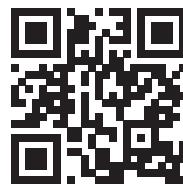


Sehr geehrter Kunde,

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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	English 21
Geräteübersicht und Bedienelemente 8	Español 36
Wichtige Hinweise zum Betrieb 9	Français 53
Vor dem ersten Betrieb 10	Italiano 69
Inbetriebnahme 11	
Bedienung im Detail 12	
Grundlagen des Hochtemperaturgrillens 13	
Reinigung und Pflege 14	
Zubereitungsformen und Richtwerte 15	
Fehlerbehebung 16	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 17	
Hinweise zur Entsorgung 19	
Hersteller & Importeur (UK) 19	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034803, 10034804
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Leistung	2200 W
Einstellbare Temperatur	800-850 °C

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 Personenfahrzeugen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, welche durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch resultieren.

Gefahr für Kinder und erweiterten Personenkreis

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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, erhitze Lebensmittel oder Zubehörteile herausnehmen. Benutzen Sie Topflappen.
- 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 ab- kühlt. Überhitze 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 Kühlslitze. 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 Führungsgriff 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

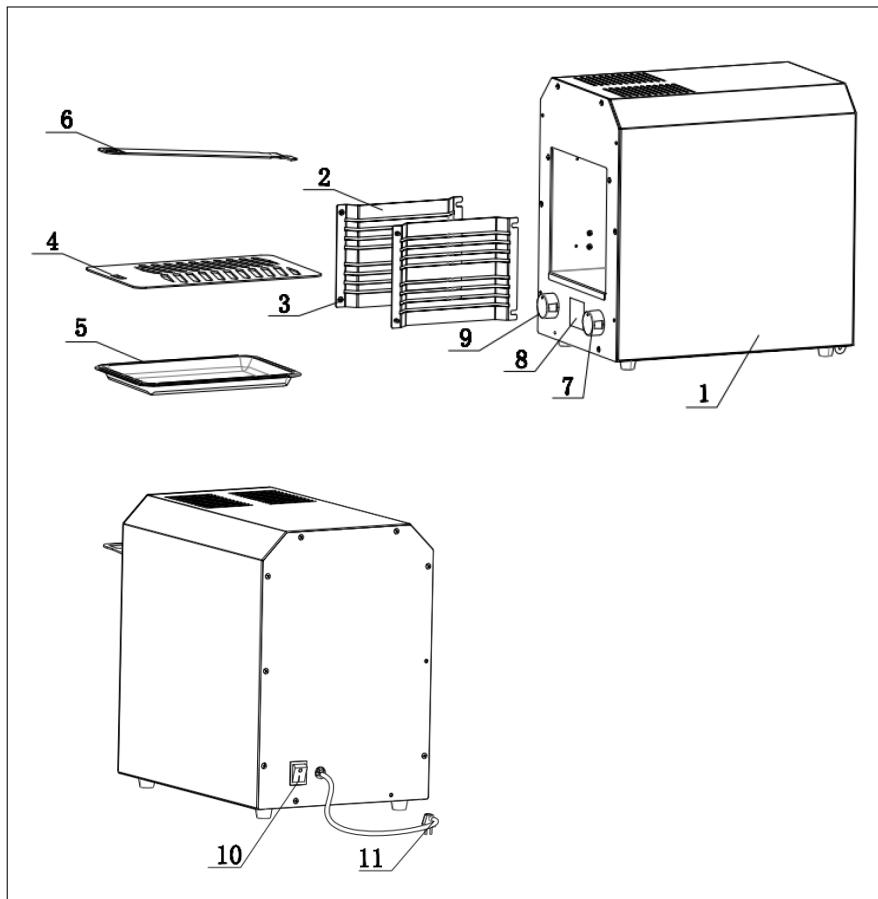
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. Ähnlichem.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme des Gehäuses rundum gut abziehen kann.
- Die Gerätefüße dienen gleichzeitig als Abstandshalter 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 oder harte Schwämme.
- Sprühen Sie zur Reinigung keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät. Nutzen Sie leicht befeuchtete Lappen mit schonenden Reinigungsmitteln.

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.

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

GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENELEMENTE



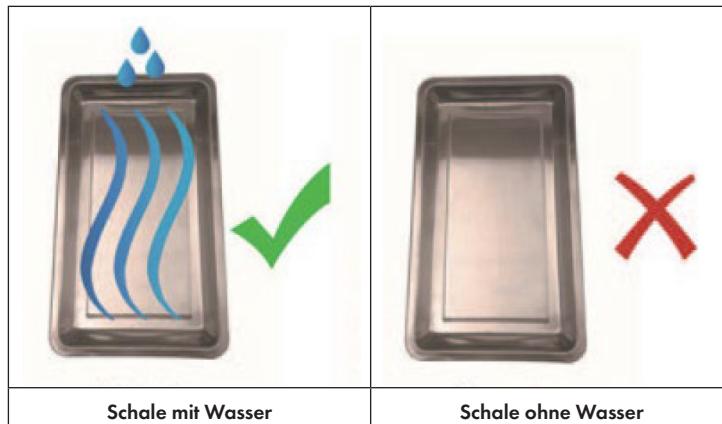
1	Gerätekörper	7	Zeitregler (Stopuhr)
2	Grillgehäuse	8	Display
3	Schrauben M4 * 10	9	Temperaturregler
4	Grillrost	10	Ein-/Aus-Schalter
5	Fettauffangschale	11	Netzkabel
6	Führungsgriff für den Grillrost und die Fettauffangschale		

WICHTIGE HINWEISE ZUM BETRIEB

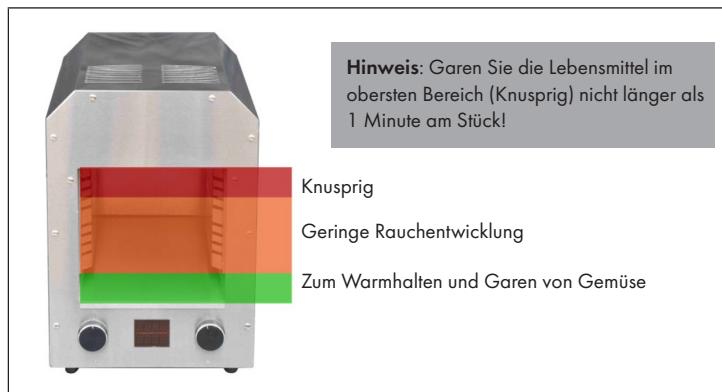
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät erst dann unbeaufsichtigt, wenn es ausgeschaltet wurde und vollständig abgekühlt ist.

Befüllen Sie die Fettauffangschale

- Geben Sie vor dem Betrieb etwas Wasser in die Fettauffangschale, andernfalls wird die Sicherheitsschutzvorrichtung aktiviert und das Gerät zurückgesetzt.
- Sollte das passieren, stoppt das Gerät.
- Warten Sie 5-6 Minuten, bevor Sie das Gerät neu starten.



Kochzonen



VOR DEM ERSTEN BETRIEB

Auspicken

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.

Aufstellen

- Achten Sie beim Aufstellen auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren und ähnlichem.
- 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.

Grilleinsatz und die Fettauffangschale einsetzen

Für eine vereinfachte Reinigung des Geräts ist der Grilleinsatz zu entnehmen. Führen sie den Einsatz in den Grillraum ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Einsatz nicht mit der Heizung in Kontakt kommt um Beschädigungen zu vermeiden. Der korrekte Sitz ist dann erreicht, wenn die auf der Oberseite des Grilleinsatzes befindlichen Rashaken auf den passenden Bolzen im Grillraum einrasten. Der Grilleinsatz 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 Einsatz leicht angehoben bis die am oberen Rand des Grilleinsatzes befindlichen Rashaken 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

Gerät einschalten

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie auf den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts. Das Display geht kurz an und ein Signal ertönt.

Temperatur einstellen

- 1 Drücken Sie auf den Temperaturregler. Das Display geht an und der Temperaturwert blinkt. Die voreingestellte Temperatur beträgt 800 °C.
- 2 Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf 850 °C zu stellen. Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur wieder auf 800 °C zu stellen, der Temperaturregler muss dafür nicht gedrückt werden.
- 3 Wenn Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben, drücken Sie erneut auf den Temperaturregler. Die Heizstäbe beginnen sich aufzuheizen und der Lüfter startet. Sie können nun mit dem Grillen beginnen.
- 4 Wenn Sie das Grillen beenden oder abbrechen wollen, drücken Sie erneut auf dem Temperaturregler, um das Gerät zu stoppen.

Hinweis: Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind oder das Gerät länger nicht benutzen, schalten Sie es aus. Warten Sie, bis der Lüfter nicht mehr läuft und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Zeit einstellen

- Drücken Sie auf den Zeitregler, um die Stoppuhr zu starten. Die Zeit wird im Sekundentakt nach oben gezählt.
- Drücken Sie den Zeitregler erneut, um die Stoppuhr zu stoppen.
- Halten Sie den Zeitregler mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um die Stoppuhr zurück auf [0] zu stellen.
- Wenn die Stoppuhr 1 Stunde gelaufen ist, ohne dass das Gerät manuell bedient wurde, geht der Grill automatisch aus.

Hinweis: Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind oder das Gerät länger nicht benutzen, schalten Sie es aus. Warten Sie, bis der Lüfter nicht mehr läuft und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

BEDIENUNG IM DETAIL

Vorheizen

Der Hochtemperaturgrill zeigt während des Betriebs die aktuelle Temperatur, gemessen von einem in das Heizelement eingebauten Temperatutfühler, an. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Danach pendelt die Temperaturanzeige $\pm 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ um den Zielwert herum.

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“. Bessere Ergebnisse erzielt man wenn das Fleisch durchgängig auf die Zimmertemperatur vortemperierte ist. Dazu sollte das Fleisch ca. 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank entnommen und bei Zimmertemperatur langsam erwärmt werden.

Führen Sie die Fettauffangschale unter Zuhilfenahme des Führungsgriffs in die Schiene 6 des vorgeheizten Grilleinsatzes ein. Legen Sie das Fleisch auf den nicht vorgeheizten Rost und führen Sie diesen unter Zuhilfenahme des Führungsgriffs in die Schiene 1 bis 5 des vorgeheizten Grilleinsatzes ein.

Wählen Sie eine Schiene in Abhängigkeit der Fleischdicke. Für optimale Bräunung und Krustenbildung sollte das Fleisch möglichst dicht unterhalb der Heizung positioniert sein, darf sie aber keinesfalls berühren. Entfernen Sie umgehend den Führungsgriff vom Rost um ein Erhitzen des Griffes zu vermeiden. Vorsicht: Verletzungsgefahr!

Achten Sie beim Bestücken mit Fleisch darauf, dass das Stück Fleisch zentrisch unter dem Heizelement positioniert ist um eine gleichmäßige Bestrahlung des Grillguts zu erhalten.

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

Es empfiehlt sich das Gerät zunächst vor zu wärmen. Nach dem Vorwärmen können Sie den Grillvorgang erneut starten, um genügend Zeit innerhalb einer Schaltperiode haben. Dazu muss der Drehknopf dreimal kurz nacheinander gedrückt werden.

Fleisch ziehen, ruhen und nachgaren lassen

Die starke Strahlungswärme sorgt bei einer hohen Temperatureinstellung zwischen 650°C und 850°C für eine schnelle Bräunung oder Krustenbildung. In den meisten Fällen empfiehlt es sich das Fleisch nach der starken Bestrahlung nachgaren, ziehen und ruhen zu lassen. Das kann bei verminderter Temperatur im oberen Grillraum (Schien 1-5) geschehen oder besser noch im unteren Grillraum (Schien 7-9) oder sogar direkt in der Fettauffangschale im unteren Raum des Grilleinsatzes (Ruherraum). Dazu kann man das Abtropfblech mit dem Führungsgriff entnehmen.

Fettauffangschale

Standardmäßig sollte die Fettauffangschale während des Grillvorgangs in die Schiene 6 eingeführt sein. Dabei kann sie heiß werden und sollte genau wie der Grillrost ausschließlich mit dem Führungsgriff bedient werden.

Obwohl das tropfende Fett schnell in die Fettauffangschale abfließt, kann ein dünner Fettfilm auf der Oberfläche des Abtropfblechs haften. Durch die starke Infrarotstrahlung, kann sich dieser in die Oberfläche ein- brennen. Aus praktischer Sicht empfiehlt es sich das Abtropfblech zwischen den Grilldurchgängen kurz zu entnehmen und mit Wasser abzuspülen oder mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

GRUNDLAGEN DES HOCHTEMPERATURGRILLENS

Temperaturangabe

Die im Display angezeigte Temperatur wird von einem hochpräzisen Temperatutfühler direkt in der Heizung gemessen. Laut Labormessungen, liegt die Oberflächentemperatur des Heizelementes ca. 3-5% über der an- gezeigten Temperatur. Mit zunehmendem Abstand zum Grillgut verringert sich diese. Da das Gerät hauptsächlich mit Strahlungswärme arbeitet, hängt die Intensität der Wärmeinwirkung auch von der Oberfläche des Grillguts ab. Dunkle und wenig reflektierende Oberflächen erhitzen sich also schneller als helle Oberflächen.

Hinweis: Es macht keinen Sinn die Temperatur des Heizelementes mittels Infrarothermometer nachzumessen. Durch diverse Reflexionen von den umgrenzenden Edelstahloberflächen und durch den Schutzgitter, wird das Messergebnis stark beeinflusst.

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

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 Restwärmе. 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, der Hauptschalter ausgeschaltet ist und der Schutzkontaktstecker aus der Steckdose genommen wurde und das Gerät somit vollständig vom Stromnetz getrennt ist.

Entnehmen Sie zunächst den Grillrost, das Abtropfblech, 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 Spülbüste mit Kunststoffborsten gründlich ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Drahtbüsten 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.

Hinweis: Die herausnehmbaren Teile bestehen aus hochwertigem Edelstahl sind und für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

ZUBEREITUNGSFORMEN UND RICHTWERTE

Gericht	Gewicht	Schie-ne	Rare*	Medium**	Well done***	°C (je Seite)	Ruhen	Anmerkung
Steak	200 g	2	40 s	1 min	1:30 min	850 °C	3 min	Die eine Seite 60 Sekunden lang auf der zweiten Schiene garen, die andere Seite 40 Sekunden lang auf der zweiten Schiene garen (für ein Medium-Ergebnis).
Scheibe Brot/Toast	25 g	1			10 s	850 °C		
	25 g	8			36 s	850 °C		
Schwein	400 g	4-2-3			3:30 min	850 °C		Die eine Seite 70 Sekunden lang auf der vierten Schiene garen, die andere Seite 60 Sekunden lang auf der vierten Schiene garen, dann 50 Sekunden lang auf der zweiten Schiene garen und dann nochmal 30 Sekunden lang auf der dritten Schiene garen.
	400 g	3-2			3:10 min	850 °C		Die eine Seite 90 Sekunden lang auf der dritten Schiene garen, die andere Seite 60 Sekunden lang auf der dritten Schiene garen und dann nochmal 40 Sekunden lang auf der zweiten Schiene garen.
Kartoffeln	200 g	8			8:40 min	850 °C		
Chicken Wings	200 g	3			3:05 min	850 °C		Die eine Seite 100 Sekunden lang auf der dritten Schiene garen, die andere Seite 85 Sekunden lang auf der dritten Schiene garen

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
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 Lüftungsschlitzte.	Entfernen Sie alle Gegenstände, die Lüftungsschlitzte blockieren.
	Blockierte Lufteinlässe.	Sorgen Sie dafür, dass die Lufteinlässe an der Unterseite des Geräts frei sind.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol).
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.



Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußerer Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

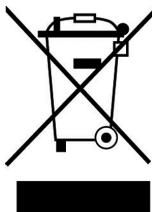
Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

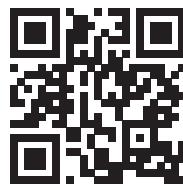
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

- Safety Precautions 22
Device Overview and Operating Elements 26
Important Notes on Operation 27
Before first Use 28
Commissioning 29
Operation in Detail 30
Basic Information on High Temperature Grilling 31
Cleaning and Care 32
Forms of Preparation and Guidelines 33
Troubleshooting 34
Disposal Considerations 35
Manufacturer & Importer (UK) 35

TECHNICAL DATA

Item number	10034803, 10034804
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximum power	2200 W
Adjustable temperature	800-850 °C

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 extended circle of persons

- This device may be used by children 8 years of age and older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and understand the resulting hazards.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Keep children away from packaging material. If swallowed, there is a danger of suffocation. Also make sure that the packaging bag is not placed over the head.



CAUTION

Risk of burns! During use, the device and its touchable parts become hot. Caution is required to avoid touching heating elements. Children under the age of 8 must be kept away unless they are under constant supervision.

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 pot holders or oven gloves.
- Do not place any objects such as towels or prepackaged 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.

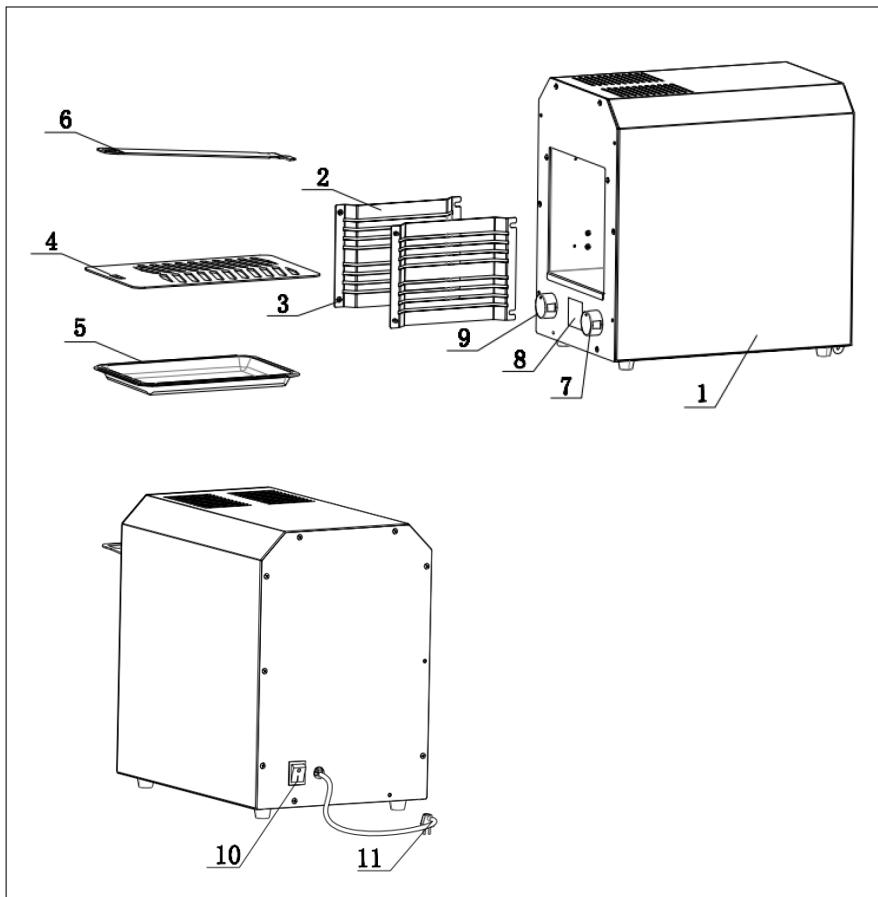
Instructions for location and operation

- 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 nonslip 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.

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.

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

DEVICE OVERVIEW AND OPERATING ELEMENTS

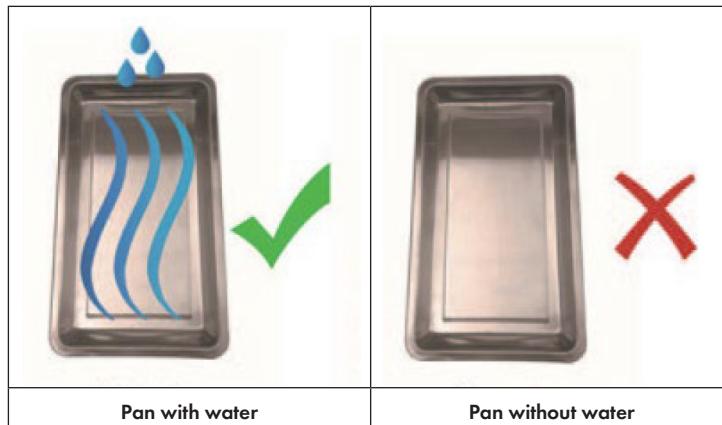
1	Device body	7	Time controller (stopwatch)
2	Grill housing	8	Display
3	Screws M4*10	9	Temperature controllers
4	Grillage	10	On/off switch
5	Grease drip pan	11	Power cords
6	Guide handle for the grill grate and the grease drip tray		

IMPORTANT NOTES ON OPERATION

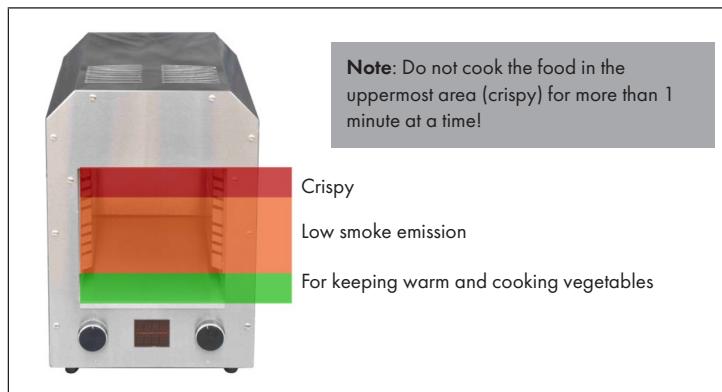
- Never leave the device unattended during operation.
- Do not leave the appliance unattended until it has been switched off and completely cooled down.

Fill the grease collection tray

- Put some water into the grease collection tray before operation, otherwise the safety guard will be activated and the appliance will be reset.
- If this happens, the appliance will stop.
- Wait 5-6 minutes before restarting the appliance.



Cooking zones



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 interior is free from packaging material. Check the appliance and especially the heating element and cable for damage.

Setup

- 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.

Insert grill box and the grease drip tray

For a simplified cleaning of the device, the grill attachment may be removed. Insert the attachment into the grill compartment. To prevent damage, make sure that the attachment does not come into contact with the heating element. The attachment is properly inserted when the latching hooks located on the top of the grill attachment engage the matching bolt in the grill compartment. The grill attachment is necessary for the safe operation of the device and must remain in the device during operation. Removal may only take place in a fully cooled state

To remove the attachment, slightly raise until the latching hooks located at the top of the grill attachment are released. 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.

COMMISSIONING

Switch on the device

To turn on the unit, press the power switch on the back of the unit. The display will turn on briefly and a beep will sound.

Setting the temperature

- 1 Press the temperature controller. The display turns on and the temperature value flashes. The preset temperature is 800 °C.
- 2 Turn the temperature control clockwise to set the temperature to 850 °C. The display will flash. Turn the temperature control knob counterclockwise to reset the temperature to 800°C, without pressing the temperature control knob.
- 3 When you have set the desired temperature, press the thermostat again. The heating elements begin to heat up and the fan starts. You can now start grilling.
- 4 If you want to end or stop grilling, press the temperature control button again to stop the appliance.

Note: If you have finished grilling or have not used the appliance for a long time, switch it off. Wait until the fan stops running, then unplug the appliance.

Setting the time

- Press the time control knob to start the stopwatch. The time is counted up every second.
- Press the time control again to stop the stopwatch.
- Press and hold the time control for at least 3 seconds to reset the stopwatch to [0].
- If the stopwatch has run for 1 hour without the appliance being operated manually, the grill will automatically stop.

Note: If you have finished grilling or have not used the appliance for a long time, switch it off. Wait until the fan stops running and then unplug the appliance.

OPERATION IN DETAIL

Preheating

During operation, the high temperature grill displays the current temperature measured by a temperature sensor built into the heating element. As soon as the set target temperature is reached, an acoustic signal sounds. The temperature display then oscillates ± 20 °C around the target value.

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". The meat should be taken out of the refrigerator about 1 to 2 hours before grilling and slowly brought to room temperature.

Insert the drip tray into rail 6 of the preheated grill attachment using the guide handle. Place the meat on the non-preheated grate and insert it into rails 1 to 5 of the preheated grill attachment using the guide handle.

Select a rail depending on the thickness of the meat. For optimal browning and crusting, the meat should be positioned as close to the heating element as possible, but never touching it. Immediately remove the guide handle from the grate to avoid heating the handle. Caution: risk of injury.

When placing meat, make sure that the piece of meat is positioned centrally under the heating element to ensure uniform irradiation of the food.

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 first warm the device. After preheating, you may restart the grilling process to allow enough time within one switching period. To do this, the rotary knob must be pressed three times in quick succession.

Remove meat and let rest after cooking

The strong radiant heat at a high temperature setting between 650 °C and 850 °C ensures rapid browning or crusting. In most cases, it is recommended that after strong irradiation, you remove the meat and let it rest. This can be done at reduced temperature in the upper grill room (rail 1-5) or better still in the lower grill room (rail 7-9), or even directly in the drip tray in the lower room of the grill attachment (resting area). For this, you can remove the drip tray with the guide handle.

Drip tray

By default, the drip tray should be inserted in rail 6 during the grilling process. It can get hot and, just like the grill, should only be operated with the guide handle.

Although the dripping grease drains off quickly into the grease trap, a thin film of grease may adhere to the surface of the drip tray. Due to the strong infrared radiation, it can burn into the surface. From a practical point of view, it is recommended to remove the drip tray briefly between rounds of grilling and drain with water or wipe with a damp cloth.

BASIC INFORMATION ON HIGH TEMPERATURE GRILLING

Displayed temperature

The temperature shown in the display is measured by a high-precision temperature sensor directly in the heating element. According to lab measurements, the surface temperature of the heating element is about 3-5% above the displayed temperature. As the distance to the food being grilled increases, it decreases. 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.

Note: it is not effective to measure the temperature of the heating element by means of an infrared thermometer. Through various reflections from the surrounding stainless steel surfaces and through the protective grid, the measurement result will be strongly influenced.

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. Preheat device.
2. Position and insert the meat
3. Grilling one side (1-4 minutes depending on the type of meat, see table)
4. Grill the first side (1-4 minutes depending on meat and distance, see table)
5. Grill the other side (1-4 minutes depending on the type of meat, see table)
6. Grill the second side (1-4 minutes depending on meat and distance, see table)
7. Let the meat rest (choice of temperature and time, see table)
8. Enjoy!

Turn off and allow to cool down

If the set time has run out or the grilling procedure has been interrupted, the fans keep 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 device may only be cleaned after it has cooled down completely, the main switch has been switched off and the earthing contact plug has been removed from the socket and the device is therefore completely disconnected from the mains.

First remove the grill grate, the drip tray, the drip tray and then the grill attachment. 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.

Note: The removable parts are made of high quality stainless steel and are suitable for cleaning in the washing machine.

FORMS OF PREPARATION AND GUIDELINES

Food	Weight	Rail	Rare*	Medium**	Well done***	°C (each side)	Rest time	Note
Steak	200 g	2	40 s	1 min	1:30 min	850 °C	3 min	Cook one side on the second bar for 60 seconds, the other side on the second bar for 40 seconds (for a medium result).
Slice of bread/toast	25 g	1			10 s	850 °C		
	25 g	8			36 s	850 °C		
Pork	400 g	4-2-3			3:30 min	850 °C		Cook one side on the fourth bar for 70 seconds, the other side on the second bar. Cook for 60 seconds on the fourth track, then cook for 50 seconds on the second track and then cook again for 30 seconds on the third track.
	400 g	3-2			3:10 min	850 °C		Cook one side on the third rail for 90 seconds, the other side on the third rail for 60 seconds and then cook again on the second rail for 40 seconds.
Potatoes	200 g	8			8:40 min	850 °C		
Chicken wings	200 g	3			3:05 min	850 °C		Cook one side on the third rail for 100 seconds, the other side on the second rail. Cook on the third rail for 85 seconds

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.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

- Indicaciones de seguridad 38
Descripción del aparato y controles 42
Notas importantes sobre el funcionamiento 43
Antes del primer uso 44
Puesta en marcha 45
Operación en detalle 46
Fundamentos básicos de la barbacoa de alta temperatura 47
Limpieza y cuidado 48
Formas de preparación 49
Resolución de problemas 50
Indicaciones sobre la retirada del aparato 51
Fabricante e importador (Reino Unido) 51

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034803, 10034804
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia máxima	2200 W
Rango de temperatura	800-850 °C

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

- Los niños mayores de 8 años y las personas 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, así como de los riesgos resultantes.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza o mantenimiento si no están vigilados.
- Mantenga las partes del embalaje lejos de los niños, ya que podrían asfixiarse con ellas. Asegúrese de que los niños no se colocan la bolsa del embalaje en la cabeza.



ATENCIÓN

El aparato y sus partes táctiles alcanzan temperaturas elevadas durante el funcionamiento. Tome precauciones para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato, a menos que sean supervisados constantemente

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 enfria 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 enfrie por completo.

Riesgo de quemaduras e incendios



ATENCIÓN

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 enfrie 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

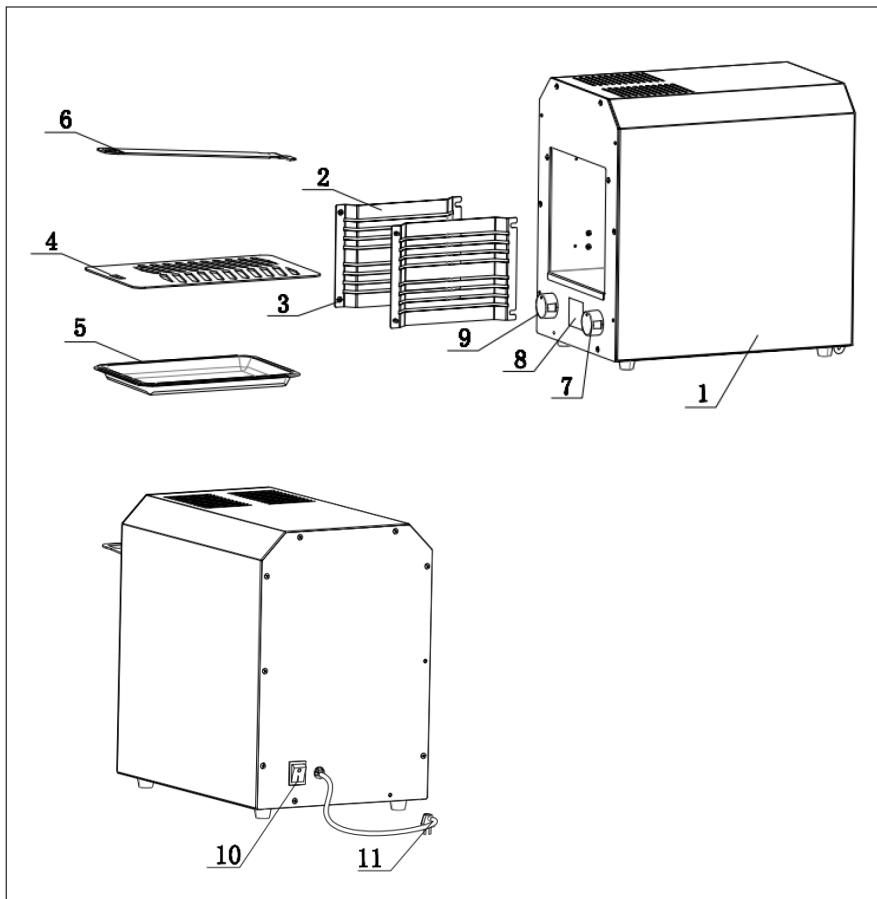
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de mantener suficiente distancia con otras fuentes de calor como hornillos, tuberías de calefacción o similares.
- Evite una acumulación de calor colocando el aparato de tal manera que durante su uso el calor generado 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 www.klarstein.es 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 reblanecer 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.

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.

- 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.
- Limpie el exterior e interior de la barbacoa con un paño suave ligeramente humedecido en agua.
- Frote la barbacoa para secarla completamente.
- Conecte el enchufe en la toma de corriente.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y CONTROLES



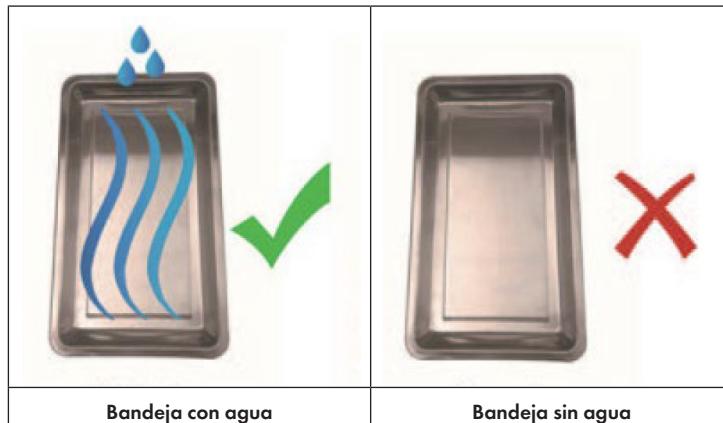
1	Cuerpo del aparato	7	Regulador de tiempo (Hora de finalización)
2	Interior de la parrilla	8	Pantalla
3	Tornillos M4*10	9	Regulador de temperatura
4	Parrilla para asar	10	Interruptor de encendido/ apagado
5	Bandeja de recogida de grasa	11	Cable de alimentación
6	Mango para la parrilla y la bandeja de recogida de grasa		

NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

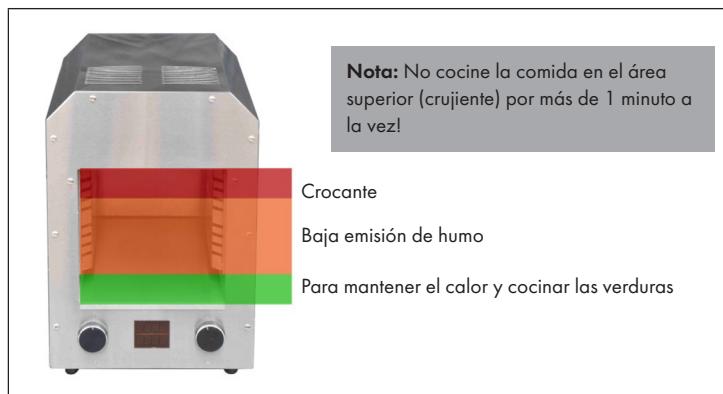
- Nunca deje el dispositivo desatendido durante el funcionamiento.
- No deje el aparato sin vigilancia hasta que se haya apagado y enfriado completamente.

Llenar la bandeja de recogida de grasa

- Ponga un poco de agua en la bandeja de recogida de grasa antes de la operación, de lo contrario se activará el protector de seguridad y el aparato se reajustará.
- Si esto sucede, el aparato se detendrá.
- Espere 5-6 minutos antes de reiniciar el aparato.



Zonas de cocción



ANTES DEL PRIMER USO

Desembalaje

1. Retire el aparato y los 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 los accesorios del interior 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.

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 circular alrededor del aparato sin problemas.
- La distancia mínima que debe guardar a los laterales es de 15 cm y en la parte superior, 50 cm. Las patas del aparato también sirven como espaciadores hacia la parte inferior.
- 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 la bandeja recogida de grasa y los accesorios interiores de la barbacoa.
- No instale 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.

Introducción de la parrilla y la bandeja de recogida de grasa

Para facilitar la limpieza del aparato, retire la parrilla. Introduzca el accesorio en la cámara. Asegúrese de que este no entre en contacto con el elemento calefactor para evitar daños. La posición correcta se habrá alcanzado cuando los ganchos situados en la parte superior de la parrilla encajen completamente en los pernos de la cámara. La parrilla es necesaria para un funcionamiento seguro del aparato y deberá permanecer dentro del mismo durante su uso. Solo podrá retirarla cuando se haya enfriado completamente.

Para retirar el accesorio, élévelo un poco hasta que el saliente de la parte superior de este se suelte. Tire del accesorio con cuidado hacia afuera. Evite el contacto con el elemento calefactor para evitar daños. Si asa trozos de carne, es normal 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 la bandeja de recogida de grasa en su interior.

PUESTA EN MARCHA

Encienda el dispositivo

Para encender la unidad, pulse el interruptor de encendido en la parte posterior de la unidad. La pantalla se enciende brevemente y suena una señal.

Ajustar la temperatura...

- 1 Presione la perilla de control de la temperatura. La pantalla se enciende y el valor de la temperatura parpadea. La temperatura preestablecida es de 800 °C.
- 2 Gire el regulador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la temperatura a 850 °C. Gire el mando de control de la temperatura en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar la temperatura a 800 °C, no es necesario pulsar el mando de control de la temperatura.
- 3 Cuando haya establecido la temperatura deseada, pulse de nuevo el regulador de temperatura. Los elementos calefactores comienzan a calentarse y el ventilador se enciende. Ya puedes empezar a asar.
- 4 Si desea detener o cancelar la barbacoa, presione el botón de control de temperatura de nuevo para detener el aparato.

Nota: Cuando termine de asar o no utilice el aparato durante un período de tiempo más largo, apáguelo. Espere hasta que el ventilador deje de funcionar y luego desenchufe el aparato de la toma de corriente.

Ajustar la hora

- Presiona el temporizador para iniciar el cronómetro. El tiempo se cuenta cada segundo.
- Presione el temporizador de nuevo para detener el cronómetro.
- Mantenga pulsado el temporizador durante al menos 3 segundos para reajustar el cronómetro a [0].
- Si el cronómetro ha estado funcionando durante 1 hora sin que el aparato sea operado manualmente, la parrilla se detendrá automáticamente.

Nota: Cuando termine de asar o si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, apáguelo. Espere hasta que el ventilador deje de funcionar y luego desenchufe el aparato de la toma de corriente.

OPERACIÓN EN DETALLE

Precalentar

La barbacoa de alta temperatura muestra la temperatura actual durante su funcionamiento, que se mide con un sensor de temperatura instalado en el elemento calefactor. Tan pronto como se alcance la temperatura seleccionada, oirá una señal acústica. Posteriormente, el indicador de temperatura presentará una variación de $\pm 20^{\circ}\text{C}$ sobre el valor seleccionado.

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“. La carne debe retirarse del frigorífico de 1 a 2 horas antes del asado para adquirir la temperatura ambiente poco a poco.

Pase la bandeja de goteo con ayuda del mango guía por el riel 6 de la pieza de la barbacoa precalentada. Coloque la carne en la parrilla sin precalentar y guíe esta última con ayuda del mango guía hasta los rieles 1 a 5 de la pieza precalentada de la barbacoa.

Seleccione los rieles en función del grosor de la carne. Para un tueste óptimo y formación de corteza, la carne debe colocarse lo más cerca posible de la resistencia, pero en ningún momento debe entrar en contacto con ella. 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 obtener un tueste del alimento uniforme.

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. Tras el precalentamiento, puede iniciar de nuevo el proceso de asado para tener tiempo suficiente entre un periodo de apagado. Además, el regulador giratorio debe pulsarse tres veces consecutivas.

Tire de la carne, déjela descansar y déjela hervir a fuego lento

El fuerte calor radiante asegura un rápido bronceado o la formación de costras a una alta temperatura entre 650°C y 850°C. En la mayoría de los casos, se recomienda volver a cocinar la carne después de la fuerte irradiación, dejarla hervir a fuego lento y descansar. Esto puede hacerse a temperatura reducida en el compartimento superior de la parrilla (rieles 1-5) o incluso mejor en el compartimento inferior de la parrilla (rieles 7-9) o incluso directamente en la bandeja de recogida de grasas en el compartimento inferior de la inserción de la parrilla (compartimento de descanso). Para ello, puedes quitar la bandeja de goteo con el asa de guía.

Bandeja de goteo de grasa

Por defecto, la bandeja de goteo de grasa debe ser insertada en el riel 6 durante el proceso de asado. Puede calentarse y debe ser operado sólo con la manija guía, al igual que la rejilla de la parrilla.

Aunque la grasa que gotea se escurre rápidamente en la bandeja de goteo, una fina película de grasa puede adherirse a la superficie de la bandeja de goteo. Debido a la fuerte radiación infrarroja, puede quemarse en la superficie. Desde un punto de vista práctico, es aconsejable retirar brevemente la bandeja de goteo entre las sesiones de asado y enjuagarla con agua o limpiarla con un paño húmedo.

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. De acuerdo a mediciones en laboratorio, la temperatura superficial de la resistencia se sitúa un 3-5 % por encima de la temperatura mostrada. Si aumenta la distancia con respecto al alimento, dicha temperatura se reduce. 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.

Advertencia: no es viable medir la temperatura de la resistencia con un termómetro por infrarrojos. Debido a los reflejos de las superficies de acero inoxidable colindantes y con la rejilla de protección, el resultado de medición se verá afectado.

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. Precalentar la sala de la parrilla por 2-3 minutos
3. Colocar e introducir la carne
4. Asar la primera cara (1-4 minutos dependiendo de la carne, consulte la tabla)
5. Asar primero un lado (1-4 minutos según tipo de carne y distancia, véase tabla)
6. Asar la segunda cara (1-4 minutos dependiendo de la carne, consulte la tabla)
7. Asar el otro lado (1-4 minutos según tipo de carne y distancia, véase tabla)
8. Consumir

Apagar y enfriar

Si el tiempo establecido ha expirado o el proceso de asado se interrumpe, los ventiladores siguen funcionando. Esto es importante para asegurar que la carcasa no se caliente demasiado debido al calor residual dentro del aparato. No apague el interruptor de encendido hasta que los ventiladores se hayan apagado automáticamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

La limpieza del aparato debe llevarse a cabo cuando se haya enfriado por completo, el interruptor principal esté apagado y el enchufe de seguridad se haya desconectado de la toma de corriente y el aparato esté desconectado completamente del suministro eléctrico.

Primero retire la parrilla, la bandeja de goteo, la bandeja colectora de grasa y a continuación la pieza de la barbacoa. 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 araños 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.

Nota: Las piezas extraíbles están hechas de acero inoxidable de alta calidad y son adecuadas para la limpieza en la lavadora.

FORMAS DE PREPARACIÓN

Carne	Peso	Ranura	Poco hecho*	Medio**	Muy hecho***	°C (Cada lado)	Reposo	Nota
Bistec	200 g	2	40 s	1 min	1:30 min	850 °C	3 min	Cocina un lado durante 60 segundos en la segunda bandeja, y el otro lado durante 40 segundos en la segunda bandeja (para un resultado medio).
Rebanada de pan/tostada	25 g	1			10 s	850 °C		
	25 g	8			36 s	850 °C		
Cerdo	400 g	4-2-3			3:30 min	850 °C		Cocina un lado en la cuarta barra durante 70 segundos, el otro lado en la cuarta barra durante 60 segundos, luego cocina en la segunda barra durante 50 segundos, luego cocina en la tercera barra durante otros 30 segundos.
	400 g	3-2			3:10 min	850 °C		Cocina un lado durante 90 segundos en la tercera parrilla, el otro lado durante 60 segundos en la tercera parrilla, y luego cocina otros 40 segundos en la segunda parrilla.
Patatas	200 g	8			8:40 min	850 °C		
Alas de pollo	200 g	3			3:05 min	850 °C		Ponga un lado en el tercer bastidor durante 100 segundos y el otro lado en el tercer bastidor durante 85 segundos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Possible 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 enfrie. 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 sobrecaleantado.	Si el aparato se sobrecalenta, 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 sobrecaleiente.
La parte exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas.	El elemento interior no está colocado.	Apague el aparato, deje que se enfrie 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.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

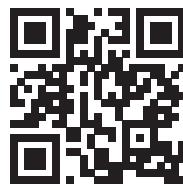
Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42

272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

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. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	54
Aperçu de l'appareil	58
Remarques sur le fonctionnement	59
Avant la première utilisation	60
Mise en service	61
Le fonctionnement en détail	62
Principes de base de la grillade à haute température	63
Nettoyage et entretien	64
Modes de préparation	65
Résolution des problèmes	66
Conseils pour le recyclage	67
Fabricant et importateur (UK)	67

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034803, 10034804
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance maximale	2200 W
Plages de température	800-850 °C

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 dorner 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.

Danger pour les enfants et autres personnes

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers associés.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez les enfants à l'écart des matériaux d'emballage. Il y a risque d'étouffement en cas d'ingestion. Assurez-vous également qu'ils ne mettent pas le sac d'emballage sur la tête.



ATTENTION

Pendant l'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance constante.

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'ébouillantement 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 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

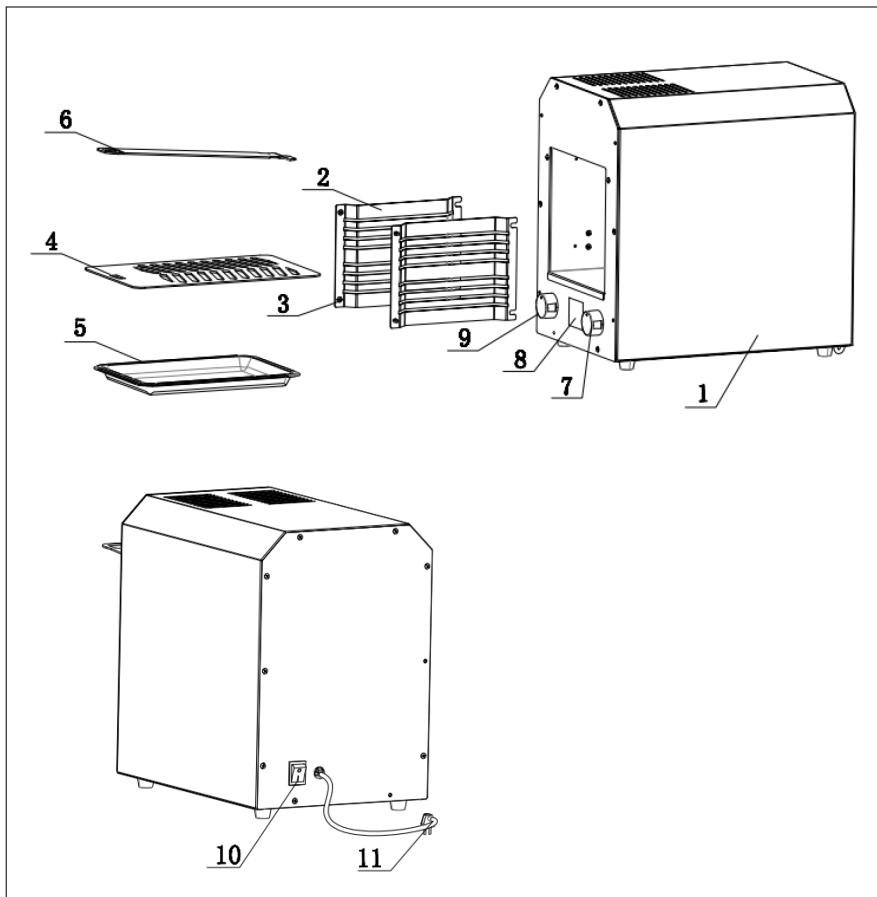
- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et thermorésistante. Veiller à le tenir suffisamment à l'écart de sources de chaleur importante comme des plaques chauffantes, des conduits de chauffage ou équivalent.
- Éviter l'accumulation de chaleur et disposer l'appareil de telle manière à ce que 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 dé- monter !
- 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.

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.

- 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.
- Nettoyer l'extérieur et l'intérieur du gril à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humidifié à l'eau.
- Enfin, essuyer le four en profondeur pour le sécher.
- Brancher la fiche d'alimentation à une prise de terre.

APERÇU DE L'APPAREIL



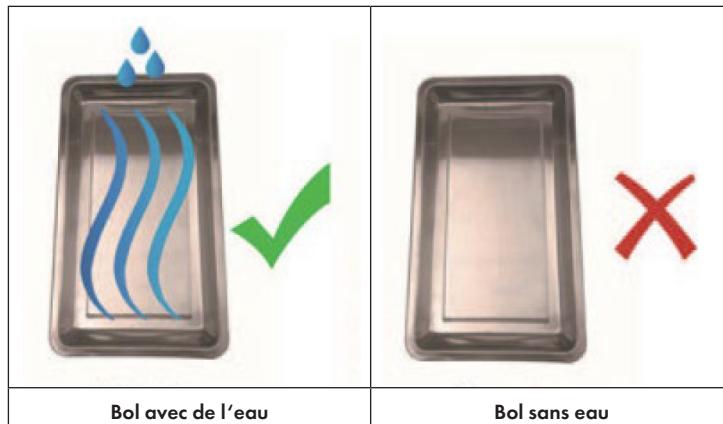
1	Corps de l'appareil	7	Réglage de la durée (Minuterie)
2	Corps du gril	8	Display
3	Vis M4*10	9	Régulateur de température
4	Grille de cuisson	10	Interrupteur de marche/arrêt
5	Bac récupérateur de graisse	11	Câble d'alimentation
6	Poignée de guidage pour la grille de cuisson et le bac récupérateur de graisse		

REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT

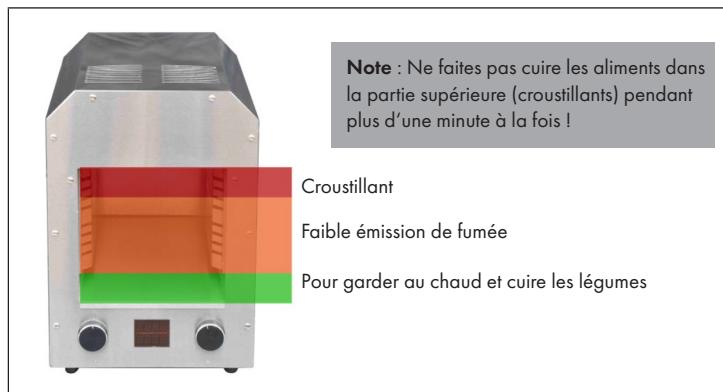
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tant qu'il n'a pas été éteint et qu'il n'a pas complètement refroidi.

Remplir le bac de récupération des graisses

- Mettez un peu d'eau dans le bac de récupération des graisses avant de l'utiliser, sinon le protecteur de sécurité sera activé et l'appareil sera réinitialisé.
- Si cela se produit, l'appareil s'arrêtera.
- Attendez 5 à 6 minutes avant de redémarrer l'appareil.



Zones de cuisson



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

1. Sortez l'appareil et les accessoires de l'emballage.
2. Conservez les deux cartons d'emballage et le rembourrage inclus pour le Steakreaktor. En cas de réclamation, seul cet emballage spécial permet un transport.
3. Retirez les autres accessoires de l'intérieur du gril.
4. Retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage et vérifiez que l'intérieur ne contient plus aucun matériau d'emballage. Vérifiez que l'appareil et en particulier le chauffage et les câbles sont exempts de tout dommage.

Installation

- Lors de l'installation, gardez une distance suffisante par rapport aux puissantes sources de chaleur telles que les plaques chauffantes, les tuyaux de chauffage et similaires.
- Évitez l'accumulation de chaleur et installez l'appareil de manière à ce que la chaleur dégagée par le boîtier pendant l'utilisation puisse s'évacuer facilement.
- Il doit y avoir un espace minimum de 15 cm autour de l'appareil et de 50 cm vers le haut. Les pieds de l'appareil servent également d'espaceur en bas.
- Lors de sa première utilisation, la combustion d'huiles de protection peut entraîner de la fumée et des odeurs. Par conséquent, chauffez l'appareil à vide pendant environ 10 minutes, c'est-à-dire sans aliments, dans une pièce bien ventilée mais avec l'insert du gril et le bac récupérateur de graisse.
- Ne placez pas l'appareil sous un élément suspendu ou dans un coin. Tenez-le à l'écart des matériaux facilement inflammables tels que des rideaux ou nappes.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Installation de l'insert de gril et du bac d'égouttement

L'insert du gril se retire pour faciliter le nettoyage de l'appareil. Placez l'insert dans le gril. Assurez-vous que l'insert n'entre pas en contact avec le corps chauffant pour éviter tout dommage. L'ajustement est correct lorsque les crochets de verrouillage sur le dessus de l'insert du gril s'enclenchent sur les boulons appropriés dans la zone de cuisson. L'insert du gril est nécessaire pour la sécurité de l'appareil et doit à l'intérieur pendant le fonctionnement. Vous ne devez le retirer que lorsqu'il est complètement refroidi.

Pour le retirer, relevez légèrement l'insert jusqu'à ce que les crochets de verrouillage sur le bord supérieur de l'insert soient libérés. Tirez délicatement l'insert vers l'avant. Évitez tout contact avec le corps chauffant pour éviter tout dommage. Le liquide s'échappe généralement des aliments à griller lors de la cuisson des produits à base de viande. Ce liquide ne doit pas pénétrer à l'intérieur du boîtier. Par conséquent, n'utilisez l'appareil qu'avec le bac récupérateur en place.

MISE EN SERVICE

Allumer l'appareil

Pour allumer l'appareil, appuyez sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil. L'écran s'allume brièvement et un signal sonore retentit.

Réglage de la température

- 1 Appuyez sur le bouton de réglage de la température. L'écran s'allume et la valeur de la température clignote. La température préréglée est de 800 °C.
- 2 Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température à 850 °C. Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ramener la température à 800 °C, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton de réglage de la température.
- 3 Lorsque vous avez réglé la température souhaitée, appuyez à nouveau sur le régulateur de température. Les éléments chauffants commencent à chauffer et le ventilateur se met en marche. Vous pouvez maintenant commencer à faire des grillades.
- 4 Si vous voulez arrêter ou annuler le barbecue, appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de la température pour arrêter l'appareil.

Remarque : lorsque vous avez fini de griller ou que vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, éteignez-le. Attendez que le ventilateur cesse de fonctionner, puis débranchez l'appareil de la prise de courant.

Fixer l'heure

- Appuyez sur la minuterie pour démarrer le chronomètre. Le temps est compté à chaque seconde.
- Appuyez à nouveau sur la minuterie pour arrêter le chronomètre.
- Appuyez et maintenez la minuterie pendant au moins 3 secondes pour remettre le chronomètre à [0].
- Si le chronomètre a fonctionné pendant une heure sans que l'appareil soit actionné manuellement, le gril s'arrête automatiquement.

Remarque : lorsque vous avez fini de griller ou si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, éteignez-le. Attendez que le ventilateur cesse de fonctionner, puis débranchez l'appareil de la prise de courant.

LE FONCTIONNEMENT EN DÉTAIL

Préchauffage

Pendant le fonctionnement, le gril à haute température indique la température actuelle mesurée par un capteur installé dans l'élément chauffant. Dès que la température cible est atteinte, un signal sonore retentit. Ensuite, l'affichage de la température oscille à ± 20 °C autour de la valeur cible.

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. Il est également souhaitable de sortir la viande du réfrigérateur 1 à 2 heures environ avant la cuisson pour la laisser se réchauffer lentement à température ambiante.

Insérez la plaque d'égouttage à l'aide de la poignée de guidage dans les rails 6 de l'accessoire barbecue pré-chauffé. Posez la viande sur la grille non préchauffée et glissez celle-ci sur les rails 1 à 5 de l'accessoire barbecue préchauffé, à l'aide de la poignée de guidage.

Choisissez les rails en fonction de l'épaisseur de la viande. Pour une cuisson idéalement dorée et croustillante, il est conseillé de placer la viande le plus près possible sous l'élément chauffant, mais sans le toucher en aucun cas. Retirer immédiatement la poignée de la grille pour éviter qu'elle ne chauffe. Danger de blessure !

Lorsque vous placez la viande, faites attention à centrer le morceau de viande sous l'élément chauffant pour obtenir une répartition homogène du rayonnement sur les grillades.

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. Après le préchauffage, vous pouvez redémarrer le processus de cuisson pour avoir suffisamment de temps à l'intérieur d'une période de commutation. Pour ce faire, vous devez appuyer trois fois rapidement sur le bouton rotatif.

Tirez la viande, laissez-la reposer et laissez-la mijoter

La forte chaleur rayonnante assure un tannage rapide ou la formation d'une croûte à une température élevée comprise entre 650 et 850°C. Dans la plupart des cas, il est recommandé de cuire à nouveau la viande après la forte irradiation, de la laisser mijoter et de la laisser reposer. Cela peut se faire à température réduite dans le compartiment supérieur du gril (rails 1-5) ou mieux encore dans le compartiment inférieur du gril (rails 7-9) ou même directement dans le bac de collecte des graisses dans le compartiment inférieur de l'insert du gril (compartiment de repos). Pour ce faire, vous pouvez retirer le bac d'égouttage à l'aide de la poignée de guidage.

Bac d'égouttage de graisse

Par défaut, le bac à graisse doit être inséré dans le rail 6 pendant le processus de grillage. Il peut devenir chaud et doit être utilisé uniquement avec la poignée de guidage, tout comme la grille du grill.

Bien que la graisse s'écoule rapidement dans le bac à graisse, une fine pellicule de graisse peut adhérer à la surface du bac. En raison du fort rayonnement infrarouge, il peut se brûler à la surface. D'un point de vue pratique, il est conseillé de retirer brièvement le bac d'égouttage entre les grillades et de le rincer à l'eau ou de l'essuyer avec un chiffon humide.

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. D'après les mesures faites en laboratoire, la température de surface de l'élément chauffant est supérieure d'environ 3-5% à la température affichée. Elle diminue à mesure que la distance par rapport aux aliments augmente. 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.

Remarque : Cela n'a pas de sens de mesurer la température de l'élément chauffant au moyen d'un thermomètre infrarouge. En effet, diverses réflexions sur les surfaces en acier inoxydable environnantes et l'influence de la grille de protection fausseraient fortement le résultat de la mesure.

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. Préchauffer le gril pendant 2-3 minutes
3. Positionner la viande et l'enfourner
4. Griller le premier côté (1-4 minutes en fonction de la viande, cf. tableau)
5. Faites griller la première face (1-4 minutes selon la type de viande et la distance, voir tableau)
6. Griller le second côté (1-4 minutes en fonction de la viande, cf. tableau)
7. Faites griller la deuxième face (1-4 minutes selon la type de viande et la distance, voir tableau)
8. Déguster

Éteindre et refroidir

Si le temps réglé est écoulé ou si le processus de grillage est interrompu, les ventilateurs continuent de fonctionner. Il est important de veiller à ce que le boîtier ne chauffe pas trop en raison de la chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil. N'éteignez pas l'interrupteur avant que les ventilateurs ne s'arrêtent automatiquement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil ne doit être nettoyé qu'une fois complètement refroidi, lorsque l'interrupteur principal est éteint et que le contact de mise à la terre a été retiré de la prise, l'appareil étant donc complètement déconnecté du secteur.

Enlevez d'abord la grille de cuisson, la plaque d'égouttage, le bac d'égouttage puis l'accessoire barbecue. 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 corrosion.

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 pro-duit 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.

Remarque: Les pièces amovibles sont en acier inoxydable de haute qualité et sont adaptées au nettoyage dans la machine à laver.

MODES DE PRÉPARATION

Viande	Poids	Étage	Sai-gnant*	A point**	Bien cuit***	°C (Par côté)	Laisser reposer	Remarque
Steak	200 g	2	40 s	1 min	1:30 min	850 °C	3 min	Faites cuire un côté pendant 60 secondes sur le deuxième plateau, et l'autre côté pendant 40 secondes sur le deuxième plateau (pour un résultat moyen).
Tranche de pain/toast	25 g	1			10 s	850 °C		
	25 g	8			36 s	850 °C		
Porc	400 g	4-2-3			3:30 min	850 °C		Faites cuire un côté sur la quatrième barre pendant 70 secondes, l'autre côté sur la quatrième barre pendant 60 secondes, puis faites cuire sur la deuxième barre pendant 50 secondes, puis faites cuire sur la troisième barre pendant 30 secondes supplémentaires.
	400 g	3-2			3:10 min	850 °C		Faites cuire un côté pendant 90 secondes sur la troisième grille, l'autre côté pendant 60 secondes sur la troisième grille, puis encore 40 secondes sur la deuxième grille.
Pommes de terre	200 g	8			8:40 min	850 °C		
Ailes de poulet	200 g	3			3:05 min	850 °C		Placez un côté sur le troisième support pendant 100 secondes et l'autre côté sur le troisième support pendant 85 secondes.

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.
	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 surfaces extérieures de l'appareil sont brûlantes.	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.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

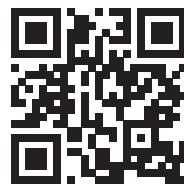
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

- Avvertenze di sicurezza 70
Descrizione del dispositivo 74
Note importanti sul funzionamento 75
Prima di procedere alla prima messa in funzione 76
Messa in servizio 77
Operazione in dettaglio 78
Basi della cottura ad alta temperatura 79
Pulizia e manutenzione 80
Modalità di preparazione 81
Risoluzione dei problemi 82
Avviso di smaltimento 83
Produttore e importatore (UK) 83

DATI TECNICI

Numero articolo	10034803, 10034804
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza max.	2200 W
Temperatura	800-850 °C

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 bambini e altri individui

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, mentali o sensoriali o con conoscenze ed esperienza limitate, solo se sono tenuti sotto controllo o sono stati istruiti sull'utilizzo sicuro del dispositivo e comprendono i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere realizzate da bambini senza il dovuto controllo.
- Tenere i bambini lontano dai materiali d'imballaggio. Pericolo di soffocamento in caso di ingestione. Assi- curarsi che il sacchetto d'imballaggio non venga messo sopra alla testa.



ATTENZIONE

Durante l'utilizzo, il dispositivo e i componenti con cui si entra in contatto diventano estremamente caldi. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal dispositivo bambini sotto a 8 anni o tenerli costantemente sotto controllo.

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. Collegare il dispositivo dalla presa elettrica e utilizzare un estintore.

Collocazione e utilizzo

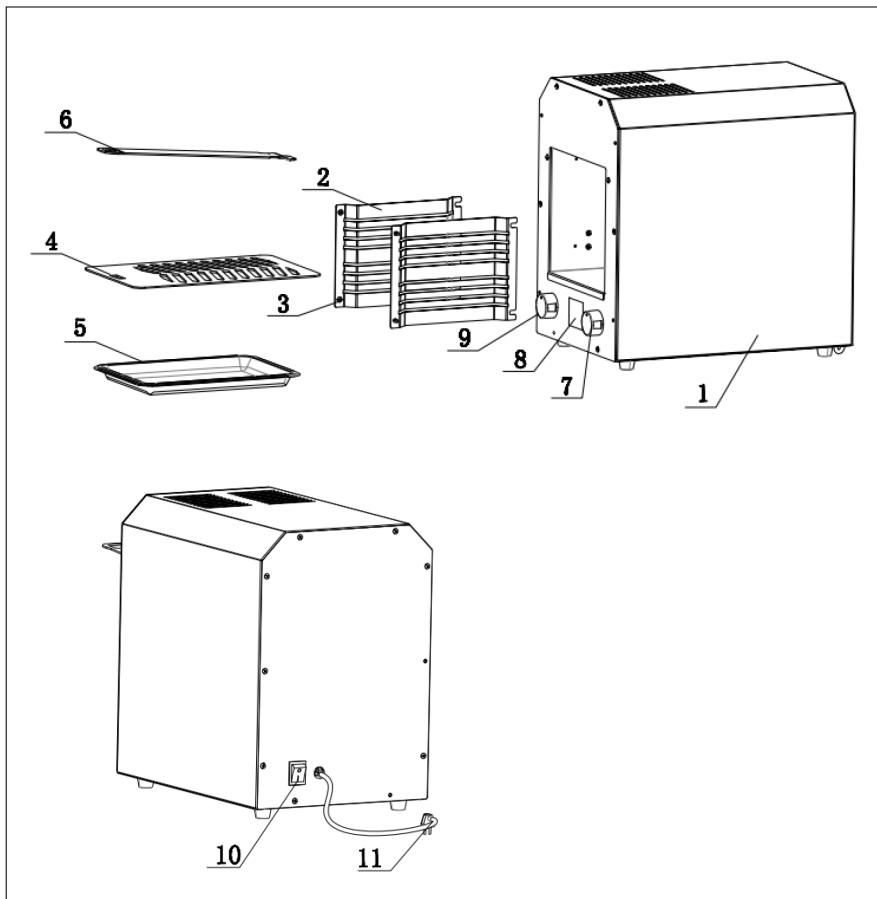
- Collocare il dispositivo su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Prestare attenzione che la distanza con altre fonti di calore come ad esempio fornelli e termosifoni sia sufficiente.
- Evitare l'accumulo di calore e posizionare il dispositivo in modo che il calore si possa disperdere.
- 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.it.
- 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 detergente delicato.

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.

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

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



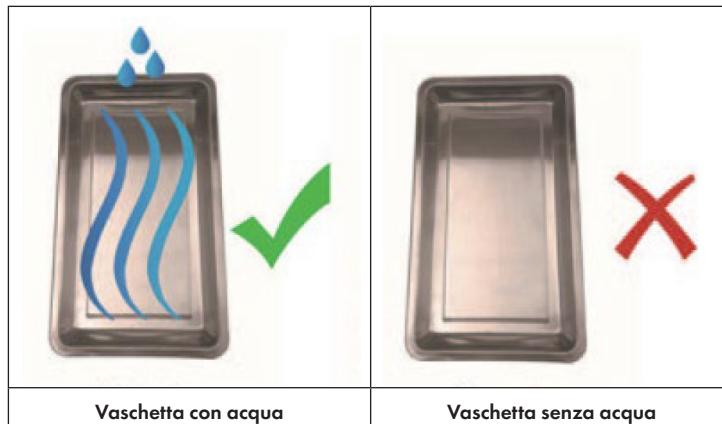
1	Corpo del dispositivo	7	Regolazione durata (timer)
2	Alloggiamento della griglia	8	Display
3	Viti M4x10	9	Regolazione temperatura
4	Griglia di cottura	10	Interruttore on/off
5	Vaschetta di raccolta del grasso	11	Cavo di alimentazione
6	Impugnatura per griglia di cottura e vaschetta di raccolta del grasso		

NOTE IMPORTANTI SUL FUNZIONAMENTO

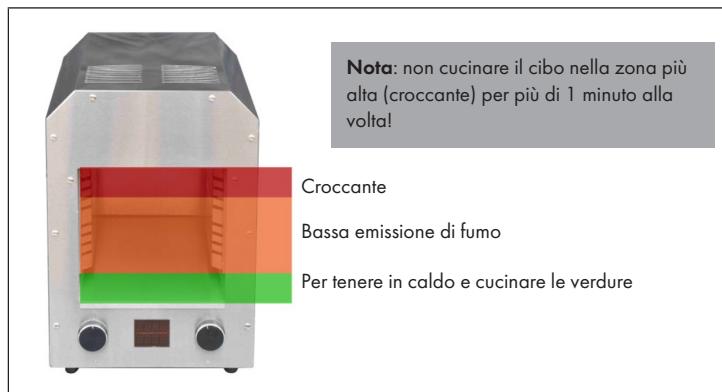
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito finché non è stato spento e completamente raffreddato.

Riempire la vaschetta di raccolta del grasso

- Mettere un po' d'acqua nella vaschetta di raccolta del grasso prima del funzionamento, altrimenti si attiva la protezione di sicurezza e l'apparecchio viene resettato.
- Se ciò accade, l'apparecchio si ferma.
- Attendere 5-6 minuti prima di riavviare l'apparecchio.



Zone di cottura



PRIMA DI PROCEDERE ALLA PRIMA MESSA IN FUNZIONE

1. Togliere il dispositivo e gli accessori dall'imballaggio.
2. Conservare entrambe le scatole d'imballaggio e le imbottiture per il dispositivo. Solo con questo imballaggio speciale è possibile un trasporto sicuro in caso di reclami.
3. Togliere i restanti accessori dal vano interno della griglia.
4. Togliere con cura tutto il materiale d'imballaggio e controllare che non ce ne sia neppure nel vano interno. Controllare se il dispositivo è danneggiato, in particolare elementi riscaldanti e cavo.

Posizionamento

- Durante il posizionamento, fare attenzione a garantire una distanza sufficiente da forti fonti di calore, come pannelli riscaldanti, tubi riscaldanti o similari.
- Evitare accumuli di calore e posizionare il dispositivo in modo che il calore che si genera dall'alloggiamento durante l'uso possa disperdersi adeguatamente su tutti i lati.
- Lasciare almeno 15 cm di spazio intorno al dispositivo. Sul lato superiore devono essere 50 cm. I piedi del dispositivo servono anche come distanziatori per il lato inferiore.
- Durante il primo utilizzo, la combustione di olii protettivi possono causare la comparsa di fumo e odori. Per questo motivo, scaldare il dispositivo a vuoto, cioè senza alimenti per 10 minuti in un locale ben ventilato, posizionando però assolutamente la griglia di cottura e la vaschetta di raccolta del grasso.
- Non posizionare il dispositivo sotto un mobile pensile o in un angolo. Tenere una distanza sufficiente anche da materiali infiammabili, come ad es. tende o tovaglie.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e termoresistente.

Posizionare la griglia di cottura e la vaschetta di raccolta del grasso

Per facilitare la pulizia del dispositivo, la griglia di cottura può essere rimossa. Inserire la griglia nel vano di cottura. Assicurarsi che la griglia non entri in contatto con l'elemento riscaldante, in modo da evitare danni. La posizione corretta viene raggiunta quando i ganci sul lato superiore della griglia si incastano sui rispettivi bulloni nel vano. La griglia è necessaria per un uso sicuro del dispositivo e deve assolutamente rimanere in posizione durante il funzionamento. La rimozione è possibile solo quando il dispositivo si è completamente raffreddato.

Per togliere la griglia, basta sollevarla leggermente, fino a sganciarla dai bulloni. Tirare fuori la griglia facendo attenzione. Evitare il contatto con l'elemento riscaldante, in modo da evitare danni. Quando si griglia carne, solitamente fuoriescono liquidi dalle pietanze. Questi non devono finire all'interno dell'alloggiamento. Per questo l'utilizzo è possibile solo con la vaschetta di raccolta del grasso in posizione.

MESSA IN SERVIZIO

Accendere il dispositivo

Per accendere l'unità, premere l'interruttore di alimentazione sul retro dell'unità. Il display si accende brevemente e viene emesso un segnale acustico.

Impostazione della temperatura

- 1 Premere la manopola di regolazione della temperatura. Il display si accende e il valore della temperatura lampeggia. La temperatura preimpostata è di 800 °C.
- 2 Ruotare il regolatore di temperatura in senso orario per impostare la temperatura a 850 °C. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario per riportare la temperatura a 800 °C, non è necessario premere la manopola di regolazione della temperatura.
- 3 Dopo aver impostato la temperatura desiderata, premere nuovamente il regolatore di temperatura. Gli elementi riscaldanti iniziano a riscaldarsi e il ventilatore si avvia. Ora potete iniziare a grigliare.
- 4 Se si desidera arrestare o annullare il barbecue, premere nuovamente la manopola di regolazione della temperatura per arrestare l'apparecchio.

Nota: Quando avete finito di grigliare o non utilizzate l'apparecchio per un periodo di tempo più lungo, spegnete l'apparecchio. Attendere che la ventola smetta di funzionare e poi scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Impostazione dell'ora

- Premere il timer per avviare il cronometro. Il tempo viene conteggiato ogni secondo.
- Premere nuovamente il timer per arrestare il cronometro.
- Tenere premuto il timer per almeno 3 secondi per riportare il cronometro a [0].
- Se il cronometro è rimasto in funzione per 1 ora senza che l'apparecchio sia stato azionato manualmente, la griglia si arresta automaticamente.

Nota: Quando avete finito di grigliare o se non usate l'apparecchio per un lungo periodo di tempo, spegnete l'apparecchio. Attendere che il ventilatore si fermi e poi scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

OPERAZIONE IN DETTAGLIO

Preriscaldare

La griglia ad alta temperatura mostra la temperatura attuale durante il funzionamento, misurata da un sensore integrato nell'elemento riscaldante. Quando la temperatura desiderata è stata raggiunta, viene emesso un segnale acustico. In seguito l'indicazione della temperatura ondeggiava di +/- 20 °C rispetto al valore impostato.

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. Per ottenere risultati ottimali, togliere la carne dal frigorifero 1 o 2 ore prima della cottura e lasciarla riscaldare lentamente a temperatura ambiente.

Inserire la vaschetta raccogligocce con l'aiuto dell'impugnatura nel binario 6 dell'inserto della griglia preriscaldato. Mettere la carne sulla griglia non preriscaldata e inserire quest'ultima con l'aiuto dell'impugnatura nei binari da 1 a 5 dell'inserto della griglia preriscaldato.

Scegliere un binario in base allo spessore della carne. Per ottenere risultati ottimali, la carne deve essere posizionata il più possibile sotto l'elemento riscaldante senza però 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!

Posizionare la carne tagliata a pezzi al centro sotto l'elemento riscaldante affinché gli alimenti vengano irradiati in modo uniforme.

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 termine del preriscaldamento è possibile riavviare il processo di cottura. Per fare ciò premere brevemente la manopola tre volte consecutive.

Tirare la carne, lasciarla riposare e cuocere

Il forte calore radiante assicura una rapida abbronzatura o la formazione di crosta ad alta temperatura tra 650°C e 850°C. Nella maggior parte dei casi, si raccomanda di cuocere nuovamente la carne dopo la forte irradiazione, per farla bollire e riposare. Questo può essere fatto a temperatura ridotta nel vano griglia superiore (binari 1-5) o meglio ancora nel vano griglia inferiore (binari 7-9) o anche direttamente nella vaschetta di raccolta grassi nel vano inferiore dell'inserto griglia (vano di riposo). A tale scopo è possibile rimuovere la vaschetta di sgocciolamento con l'impugnatura di guida.

Vaschetta per il sgocciolamento del grasso

Per impostazione predefinita, la vaschetta di sgocciolamento del grasso deve essere inserita nella guida 6 durante il processo di grigliatura. Può diventare caldo e deve essere azionato solo con l'impugnatura di guida, proprio come la griglia.

Anche se il grasso che gocciola via rapidamente nella vaschetta di raccolta del grasso, un sottile strato di grasso può attaccarsi alla superficie della vaschetta di raccolta. A causa della forte radiazione infrarossa, può bruciare se stessa in superficie. Da un punto di vista pratico, è consigliabile rimuovere brevemente la vaschetta di sgocciolamento tra una grigliata e l'altra e sciacquarla con acqua o strofinarla con un panno umido.

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. È stato rilevato che la temperatura di superficie dell'elemento riscaldante è superiore circa del 3-5% rispetto alla temperatura indicata. La temperatura diminuisce aumentando la distanza degli alimenti con l'elemento riscaldante. 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.

Nota: non ha senso misurare la temperatura dell'elemento riscaldante tramite il termometro a infrarossi. Il risultato è fortemente influenzato dai diversi riflessi delle superfici in acciaio inossidabile circostanti e dalla griglia di protezione.

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. Preriscaldare la griglia per 2-3 minuti
3. Sistemare la carne
4. Grigliare la carne da un lato (1-4 minuti in base al tipo di carne – vedere la tabella)
5. Cuocere il primo lato (1-4 minuti in base alla carne e alla distanza, vedere la tabella)
6. Grigliare la carne dall'altro lato (1-4 minuti in base al tipo di carne – vedere la tabella)
7. Cuocere il secondo lato (1-4 minuti in base alla carne e alla distanza, vedere la tabella)
8. Ora è possibile gustare la carne

Spegnimento e raffreddamento

Se il tempo impostato è scaduto o il processo di grigliatura è stato interrotto, i ventilatori continuano a funzionare. Questo è importante per garantire che l'alloggiamento non si riscaldi troppo a causa del calore residuo all'interno dell'apparecchio. Non spegnere l'interruttore di alimentazione finché le ventole non si sono spente automaticamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Rimuovere per prima cosa la griglia, la vaschetta raccogligocce, la vaschetta raccogliergrassi e infine l'inserto della griglia. Lavare l'inserto 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'inserto griglia se è molto sporco. Al termine di questa operazione, risciacquare a fondo l'inserto 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 detergenti 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.

Nota: le parti smontabili sono in acciaio inossidabile di alta qualità e sono adatte per la pulizia nella lavatrice.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Carne	Peso	Binario	Rare*	Medium**	Well done***	°C (per lato)	Riposo	Nota
Bistecca	200 g	2	40 s	1 min	1:30 min	850 °C	3 min	Cuocere un lato per 60 secondi sul secondo vassoio e l'altro lato per 40 secondi sul secondo vassoio (per un risultato medio).
Fetta di pane tostato	25 g	1			10 s	850 °C		
	25 g	8			36 s	850 °C		
Maiale	400 g	4-2-3			3:30 min	850 °C		Posizionare un lato sul quarto rack per 70 secondi, e l'altro lato cuocere per 60 secondi sul quarto scaffale, poi cuocere per 50 secondi sul secondo scaffale e poi cuocere per altri 30 secondi sul terzo scaffale.
	400 g	3-2			3:10 min	850 °C		Cuocere un lato sul terzo scaffale per 90 secondi, l'altro lato sul terzo scaffale per 60 secondi, quindi cuocere sul secondo scaffale per altri 40 secondi.
Patate	200 g	8			8:40 min	850 °C		
Ali di pollo	200 g	3			3:05 min	850 °C		Mettere un lato sul terzo scaffale per 100 secondi, poi cuocere l'altro lato cuocere per 85 secondi sulla terza rotaia

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Formazione di fumo durante il funzionamento	Gli alimenti toccano l'elemento riscaldante.	Spegnere 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'inserto griglia. Questo impedisce un rapido surriscaldamento.
Le superfici esterne del dispositivo diventano molto calde.	Non è stato inserito l'inserito griglia.	Spegnere 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.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN