor de la carne. La carne debe colocarse bajo el elemento calefactor pero nunca entrar en contacto directo con el mismo. Retire inmediatamente el mango de la parrilla para evitar que este se caliente. **Aviso:** riesgo de lesiones!

Tenga en cuenta que los trozos de carne deben colocarse centrados debajo de la resistencia para que el resultado sea homogéneo.

Para voltear la carne, debe retirar la parrilla completamente y depositarla en una superficie resistente al calor. Voltee la carne y vuelva a introducirla en la barbacoa. Utilice para ellos unas pinzas, no objetos punzantes, para evitar que el jugo de la carne se pierda.

Se recomienda precalentar el aparato inmediatamente antes de su uso. Una vez se alcance la temperatura deseada, inicie el proceso de asado para tener suficiente tiempo para preparar un trozo de carne por ambos lados en un solo proceso de asado.

Interrumpir el proceso de asado

Si desea interrumpir el proceso para, por ejemplo, modificar la temperatura o para apagar el aparato, pulse el regulador.

Dejar reposar la carne

El fuerte calor generado durante el proceso se ocupa de tostar rápidamente el alimento a una temperatura entre 400°C y 850°C. Para la mayoría de los trozos de carne se recomienda dejar reposar la carne tras la radiación potente. Este puede realizarse a una temperatura reducida dentro de la barbacoa o incluso en el recipiente para la grasa situado en la parte inferior (zona para dejar reposar los alimentos).

Fundamentos básicos de la barbacoa de alta temperatura

Introducir temperatura:

La temperatura que aparece en el display se mide por un sensor de temperatura de alta precisión directamente en el horno. A mayor distancia de este, menor será la temperatura. Ya que el aparato funciona principalmente por radiación, la intensidad de la generación del calor también depende de la superficie del alimento. Las superficies oscuras y poco reflectantes se calientan más rápido que las claras.

El proceso con una barbacoa de alta temperatura difiere en gran medida con respecto al funcionamiento de las parrillas eléctricas comunes. La potencia de cada superficie es aprox. 10 veces mayor.

La preparación de un filete se divide en los siguientes pasos:

1. Calentar el aparato.
2. Colocar e introducir la carne
3. Asar la primera cara (1-4 minutos dependiendo de la carne, consulte la tabla)
4. Voltear la carne
5. Asar la segunda cara (1-4 minutos dependiendo de la carne, consulte la tabla)
6. Dejar reposar (seleccionar temperatura y tiempo, consulte la tabla)
7. Consumir

Formas de preparación y valores orientativos para configurar y utilizar la barbacoa de alta temperatura

| Carne | Peso | Ranura | Poco hecho* | Medio** | Muy hecho*** | °C (Cada lado) | Reposo | Nota |
|--------------------|-------|---------------------------------|-------------|----------|--------------|---|--------------|---|
| Filete (Res) | 100 g | 2 | 2 min. | 3 min. | 4 min. | 800 °C | 2 min. | |
| | 200 g | 2 | 3 min. | 4 min. | 5 min. | 800 °C | 2-3 min. | |
| Entrecote (Res) | 250 g | 2 | 1 min. | 1.5 min. | 2.5 min. | 850 °C | 5 min. | Si la carne es gruesa, prolongar 30 segundos más. |
| | 350 g | 3 | 1.5 min. | 2 min. | 3 min. | 850 °C | 5 min. | Si la carne no es muy gruesa se puede colocar en el carril 2. |
| T-Bone (Res) | 350 g | 3 | 5 min. | 6 min. | 7 min. | 3 min a 850 °C, luego bajar a 700 °C | 5 min. | |
| | 450 g | 3 | 6 min. | 7 min. | 8 min. | 3 min a 850 °C, luego bajar a 700 °C | 5 min. | |
| Carne picada (Res) | 200 g | 2 | 2-3 min. | 3 min. | 4-5 min. | 800 °C | No necesario | Si la carne tiene mucha grasa, bajar la temperatura a 700 °C |
| Lomo de ternera | 200 g | 2 | 2-3 min. | 4 min. | 5-6 min. | 800 °C | 4 min. | Para muy hecho, después de 4 minutos bajar a 700 °C |
| Roast beef (Res) | 200 g | 2 | 2-3 min. | 4 min. | 5-6 min. | 850 °C | 2-4 min. | Para muy hecho, después de 4 minutos bajar a 700 °C |
| | 300 g | 3 | 4 min. | 5-6 min. | 6-7 min. | 850 °C | 2-4 min. | Para muy hecho, después de 4 minutos bajar a 700 °C |
| Espinazo (cerdo) | 200 g | 2 | - | - | 3-4 min. | 850 °C | No necesario | Siempre hay que asar muy bien la carne de cerdo |
| Panza (cerdo) | 100 g | 2 | - | - | 3-4 min. | 800 °C | No necesario | Según el deseo, se puede disminuir o prolongar el tiempo de asado |
| Filete de salmón | 200 g | 2 | - | - | 3 min. | 700 °C | No necesario | La proteína de la carne se va muy rápido, si es necesario, disminuir el tiempo de asado. |
| Filete de atún | 200 g | 2 | - | - | 3 min. | 700 °C | No necesario | La proteína de la carne se va muy rápido, si es necesario, disminuir el tiempo de asado. No se recomienda preparar el atún muy hecho. |
| Dorada, entero | 400 g | 3 | - | - | 4 min. | 800 °C | | Hay que quitar bien la piel, por lo demás prolongar el tiempo de asado y luego bajar la temperatura a 700 °C. |
| Pechuga de pollo | 200 g | 3 (con hueso), 2 (sin hueso) | - | - | 5 min. | 3 minutos a 800 °C, luego bajar a 700 °C. Dar la vuelta y continuar a 700 °C. Asar durante 3-4 minutos. | | Es mejor que la carne tenga el hueso, pues será más jugoso. |

* Temperatura del horno aprox. 50-52°C

** Temperatura del horno aprox. 58-60°C

*** Temperatura del horno aprox. 70-85°C

Consejos:

- En general se recomienda que el trozo de carne tenga bastante grasa y a ser posible vetas de grasa de manera homogénea.
- Salpimiente el alimento antes del proceso de asado. Por supuesto, también puede sazonar la carne con una marinada seca al gusto. No se recomienda utilizar marinada líquida.
- La mantequilla o la manteca pueden untarse en la carne para intensificar el sabor.
- Para reposar, coloque la pieza de carne en la parte delantera de la parrilla y colóquela en las ranuras 4/5 para obtener una mejor consistencia en el resultado.
- Básicamente se recomienda que la carne con piel pierda el líquido a altas temperaturas para que se forme una corteza crujiente.
- En primer lugar, la carne debe cocinarse el vacío y como último paso se creará la costra cuando la ase en la barbacoa a alta temperatura.

Tostar verduras:

Tostar pepinillos, berenjenas, pimientos, cebollas, etc. durante 1 minuto por cada lado para obtener unas verduras a la plancha perfectas.

Tostar ligeramente / preparar un asado:

Para que un asado tenga ese aroma a tostado, introdúzcalo en la barbacoa de alta temperatura durante unos minutos. Este proceso es apto para trozos de carne como costilla de ternera, cadera de ternera, asados de ternera, pata de cordero, etc.

Ejemplo: 300 g de entrecot

1. Configurar y precalentar el aparato a 800-850 °C.
2. Colocar el entrecot en medio de la parrilla.
3. Colocar la parrilla en la ranura 2.
4. Retirar la parrilla transcurrido un minuto y medio y voltear la carne.
5. Introducir de nuevo el filete.
6. Dejar reposar 3 minutos.

Apagado y enfriado

Si ha transcurrido el tiempo configurado o se ha interrumpido el proceso, el ventilador continuará funcionando. Esto es importante para asegurarse de que la estructura no se calienta demasiado por los restos de calor acumulados en la barbacoa. Apague el interruptor cuando los ventiladores se hayan apagado por completo.



Limpieza y cuidado

La limpieza del aparato puede llevarse a cabo cuando este se haya enfriado por completo y haya desconectado el enchufe.

Retire primero el recipiente para la grasa y a continuación el elemento interior. Este debe limpiarse con un limpiador adecuado. Tenga en cuenta los posibles efectos corrosivos del limpiador que elija. Deje que el limpiador penetre en la estructura y, si fuera necesario, aplique más cantidad en caso de que esta se encuentre muy sucia. Tras un tiempo de espera suficiente, limpie la estructura con un cepillo con cerdas de plástico. No utilice productos abrasivos. Los cepillos de alambre o las esponjas metálicas pueden provocar arañazos y corrosión.

La cámara y la carcasa deben limpiarse regularmente con un paño ligeramente humedecido. No rocíe limpiadores dentro o sobre el aparato. Los productos de limpieza deberán aplicarse con un paño sobre el aparato. Evite cargas pesadas y mecánicas en el elemento calefactor durante el proceso de limpieza. Advertencia: los restos de suciedad pueden entrar en combustión. Limpie el aparato a fondo.

Detección y resolución de problemas

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|---|
| Formación de humo durante el funcionamiento | El alimento está tocando la resistencia de cerámica. | Apague el aparato y coloque de nuevo los alimentos. Advertencia: los alimentos, los accesorios y el interior se encuentran a una temperatura elevada. |
| | El alimento humea sin tocar la resistencia. | Interrumpa el proceso de asado inmediatamente y deje que el aparato se enfríe. No vuelva a calentar ese tipo de alimento. |
| El aparato no responde o no se calienta | El enchufe no está conectado. | Conecte en enchufe a la toma de corriente. |
| | El tiempo seleccionado ha transcurrido. | Inicie de nuevo el aparato. |
| | El aparato no está encendido. | Pulse el interruptor situado en la parte trasera. |
| | El fusible de la parte trasera del aparato está estropeado. | Contacte con un servicio técnico para la sustitución del seguro. |
| | El aparato se ha sobrecalentado. | Si el aparato se sobrecalienta, el elemento calefactor se apagará por motivos de seguridad. Tras una fase de enfriamiento, el aparato estará de nuevo listo para el uso. No ponga en marcha el aparato sin su elemento interior, pues evita que se sobrecaliente. |
| La parte exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas. | El elemento interior no está colocado. | Apague el aparato, deje que se enfríe completamente y coloque el elemento interior. |
| | Ranuras de ventilación bloqueadas. | Retire todos los objetos que obstruyen las ranuras de ventilación. |
| | La entrada de aire está bloqueada. | Asegúrese de que las entradas de aire situadas en la parte inferior del aparato están libres de obstáculos. |

Código de anomalías

| | |
|-------------------------|---|
| F01, F02, F03, F04, F16 | Si en la pantalla aparece uno de los siguientes códigos de anomalías F01, F02, F03, F04, F16, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| F05 | El código F05 muestra que una operación de calentamiento para alcanzar la temperatura de asado elegida no puede concluirse dentro de 10 minutos. Se cancelará la operación de calentamiento. Posibles causas: el aparato está expuesto a un viento frío muy fuerte, a un entorno muy frío o ambos. La anomalía se resuelve al pulsar el regulador y el indicador vuelve a su estado inicial. Si la anomalía vuelve a aparecer durante un funcionamiento estándar, p.ej. a una temperatura de ambiente, es posible que el aparato presente un defecto. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| Err, Hot | Si la pantalla muestra Err y Hot, significa que se produjo un sobrecalentamiento del aparato en la parte inferior donde se encuentra la electrónica de control. Bajo un funcionamiento normal, esta parte no debe calentarse a más de 50o C. Si se sobrecalienta, apague el aparato. Deje que se enfríe antes de ponerlo en marcha otra vez. |

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
Testado de acuerdo con la norma DIN EN 60335-2-9:2001 + corrección 1:2012 junto con la norma DIN EN 60335-1:2012 + corrección 1+2:2014

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. La cottura ad alte temperature richiede un'attenzione maggiore, ma allo stesso tempo è divertente e si ottiene una bistecca perfetta e particolarmente gustosa.

Indice

| | |
|--|----|
| Dati tecnici | 44 |
| Avvertenze di sicurezza | 44 |
| Descrizione del prodotto e comandi | 48 |
| Avvertenze per il primo utilizzo | 49 |
| Messa in funzione e utilizzo | 50 |
| Basi della cottura ad alta temperatura | 53 |
| Pulizia e manutenzione | 56 |
| Ricerca e risoluzione dei problemi | 56 |
| Smaltimento | 57 |
| Dichiarazione di conformità | 57 |

Dati tecnici

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| Numero articolo | 10029610 |
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Potenza | 1600 W |
| Temperatura (elemento riscaldante) | 400-850 °C |
| Dimensioni | 250 x 355 x 405 mm |

Avvertenze di sicurezza

Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere attentamente tutte le avvertenze e conservare il manuale per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del dispositivo a terzi, cedere anche il presente manuale.

Utilizzo conforme

- La griglia è destinata esclusivamente a riscaldare, grigliare e cuocere alimenti quali carne, pesce o verdure. Non è adatta ad alimenti secchi come ad esempio il pane.
- Il dispositivo è destinato ad essere utilizzato solo in ambienti domestici. Non è destinato ad un uso commerciale come ad esempio nelle cucine dei locali, nei negozi, negli uffici e in altri settori commerciali, negli alberghi, motel o in altre strutture simili.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo in ambienti con un'adeguata aereazione o in ambienti provvisti di tettoia. Inoltre il dispositivo non può essere incassato.
- Il dispositivo non è idoneo ad essere utilizzato nel trasporto aereo, marittimo e terrestre.
- Si declina ogni responsabilità per danni derivati da un utilizzo improprio.

Pericolo per i bambini e per altre categorie di persone

- Il dispositivo non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche e mentali ridotte o da persone prive di esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che un supervisore illustri loro le avvertenze di sicurezze e come utilizzare il dispositivo.
- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Attenzione: pericolo di soffocamento. Prestare la massima attenzione che i bambini non giochino con l'involucro.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

Pericoli causati dall'elettricità

- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Pericolo di scosse elettriche!
- Non utilizzare il dispositivo vicino a fonti di umidità come ad esempio un lavandino.
- Non utilizzare mai il dispositivo all'aperto.
- Collegare il dispositivo ad una presa di corrente correttamente installata la cui tensione è conforme a quella indicata nei "Dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare prontamente la spina in caso di emergenza.
- Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato, se presenta crepe o altri danni, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o se è caduto.
- Prima di ogni utilizzo, srotolare completamente il cavo di alimentazione. Tenere lontano il cavo di alimentazione da bordi taglienti o oggetti caldi per evitare di danneggiarlo.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo del dispositivo, dopo ogni utilizzo, prima di ogni operazione di pulizia, in caso di guasto e durante un temporale.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Non apportare modifiche al dispositivo o al cavo di alimentazione.
- Fare eseguire le riparazioni solo da un tecnico specializzato. Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un centro assistenza qualificato.
- Non collegare il dispositivo ad un timer esterno o una presa con telecomando.
- Utilizzare il dispositivo con un interruttore differenziale che non superi i 30 mA. Consultare un elettricista qualificato in caso di dubbi.

Se durante l'uso si verifica un'improvvisa interruzione di corrente, procedere nel seguente modo:

1. Rimuovere gli alimenti dall'area di cottura.
2. Non toccare l'alloggiamento e accertarsi che nessun oggetto entri in contatto con esso. Senza il raffreddamento attivo il dispositivo può diventare molto caldo.
3. Se l'interruzione di corrente è solo temporanea, la ventola si rimette in funzione automaticamente dopo il ripristino della corrente. In questo caso lasciare in funzione la ventola fino al completo raffreddamento.
4. Altrimenti staccare la spina dalla presa, assicurarsi che la stanza sia ben arieggiata e non lasciare il dispositivo incustodito fino a quando non si è raffreddato completamente.

Rischio di ustioni/scottature e incendi



ATTENZIONE

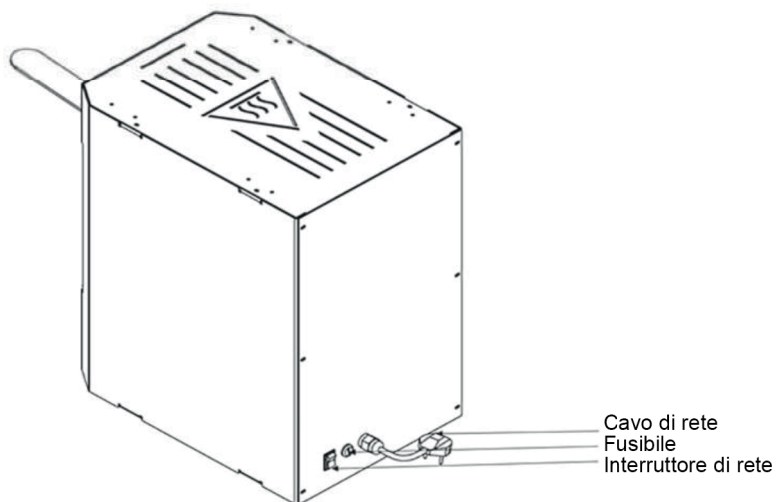
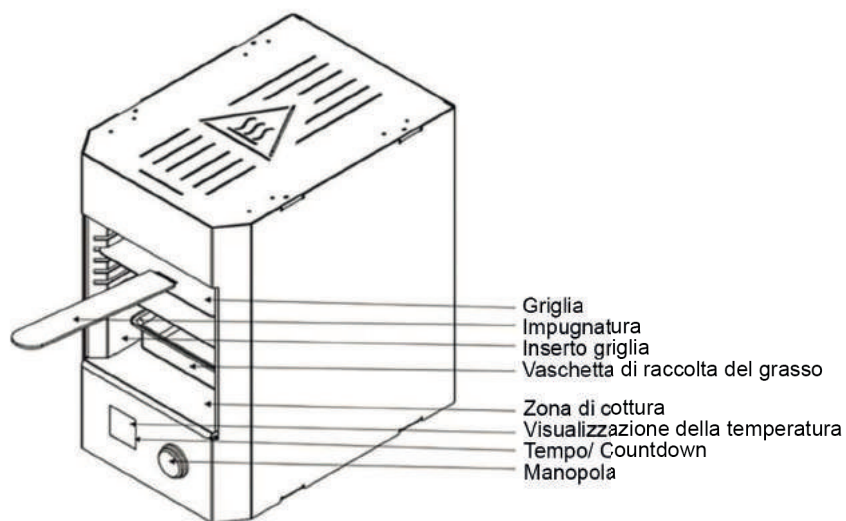
Pericolo di ustioni! Il dispositivo diventa molto caldo quando è in funzione. Non toccarlo!

- Prestare particolare attenzione quando si introduce il cibo nel dispositivo caldo o quando si tolgono gli alimenti o gli accessori. Utilizzare sempre le presine o simili.
- Non collocare oggetti come tovaglioli o alimenti preconfezionati sulla griglia o al suo interno. Pericolo d'incendio!
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito quando si sta riscaldando o se ancora non si è raffreddato. Il cibo surriscaldato o l'olio caldo possono prendere fuoco.
- Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di spostarla, di pulirla o di conservarla.
- Ai lati e nella parte superiore del dispositivo si trovano delle fessure di raffreddamento. Sul fondo sono presenti le prese d'aria. Non coprire mai le prese d'aria poiché il dispositivo potrebbe surriscaldarsi. Pericolo d'incendio!
- Dopo l'utilizzo, le ventole rimangono in funzione ancora per un po', fino a quando la temperatura dell'elemento riscaldante è scesa a 60°C. Quando le ventole sono ancora in funzione, non staccare la spina e non spegnere il dispositivo tramite l'interruttore principale sul retro poiché il dispositivo può surriscaldarsi. Attenzione: pericolo di incendio e di ustioni!
- La griglia diventa molto calda. Prestare la massima attenzione a non toccare mai le parti calde.
- Gli alimenti non devono toccare l'elemento riscaldante. Questo diventa estremamente caldo e gli alimenti possono prendere fuoco. Pericolo d'incendio!
- L'impugnatura inclusa nella consegna per inserire la griglia non deve mai rimanere all'interno durante la cottura. Questa si può surriscaldare e provocare ustioni. Togliere l'impugnatura subito dopo aver posizionato la griglia e riutilizzarla per rimuovere la griglia. Utilizzare guanti da forno o presine per rimuovere la griglia.
- Mettere in funzione il dispositivo solo dopo aver inserito la griglia e la vaschetta raccogli grasso. Riempire la vaschetta raccogli grasso con un po' di acqua per evitare che il grasso possa prendere fuoco. Controllare costantemente il livello dell'acqua. Qualora l'acqua evaporasse, spegnere il dispositivo, rimuovere la vaschetta, attendere che si raffreddi e riempirla di nuovo con acqua.
- Rimuovere la griglia solo dopo che il dispositivo si è raffreddato completamente.
- Grassi e olii possono prendere fuoco. Non spegnere il fuoco con acqua. Scollegare il dispositivo dalla presa elettrica e utilizzare un estintore.

Collocazione e utilizzo

- Collocare il dispositivo su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Prestare attenzione che la distanza con altre fonti di calore come ad esempio fornelli e termosifoni sia sufficiente.
- Evitare l'accumulo di calore e posizionare il dispositivo in modo che il calore si possa disperdere.
- I piedi di appoggio servono anche per mantenere la giusta distanza con il pavimento. Non smontarli!
- La distanza minima tra il dispositivo ed altri oggetti deve essere di almeno 15 cm ai lati e di 50 cm sulla parte superiore.
- Fare attenzione quando si tosta il pane: il pane si può bruciare.
- Non collocare il dispositivo sotto un mobile o in un angolo. Tenere lontano dal dispositivo materiali facilmente infiammabili come ad esempio tende e tovaglie.
- Tenere la griglia lontano dall'acqua soprattutto quando è calda.
- Usare solo gli accessori inclusi nella consegna oppure acquistarli sul nostro sito www.klarstein.de.
- Nella parte inferiore del dispositivo si trovano i piedi di appoggio. Dal momento che i mobili o le superfici del pavimento vengono trattati con vari prodotti, non si può escludere che alcune sostanze contengano dei componenti che possono danneggiare i piedi di appoggio. Si consiglia di posizionare un tappetino di protezione sotto i piedi d'appoggio. Inoltre non utilizzare detergenti aggressivi, detergenti abrasivi, pagliette o simili.
- Non vaporizzare liquidi sopra o all'interno del dispositivo. Per la pulizia, utilizzare un panno leggermente inumidito e un detersivo delicato.

Descrizione del prodotto e comandi



Avvertenze per il primo utilizzo

Disimballaggio

1. Rimuovere il dispositivo e gli accessori dalla confezione.
2. Conservare entrambe le confezioni e il materiale di imballaggio. Il trasporto sicuro del dispositivo in caso di reclamo è possibile solo imballando il dispositivo nella confezione originale.
3. Rimuovere gli accessori all'interno della zona di cottura.
4. Rimuovere completamente l'imballaggio e assicurarsi che nella parte interna del dispositivo non ci sia materiale d'imballaggio residuo. Verificare che il dispositivo e l'elemento riscaldante non siano danneggiati.

Consegna

Controllare che tutti i componenti siano inclusi nella consegna e ispezionare tutti i componenti per assicurarsi che non siano danneggiati. Se qualcosa manca o è danneggiato, contattare subito il nostro servizio clienti. Sono inclusi nella consegna:

- Unità principale
- Griglia
- Impugnatura per la griglia
- Vaschetta raccogli grasso
- Inserto griglia

Collocazione

- Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente tra il dispositivo e altre forti fonti di calore come fornelli, termosifoni.
- Evitare l'accumulo di calore e posizionare il dispositivo in modo che il calore si possa disperdere.
- Intorno al dispositivo deve esserci una distanza minima di 15 cm, sulla parte superiore la distanza deve essere di 50 cm. I piedi di appoggio fungono da distanziatori con il pavimento.
- Al primo utilizzo, è possibile che si formi del fumo. Riscaldare pertanto il dispositivo per circa 10 minuti senza alimenti in una stanza ben arieggiata e inserire l'inserto griglia e la vaschetta raccogli grasso.
- Non collocare il dispositivo sotto un mobile o in un angolo. Tenere il dispositivo lontano da materiali facilmente infiammabili come per tovaglie e tende.
- Collocare il dispositivo su una superficie resistente al calore e stabile.

Pulizia

Prima del primo utilizzo, è necessario rimuovere la polvere dal dispositivo e eventualmente il materiale di imballaggio ed i residui di produzione. Successivamente, riscaldare la griglia senza alimenti e lavarla di nuovo.

1. Pulire tutti gli accessori in acqua calda. Asciugare con cura tutti i componenti. Non utilizzare detergenti aggressivi poiché possono corrodere le superfici.
2. Pulire le superfici interne ed esterne del dispositivo con un panno morbido leggermente inumidito.
3. In seguito far asciugare completamente il dispositivo.
4. Inserire la spina in una presa con sistema di protezione da contatto.

Inserire la vaschetta raccogli grasso

Per facilitare la pulizia del dispositivo, è possibile rimuovere la vaschetta raccogli grasso. Inserire la vaschetta nella zona di cottura e accertarsi che venga a contatto con l'elemento riscaldante. La vaschetta è in posizionata corretta quando le alette sulla parte inferiore dell'inserto griglia si incastrano nelle apposite scanalature. La vaschetta è importante per il corretto funzionamento del dispositivo e pertanto deve essere sempre inserita. Rimuovere la vaschetta solo quando il dispositivo si è raffreddato completamente.

Per rimuovere la vaschetta sollevarla leggermente fino a che le alette sulla parte inferiore dell'inserto griglia vengono rilasciate. Estrarre con attenzione l'inserto griglia. Evitare il contatto con l'elemento riscaldante. Durante la cottura degli alimenti di solito si verifica la fuoriuscita dei liquidi i quali non devono finire all'interno del dispositivo. Mettere in funzione il dispositivo solo con la vaschetta raccogli grasso inserita.

Messa in funzione e utilizzo

Nota importante sull'elemento riscaldante in ceramica:

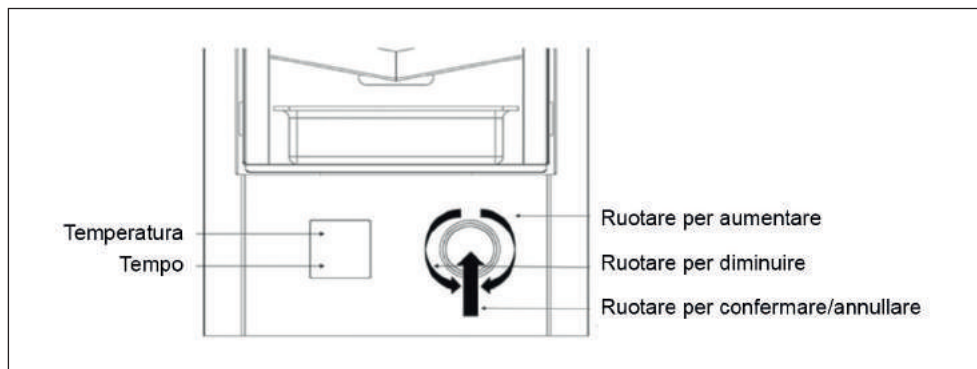
Durante l'uso l'elemento riscaldante in ceramica presenta una parte scura al centro. Per impostazione di fabbrica in questa parte non possono passare cavi riscaldanti. Tuttavia ciò non influisce sul risultato finale poiché il riscaldamento è diffuso e la superficie di cottura viene irradiata in maniera uniforme anche al centro.

Accensione e impostazione della temperatura

Per accendere il dispositivo, premere l'interruttore di accensione posto sul pannello posteriore. Aumentare o diminuire la temperatura dell'elemento riscaldante con la manopola. La temperatura massima impostabile è di 850°C Premere la manopola per confermare la temperatura impostata.

Regolare il tempo di cottura

Dopo aver confermato la temperatura, è possibile impostare il tempo. La temperatura massima di 850°C rappresenta un potenziale pericolo. Per questo motivo, il tempo massimo di funzionamento per ogni processo di cottura è di 09:50 minuti. Questo valore può essere ridotto a piacimento. Per avviare il processo di cottura, premere la manopola per confermare. Al raggiungimento della temperatura impostata, il conto alla rovescia si avvia a partire da, ad esempio, 9.50-0.00.



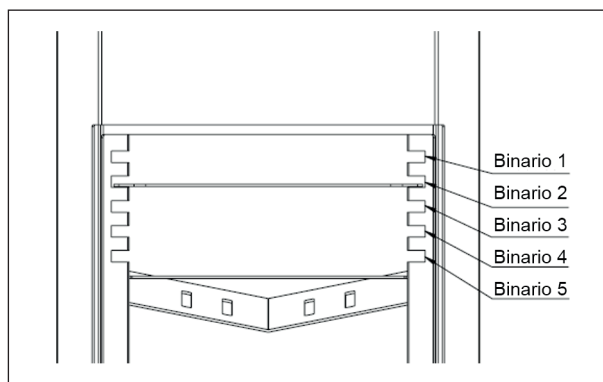
Allo scadere del conto alla rovescia, il dispositivo si spegne automaticamente. Per continuare il processo di cottura, premere due volte la manopola. Il processo di cottura riprende con le impostazioni precedenti.

Preriscaldare

Durante il funzionamento il dispositivo indica la temperatura attuale, la quale viene rilevata da un apposito sensore integrato nell'elemento riscaldante. Appena il valore indicato oscilla intorno a ± 20 °C, l'elemento riscaldante si trova alla temperatura normale di funzionamento. Le prestazioni del dispositivo sono ottimali quando l'intera zona di cottura è riscaldata. Attendere altri 3-5 minuti prima di introdurre il cibo da grigliare al fine di ottenere risultati ottimali.

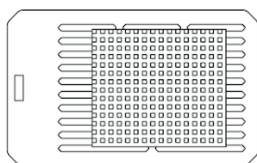
Grigliare

I tempi di cottura solitamente sono compresi tra uno e tre minuti per ciascun lato. Nella tabella "consigli per la preparazione", sono contenute indicazioni per la preparazione di diversi tipi di alimenti e tipi di carne.

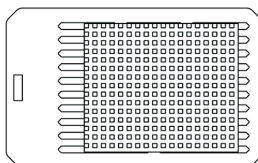


Mettere la carne sulla griglia non preriscaldata. Introdurre la griglia utilizzando l'apposita impugnatura all'interno del dispositivo preriscaldato. Nelle figure seguenti si può vedere il livello del calore in relazione al binario scelto e in relazione alla distanza della griglia con l'elemento riscaldante. Posizionare la carne sulla superficie rappresentata con i quadretti:

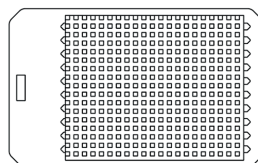
Binario 1 e 2



Binario 3 e 4



Binario 5 e 6



Scegliere un binario in base allo spessore della carne. La carne deve essere posizionata sotto l'elemento riscaldante tuttavia non deve toccarlo. Rimuovere subito l'impugnatura dalla griglia per evitare che si riscaldi. Posizionare la carne sotto l'elemento riscaldante e al centro per ottenere una cottura uniforme. **Attenzione:** pericolo di lesioni!

Per ottenere una crosta uniforme, posizionare la carne tagliata a pezzi al centro sotto l'elemento riscaldante.

Per girare la carne, rimuovere la griglia e posizionarla su una superficie resistente al calore. Girare la carne ed introdurla di nuovo nella zona di cottura utilizzando una pinza. Non utilizzare oggetti appuntiti per evitare la fuoriuscita del liquido di cottura.

Per motivi pratici si consiglia di preriscaldare il dispositivo. Al raggiungimento della temperatura desiderata, avviare nuovamente il processo di cottura per riscaldare la carne.

Annullare il processo di cottura

Tenere premuta la manopola per annullare il processo di cottura, per modificare la temperatura impostata o per spegnere il dispositivo.

Abbrustolire la carne

Una temperatura compresa tra i 400° C e i 850°C permette che si formi rapidamente la crosta. Inoltre è consigliabile far abbrustolire la carne dopo la cottura. Fare abbrustolire la carne a bassa temperatura nella zona di cottura o nella vaschetta raccogli-grasso nella parte inferiore (zona di riposo).

Basi della cottura ad alta temperatura

Indicazione della temperatura

La temperatura indicata sul display viene rilevata direttamente nell'elemento riscaldante da un sensore per la temperatura molto preciso. Maggiore è la distanza con l'elemento riscaldante, minore è la temperatura. Dal momento che il dispositivo funziona principalmente con l'irradiazione del calore, l'intensità dell'effetto del calore dipende anche dalle superfici degli alimenti. Le superfici scure e poco riflettenti si riscaldano più velocemente rispetto alle superfici chiare.

L'utilizzo di una griglia ad alta temperatura si differenzia fortemente dall'utilizzo di griglie elettriche disponibili in commercio. La potenza è di 10 volte superiore.

Le fasi di preparazione di una bistecca sono fondamentalmente le seguenti:

1. Riscaldare il dispositivo
2. Sistemare la carne
3. Grigliare la carne da un lato (1-4 minuti in base al tipo di carne - vedere la tabella)
4. Girare la carne
5. Grigliare la carne dall'altro lato (1-4 minuti in base al tipo di carne - vedere la tabella)
6. Far abbrustolire la carne (scegliere la temperatura in base al tipo di carne - vedere la tabella)
7. Ora è possibile gustare la carne

Modalità di preparazione e linee guida per l'installazione e l'utilizzo dello Steakreaktor

| Carne | Peso | Binario | Rare* | Medium** | Well done*** | °C (per lato) | Riposo | Nota |
|----------------------------|-------|-------------------------------|----------|----------|--------------|---|---------------|--|
| Filetto (bovino) | 100 g | 2 | 2 Min. | 3 Min. | 4 Min. | 800 °C | 2 Min. | |
| | 200 g | 2 | 3 Min. | 4 Min. | 5 Min. | 800 °C | 2-3 Min. | |
| Entrecote (bovino) | 250 g | 2 | 1 Min. | 1,5 Min. | 2,5 Min. | 850 °C | 5 Min. | Se la carne è un po' più spessa, attendere 30 secondi in più per ciascun lato. |
| | 350 g | 3 | 1,5 Min. | 2 Min. | 3 Min. | 850 °C | 5 Min. | Se la carne non è troppo spessa è possibile utilizzare anche il binario 2. |
| Bistecca (bovino) | 350 g | 3 | 5 Min. | 6 Min. | 7 Min. | 3 min a 850 °C, poi diminuire a 700 °C | 5 Min. | |
| | 450 g | 3 | 6 Min. | 7 Min. | 8 Min. | 3 min a 850 °C, poi diminuire a 700 °C | 5 Min. | |
| Carne macinata (bovino) | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 3-4 Min. | 4-5 Min. | 800 °C | Non rilevante | In presenza di elevato contenuto di grassi impostare la temperatura a 700 °C. |
| Fettina di vitello | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 4 Min. | 5-6 Min. | 800 °C | 4 Min. | Per una cottura ottimale dopo 4 minuti impostare a 700 °C. |
| Roastbeef (bovino) | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 4 Min. | 5-6 Min. | 850 °C | 2-4 Min. | Per una cottura ottimale dopo 4 minuti impostare a 700 °C. |
| | 300 g | 3 | 4 Min. | 5-6 Min. | 6-7 Min. | 850 °C | 2-4 Min. | Per una cottura media dopo 4 minuti impostare a 700 °C. |
| Bistecca di collo (maiale) | 200 g | 2 | - | - | 3-4 Min. | 850 °C | Non rilevante | La carne di maiale deve essere sempre ben cotta. |
| Pancetta (maiale) | 100 g | 2 | - | - | 3-4 Min. | 800 °C | Non rilevante | Se lo si desidera, il tempo di cottura può essere accorciato o allungato. |
| Filetto di salmone | 200 g | 2 | - | - | 3 Min. | 700 °C | Non rilevante | Le proteine del pesce coagulano molto rapidamente, ridurre il tempo di cottura, se necessario. |
| Filetto di tonno | 200 g | 2 | 1 Min. | 1,5 Min. | 2-3 Min. | 700 °C | Non rilevante | Le proteine del pesce coagulano molto rapidamente, ridurre il tempo di cottura, se necessario, il trancio di tonno non va ben cotto. |
| Dorato, abbastanza | 400 g | 3 | - | - | 4 Min. | 800 °C | | La pelle deve essere rimossa, altrimenti allungare il tempo di cottura e dopo 3 minuti aumentare la temperatura a 700 °C. |
| Pollo al mais Petto | 200 g | 3 (con l'osso), 2 (disossato) | - | - | 5 Min. | 3 minuti a 800 °C, fino a 700 °C.girare e a 700 °C. grigliare ancora 3-4 minuti . | | Cottura ottimale per carne con l'osso, per farla rimanere succosa. |

* Temperatura al cuore ca. 50-52°C

** Temperatura al cuore ca. 58°-60°C

*** Temperatura al cuore ca. 70-85°C

Consigli:

- In genere è meglio che la carne abbia molto grasso e se presenta una bella marmorizzazione.
- Si consiglia di salare e pepare solo dopo il processo di cottura. Naturalmente è possibile marinare prima la carne. Tuttavia una marinata troppa densa è sconsigliata.
- Mettere il burro o lo strutto sulla carne ne rafforza il gusto.
- Per continuare la cottura lasciare la carne sulla griglia e lasciarla cuocere lentamente sui binari 4/5, in questo modo si ottiene la consistenza desiderata.
- Si consiglia inoltre di far cuocere la carne con la pelle ad una temperatura alta per ottenere una crosta croccante.
- Per prima cosa cuocere la carne sottovuoto e infine abbrustolire con la griglia.

Abbrustolire le verdure:

Far abbrustolire su ciascun lato zucchine, melanzane, peperoni, cipolle ecc..

Preparare l'arrosto:

Per ottenere un arrosto dall'aroma perfetto, introdurre l'arrosto nella griglia e riscaldarlo per un paio di minuti ad alta temperatura. Sono adatti tipi di carne quali bollito, manzo, agnello.

Esempio: 300 g di entrecote

1. Impostare il dispositivo a 800-850 °C e pre-riscaldare.
2. Mettere l'entrecote al centro della griglia.
3. Mettere l'entrecote nel secondo binario.
4. Dopo un minuto e mezzo rimuovere la griglia e girare la carne.
5. Posizionare la carne sulla griglia.
6. Lasciare cuocere ancora per 3 minuti.

Spegnere e raffreddare

Se il tempo impostato è scaduto oppure il processo di cottura è stato interrotto, le ventole restano in funzione. Questo è importante per fare in modo che l'unità non venga riscaldata ulteriormente dal calore residuo. Spegnere l'interruttore di rete solo dopo che le ventole si sono spente da sole.



Pulizia e manutenzione

La pulizia del dispositivo deve essere eseguita solo quando questo si è completamente raffreddato, la spina è stata disinserita e il dispositivo è completamente scollegato dalla corrente.

Innanzitutto rimuovere la vaschetta raccogli grasso e poi l'inserito griglia. Lavare l'inserito griglia con un detergente adatto. Prestare attenzione alla compatibilità con il metallo quando si sceglie il detergente. Lasciare agire il detergente e lavare più volte l'inserito griglia se è molto sporco. Al termine di questa operazione, risciacquare a fondo l'inserito griglia con l'ausilio di una spazzola con setole in plastica. Non utilizzare sostanze abrasive, spazzole metalliche o spugne in acciaio per evitare di graffiare e di corrodere le superfici.

La zona di cottura e le superfici devono essere lavate regolarmente e accuratamente con un panno leggermente umido. Non vaporizzare detersivi sul dispositivo, bensì utilizzare un panno. Evitare di esercitare pressione sull'elemento riscaldante durante il processo di pulizia. Attenzione! Lo sporco potrebbe incendiarsi. Pulire con cura il dispositivo.

Ricerca e risoluzione dei problemi

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|--|
| Formazione di fumo durante il funzionamento | Gli alimenti toccano l'elemento riscaldante. | Spegner il dispositivo e posizionare di nuovo gli alimenti. Attenzione: gli alimenti, gli accessori e la griglia sono caldi. |
| | Gli alimenti producono fumo senza toccare l'elemento riscaldante. | Interrompere subito il processo di cottura e far raffreddare il dispositivo. Non continuare a cuocere gli alimenti. |
| Il dispositivo non funziona oppure non si riscalda. | La spina non è inserita correttamente. | Inserire correttamente la spina nella presa di corrente. |
| | Il tempo impostato è scaduto. | Riavviare il dispositivo. |
| | Il dispositivo non è acceso. | Accendere il dispositivo. |
| | Il fusibile sul retro del dispositivo è guasto. | Far sostituire il fusibile da un tecnico specializzato. |
| | Il dispositivo si è surriscaldato. | In questo caso, l'elemento riscaldante si spegne per motivi di sicurezza. Far raffreddare il dispositivo prima di riutilizzarlo. Non mettere in funzione il dispositivo senza l'inserito griglia. Questo impedisce un rapido surriscaldamento. |
| Le superfici esterne del dispositivo diventano molto calde. | Non è stato inserito l'inserito griglia. | Spegner il dispositivo, farlo raffreddare completamente e inserire l'inserito griglia. |
| | Le fessure di aereazione sono bloccate. | Rimuovere tutti gli oggetti che bloccano le fessure di aereazione. |
| | Le prese d'aria sono bloccate. | Assicurarsi che le fessure di aereazione sulla parte inferiore non siano ostruite. |

Codici di errore

| | |
|-------------------------|---|
| F01, F02, F03, F04, F16 | Se sul display compare uno dei seguenti codici di errore F01, F02, F03, F04, F16, contattare il servizio clienti. |
| F05 | Il codice di errore F05 indica che il processo di riscaldamento per il raggiungimento della temperatura impostata non si è potuto concludere nell'arco di 10 minuti. Pertanto il processo di riscaldamento è stato interrotto. Causa possibile: il dispositivo è stato esposto a vento freddo o a una temperatura ambiente troppo bassa. Premendo la manopola, il codice di errore sparisce e il display torna come prima. Se il codice di errore compare di nuovo, anche a una normale temperatura ambiente, è probabile che il dispositivo sia difettoso. In questo caso, contattare il servizio clienti. |
| Err, Hot | Se sul display compaiono Err e Hot, ciò indica surriscaldamento nella parte inferiore del dispositivo, dove si trovano i componenti elettronici. Normalmente quest'area non deve superare i 50°C. Se ciò accade, spegnere il dispositivo e farlo raffreddare prima di rimetterlo in funzione. |

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
Testato secondo la norma DIN EN 60335-2-9: 2011 + rettifica 1: 2012 in combinazione con
DIN EN 60335-1: 2012 + rettifica 1 + 2: 2014

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. La cuisson au gril à haute température exige la vigilance accrue de l'utilisateur mais procure un plaisir certain et permet de savourer le steak parfait.

Sommaire

| | |
|--|----|
| Fiche technique | 58 |
| Consignes de sécurité | 58 |
| Aperçu de l'appareil et éléments de commande | 62 |
| Avant la première utilisation | 63 |
| Mise en marche et utilisation | 64 |
| Principes de base de la grillade à haute température | 67 |
| Nettoyage et entretien | 70 |
| Identification et résolution des problèmes | 70 |
| Information sur le recyclage | 71 |
| Déclaration de conformité | 71 |

Fiche technique

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Numéro d'article | 10029610 |
| Alimentation électrique | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Puissance | 1600 W |
| Plages de température (braséro) | 400-850 °C |
| Dimensions | 250 x 355 x 405 mm |

Consignes de sécurité

Avant de mettre ce barbecue haute température en marche, lire attentivement les instructions qui suivent et bien conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si cet appareil est remis à une autre personne, lui fournir également le mode d'emploi.

Fonction prévue

- Ce gril à haute température sert uniquement à réchauffer, à griller ou à dorer des aliments comme la viande, le poisson ou les légumes. Ne pas utiliser d'aliments secs comme du pain ou des petits pains.
- L'appareil a été conçu à des fins domestiques et pour les quantités de nourriture habituellement produites à domicile. Le gril à haute température n'est pas adapté pour une utilisation professionnelle ou ménagère dans les cuisines mis à disposition des employés de magasins, de bureaux ou autres lieux de travail d'une entreprise ou dans d'un ménage semblable, dans des propriétés agricoles, ou bien mis à disposition des clients d'hôtels, de motels, d'autres habitations ou de pensions.
- Utiliser le gril à haute température uniquement dans des pièces fermées et suffisamment ventilées. Il doit être correctement couvert et ne doit pas être encastré.
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans un avion, un bateau ou un véhicule personnel.
- Le fabricant n'est pas tenu responsable des dégâts résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Dangers encourus par les enfants et un cercle élargi de personnes

- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui présentent une expérience et/ou des connaissances insuffisantes, doivent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilés les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies.
- Tenir les enfants éloignés des éléments d'emballage. Ils pourraient les avaler et s'étouffer. Veiller à ce qu'ils ne mettent pas leur tête dans les sachets d'emballage.
- Surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Dangers électriques

- Ne pas plonger le gril dans l'eau ou dans tout autre liquide. Risques d'électrocution !
- Ne pas asperger l'appareil d'eau ou de tout autre liquide. Risques d'électrocution !
- Par conséquent, ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources humides comme par exemple un évier.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en extérieur.
- Brancher l'appareil à une prise de terre installée selon les normes et dont la tension correspond à celle indiquée sur la « fiche technique ».
- Ménager un accès facile à la prise pour permettre le débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Ne pas utiliser le gril à haute température si l'appareil est endommagé, si le système de chauffage présente des fissures ou d'autres détériorations, si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil est tombé.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas au-dessus de bords tranchants ou sur des objets chauds.
- Débrancher le cordon d'alimentation en cas d'inutilisation du gril, après chaque utilisation, avant de nettoyer l'appareil ou de le ranger, lorsque l'appareil présente un dysfonctionnement manifeste et en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche d'alimentation et non sur le cordon.
- Ne pas effectuer de modifications sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation.
- Faire réparer l'appareil par un atelier spécialisé. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, le service client ou un atelier spécialisé pour prévenir de tout danger.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à une minuterie externe ou à une prise électrique télécommandée.
- Faire fonctionner l'appareil sur un disjoncteur dont le courant de déclenchement n'excède pas 30 mA. En cas de doute, demander conseil à un électricien.

Si des coupures de courant interviennent pendant le fonctionnement, prenez les dispositions suivantes :

1. Retirez les aliments de la zone de cuisson.
2. Ne touchez pas le corps de l'appareil et veillez à ce qu'aucun autre objet n'entre en contact avec lui. En l'absence de refroidissement actif le corps de l'appareil est susceptible de devenir brûlant.
3. Si la coupure de courant est de courte durée, la ventilation se remet en marche automatiquement au rétablissement du courant. Dans ce cas, laissez fonctionner la ventilation jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
4. Dans le cas contraire, débranchez la fiche de la prise, veillez à assurer une ventilation suffisante et ne laissez pas l'appareil sans surveillance jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

Danger de brûlure/d'ébouillement et d'incendie



ATTENTION

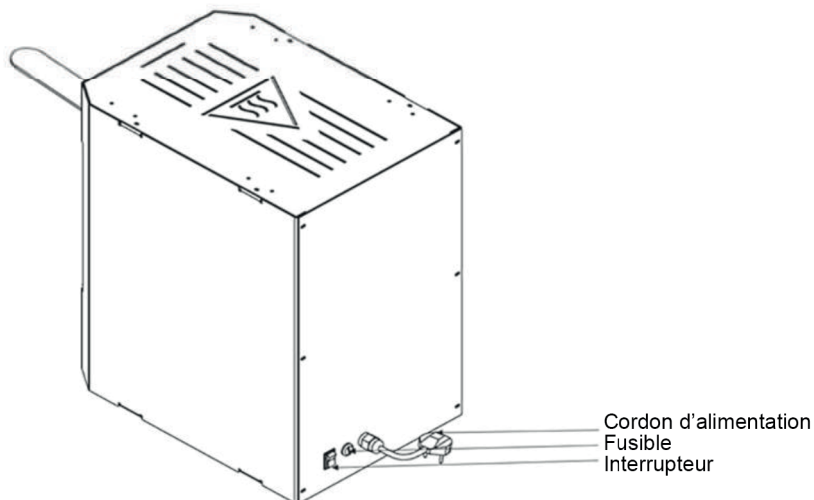
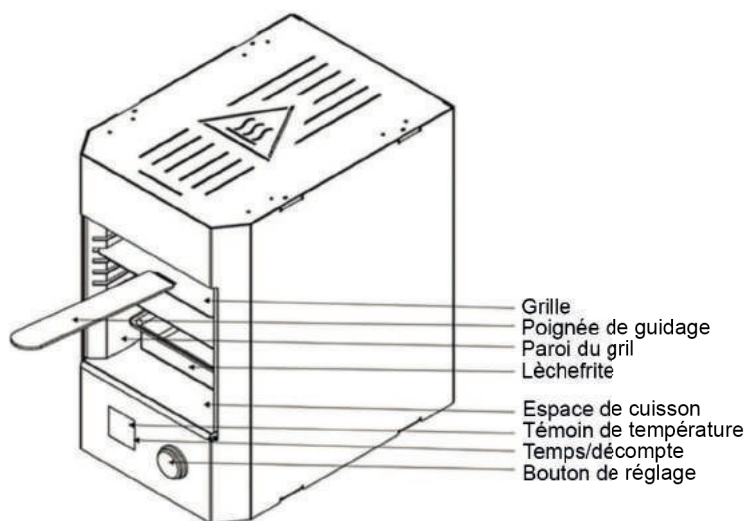
Risques de brûlure ! Les éléments du boîtier chauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne pas les toucher quand l'appareil est en marche !

- Être extrêmement vigilant au moment d'introduire la nourriture dans l'appareil chaud ou d'en sortir des aliments chauds ou des accessoires. Utiliser des maniques ou tout autre accessoire équivalent.
- Ne pas placer de torchons ou d'aliments emballés sur ou dans le gril. Risques d'incendie !
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation, lorsqu'il chauffe ou refroidit. Les aliments surchauffés ou l'huile brûlante peuvent s'enflammer.
- Laisser le gril refroidir entièrement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
- L'appareil possède des fentes de refroidissement sur les côtés et sur le dessus de l'appareil. Le dessous de l'appareil comprend des entrées d'air. Ne pas les recouvrir pour éviter que l'appareil ne surchauffe. Risques d'incendie !
- Après utilisation de l'appareil, les ventilateurs continuent de fonctionner encore un moment, jusqu'à ce que l'élément chauffant de l'appareil passe sous une température de 60 °C. Ne pas débrancher le cordon d'alimentation et ne pas éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur principal de la face arrière pendant le fonctionnement des ventilateurs, cela pourrait surchauffer l'appareil. Risques d'incendie et de brûlures !
- Les éléments chauffant situés en haut de l'espace de cuisson peuvent devenir extrêmement chaud. Les toucher provoque des brûlures graves.
- La nourriture ne doit jamais entrer en contact avec les éléments chauffants. Ceux-ci sont extrêmement chauds et les aliments peuvent prendre feu. Risques d'incendie !
- L'ensemble de l'espace de cuisson devient extrêmement chaud. Être vigilant et ne jamais toucher les éléments chauffés.
- La poignée de guidage fournie, qui sert à manipuler la grille, ne doit jamais rester attachée à la grille pendant la cuisson ou la grillade. Elle peut en effet devenir très brûlante et entraîner des brûlures considérables. Retirer donc immédiatement la poignée une fois que la grille a été positionnée et ne s'en servir de nouveau que pour ressortir la grille. Utiliser des gants de cuisine spéciaux ou des maniques pour manipuler la poignée.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsque les parois du gril et la lèchefrite y ont été installées. Remplir le fond de la lèchefrite avec un peu d'eau pour éviter que la graisse récoltée ne s'enflamme et vérifier régulièrement le niveau d'eau pendant le fonctionnement de l'appareil. Si l'eau s'est évaporée, éteindre l'appareil et sortir la lèchefrite refroidie avec précaution pour y verser de nouveau de l'eau.
- Retirer les parois du gril uniquement lorsque l'appareil a complètement refroidi.
- La graisse et l'huile peuvent s'enflammer en cas de mauvaise utilisation. Ne jamais éteindre un feu en versant de l'eau. Mettre l'appareil hors tension et utiliser un extincteur.

Consignes sur l'emplacement et sur l'utilisation de l'appareil

- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et thermorésistante. Veiller à le tenir suffisamment à l'écart de sources de chaleur importante comme des plaques chauffantes, des conduits de chauffage ou équivalent.
- Éviter l'accumulation de chaleur et disposer l'appareil de telle manière à ce que la chaleur produite par le boîtier pendant le fonctionnement de l'appareil puisse s'échapper convenablement.
- Les pieds de l'appareil servent en même temps à préserver un espace vacant sous lui. Il ne faut pas les démonter !
- Ménager un espace minimal de 15 cm sur les côtés de l'appareil et de 50 cm au-dessus.
- Être vigilant au moment de griller du pain : le pain peut brûler.
- Ne pas placer l'appareil sous un placard mural ou dans un coin. Tenir également l'appareil à l'écart de tissus inflammables comme par exemple des rideaux ou des nappes de table.
- Tenir le gril à l'écart de l'eau. Cela vaut particulièrement lorsque le four est chaud.
- Utiliser uniquement les accessoires fournis ou les accessoires disponibles sur www.klarstein.fr pour faire fonctionner le gril à haute température.
- Le dessous de l'appareil est équipé de pieds. Parce que les surfaces des meubles ou des sols sont constituées de différents matériaux et sont traités avec des produits d'entretien divers, il n'est pas totalement exclu que certaines de ces matières contiennent des composants susceptibles de détériorer les pieds de l'appareil et de les ramollir. Si tel est le cas, disposer un support antidérapant sous les pieds de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produit d'entretien agressif, de matériel abrasif, d'éponge dure ou tout équivalent pour nettoyer l'appareil.
- Ne vaporiser aucun liquide sur ou dans l'appareil pour le nettoyer. Utiliser une éponge légèrement humide avec un produit d'entretien doux.

Aperçu de l'appareil et éléments de commande



Avant la première utilisation

Déballage

1. Sortir l'appareil et les accessoires du carton.
2. Conserver les deux cartons d'emballage ainsi que les rembourrages du Steakreaktor. Seul ce mode d'emballage est possible pour le transport sécurisé de l'appareil en cas de réclamation.
3. Sortir les autres accessoires se trouvant à l'intérieur du gril.
4. Retirer tous les éléments d'emballage et s'assurer qu'il n'en reste plus dans l'espace de cuisson. Contrôler l'état de l'appareil et vérifier avant tout que les éléments chauffants et que le câble ne sont pas endommagés.

Contenu de l'emballage

Vérifier que le contenu de la livraison est complet et vérifier l'état de toutes les pièces pour déceler d'éventuels dégâts. Si des pièces manquent ou sont défectueuses, se tourner immédiatement vers le service client. Voici les pièces qui doivent se trouver dans l'emballage :

- Gril à haute température
- Grille
- Poignée de guidage de la grille
- Lèche-frite
- Paroi du gril

Installation

- Au moment de choisir l'emplacement de l'appareil, veiller à le placer à distance suffisante des sources de forte chaleur comme par exemple des plaques chauffantes, des conduits de chauffages etc.
- Éviter l'accumulation de chaleur et disposer l'appareil de telle manière à ce que la chaleur produite par le boîtier pendant le fonctionnement de l'appareil puisse s'échapper convenablement.
- Ménager un espace minimal de 15 cm sur les côtés de l'appareil et de 50 cm au-dessus. Les pieds de l'appareil servent en même temps à préserver un espace vacant sous lui.
- Des dégagements de fumée et d'odeur causés par le brûlement de graisses peuvent survenir lors de la première utilisation. Faire chauffer l'appareil à vide pendant environ 10 minutes, c'est-à-dire sans nourriture, dans une pièce correctement ventilée, mais impérativement avec les parois du gril ainsi que la lèche-frite.
- Ne pas placer l'appareil sous un placard mural ou dans un coin. Tenir également l'appareil à l'écart de tissus inflammables comme par exemple des rideaux ou des nappes de table.
- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et thermorésistante.

Nettoyage

Nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois afin d'enlever la poussière de même que les éventuels restes d'emballages ou résidus de fabrication. Puis faire chauffer le gril sans nourriture et le nettoyer de nouveau.

1. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle. Puis sécher minutieusement tous les éléments. Noter que les produits d'entretien agressifs peuvent être corrosifs, même dans le cas de l'acier.
2. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur du gril à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humidifié à l'eau.
3. Enfin, essayer le four en profondeur pour le sécher.
4. Brancher la fiche d'alimentation à une prise de terre.

Installer la grille et la lèchefrite

Pour simplifier le nettoyage de l'appareil, retirer les parois du gril. Introduire les parois du gril dans l'espace de cuisson. Veiller à ne pas faire entrer les parois en contact avec les éléments chauffants pour éviter tout dommage. Le positionnement adéquat est atteint lorsque le bas des parois s'encliquète dans les encoches adaptées du four. Les parois sont nécessaires au fonctionnement sécurisé de l'appareil et doit absolument rester dans l'appareil pendant son fonctionnement. Les retirer uniquement quand l'appareil a complètement refroidi.

Pour retirer les parois, les soulever légèrement jusqu'à désolidariser le bord inférieur des parois des encoches. Sortir les parois avec précaution en les tirant vers l'extérieur. Ce faisant, éviter de toucher les éléments chauffants pour éviter de les endommager. En général, un liquide coule des pièces de viande pendant leur grillade. Ce liquide ne doit pas couler à l'intérieur du four. Par conséquent, toujours faire fonctionner l'appareil en utilisant la lèchefrite.

Mise en marche et utilisation

Consigne importante concernant l'élément chauffant en céramique:

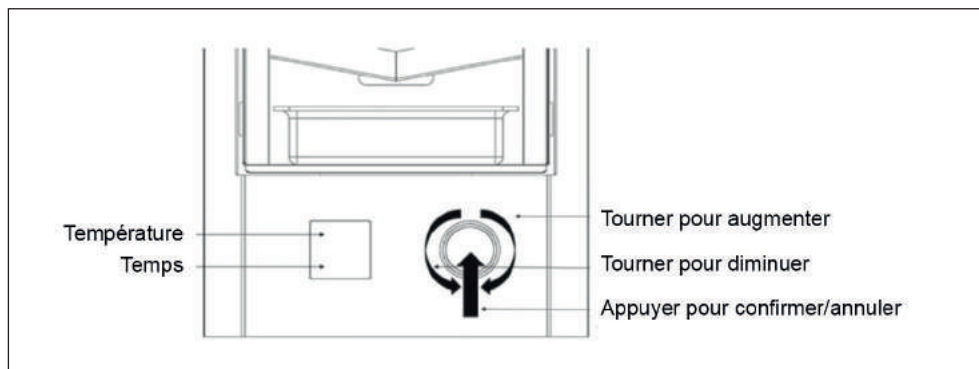
L'élément chauffant en céramique présente une zone sombre au centre pendant le fonctionnement. A cet endroit il est impossible par construction d'installer des câbles chauffants. Ceci n'a toutefois aucune influence sur le résultat de la cuisson, car les radiations du chauffage diffusent de façon homogène sur toute la surface de cuisson y compris la zone.

Mise en marche et réglage de la température

Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil. Le bouton de réglage permet d'augmenter ou de diminuer la température des éléments chauffants. La température maximale est de 850 °C. Appuyer sur le bouton de réglage pour confirmer la température sélectionnée.

Paramétrer le temps de grillade

Une fois la température de grillade confirmée, il est possible de paramétrer le temps. La température extrême de 850 °C représente un potentiel de risque. Une fois la température programmée atteinte, le compte à rebours démarre (par exemple de 9:50 à 0:00).



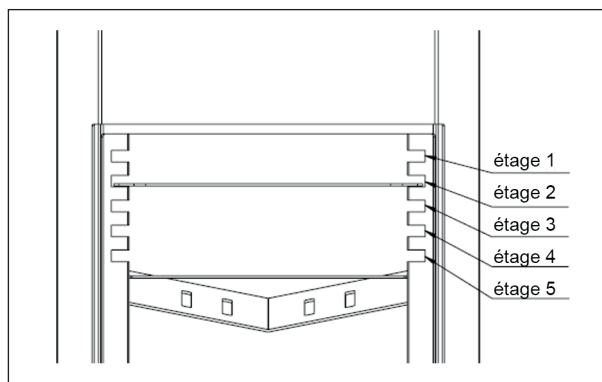
Une fois que le compte à rebours est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. Si vous souhaitez continuer le processus de cuisson, appuyez deux fois sur le régleur. Les derniers paramètres indiqués sont alors automatiquement repris en charge et le processus de cuisson reprend son cours.

Préchauffage

Le grill à haute température affiche la température actuelle, telle que mesurée par un capteur intégré à l'élément chauffant. Une fois que la valeur affichée avoisine ± 20 °C, l'élément chauffant atteint sa température de fonctionnement. L'appareil est particulièrement performant lorsque l'ensemble de l'espace de cuisson est chauffé. Ainsi, attendre 3-5 minutes supplémentaires avant d'introduire les aliments à griller pour bénéficier d'une grillade continue et reproductible.

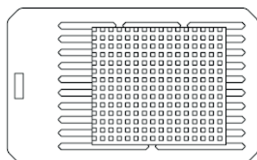
Grillade

Les temps habituels de grillade sont de une à trois minutes pour chaque côté des pièces de viande. Se reporter au tableau sur les « types de préparation » pour obtenir plus d'informations sur la préparation des différents aliments et des différentes sortes de viande.

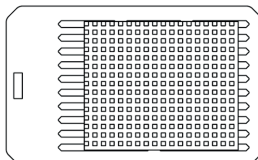


Placer la viande sur la grille non préchauffée et introduire celle-ci dans le grill préchauffé à l'aide de la poignée de guidage. Les illustrations suivantes montrent les différentes surfaces de grillade en fonction de l'étage choisi.

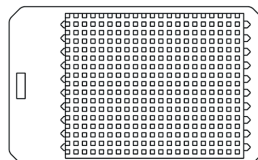
Étages 1 et 2



Étages 3 et 4



Étages 5 et 6



Choisir l'étage souhaité en fonction de l'épaisseur de la viande. La viande doit être positionnée juste en-dessous des éléments chauffants, mais il ne faut absolument pas qu'elle les touche. Retirer immédiatement la poignée de la grille pour éviter qu'elle ne chauffe. Danger de blessure !

Veiller à positionner la viande sur la grille de telle sorte à ce qu'elle soit centrée par rapport aux éléments chauffants afin d'obtenir une grillade homogène.

Pour retourner la viande, sortir entièrement la grille et la poser sur un support ignifuge. Retourner à présent la viande et réintroduire la grille dans l'espace de cuisson. Pour ce faire, utiliser une pince et non un objet pointu afin de ne pas perdre le jus de cuisson.

Pour des raisons pratiques, il est recommandé de préchauffer le four. Une fois la température souhaitée atteinte, reprendre la cuisson afin d'avoir suffisamment de temps pour cuire les deux côtés d'un morceau de viande. Interrompre la grillade

Pour interrompre la cuisson en cours, afin de modifier le réglage de la température par exemple ou pour mettre l'appareil hors tension, appuyer sur le bouton de réglage.

Marinade de viande

La forte chaleur radiante permet la formation rapide d'une croûte avec un réglage de la température entre 400 et 850 °C. Dans la plupart des cas, il est recommandé de laisser la viande mariner après la grillade. Pour cela, la laisser dans le gril réglé à basse température ou, mieux encore, en la laissant dans la lèche-frite dans la partie basse du gril (espace de repos).

Principes de base de la grillade à haute température

Indication de température

La température affichée sur l'écran est mesurée directement dans le système de chauffage grâce au capteur de température ultra-précis. Plus la distance d'avec l'élément chauffant est grande, plus la température diminue. Comme l'appareil fonctionne principalement à la chaleur radiante, l'intensité de la chaleur dépend également de la surface du morceau de viande. Les surfaces foncées et peu réfléchissantes chauffent donc plus vite que les surfaces claires.

Le maniement d'un gril à haute température diffère grandement du maniement d'un gril électrique classique. La puissance pour chaque surface est environ 10 fois plus élevée.

La préparation d'un steak se décompose principalement selon les étapes suivantes :

1. Chauffer l'appareil
2. Positionner la viande et l'enfourner
3. Griller le premier côté (1-4 minutes en fonction de la viande, cf. tableau)
4. Retourner la viande
5. Griller le second côté (1-4 minutes en fonction de la viande, cf. tableau)
6. Prolonger la cuisson (sélection de la température et du temps, cf. tableau)
7. Déguster

Modes de préparation et données de référence pour le réglage et l'utilisation du four à steak

| Viande | Poids | Rail | saignant* | A point** | Bien cuit*** | °C (Par côté) | Laisser reposer | Remarque |
|-----------------------|-------|--------------------------|-----------|-----------|--------------|--|-----------------|---|
| Filet (boeuf) | 100 g | 2 | 2 Min. | 3 Min. | 4 Min. | 800 °C | 2 Min. | |
| | 200 g | 2 | 3 Min. | 4 Min. | 5 Min. | 800 °C | 2-3 Min. | |
| Entrecôte (boeuf) | 250 g | 2 | 1 Min. | 1,5 Min. | 2,5 Min. | 850 °C | 5 Min. | Si la viande est épaisse, laisser au four 30 mn de plus par côté. |
| | 350 g | 3 | 1,5 Min. | 2 Min. | 3 Min. | 850 °C | 5 Min. | Si la viande n'est pas si épaisse, vous pouvez utiliser le 2e rail. |
| Steak (boeuf) | 350 g | 3 | 5 Min. | 6 Min. | 7 Min. | à 850°C puis réduire à 700°C | 5 Min. | |
| | 450 g | 3 | 6 Min. | 7 Min. | 8 Min. | à 850°C puis réduire à 700°C | 5 Min. | |
| Viande hachée (boeuf) | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 3-4 Min. | 4-5 Min. | 800°C | Pas nécessaire | Si la viande a un taux de graisse élevé, réduire la température à 700°. |
| Côte de veau | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 4 Min. | 5-6 Min. | 800 °C | 4 Min. | En mode bien cuit réduire à 700°C au bout de 4 minutes. |
| Rosbif (boeuf) | 200 g | 2 | 2-3 Min. | 4 Min. | 5-6 Min. | 850 °C | 2-4 Min. | En mode bien cuit réduire à 700°C au bout de 4 minutes. |
| | 300 g | 3 | 4 Min. | 5-6 Min. | 6-7 Min. | 850°C | 2-4 Min. | En mode à point ou bien cuit réduire à 700°C au bout de 4 minutes. |
| Echine de porc | 200 g | 2 | - | - | 3-4 Min. | 850°C | Pas nécessaire | Bien griller le porc. |
| Poitrine (porc) | 100 g | 2 | - | - | 3-4 Min. | 800°C | Pas nécessaire | Le temps de cuisson peut selon les convenances être rallongé ou réduit. |
| Filet de saumon | 200 g | 2 | - | - | 3 Min. | 700°C | Pas nécessaire | Les protéines de poisson coulent très rapidement, réduire le temps de cuisson si nécessaire. |
| Filet de thon | 200 g | 2 | 1 Min. | 1,5 Min. | 2-3 Min. | 700°C | Pas nécessaire | Les protéines de poisson coulent très rapidement, réduire le temps de cuisson si nécessaire, pour le thon bien cuit non recommandé. |
| Dorade (entier) | 400 g | 3 | - | - | 4 Min. | 800°C | | La peau doit être bien filetée, sinon allonger le temps de cuisson et réduire la température au bout de 3 minutes à 700°C. |
| Blancs de poulet | 200 g | 3 (avec os), 2 (déossée) | - | - | 5 Min. | 3 minutes à 800°C, abaisser à 700°C. Retourner et griller 3-4 minutes à 700°C. | | Ne pas désosser, la viande reste juteuse. |

* Température à cœur env. 50-52°C

** Température à cœur env. 58-60°C

*** Température à cœur env. 70-85°C

Astuces :

- De manière générale, il est toujours mieux que le morceau de viande contienne beaucoup de gras pour qu'il bénéficie d'une meilleure marbrure.
- Avant la grillade, saler et surtout poivrer la viande. Naturellement, il est possible de faire mariner la viande à sa convenance. Cependant, une marinade liquide est déconseillée.
- Pour obtenir un goût encore plus relevé, il est également possible d'enduire la pièce de viande de beurre ou de saindoux.
- Pour prolonger la cuisson, laisser la pièce de viande sur l'avant de la grille et laisser cuire lentement à l'étage 4/5 pour que la viande ait la consistance souhaitée.
- De manière générale, il est préférable de faire griller à haute température les morceaux de viande charnus pour
- obtenir une croûte croustillante.
- Dans un premier temps, faire cuire la viande sous vide puis, en dernier lieu, la faire rôtir dans le Steakreaktor.

Griller des légumes :

Faire griller des courgettes, des aubergines, des poivrons, des oignons etc. pendant 1 minute de chaque côté pour obtenir des légumes grillés de manière optimale.

Faire rôtir / préparer un rôti :

Pour qu'un rôti dégage tous ses arômes, l'introduire simplement dans le Steakreaktor pendant plusieurs minutes à haute température. Cela vaut pour les côtes de bœuf, les pointes de culotte, les rôtis de bœuf, les gigots d'agneau etc.

Exemple : 300 g d'entrecôte

1. Régler la température de l'appareil sur 800-850 °C et préchauffer.
2. Placer l'entrecôte au milieu de la grille.
3. Glisser la grille à l'étage 2.
4. Retirer la grille après 1,5 minute et retourner la viande.
5. Positionner le steak plus à l'avant de la grille.
6. Prolonger la cuisson de 3 minutes.

Débrancher et laisser refroidir

Si le temps paramétré est écoulé, ou si la grillade est interrompue, les ventilateurs continuent de fonctionner. Cela est particulièrement important pour assurer que l'intérieur du gril ne surchauffe pas en raison des résidus de chaleur persistants. N'éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur qu'à partir du moment où les ventilateurs se sont interrompus automatiquement.



Nettoyage et entretien

Procéder au nettoyage de l'appareil uniquement lorsque l'appareil a complètement refroidi et que la fiche d'alimentation a été retirée de la prise de terre et que l'appareil a ainsi été mis hors circuit.

Sortir ensuite la lèchefrite puis les parois du gril. Asperger entièrement les parois avec un produit d'entretien adéquat. Choisir un produit d'entretien présentant une tolérance au métal. Laisser le produit agir, et asperger plusieurs fois les parois en cas d'encrassement prononcé. Après un temps de repos suffisant, rincer minutieusement les parois à l'aide d'une brosse à vaisselle à poils synthétiques. Ne pas utiliser de matériel abrasif, de brosses ou d'éponges métalliques pour éviter les rayures et les corrosions.

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement l'intérieur et les surfaces extérieures du gril en profondeur à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Ne pas asperger de produit d'entretien sur ou dans l'appareil. Passer le produit d'entretien sur l'appareil avec le chiffon. Éviter d'exercer des pressions fortes et mécaniques sur les éléments chauffants pendant le processus de nettoyage. Attention ! Les restes de saleté peuvent s'enflammer. Il est donc nécessaire de nettoyer l'appareil méthodiquement.

Identification et résolution des problèmes

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Dégagement de fumée pendant le fonctionnement de l'appareil. | La nourriture touche l'élément chauffant en céramique. | Débrancher l'appareil et repositionner la nourriture. Attention : la nourriture, les accessoires et l'espace de cuisson sont brûlants ! |
| | La nourriture dégage de la fumée sans toucher l'élément chauffant. | Interrompre immédiatement la grillade et laisser l'appareil refroidir. Ne pas réchauffer la nourriture en question. |
| L'appareil ne réagit pas ou ne chauffe pas. | L'appareil n'est pas branché. | Brancher l'appareil. |
| | Le temps paramétré est écoulé. | Remettre l'appareil en marche. |
| | L'appareil n'est pas allumé. | Appuyer sur l'interrupteur à l'arrière de l'appareil. |
| | Le fusible fin situé à l'arrière de l'appareil est défectueux. | Faire remplacer le fusible par une entreprise spécialisée. |
| Les surfaces extérieures de l'appareil sont brûlantes. | L'appareil est en surchauffe. | Si l'appareil surchauffe, les éléments chauffants de l'appareil s'éteignent pour des raisons de sécurité. L'appareil est de nouveau prêt à l'emploi après un long temps de refroidissement. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans les parois du gril. Celles-ci empêchent une surchauffe rapide de l'appareil. |
| | Les parois du gril n'ont pas été installées. | Débrancher l'appareil, le laisser refroidir entièrement et installer les parois du gril. |
| | Les fentes d'aération sont obstruées. | Retirer tous les objets obstruant les fentes d'aération. |
| | Les entrées d'air sont obstruées. | Veiller à dégager les entrées d'air situées sur le dessous de l'appareil. |

Codes erreur

| | |
|-------------------------|--|
| F01, F02, F03, F04, F16 | Lorsque sur l'écran un des codes erreur suivants (F01, F02, F03, F04, F16) s'affiche, veuillez contacter le service client. |
| F05 | Le code F05 indique que la température indiquée n'a pas été atteinte en moins de 10 minutes. Le processus de chauffe est alors interrompu. Cause possible : l'appareil est exposé à une source d'air très froide. Appuyez sur le régulateur pour faire disparaître ce code erreur puis relancez le processus de chauffe en plaçant l'appareil dans une pièce à température normale. Si l'erreur continue de s'afficher, contactez alors le service client. |
| Err, Hot | Lorsque Err et Hot apparaissent sur l'écran, cela signifie que l'appareil est en surchauffe sur sa partie inférieure, là où se situe l'électronique. Or, cette partie ne doit pas monter à une température supérieure à 50°C. Si tel est le cas, l'appareil s'éteint automatiquement. Laissez-le alors refroidir. |

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
Contrôlé suivant la norme DIN EN 60335-2-9: 2011 + rectificatif 1:2012 en corrélation avec la norme DIN EN 60335-1:2012 + rectificatif 1+2:2014