

STEAKREAKTOR CORE

Hochtemperaturgrill
High-Temperature Grill
Parrilla de alta temperatura
Gril haute température
Griglia ad alta temperatura

10035085



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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
Lieferumfang	7
Geräteübersicht	8
Vor der Inbetriebnahme	9
Inbetriebnahme und Bedienung	11
Reinigung und Wartung	16
Fehlersuche und Fehlerbehebung	17
Hinweise zur Entsorgung	18
Hersteller	18

English	19
Français	35
Español	51
Italiano	67

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035085
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	1800 – 2100 W
Abmessungen Gerät	ca. 26 x 42 x 48 cm (B x H x T)
Abmessungen Grillrost	ca. 18,6 x 30 cm (B x T)
Gewicht inkl. Zubehör	12, 13 kg

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch des Grills sowie Hinweise und Informationen zur täglichen Verwendung und zur Entsorgung. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Grills intensiv mit dieser Bedienungsanleitung vertraut und benutzen Sie ihn nur in den beschriebenen Einsatzbereichen und für die beschriebenen Zwecke. Bei Verkauf oder Weitergabe des Grills händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung mit aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieser Hochtemperaturgrill ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln konzipiert. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Grill ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.
- Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung in Innenräumen konzipiert und darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen genutzt werden.
- Außerdem darf er nicht als Einbaugerät genutzt werden. Dieser Grill erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Richtlinien. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Grills ist die Einhaltung dieser Normen nicht länger gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.
- Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Hinweise in dieser Anleitung sorgfältig und bewahren Sie diese als zukünftige Referenz auf.
- Dieser Grill ist nur für den Betrieb in trockenen Innenräumen geeignet. Er ist nicht für den Betrieb in Räumen mit hoher Temperatur oder Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staubaufkommen ausgelegt.
- Das Gerät und die Anschlussleitung dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung in trockenen Innenräumen konzipiert und darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen genutzt werden.
- Der Grill ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr! Alle Oberflächen des Grills können sehr heiß werden. Berührungen können zu starken Verbrennungen führen! Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Handschuhe sind besonders hitzebeständig.

- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kinder vom Grill fern.
- Der Grill darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Es dürfen keine Veränderungen am Grill vorgenommen werden!
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist.
- Sollten Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturversuche vor, sondern wenden Sie sich an den Hersteller oder Kundendienst, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Grills. Setzen Sie sich bei Defekten mit dem Hersteller oder Kundendienst in Verbindung. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Während des Betriebes dürfen keine anderen Tätigkeiten, z. B. Reinigung oder Transport, am Grill durchgeführt werden.
- Halten Sie beim Betrieb des Grills zu jeder Seite einen Mindestabstand von 15 cm (nach oben von 50 cm) zu Wänden und Gegenständen ein.
- Der Grill darf während des Betriebes niemals abgedeckt werden, insbesondere muss für die Lüfter (4) auf der Rückseite immer eine ausreichende Luftzirkulation sichergestellt sein. Es besteht Brandgefahr!
- Wenn Sie den Grill nicht verwenden, schalten Sie ihn aus und ziehen Sie den Netzstecker, nachdem der Abkühlvorgang abgeschlossen ist.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Wir empfehlen ausdrücklich, dass dieser Grill nicht von Kindern unter 16 Jahren benutzt wird!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie Verpackungsfolien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht Erstickengefahr!
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn Sie im Vollbesitz Ihrer körperlichen und geistigen Kräfte sind. Der Grill darf nicht unter Einfluss von Alkohol, Medikamenten oder Drogen sowie bei Krankheit oder Müdigkeit benutzt werden. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Weisen Sie andere Benutzer ebenfalls auf mögliche Gefahren im Umgang mit dem Grill hin.

Besondere Sicherheitshinweise (Verbrennungs- und Brandgefahr!)

- Sollte es während des Betriebes zu einem unerwarteten Stromausfall kommen, entnehmen Sie das Grillgut. Bedingt dadurch, dass die Lüfter (4) nicht arbeiten, kann sich das Grillgehäuse stark aufheizen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut keinesfalls mit dem im Grillraum befindlichen Heizelement (6) in Berührung kommt. Durch die extrem hohen Temperaturen kann sich das Grillgut entzünden. Es besteht Brandgefahr!
- Der Grillraum wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile.
- Nutzen Sie zum Entnehmen des Grillrostes (11) unbedingt den Griff (9).
- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser. Das Resultat könnte eine explosionsartige Verpuffung sein, die lebensgefährliche Verbrennungen zur Folge haben kann. Um einen Fettbrand zu löschen, ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Löschen Sie anschließend mit einem geeigneten Löschmittel, z. B. mit einem Feuerlöscher gegen Fettbrand, einer Löschdecke oder mit Sand. Es besteht Verbrennungs- und Explosionsgefahr!

Hinweise zur Verwendung des Grills (Gefahr von Sachschäden!)

- Stellen Sie den Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, hitzebeständigen und stabilen Arbeitsfläche auf.
- Beim Herausziehen des Grillrostes (11) oder der Fettauffangschale (10) kann Fett bzw. Flüssigkeit vom Grillgut nach unten tropfen.
- Halten Sie den Grill von heißen Oberflächen fern.
- Wenn Sie Beschädigungen am Grill oder am Zubehör feststellen, verwenden Sie ihn nicht länger.
- Beschädigte Teile müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wichtige Hinweise zur Verpackung

- Bitte bewahren Sie während der Widerrufsfrist den Verpackungskarton und die Polsterung auf. Nur mit dieser speziellen Verpackung ist ein sicherer Rückversand möglich.
- Helfen Sie uns dabei unseren Planeten etwas besser zu machen. Werfen Sie die beiden Posterteile nicht weg, sie können wiederverwendet werden!
- Bitte senden Sie uns die Polsterung zurück, die Anleitung dazu finden Sie direkt auf der Innenseite des Kartons. Außerdem finden Sie im Karton den Rückversandaufkleber. Dieser ist ausschließlich für den Rückversand der Polsterung zu nutzen und nicht für die Retour des Gerätes!
- Sollte wegen eines Gewährleistungsfalls ein späterer Rückversand des Gerätes notwendig sein, so kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst und wir senden Ihnen eine komplette Verpackung zu.

Vor der ersten Nutzung

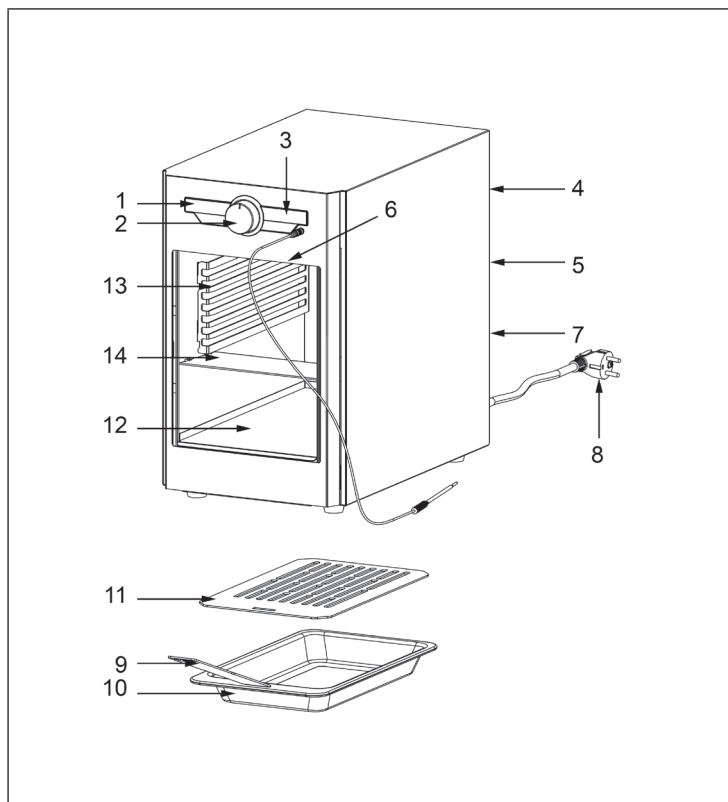
- Stellen Sie Ihren Steakreaktor an einem gut belüfteten Ort auf und schalten Sie ihn für ca. 10 Minuten ein. Während dieser Zeit kann es zu einer Geruchsentwicklung kommen, hervorgerufen durch spezielle Pflegeöle.
- Nach dieser ersten Inbetriebnahme und anschließender Grundreinigung ist Ihr Steakreaktor einsatzbereit.

LIEFERUMFANG

- Hochtemperaturgrill
- Grillrost
- Grillrosthalter (2 Stück)
- Fettauffangschale
- Griff (mit integriertem Flaschenöffner)
- Bedienungsanleitung

Nehmen Sie den Grill und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

GERÄTEÜBERSICHT



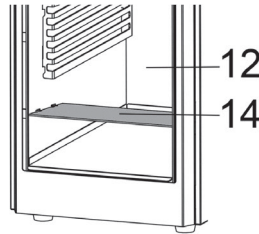
- | | |
|--|----------------------|
| 1 Display (Temperatur) | 8 Netzkabel |
| 2 Einstellregler | 9 Griff |
| 3 Display (Zeit) | 10 Fettauffangschale |
| 4 Lüfter (auf der Geräterückseite) | 11 Grillrost |
| 5 Kabelaufwicklung (auf der Geräterückseite) | 12 Garraum |
| 6 Heizelement | 13 Grillrosthälter |
| 7 Hauptschalter (auf der Geräterückseite) | 14 Reflexionsblech |

VOR DER INBETRIEBNAHME

Grill aufstellen

1. Platzieren Sie den Grill auf einem ebenen, hitzebeständigen Untergrund, idealerweise an der Vorderkante der Arbeitsplatte bzw. der Stellfläche.
2. Halten Sie rund um den Grill einen Mindestabstand von 15 cm (nach oben 50 cm) zu Wänden und Gegenständen.
3. Entnehmen Sie Grillrost (11), Fettauffangschale (10) und Grillrosthalter (13).
4. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Grill und die Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben, um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen.
5. Setzen Sie anschließend die Grillrosthalter (13) wieder in den Grill ein. Bitte beachten Sie, dass jeder der 2 Grillrosthalter (13) nur für eine bestimmte Seite verwendbar ist. Die Aussparungen für die Grillrosthalter (13), welche sich an den Seiten des Garraumes (12) befinden, haben unterschiedliche Abstände. Die Aussparungen mit den großen Abständen weisen zur Frontseite des Grills.
6. Nun setzen Sie den Grillrost (11) in die obere Schiene des Grillrosthalters (13) und die Fettauffangschale (10) am Boden des Garraumes (12) ein.

Das im Garraum (12) fest installierte Reflexionsblech (14) dient dazu, ein übermäßiges Erhitzen der Arbeitsfläche vor dem Grill zu vermeiden.



Grillrost (11) entnehmen/einsetzen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Warten Sie vor dem Entnehmen des Grillrosts (11), bis dieser abgekühlt ist.

Beachten Sie, dass der Grillrost (11) immer so eingesetzt werden muss, dass die am Grillrost (11) befindliche Griffaufnahme (Pfeil) nach vorne weist. Nur so ist es möglich, den Griff (9) zu verwenden.



a) Entnehmen:

1. Nutzen Sie zum Entnehmen des Grillrostes (11) den beiliegenden Griff (9). Führen Sie diesen von oben in die vorgesehene Griffaufnahme ein.
2. Ziehen Sie den Grillrost (11) nun vorsichtig nach vorne aus dem Grillrosthalter (13) heraus.
3. Der Grillrost (11) ist sehr heiß. Stellen Sie ihn ausschließlich auf einem hitzebeständigen Untergrund ab.

b) Einsetzen:

1. Nutzen Sie zum Einsetzen des Grillrostes (11) den beiliegenden Griff (9). Führen Sie diesen von oben in die vorgesehene Griffaufnahme ein.
2. Durch die links und rechts im Grill befindlichen Grillrosthalter (13) haben Sie die Möglichkeit, zwischen 7 Einschubhöhen zu wählen. Achten Sie bei der Wahl der Einschubhöhe darauf, dass das Ausmaß des Grillgutes dazu passt und dieses beim Einschieben nicht am Grillgehäuse hängen bleibt oder mit dem Heizelement (6) in Kontakt kommt.
3. Schieben Sie den Grillrost (11) nun vorsichtig in den Grillrosthalter (13) hinein.
4. Entfernen Sie den Griff (9), damit dieser sich während des Grillvorganges nicht aufheizen kann.

Fettauffangschale (10)

1. Platzieren Sie die Fettauffangschale (10) am Boden des Garraumes (12), um ggf. vom Grillgut tropfende Flüssigkeiten aufzufangen.
2. Nutzen Sie zum Einsetzen oder Entnehmen der Fettauffangschale (10) den beiliegenden Griff (9). Führen Sie diesen von oben in die vorgesehene Griffaufnahme ein.

Beachten Sie, dass die Fettauffangschale (10) immer so eingesetzt werden muss, dass die Griffaufnahme (Pfeil) nach vorne weist. Nur so ist es möglich, den Griff (9) zu verwenden.



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

**GEFAHR**

Explosions-, Brand- und Verletzungsgefahr! Machen Sie sich vor jeder Inbetriebnahme mit allen Sicherheitshinweisen vertraut, die im Kapitel „Sicherheitshinweise“ aufgeführt sind.

Vorbereitung**WARNUNG**

Verbrennungsgefahr! Der Grill und die Oberflächen des Grills werden während des Betriebes sehr heiß.

- Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407).
- Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes geeignetes Werkzeug, z. B. eine Grillzange, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Halten Sie sich von austretendem Dampf fern!
- Der Grill ist auch nach dem Abschalten noch für längere Zeit sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die genannten Maßnahmen hin.

Vorheizen

HINWEIS: Die Heizung kann jederzeit durch längeres Drücken des Einstellreglers (2) ausgeschaltet werden.

1. Setzen Sie den Grillrost (11) in die obere Einschubebene ein, um ein schnelleres Aufheizen zu gewährleisten.
 2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
 3. Schalten Sie den Grill am Hauptschalter (7) ein.
 4. Nach kurzer Zeit ertönen 2 Signaltöne.
-

HINWEIS: Sollte der Grill eine längere Zeit nicht genutzt worden sein, wechselt er bei bereits eingeschaltetem Hauptschalter (7) automatisch in den Standby-Modus. Dieses wird durch einen leuchtenden Punkt im linken Display (1) angezeigt. Durch einmaliges Drücken des Einstellreglers (2) können Sie den Grill wieder in Betrieb nehmen.

5. Das Display (1) zeigt links die einstellbare Maximaltemperatur von 800 °C und das Display (3) zeigt rechts die voreingestellte Laufzeit von 20:00 Minuten an. Sollten Sie zuvor diese Werte bereits einmal angepasst haben, werden bei erneutem Einschalten die geänderten Werte angezeigt.

Nun haben Sie folgende zwei Möglichkeiten:

A) Grillen mit voreingestellten Temperatur- und Zeitwerten

1. Drücken Sie den Einstellregler (2), um den Grillvorgang mit den voreingestellten Werten zu starten. Es ertönt ein Signalton.
2. Der Grill heizt nun auf und im Display (1, 3) werden Temperatur und Restlaufzeit angezeigt.

HINWEIS: Der Aufheizvorgang kann jederzeit abgebrochen werden. Halten Sie dazu den Einstellregler (2) für ca. 2 Sekunden gedrückt. Um den Aufheizvorgang neu zu starten, drücken Sie den Einstellregler (2) und verfahren Sie erneut, wie zuvor beschrieben.

3. Ab einer Temperatur von ca. 100 °C werden zur Gehäusekühlung die Lüfter (4) an der Grillrückseite zugeschaltet.
4. Nach Erreichen der eingestellten Zieltemperatur ertönt ein Signalton und der Grill ist einsatzbereit.

B) Ändern der Temperatur- und Zeitwerte

1. Wählen Sie zunächst durch Drehen des Einstellreglers (2) die gewünschte Grilltemperatur zwischen 800 °C und 200 °C. Während des Einstellvorganges blinkt im Display (1) „C“. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken des Einstellreglers (2). Es ertönt ein Signalton.
2. Wählen Sie nun durch Drehen des Einstellreglers (2) die gewünschte Laufzeit zwischen 1:00 und 30:00 Minuten. Während des Einstellvorganges blinkt im Display (3) „:“. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken des Einstellreglers (2). Es ertönt ein Signalton.
3. Der Grill heizt nun auf und im Display (1, 3) werden Temperatur und Restlaufzeit angezeigt.

HINWEIS: Der Aufheizvorgang kann jederzeit abgebrochen werden. Halten Sie dazu den Einstellregler (2) für ca. 2 Sekunden gedrückt. Um den Aufheizvorgang neu zu starten, drücken Sie den Einstellregler (2) und verfahren Sie erneut, wie zuvor beschrieben.

4. Ab einer Temperatur von ca. 100 °C werden zur Gehäusekühlung die Lüfter (4) an der Grillrückseite zugeschaltet.
5. Nach Erreichen der eingestellten Zieltemperatur ertönt ein Signalton und der Grill ist einsatzbereit.

Hinweis: Die im Display (1) angezeigte aktuelle Temperatur wird von einem im Heizelement (6) eingebauten Temperaturfühler gemessen. Die tatsächliche Temperatur auf dem Grillrost (11) kann davon abweichen.

Grillen

Hinweis: Mariniertes oder stark fetthaltiges Fleisch sollte nicht in den oberen Einschubebenen gegrillt werden. Es kann zu starker Rauchentwicklung kommen.

HINWEIS: Die Heizung kann jederzeit durch längeres Drücken des Einstellreglers (2) ausgeschaltet werden.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr! Der Griff (9) darf während des Betriebes niemals im Grillrost (11) verbleiben.

Sollte es während des Betriebes zu einem unerwarteten Stromausfall kommen, vermeiden Sie es, dass Grillgehäuse zu berühren.

1. Entnehmen Sie zum Auflegen des Grillgutes den Grillrost (11) unter Verwendung des Griffes (9).
2. Positionieren Sie das Grillgut immer möglichst zentriert auf dem Grillrost (11). Das Grillgut sollte die Grillrosthalter (13) und die Aufnahme für den Griff (9) keinesfalls berühren. Der Grillrost (11) sollte nicht überfüllt werden, dieses könnte sich negativ auf das Grillergebnis auswirken.
3. Wählen Sie anschließend die optimale Einschubhöhe für den Grillrost (11).
4. Wenden Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist.

HINWEIS: Nutzen Sie ggf. ein Grillthermometer, welches die Kerntemperatur des Grillgutes messen kann, um den gewünschten Garpunkt des Grillgutes zu erreichen. Dieses kann insbesondere bei Fleisch und Fisch sehr hilfreich sein.

5. Um den gewünschten Garpunkt zu erreichen, lassen Sie das Grillgut nach dem eigentlichen Grillen noch einige Zeit bei geringerer Hitze nachgaren. Entnehmen Sie dazu mit dem Griff (9) den Grillrost (11) und platzieren Sie diesen auf der am Boden des Garraumes (12) befindlichen Fettauffangschale (10). Während des Nachgarens muss die Heizung durch längeres Drücken des Einstellreglers (2) abgeschaltet werden. Die Nachgarzeit richtet sich hierbei nach Ihrem persönlichen Geschmack und der gewünschten Zubereitung (ca. 2 bis 4 Minuten).
6. Verwenden Sie eine geeignete Grillzange, um das Fleisch auf den Grillrost (11) zu legen bzw. es zu entnehmen. Vor dem Verzehr sollte das Fleisch nun außerhalb des Grills noch ca. 2 bis 4 Minuten ruhen.
7. Belassen Sie den Grillrost (11) und die Fettauffangschale (10) im Grill, solange diese noch heiß sind.

Zubereitungstipps:

- Steakfleisch sollte vor der Zubereitung der Kühlung entnommen werden und Zimmertemperatur erreicht haben.

- Rindersteaks sollten grundsätzlich (sofern es die Stärke des Fleisches zulässt) auf einer der oberen Einschubebenen und mit maximaler Temperatur gegrillt werden. So erzielt man in kürzester Zeit die sogenannte „Maillard-Reaktion“. Dabei reagieren die im Fleisch enthaltenen Aminosäuren mit Kohlenhydraten und Eiweißbestandteilen. So erhält das Fleisch eine ideale Kruste, während es innen wunderbar saftig bleibt. Die „Maillard-Reaktion“ ist im Übrigen nicht zu verwechseln mit dem „Karamellisieren“, von dem in diesem Zusammenhang oft gesprochen wird. Allerdings können beide Reaktionen auch gleichzeitig auftreten.
- Beachten Sie, dass die Grillzeit sehr kurz ist und, je nach Beschaffenheit des Fleisches, das Steak schon nach ca. 2 Minuten pro Seite fertig sein kann.

Beispiel-Grillvorgang für ein Rinderrumpsteak (ca. 350 g, ca. 2,5 cm stark)

1. Grill auf 800 °C vorheizen.
2. Grillrost (11) mit Fleisch in der zweitobersten Einschubebene einschieben.
3. Die erste Seite ca. 2 Minuten, die zweite Seite ca. 1:50 Minuten grillen.
4. Grillrost (11) mit Fleisch entnehmen und auf der Fettauffangschale (10) platzieren. Die Nachgarzeit richtet sich nach Ihrer persönlichen Vorliebe und dem gewünschten Gargrad, in der Regel ca. 2 bis 4 Minuten.
5. Lassen Sie das Fleisch nun außerhalb des Grills noch 2 bis 4 Minuten ruhen.

Anpassung von Temperatur und Zeit während des Grillvorgangs

1. Drücken Sie während des Grillvorgangs den Einstellregler (2). Es ertönt ein Signalton und im Display (1) blinkt „C“. Passen Sie die Temperatur durch Drehen des Einstellreglers (2) an. Bestätigen Sie die gewählte Temperatur durch Drücken des Einstellreglers (2).
2. Jetzt blinkt im Display (3) „t“. Passen Sie die Laufzeit durch Drehen des Einstellreglers (2) an. Bestätigen Sie die gewählte Laufzeit durch Drücken des Einstellreglers (2).
3. Es ertönt ein Signalton und der Grillvorgang wird mit den angepassten Einstellungen fortgesetzt.

Abkühlphase/Ausschalten

HINWEIS: Die Heizung kann jederzeit durch längeres Drücken des Einstellreglers (2) ausgeschaltet werden.

- In der Abkühlphase laufen die Lüfter (4) noch einige Zeit nach, bis eine Temperatur von ca. 100 °C unterschritten wird. Bis zu diesem Zeitpunkt darf der Hauptschalter (7) noch nicht ausgeschaltet werden.
- Während der Abkühlphase wird im Display (1) „hot“ angezeigt. Dieses weist auf eine hohe Resttemperatur im Garraum (12) hin.

- Gleichzeitig erscheint im Display (3) die Anzeige „OFF“, die darauf hinweist, dass der Heizvorgang ausgeschaltet ist.
- Die Lüfter (4) stoppen, wenn die Temperatur ca. 100 °C unterschreitet. Nach einiger Zeit erlöschen die Displays (1, 3) und der Grill befindet sich im Standby-Modus. Dieses wird durch einen leuchtenden Punkt im linken Display (1) angezeigt.
- Schalten Sie den Grill am Hauptschalter (7) aus, wenn er nicht länger benutzt wird.
- Wenn Sie nicht mehr weitergrillen wollen, sollten Sie den Grill reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Verwendung des Einstichthermometers

Damit Ihnen Ihr Steak optimal gelingt, können sie den Garprozess Ihres Fleisches während des Nachgarens mit dem Einstichthermometer überwachen. Das Thermometer kann im Bereich 0-99 °C messen.

1. Aktivieren Sie das Thermometer, indem Sie den Klinken-Stecker in die Buchse rechts neben dem Display stecken. Nun erscheint die aktuell gemessene Temperatur im unteren Bereich des Displays.
2. Stecken Sie das Thermometer mittig in das Fleisch.

In der folgenden Tabelle sind die ungefähren Richtwerte für die Kerntemperaturen der entsprechenden Garstufe beim Grillen von Rindersteaks aufgeführt:

Blutig (rare)	< 45 °C
Leicht blutig (medium rare)	46-55 °C
Halb durchgebraten (medium)	56-60 °C
Fast durchgebraten (medium well)	61-65 °C
Durchgebraten (well done)	66-75 °C

Hinweis: Das Thermometer kann durch übermäßige Hitze zerstört werden. Verwenden Sie es daher nicht bei einer eingestellten Grilltemperatur von mehr als 200 °C.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Thermometer kann durch Hitzeeinwirkung heiß werden. Benutzen Sie Grillhandschuhe oder ähnliche Hilfsmittel.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung

- Befreien Sie die Lüftergitter auf der Rückseite des Grills in regelmäßigen Abständen von Staub, z. B. mit einem Pinsel oder Staubsauger. Ansonsten beinhaltet der Grill keine zu wartenden Teile.

Reinigung



GEFAHR

Verbrennungsgefahr! Der Grill wird während des Betriebes sehr heiß. Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten oder andere metallische Reinigungsgegenstände wie z. B. Messer, Schaber oder Metallschwämme. Hierdurch können die Oberflächen des Grills beschädigt werden.
- Bevor der Grill gereinigt wird, schalten Sie diesen aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Tauchen Sie den Grill zur Reinigung niemals ins Wasser.

Gehen Sie zur Reinigung des Grills folgendermaßen vor:

1. Entnehmen Sie Grillrost (11) und Fettauffangschale (10). Achten Sie darauf, dass hierbei ggf. in der Fettauffangschale (10) befindliche Flüssigkeiten nicht übertreten bzw. Grillreste nicht herausfallen.
2. Entnehmen Sie die Grillrosthalter (13), indem Sie diese aus den Aussparungen an den Seiten des Garraumes (12) heben.
3. Reinigen Sie Grillrost (11), Fettauffangschale (10), Grillrosthalter (13) und Griff (9) im Spülbad mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel oder alternativ auch in der Geschirrspülmaschine.

Im Folgenden ist die Reinigung des Grills, unterteilt nach Außenreinigung und Innenreinigung, näher beschrieben.

Außenreinigung

- Reinigen Sie die Außenflächen des Grills mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel. Achten Sie darauf, dass durch die Lüftergitter keine Feuchtigkeit ins Geräteinnere gelangt.

Innenreinigung

- Der Innenbereich des Grills kann mit Hilfe von Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie Scheuermilch zu Hilfe nehmen.

- Benutzen Sie zur Lösung von Verkrustungen einen handelsüblichen Topfschwamm. Verwenden Sie keine Schwämme mit Metall- oder Nylonborsten.
- Zur Reinigung des Innenbereiches, insbesondere bei eingebrannten Verkrustungen, empfiehlt sich auch ein handelsüblicher Backofenreiniger.

Lagerung bei Nichtbenutzung

- Reinigen Sie den Grill, wie im vorhergehenden Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- Wickeln Sie das Netzkabel (8) auf die Kabelaufwicklung (5) an der Rückseite des Grills.
- Verstauen Sie den Grill nur in trockenem Zustand an einem sauberen und trockenen Ort, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG



GEFAHR

Verletzungsgefahr! Führen Sie keine eigenständigen Reparaturen am Grill durch. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Grills! Falls das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Im Folgenden finden Sie einige mögliche Fehlerbilder, die bei Ihrem Grill vorkommen können. Prüfen Sie, ob die angegebenen Lösungsansätze das Problem beheben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Der Grill funktioniert nicht.	Netzstecker nicht in Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose, von der Sie wissen, dass Sie sicher funktioniert.
	An der Steckdose liegt keine Spannung an.	Möglicherweise ist der Stromkreis überlastet und die Sicherung hat ausgelöst. Entfernen Sie ggf. weitere Verbraucher (Geräte), die über den selben Stromkreis betrieben werden, und schalten Sie die Sicherung wieder ein.
	Hauptschalter (7) nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter (7) ein.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Der Grill hat zu wenig Leistung.	Temperatur ist zu niedrig gewählt.	Wählen Sie eine höhere Temperatur.
	Die gewählte Einschubebene für den Grillrost (11) ist zu niedrig.	Platzieren Sie den Grillrost (11) in einer höher liegenden Einschubebene.
	Der Grill wurde nicht vorgeheizt.	Heizen Sie den Grill vor jeder Benutzung vor.

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:

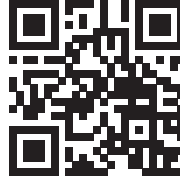
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 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.



CONTENTS

Safety Instructions	20
Scope of Delivery	22
Device Overview	23
Before Commissioning	24
Commissioning and Operation	26
Cleaning and Maintenance	31
Troubleshooting	32
Hints on Disposal	33
Producer	33

TECHNICAL DATA

Item number	10035085
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption (watts)	1800 – 2100 W
Dimensions item	ca. 26 x 42 x 48 cm (W x H x D)
Dimensions grill rack	ca. 18,6 x 30 cm (W x D)
Weight incl. accessories	12.13 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

This instruction manual contains important information on the safe use of the grill as well as tips and information on daily use and disposal. Read the instruction manual before using the appliance. Familiarise yourself intensively with this instruction manual before using the grill and use it only in the described areas of application and for the purposes described. If the grill is sold or passed on, it is essential that you also hand over this instruction manual. It is an integral part of the product.

Intended use

- This high temperature grill is designed exclusively for grilling food. It is not intended for use in a company or for commercial use. Use the grill exclusively for private use, any other use is not intended.
- The grill is designed exclusively for indoor use and must not be used outside of enclosed spaces.
- Furthermore, it must not be used as a built-in device. This grill complies with all relevant standards and directives in connection with CE conformity. If the grill is modified without the agreement of the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. Any liability on the part of the manufacturer for damage or faults resulting from this is excluded.
- Please observe the national regulations and laws of the country of use.

General safety instructions

- Read the instructions in this manual carefully and keep them for future reference.
- This grill is only suitable for use in dry indoor areas. It is not designed for use in rooms with high temperature or humidity (such as bathrooms) or excessive dust.
- Never immerse the appliance or the connecting cable in water or other liquids.
- The grill is designed exclusively for use in dry indoor areas and must not be used outside of enclosed spaces.
- The grill is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.



WARNING

Risk of burns! All surfaces of the grill can become very hot. Touching them can cause severe burns! Wear heat-resistant gloves during grilling in accordance with the PPE regulation (category II regarding heat protection, DIN-EN 407).



Gloves marked with this symbol are particularly heat-resistant.

- Accessible parts can be very hot. Keep children away from the grill.
- The grill must not be moved during operation.

- No changes may be made to the grill!
- Do not operate the grill if it shows visible damage.
- If you discover any damage, never attempt to repair the grill yourself, but contact the manufacturer or customer service to avoid any hazards.
- Never open the housing of the grill. In case of defects, contact the manufacturer or customer service. Liability and warranty claims are excluded in the event of repairs, modifications, improper connection or incorrect operation carried out by yourself.
- During operation, no other activities, e.g. cleaning or transport, may be carried out on the grill.
- When operating the grill, keep a minimum distance of 15 cm on each side (50 cm upwards) from walls and objects.
- The grill must never be covered during operation, in particular, sufficient air circulation must always be ensured for the fans (4) on the back. There is a risk of fire!
- If you do not use the grill, switch it off and unplug the power plug after the cooling down process has been completed.
- Children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the device if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the device.
- We expressly recommend that this grill is not used by children under 16 years of age!
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Keep packaging films out of the reach of children. There is a danger of suffocation!
- Only use the grill when you are in full possession of your physical and mental strength. The grill must not be used under the influence of alcohol, medicine or drugs, or in case of illness or tiredness. There is a risk of injury!
- Do not leave the grill unattended during operation.
- Children under 8 years of age must be kept away from the appliance and the connection cable. There is a risk of injury!
- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Also point out possible dangers to other users when handling the grill.

Special safety instructions (risk of burns and fire!)

- If an unexpected power failure occurs during operation, remove the food to be grilled. Due to the fact that the fans (4) are not working, the grill housing can heat up considerably. There is a danger of burns!
- This appliance must be kept away from flammable materials during operation.
- Ensure that the food to be grilled does not come into contact with the heating element (6) in the grilling chamber. The extremely high temperatures can ignite the food to be grilled. There is a fire hazard!
- The grilling chamber becomes very hot. Never touch the hot parts.
- Always use the handle (9) to remove the grill rack (11).

- Fats and oils can ignite if not used as intended. Never extinguish with water. The result could be an explosive deflagration, which can cause life-threatening burns. To extinguish a grease fire, first pull the mains plug. Then extinguish with a suitable extinguishing agent, e.g. a fire extinguisher for grease fire, a fire blanket or sand. There is a risk of burning and explosion!

Instructions for using the grill (risk of damage to property!)

- Place the grill on an easily accessible, level, heat-resistant and stable work surface.
- When pulling out the grill rack (11) or the grease drip tray (10), grease or liquid can drip down from the food to be grilled.
- Keep the grill away from hot surfaces.
- If you notice any damage to the grill or accessories, do not use it any longer.
- Damaged parts must be replaced with original spare parts. Contact the customer service.

Important instructions on packaging

- Please keep the packing box and packaging materials during the return period. A safe return is only possible with this special packaging.
- Help us make our planet a little better. Do not throw away the two post pieces, they can be reused!
- Please return the packaging materials to us. The instructions can be found directly on the inside of the box. You will also find the return label in the box. This is to be used exclusively for the return of the packaging and not for the return of the device!
- Should a later return of the device be necessary due to a warranty claim, please contact our customer service and we will send you complete packaging materials.

Before first use

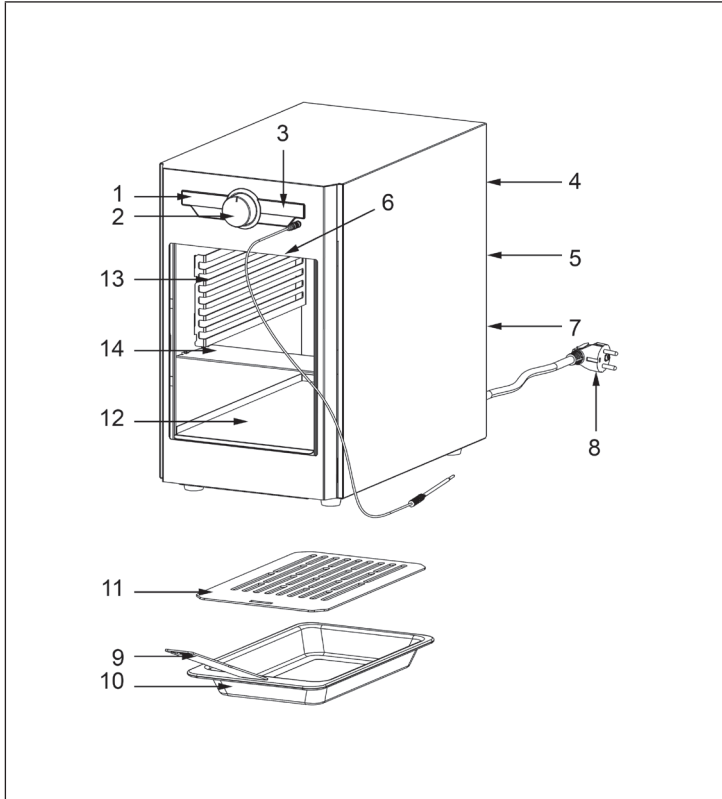
- Put your Steakreaktor in a well-ventilated place and turn it on for about 10 minutes. During this time, a smell may develop caused by special care oils.
- After this initial start-up and subsequent thorough cleaning, your Steakreaktor is ready for use.

SCOPE OF DELIVERY

- High temperature grill
- Grill rack
- Grill rack holder (2 pieces)
- Grease drip tray
- Handle (with integrated bottle opener)
- Instruction manual

Remove the grill and all accessories from the packaging. Remove all packaging materials and check that all parts are complete and undamaged. In case of incomplete or damaged delivery, please contact the customer service.

DEVICE OVERVIEW



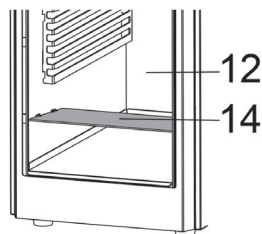
- | | |
|---|----------------------|
| 1 Display (temperature) | 8 Power cord |
| 2 Adjustment controller | 9 Handle |
| 3 Display (time) | 10 Grease drip tray |
| 4 Fan (on the back of the appliance) | 11 Grill rack |
| 5 Cable rewind (on the back of the appliance) | 12 Grilling chamber |
| 6 Heating element | 13 Grill rack holder |
| 7 Main switch (on the back of the appliance) | 14 Reflector plate |

BEFORE COMMISSIONING

Set up the grill

1. Place the grill on a flat, heat-resistant surface, ideally at the front edge of the worktop or the base.
2. Keep a minimum distance of 15 cm around the grill (50 cm at the top) from walls and objects.
3. Remove the grill rack (11), grease drip tray (10) and grill rack holder (13).
4. Before using the grill for the first time, clean it and the accessories as described in the chapter „Cleaning and Maintenance“ to remove any production residues.
5. Then replace the grill rack holder (13) in the grill. Please note that each of the 2 grill rack holders (13) can only be used for a specific side. The recesses for the grill rack holders (13), which are located on the sides of the grilling chamber (12), have different distances between them. The recesses with the large distances point towards the front of the grill.
6. Now insert the grill rack (11) into the upper rail of the grill rack holder (13) and the grease drip tray (10) at the bottom of the grilling chamber (12).

The reflecting plate (14) permanently installed in the grilling chamber (12) serves to avoid excessive heating of the work surface in front of the grill.



Removing/inserting the grill rack (11)



WARNING

Risk of burns! Wear oven gloves to avoid burns. Wait until the grill rack (11) has cooled down before removing it.

Please note that the grill rack (11) must always be inserted in such a way that the handle holder (arrow) on the grill rack (11) points forward. Only in this way is it possible to use the handle (9).



a) Remove:

1. Use the handle provided (9) to remove the grill rack (11). Insert it from above into the handle holder provided.
2. Now carefully pull the grill rack (11) forward out of the grill rack holder (13).
3. The grill rack (11) is very hot. Only place it on a heat-resistant surface.

b) Insert:

1. Use the enclosed handle (9) to insert the grill rack (11). Insert it from above into the handle holder provided.
2. The grill rack holders (13) on the left and right of the grill allow you to choose between 7 insertion heights. When choosing the insertion height, make sure that the dimensions of the food to be grilled match it and that it does not stick to the grill housing or come into contact with the heating element (6) during insertion.
3. Now push the grill rack (11) carefully into the grill rack holder (13).
4. Remove the handle (9) so that it cannot heat up during the grilling process.

Grease drip tray (10)

1. Place the grease drip tray (10) on the bottom of the grilling chamber (12) to catch any liquids dripping from the food being grilled.
2. Use the handle (9) provided to insert or remove the grease drip tray (10). Insert it from above into the handle holder provided.

Please note that the grease drip tray (10) must always be inserted so that the handle receptacle (arrow) points forward. Only in this way is it possible to use the handle (9).



COMMISSIONING AND OPERATION

**DANGER**

Familiarize yourself with all safety instructions listed in the chapter "Safety instructions" before each commissioning.

Preparation**WARNING**

Risk of burns! The grill and the surfaces of the grill become very hot during operation.

- Wear heat-resistant gloves during barbecuing in accordance with the PPE regulation (category II regarding heat protection, DIN-EN 407).
- Use suitable tools for turning the food to be grilled, e.g. grill tongs, to prevent burns.
- Keep away from escaping steam!
- The grill is still very hot for a long time after it has been switched off. There is a risk of burns!
- Also inform other users of the measures mentioned.

Preheating

NOTE: The heating can be switched off at any time by pressing and holding the controller (2).

1. Insert the grill rack (11) in the upper slide-in level to ensure faster heating.
2. Insert the mains plug into a socket.
3. Switch the grill on at the main switch (7).
4. After a short time 2 signal tones will sound.

NOTE: If the grill has not been used for a longer period of time, it will automatically switch to standby mode if the main switch (7) is already switched on. This is indicated by an illuminated dot in the left display (1). You can put the grill back into operation by pressing the controller (2) once.

5. The display (1) shows the adjustable maximum temperature of 800 °C on the left and the display (3) shows the preset running time of 20:00 minutes on the right. If you have already adjusted these values once before, the changed values will be displayed when you switch on again.

Now you have the following two options:

A) Grilling with preset temperature and time values

1. Press the controller (2) to start the grilling process with the preset values. A signal tone sounds.
2. The grill now heats up and the display (1, 3) shows the temperature and remaining time.

NOTE: The heating process can be interrupted at any time. To do this, hold the controller (2) down for approx. 2 seconds. To restart the heating process, press the controller (2) and proceed again as described above.

3. From a temperature of approx. 100 °C, the fans (4) on the back of the grill are switched on to cool the housing.
4. When the set target temperature is reached, a signal tone sounds and the grill is ready for use.

B) Changing the temperature and time values

1. First select the desired grilling temperature between 800 °C and 200 °C by turning the controller (2). During the setting process, "C" flashes in the display (1). Confirm your selection by pressing the controller (2). A signal tone sounds.
2. Now select the desired running time between 1:00 and 30:00 minutes by turning the controller (2). During the setting process, ":" flashes in the display (3). Confirm your selection by turning the controller (2). A signal tone sounds.
3. The grill now heats up and the display (1, 3) shows the temperature and remaining time.

NOTE: The heating process can be interrupted at any time. To do this, hold the controller (2) down for approx. 2 seconds. To restart the heating process, press the controller (2) and proceed again as described above.

4. From a temperature of approx. 100 °C, the fans (4) on the back of the grill are switched on to cool the housing.
5. When the set target temperature is reached, a signal tone sounds and the grill is ready for use.

Note: The current temperature shown in the display (1) is measured by a temperature sensor built into the heating element (6). The actual temperature on the grill rack (11) may differ from this.

Grilling

Note: Marinated or high fat meat should not be grilled in the upper shelves. Strong smoke may be produced.

NOTE: The heating can be switched off at any time by pressing and holding the controller (2).



WARNING

Risk of burns! The handle (9) must never remain in the grill rack (11) during operation.

Should an unexpected power failure occur during operation, avoid touching the grill housing.

1. To place the food on the grill, remove the grill rack (11) using the handle (9).
2. Always position the food to be grilled as centred as possible on the grill rack (11). The food to be grilled should never touch the grill rack holder (13) and the holder for the handle (9). The grill rack (11) should not be overfilled, this could have a negative effect on the grilling result.
3. Then select the optimum insertion height for the grill rack (11).
4. Turn the food over as soon as the desired browning is achieved.

NOTE: If necessary, use a grilling thermometer which can measure the core temperature of the food to be grilled to reach the desired cooking point of the food. This can be particularly helpful with meat and fish.

5. In order to reach the desired cooking point, allow the food to simmer at a lower heat for some time after the actual grilling. To do this, use the handle (9) to remove the grill rack (11) and place it on the grease drip tray (10) located on the floor of the grilling chamber (12). During post-cooking, the heating must be switched off by pressing and holding the controller (2). The post-cooking time depends on your personal taste and the desired preparation (approx. 2 to 4 minutes).
6. Use suitable grill tongs to place the meat on the grill rack (11) or remove it. Before eating, the meat should now rest outside the grill for approx. 2 to 4 minutes.
7. Leave the grill rack (11) and the grease drip tray (10) in the grill while they are still hot.

Preparation tips:

- Steak meat should be removed from the refrigerator before preparation and should have reached room temperature.
- Beef steaks should always (if the thickness of the meat allows it) be grilled on one of the upper shelves and at maximum temperature. In this way the so-called "Maillard reaction" is achieved in the shortest possible time. Here the amino acids contained in the meat react with carbohydrates and protein components. This gives the meat an ideal crust, while the inside remains wonderfully juicy. The "Maillard reaction" should not be confused with "caramelisation", which is often mentioned in this context. However, both reactions can also occur simultaneously.
- Please note that the grilling time is very short and, depending on the nature of the meat, the steak can be ready after about 2 minutes per side.

Example grilling process for a beef rump steak (approx. 350 g, approx. 2.5 cm thick)

1. Preheat the grill to 800 °C.
2. Insert the grill rack (11) with meat in the second uppermost rack level.
3. Grill the first side for about 2 minutes, the second side for about 1:50 minutes.
4. Remove the grill rack (11) with the meat and place it on the grease drip tray (10). The post-cooking time depends on your personal preference and the desired degree of cooking, usually about 2 to 4 minutes.
5. Now leave the meat to rest outside the grill for another 2 to 4 minutes.

Adjustment of temperature and time during the grilling process

1. Press the controller (2) during the grilling process. A signal tone sounds and "C" flashes in the display (1). Adjust the temperature by turning the controller (2). Confirm the selected temperature by pressing the controller (2).
2. Now "⌚" flashes in the display (3). Adjust the running time by turning the controller (2). Confirm the selected running time by turning the controller (2).
3. A signal tone sounds and the grilling process continues with the adjusted settings.

Cooling phase / Switching off

NOTE: The heating can be switched off at any time by pressing and holding the controller (2).

- During the cooling phase the fans (4) continue to run for some time until the temperature falls below approx. 100 °C. Up to this point, the main switch (7) must not yet be switched off.
- During the cooling phase the display (1) shows "hot". This indicates a high residual temperature in the grilling chamber (12).

- At the same time the display (3) shows “OFF”, indicating that the heating process is switched off.
- The fans (4) stop when the temperature falls below approx. 100 °C. After some time the displays (1, 3) go out and the grill is in standby mode. This is indicated by an illuminated dot in the left display (1).
- Switch off the grill at the main switch (7) when it is no longer in use.
- If you no longer wish to continue grilling, you should clean the grill as described in the chapter “Cleaning and Maintenance”.

Using the penetration thermometer

To ensure that your steak is optimally cooked, you can monitor the cooking process of your meat during tempering by using the penetration thermometer. The thermometer can measure in the range of 0-99 °C.

1. Activate the thermometer by inserting the jack plug into the socket, to the right of the display. Now the currently measured temperature appears in the lower part of the display.
2. Slide the thermometer into the center of your meat.

The following table gives approximate guideline values for core temperatures for corresponding cooking stages of beef steaks:

rare	< 45 °C
medium rare	46-55 °C
medium	56-60 °C
medium well	61-65 °C
well done	66-75 °C

Note: The thermometer can be destroyed by excessive heat. Do not use it with a grill temperature of more than 200 °C.



CAUTION

Risk of burns! The thermometer can become hot due to the effects of heat. Use grill gloves or similar aids.

CLEANING AND MAINTENANCE

Maintenance

- Remove dust from the fan grilles on the back of the grill at regular intervals, for example with a brush or vacuum cleaner. Otherwise, the grill does not contain any parts that require maintenance.

Cleaning

**DANGER**

Risk of burns! The grill becomes very hot during operation. Let the grill cool down completely before cleaning.

- Do not use aggressive cleaning agents, brushes with metal or nylon bristles or other metallic cleaning objects such as knives, scrapers or metal sponges. This can damage the surfaces of the grill.
- Before cleaning the grill, turn it off and unplug the power cord.
- Never immerse the grill in water for cleaning.

To clean the grill, proceed as follows:

1. Remove the grill rack (11) and grease drip tray (10). Make sure that any liquids in the grease drip tray (10) do not spill over or grill residues do not fall out.
2. Remove the grill rack holders (13) by lifting them out of the recesses on the sides of the grilling chamber (12).
3. Clean the grill rack (11), grease drip tray (10), grill rack holder (13) and handle (9) in the rinsing bath with a commercial dishwashing detergent or alternatively in the dishwasher.

In the following, the cleaning of the grill, divided into external cleaning and internal cleaning, is described in more detail.

External cleaning

- Clean the outer surfaces of the grill with a slightly moistened, soft cloth and a commercial detergent. Make sure that no moisture gets inside the appliance through the fan grilles.

Internal cleaning

- The interior of the grill can be cleaned with water and commercial dishwashing detergent. For stubborn dirt you can use scouring milk.
- Use a commercial pot sponge to remove incrustations. Do not use sponges with metal or nylon bristles.
- For cleaning the interior, especially in the case of burnt-in incrustations, we also recommend using a commercially available oven cleaner.

Storage when not in use

- Clean the grill as described in the previous section “Cleaning”.
- Wind the power cord (8) onto the cable rewind (5) at the back of the grill.
- Only store the grill in a dry and clean place, away from direct sunlight and out of the reach of children.

TROUBLESHOOTING



DANGER

Risk of injury! Do not carry out any independent repairs to the grill.
Never open the grill housing! If the problem cannot be solved, contact customer service.

In the following you will find some possible error patterns that can occur with your grill. Check whether the indicated solutions solve the problem.

Problem	Possible cause	Possible solution
The grill is not working.	The power plug is not plugged into the socket.	Plug the power plug into an outlet that you know works safely.
	There is no voltage at the socket.	Possibly the circuit is overloaded and the fuse has blown. If necessary, remove any other consumers (devices) that are operated via the same circuit and switch the fuse on again.
	The main switch (7) is not switched on.	Switch on the main switch (7).
The grill has too little power.	The temperature is selected too low.	Select a higher temperature.
	The selected shelf level for the grill rack (11) is too low.	Place the grill rack (11) at a higher shelf level.
	The grill has not been preheated.	Preheat the grill before each use.

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:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	36
Contenu de l'emballage	39
Aperçu de l'appareil	40
Avant la mise en marche	41
Mise en marche et utilisation	43
Nettoyage et maintenance	48
Identification et résolution des problèmes	49
Informations sur le recyclage	50
Fabricant	50

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035085
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	1800 – 2100 W
Dimensions de l'appareil	ca. 26 x 42 x 48 cm (B x H x T)
Dimensions de la grille de cuisson	ca. 18,6 x 30 cm (B x T)
Poids avec accessoires inclus	12, 13 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce mode d'emploi contient des informations importantes sur l'utilisation sûre du barbecue ainsi que des informations et des remarques sur l'utilisation au quotidien et le recyclage. Lisez le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Avant d'utiliser le barbecue, familiarisez-vous beaucoup avec ce mode d'emploi et utilisez-le dans les domaines d'application et aux fins décrites uniquement. Si vous vendez ou transmettez le barbecue, assurez-vous également de remettre ce mode d'emploi. Il fait partie du produit.

Utilisation conforme

- Ce gril à haute température est conçu exclusivement pour griller des aliments. Il n'est pas destiné à être utilisé dans une entreprise ou à des fins commerciales. Utilisez le gril uniquement pour un usage privé, toute autre utilisation n'est pas prévue.
- Le gril est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'extérieur des pièces fermées.
- De plus, il ne doit pas être utilisé comme appareil encastré. Ce gril est conforme à toutes les normes et directives pertinentes en matière de conformité CE. Si le barbecue est modifié sans accord préalable avec par le fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Toute responsabilité du fabricant résultant de dommages ou dysfonctionnements en résultant est alors exclue.
- Veuillez respecter les réglementations nationales ou les lois du pays d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement les informations contenues dans ce manuel et conservez-les pour référence ultérieure.
- Ce barbecue ne convient que pour une utilisation dans des zones intérieures sèches. Il n'est pas conçu pour une utilisation dans des pièces à température ou humidité élevées (salle de bain par exemple) ou à poussière excessive.
- L'appareil et le câble de raccordement ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.
- Le barbecue est conçu exclusivement pour une utilisation dans des zones intérieures sèches et ne doit pas être utilisé à l'extérieur de pièces fermées.
- Le barbecue n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.



MISE EN GARDE

Risque de brûlure ! Toutes les surfaces du barbecue peuvent devenir très chaudes. Les toucher peut provoquer de graves brûlures ! Lorsque vous faites des grillades, portez des gants résistants à la chaleur conformément à la réglementation sur les EPI (catégorie II concernant la protection thermique, DIN-EN 407).



Les gants signalés par ce logo sont particulièrement résistants à la chaleur.,

- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants du barbecue.
- Le barbecue ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement.
- Aucune modification ne peut être apportée au barbecue !
- N'utilisez pas le barbecue s'il présente des dommages visibles.
- Si vous constatez des dommages, n'essayez jamais de le réparer vous-même, mais contactez le fabricant ou le service client pour éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier du barbecue. En cas de défauts, contactez le fabricant ou le service client. Les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie sont exclues pour les réparations, transformations, connexions incorrectes ou opérations incorrectes effectuées de votre propre chef.
- Aucune autre activité, par ex. nettoyage ou transport, ne doit être effectuée sur le barbecue en fonctionnement.
- Lorsque vous utilisez le barbecue, gardez une distance minimale de 15 cm (vers le haut de 50 cm) des murs et des objets de chaque côté.
- Le barbecue ne doit jamais être couvert pendant le fonctionnement ; en particulier, une ventilation suffisante doit toujours être assurée pour les ventilateurs (4) à l'arrière. Risque d'incendie !
- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, éteignez-le et débranchez-le une fois refroidi.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ne doivent utiliser l'appareil qu'après avoir été familiarisés par une personne responsable de leur sécurité aux fonctionnalités et aux mesures de sécurité et qu'ils comprennent les risques associés.
- Nous recommandons fortement de ne pas laisser les enfants de moins de 16 ans utiliser ce barbecue !
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Gardez les films d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'étouffement !
- N'utilisez le barbecue que si vous êtes en pleine possession de votre force physique et mentale. Le barbecue ne doit pas être utilisé sous l'influence d'alcool, de médicaments ou de drogues, ou si vous êtes malade ou fatigué. Il y a un risque de blessure !
- Ne laissez pas le barbecue en fonctionnement sans surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de connexion. Il y a un risque de blessure !
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers potentiels lors de l'utilisation du barbecue.

Consignes de sécurité particulières (risques de brûlure et d'incendie !)

- En cas de panne de courant inattendue pendant le fonctionnement, retirez les aliments à griller. Comme les ventilateurs (4) ne fonctionnent pas, le boîtier de barbecue peut chauffer considérablement. Il y a un risque de brûlures !
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant son fonctionnement.
- Veillez à ce que les aliments à griller n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant (6) dans la zone de cuisson. Les grillades peuvent s'enflammer en raison des températures extrêmement élevées. Il y a un risque d'incendie !
- L'espace de cuisson devient très chaud. Ne touchez jamais les parties chaudes.
- Veillez à utiliser la poignée (9) pour retirer la grille (11).
- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer si elles ne sont pas utilisées comme prévu.
- Ne jamais éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Il pourrait en résulter une déflagration explosive pouvant entraîner des brûlures mortelles.
- Pour éteindre un incendie de graisse, débranchez d'abord sur la fiche secteur. Ensuite, éteignez le feu avec un agent d'extinction approprié, par ex. avec un extincteur contre le feu de graisse, une couverture anti-feu ou avec du sable. Il existe un risque de brûlures et d'explosion!

Remarques sur l'utilisation du barbecue (risque de dommages matériels !)

- Placez le gril sur une surface de travail facilement accessible, plate, résistante à la chaleur et stable.
- Lorsque vous retirez la grille de cuisson (11) ou le bac d'égouttement de graisse (10), de la graisse ou du liquide peut s'écouler des aliments.
- Gardez le barbecue loin des surfaces chaudes.
- Si vous remarquez des dommages au barbecue ou aux accessoires, cessez de l'utiliser.
- Les pièces endommagées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Contacter le support client.

Informations importantes sur l'emballage

- Veuillez conserver la boîte d'emballage et le rembourrage pendant la période d'annulation. Un retour en toute sécurité n'est possible qu'avec cet emballage spécial.
- Aidez-nous à protéger un peu notre planète. Ne jetez pas les deux parties de l'affiche, elles peuvent être réutilisées !
- Veuillez nous renvoyer le rembourrage, vous trouverez les instructions directement à l'intérieur de la boîte. Vous trouverez également l'étiquette d'expédition de retour dans la boîte. Elle ne doit être utilisée que pour retourner le rembourrage et non pour retourner l'appareil !
- Si un retour ultérieur de l'appareil est nécessaire en raison d'une demande de garantie, veuillez contacter notre service client et nous vous enverrons l'emballage complet.

Avant la première utilisation

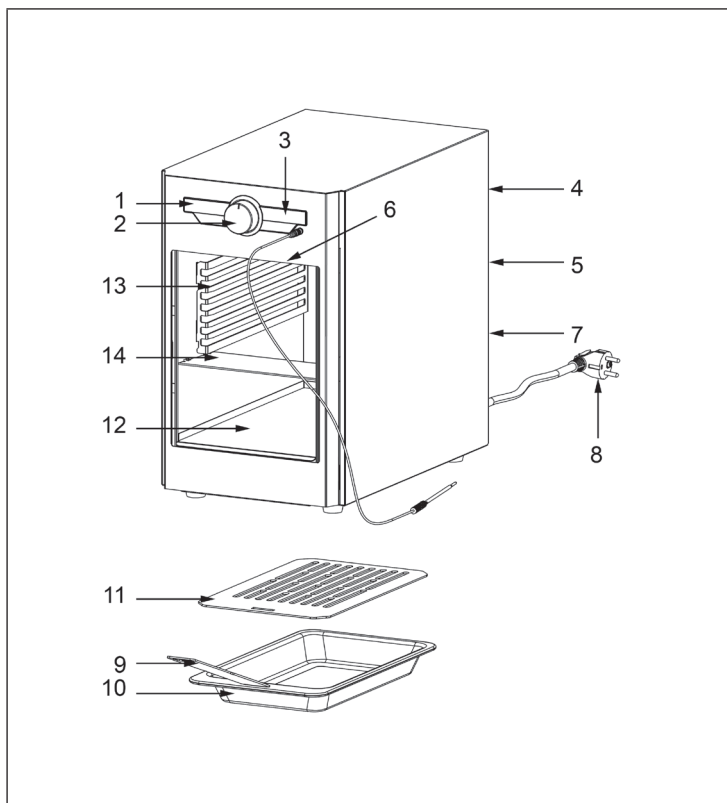
- Placez votre Steakreaktor dans un endroit bien ventilé et allumez-le pendant environ 10 minutes. A ce moment, il peut y avoir une odeur causée par des huiles spéciales de protection.
- Après ce démarrage initial et le nettoyage de base ultérieur, votre Steakreaktor est prêt à l'emploi.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Barbecue à haute température
- Grille de cuisson
- Support de grille de cuisson (2 pièces)
- Bac récupérateur de graisse
- Poignée (avec décapsuleur intégré)
- Mode d'emploi

Retirez le barbecue et tous les accessoires de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont complètes et en bon état. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter le service client.

APERÇU DE L'APPAREIL



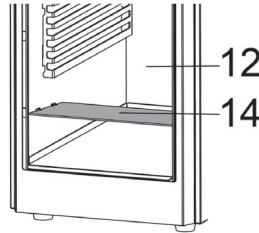
- | | | | |
|---|---|----|------------------------------|
| 1 | Ecran (Température) | 8 | Câble secteur |
| 2 | Commande de réglage | 9 | Poignée |
| 3 | Ecran (durée) | 10 | Bac récupérateur de graisse |
| 4 | Ventilateur (au dos de l'appareil) | 11 | Grille de cuisson |
| 5 | Enroulement du câble (au dos de l'appareil) | 12 | Espace de cuisson |
| 6 | Élément chauffant | 13 | Support de grille de cuisson |
| 7 | Interrupteur principal (au dos de l'appareil) | 14 | Plaque réfléchissante |

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Installer le barbecue

1. Placez le barbecue sur une surface plane et résistante à la chaleur, idéalement sur le bord avant du plan de travail ou de l'étagère.
2. Gardez une distance minimale de 15 cm (vers le haut 50 cm) des murs et des objets autour du barbecue.
3. Retirez la grille de cuisson (11), le bac d'égouttement (10) et le support de grille de cuisson (13).
4. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, nettoyez-le ainsi que les accessoires comme décrit au chapitre „Nettoyage et entretien“ pour éliminer tout résidu de fabrication.
5. Remettez ensuite la grille (13) dans le barbecue. Notez que chacun des 2 supports de grille (13) ne peut être utilisé que d'un côté. Les évidements pour les supports de grille de cuisson (13) qui sont situés sur les côtés de l'espace de cuisson (12), ont des distances différentes. Les évidements avec les grands espaces pointent vers l'avant du barbecue.
6. Insérez maintenant la grille de cuisson (11) dans le rail supérieur du support de grille de cuisson (13) et le bac d'égouttement (10) au bas de l'espace de cuisson (12).

La plaque réfléchissante (14) installée en permanence dans l'espace de cuisson (12) permet d'éviter un échauffement excessif de la surface de travail devant le barbecue.



Installation et retrait de la grille de cuisson (11)



MISE EN GARDE

Risque de brûlure ! Portez des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Avant de retirer la grille de cuisson (11), attendez qu'elle ait refroidi.

Veillez à ce que la grille de cuisson (11) soit toujours insérée de sorte que le support de poignée (flèche) de la grille (11) soit tourné vers l'avant. C'est la seule façon d'utiliser la poignée (9).



a) Retrait:

1. Utilisez la poignée fournie (9) pour retirer la grille de cuisson (11). Insérez-la par le haut dans le support de poignée fourni.
2. Tirez maintenant avec précaution la grille (11) vers l'avant hors de son support (13).
3. La grille (11) est très chaude. Placez-la sur une surface résistante à la chaleur uniquement.

b) Installation :

1. Utilisez la poignée fournie (9) pour insérer la grille de cuisson (11). Insérez-la par le haut dans le support de poignée fourni.
2. Les supports de grille (13) situés à gauche et à droite dans le barbecue vous permettent de choisir entre 7 hauteurs de cuisson. Lorsque vous choisissez la hauteur d'insertion, assurez-vous que la taille de l'aliment à griller convient et qu'il ne se coince pas sur le boîtier du barbecue lors de son insertion ou entre en contact avec l'élément chauffant (6).
3. Poussez maintenant avec précaution la grille (11) dans le support (13).
4. Retirez la poignée (9) afin qu'elle ne puisse pas chauffer pendant la cuisson.

Bac récupérateur de graisse (10)

1. Placez le bac d'égouttement de graisse (10) au bas de l'espace de cuisson (12) pour récupérer tout liquide coulant des grillades.
2. Utilisez la poignée fournie (9) pour insérer ou retirer le bac récupérateur de graisse (10). Insérez-le par le haut dans le support de poignée fourni.

Notez que le bac d'égouttement de graisse (10) doit toujours être inséré de sorte que le porte-poignée (flèche) pointe vers l'avant. C'est la seule façon d'utiliser la poignée (9).



MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

**DANGER**

Risque d'explosion, d'incendie et de blessure ! Avant la première mise en service, familiarisez-vous avec toutes les consignes de sécurité répertoriées dans le chapitre „Consignes de sécurité“.

Préparation

**MIS EN GARDE**

Risque de brûlures ! Le barbecue et ses surfaces deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

- Lorsque vous faites des grillades, portez des gants résistants à la chaleur conformément à la réglementation EPI (catégorie II concernant la protection thermique, DIN-EN 407).
- Utilisez des outils appropriés pour retourner les aliments, par ex. une paire de pinces pour éviter les brûlures.
- Éloignez-vous de la vapeur qui s'échappe !
- Le barbecue reste très chaud longtemps après avoir été éteint. Il y a risque de brûlures !
- Informez les autres utilisateurs des mesures mentionnées.

Préchauffage

REMARQUE : Le chauffage peut être arrêté à tout moment en maintenant le bouton de commande (2).

1. Insérez la grille de cuisson (11) au niveau supérieur pour assurer un chauffage plus rapide.
 2. Insérez la fiche dans une prise électrique.
 3. Allumez le barbecue avec l'interrupteur principal (7).
 4. Après un court instant, 2 bips retentissent.
-

REMARQUE : Si vous n'utilisez pas le barbecue pendant un certain temps, il passe automatiquement en mode veille lorsque l'interrupteur principal (7) est enclenché. Ceci est indiqué par un point lumineux sur l'affichage gauche (1). Vous pouvez remettre le barbecue en service en appuyant une fois sur le bouton de commande (2).

5. L'écran (1) de gauche indique la température maximale réglable de 800 °C et l'écran (3) de droite indique la durée de fonctionnement prédéfinie de 20:00 minutes. Si vous avez déjà ajusté ces valeurs auparavant, les valeurs modifiées seront affichées lorsque vous rallumez le barbecue.

Vous avez maintenant les deux possibilités suivantes :

A) Cuire des grillades avec des valeurs de température et de temps prédéfinies

1. Appuyez sur la commande (2) pour démarrer le processus de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Un signal sonore retentit.
2. Le barbecue chauffe maintenant et l'écran indique la température et le temps restant (1, 3).

REMARQUE : Le processus de chauffage peut être arrêté à tout moment. Pour ce faire, maintenez la commande de réglage (2) pendant environ 2 secondes. Pour redémarrer le chauffage, appuyez sur la commande (2) et recommencez comme décrit ci-dessus.

3. À partir d'une température d'environ 100 °C, les ventilateurs (4) à l'arrière du barbecue sont activés pour refroidir le boîtier.
4. Après avoir atteint la température cible réglée, un signal sonore retentit et le barbecue est prêt à l'emploi.

B) Modification de la température et de la durée

1. Tournez d'abord le bouton de réglage (2) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée entre 800 °C et 200 °C. „C” clignote à l'écran (1) pendant le réglage. Confirmez votre choix en appuyant sur la commande (2). Un signal sonore retentit.
2. Sélectionnez maintenant la durée de fonctionnement souhaitée entre 1:00 et 30:00 minutes en tournant le bouton de réglage (2). „:” clignote sur l'écran (3) pendant le réglage. Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton de commande (2). Un signal sonore retentit.
3. Le barbecue chauffe maintenant et l'écran indique la température et le temps restant (1, 3).

REMARQUE : Vous pouvez à tout moment arrêter le processus de chauffage. Pour ce faire, maintenez la commande de réglage (2) pendant environ 2 secondes. Pour redémarrer le chauffage, appuyez sur le bouton de commande (2) et recommencez comme décrit ci-dessus.

4. À partir d'une température d'environ 100 °C, les ventilateurs (4) à l'arrière du barbecue sont activés pour refroidir le boîtier.
5. Après avoir atteint la température cible réglée, un signal sonore retentit et le barbecue est prêt à l'emploi.

Remarque : La température actuelle indiquée sur l'écran (1) est mesurée par un capteur de température intégré à l'élément chauffant (6). La température réelle sur la grille de cuisson (11) peut différer.

Pour faire des grillades

Remarque : La viande marinée ou riche en matières grasses ne doit pas être grillée sur les niveaux supérieurs. Cela peut provoquer beaucoup de fumée.

REMARQUE : Vous pouvez à tout moment arrêter le chauffage en maintenant le bouton de commande (2).



MIS EN GARDE

Risque de brûlures ! La poignée (9) ne doit jamais rester dans la grille de cuisson (11) pendant le fonctionnement. Si une panne de courant inattendue se produit pendant le fonctionnement, évitez de toucher le boîtier du barbecue.

1. Pour déposer les aliments sur la grille, retirez-la (11) à l'aide de la poignée (9).
2. Positionnez toujours les aliments à griller centrés sur la grille (11). Les aliments à griller ne doivent jamais toucher le support de grille (13) et le support de la poignée (9). La grille (11) ne doit pas être trop chargée, cela pourrait avoir un effet négatif sur le résultat de cuisson.
3. Sélectionnez ensuite la hauteur de cuisson optimale de la grille (11).
4. Retournez les aliments dès que le brunissement souhaité est atteint.

REMARQUE : Si nécessaire, utilisez un thermomètre de barbecue pour mesurer la température centrale des aliments à cuire pour atteindre le point de cuisson souhaité. Cela peut être particulièrement utile pour la viande et le poisson.

5. Pour atteindre le point de cuisson souhaité, laissez les aliments cuire pendant un certain temps à feu doux après la cuisson elle-même. Pour ce faire, retirez la grille (11) avec la poignée (9) et placez-la sur le bac récupérateur de graisse (10) situé en bas de l'espace de cuisson (12). Arrêtez le chauffage en maintenant longtemps le bouton de commande (2). Le temps de cuisson dépend de vos goûts personnels et de la préparation souhaitée (environ 2 à 4 minutes).
6. Utilisez une pince à barbecue appropriée pour placer ou retirer la viande sur la grille (11). Avant de manger, laissez reposer la viande à l'extérieur du barbecue pendant environ 2 à 4 minutes.
7. Laissez la grille (11) et le bac d'égouttement (10) dans le barbecue tant qu'ils sont encore chauds.

Conseils de préparation :

- La viande de steak doit être retirée du réfrigérateur avant d'être préparée et doit être à température ambiante.

- Les steaks de bœuf doivent toujours être grillés (si la force de la viande le permet) sur l'un des niveaux supérieurs et à température maximale. De cette façon, ladite „réaction de Maillard“ peut être réalisée dans les plus brefs délais. Les acides aminés contenus dans la viande réagissent avec les glucides et les composants protéiques. Cela donne à la viande une croûte idéale, tout en la gardant merveilleusement juteuse à l'intérieur. La „réaction de Maillard“ ne doit pas être confondue avec la „caramélisation“, souvent évoquée dans ce contexte. Cependant, les deux réactions peuvent se produire simultanément.
- Notez que le temps de cuisson est très court et que, selon la nature de la viande, le steak peut être prêt après environ 2 minutes de chaque côté.

Exemple de grillade d'un steak de bœuf (env. 350 g, env. 2,5 cm d'épaisseur)

1. Préchauffez le gril à 800 °C.
2. Insérez la grille (11) avec de la viande au deuxième niveau supérieur.
3. Faire griller le premier côté pendant environ 2 minutes, le deuxième côté pendant environ 1:50 minutes.
4. Retirez la grille (11) avec la viande et placez-la sur le bac récupérateur (10). Le temps de cuisson dépend de vos préférences personnelles et du degré de cuisson souhaité, généralement environ 2 à 4 minutes.
5. Laissez la viande reposer hors du barbecue pendant 2 à 4 minutes.

Réglage de la température et du temps pendant la cuisson

1. Appuyez sur le bouton de commande (2) pendant la cuisson. Un signal sonore retentit et „C“ clignote sur l'écran (1). Réglez la température en tournant le bouton de commande (2). Confirmez la température sélectionnée en appuyant sur le bouton de commande (2).
2. „:“ clignote maintenant sur l'écran (3). Réglez la durée en tournant la commande (2). Confirmez la durée de cuisson sélectionnée en appuyant sur le bouton de réglage (2).
3. Un signal sonore retentit et le processus de cuisson se poursuit avec les réglages ajustés.

Phase de refroidissement / arrêt

REMARQUE : Vous pouvez à tout moment arrêter le chauffage en maintenant le bouton de commande (2).

- En phase de refroidissement, les ventilateurs (4) continuent de fonctionner pendant un certain temps jusqu'à ce que la température descende en dessous d'environ 100 °C. Jusqu'à ce point, n'éteignez pas l'interrupteur principal (7).
- Pendant la phase de refroidissement, „hot“ apparaît sur l'écran (1). Cela indique une température résiduelle élevée dans l'espace de cuisson (12).

- En même temps, l'écran (3) indique „**OFF**“, ce qui indique que le processus de chauffage est arrêté.
- Les ventilateurs (4) s'arrêtent lorsque la température descend en dessous d'environ 100 °C. Après un certain temps, les écrans (1, 3) s'éteignent et le barbecue est en mode veille. Ceci est indiqué par un point lumineux sur l'écran de gauche (1).
- Éteignez le barbecue par l'interrupteur principal (7) lorsque vous ne l'utilisez plus.
- Si vous ne souhaitez pas continuer à faire des grillades, nettoyez le barbecue comme décrit au chapitre „Nettoyage et entretien“.

Utilisation du thermomètre à sonde

Pour réussir idéalement votre steak, vous pouvez surveiller la cuisson de votre viande avec le thermomètre à sonde. Le thermomètre peut mesurer de 0 à 99 °C.

1. Activez le thermomètre en insérant la fiche jack dans la prise à droite de l'écran. La température actuellement mesurée apparaît maintenant dans la zone inférieure de l'écran.
2. Piquez le thermomètre au milieu de la viande.

Le tableau suivant montre les valeurs indicatives approximatives de températures à cœur du niveau de cuisson correspondant pour la cuisson de steaks de bœuf :

Saignant (rare)	< 45 °C
Légèrement saignant (medium rare)	46-55 °C
A moitié cuit (medium)	56-60 °C
A point (medium well)	61-65 °C
Bien cuit (well done)	66-75 °C

Remarque : Une chaleur excessive peut détruire le thermomètre. Par conséquent, ne l'utilisez pas lorsque la température du barbecue est supérieure à 200 °C.



ATTENTION

Risque de brûlure ! Le thermomètre peut devenir chaud lorsqu'il est exposé à la chaleur. Utilisez des gants de barbecue ou des protections similaires.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Maintenance

- Nettoyez périodiquement les grilles de ventilation à l'arrière du barbecue pour éliminer la poussière, par ex. avec une brosse ou un aspirateur. A part cela, le barbecue ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Nettoyage



DANGER

Risque de brûlure ! Le barbecue devient très chaud pendant le fonctionnement. Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs, de tampons métalliques ou en nylon ou d'autres objets de nettoyage métalliques tels que couteaux, grattoirs ou éponges métalliques. Cela peut endommager les surfaces du barbecue.
- Avant de nettoyer le barbecue, éteignez-le et débranchez la fiche secteur.
- N'immergez jamais le barbecue dans l'eau pour le nettoyer.

Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer le barbecue :

1. Retirez la grille de cuisson (11) et le bac d'égouttement (10). Assurez-vous que le liquide du bac d'égouttement (10) ne déborde pas ou que les restes de grillades ne tombent pas.
2. Retirez les supports de la grille de cuisson (13) en les soulevant des encarts sur les côtés de l'espace de cuisson (12).
3. Nettoyez la grille de cuisson (11), le bac d'égouttement (10), le support de grille (13) et la poignée (9) dans le bain de rinçage avec un liquide vaisselle du commerce ou au lave-vaisselle.

Le nettoyage du barbecue, divisé en nettoyage extérieur et nettoyage intérieur, est décrit plus en détail ci-dessous.

Nettoyage extérieur

- Nettoyez l'extérieur du barbecue avec un chiffon doux légèrement humide et du liquide vaisselle classique. Assurez-vous qu'aucune humidité ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par la grille du ventilateur.

Nettoyage intérieur

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du gril avec de l'eau et du liquide vaisselle standard. Vous pouvez utiliser une crème à rincer pour les saletés tenaces.
- Utilisez une éponge du commerce pour éliminer les incrustations. N'utilisez pas de tampons métalliques ou en nylon.

- Les nettoyants pour four du commerce sont également recommandés pour nettoyer l'intérieur, surtout en cas de croûtes brûlées.

Stockage en cas de non-utilisation

- Nettoyez le barbecue comme décrit dans la section précédente „Nettoyage“.
- Enroulez le cordon d'alimentation (8) sur l'enrouleur de cordon (5) à l'arrière du barbecue.
- Entrez le barbecue dans un endroit propre et sec, à l'abri de l'ensoleillement direct et inaccessible aux enfants.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES



DANGER

Risque de blessure ! N'effectuez pas de réparations sur le barbecue de votre propre chef. N'ouvrez jamais le boîtier du barbecue ! Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client.

Vous trouverez ci-dessous quelques cas de pannes possibles qui peuvent survenir avec votre barbecue. Vérifiez si les solutions proposées résolvent le problème.

Problème	Cause possible	Solution
Le barbecue ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas branchée dans la prise.	Insérez la fiche dans une prise dont vous savez qu'elle fonctionne en toute sécurité.
	La prise n'est pas alimentée en tension.	Le circuit est peut-être surchargé et a fait sauter le fusible. Si nécessaire, retirez les autres charges (appareils) qui utilisent le même circuit et réarmez le fusible.
	Interrupteur principal (7) non enclenché.	Allumez l'interrupteur principal (7).

Problème	Cause possible	Solution
Le barbecue a trop peu de puissance.	La température choisie est trop basse.	Choisissez une température plus élevée.
	Le niveau sélectionné pour la grille de cuisson (11) est trop bas.	Placez la grille de cuisson (11) plus haut.
	Vous n'avez pas préchauffé le barbecue.	Préchauffez le barbecue avant toute utilisation.

INFORMATIONS SUR 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 :

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

Estimado cliente:

le felicitamos por la compra de este producto. Por favor, lea las siguientes instrucciones con atención y síguelas para evitar posibles daños. No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y un uso indebido. Escanee el siguiente código QR para acceder al último manual de usuario y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	52
Contenido de la entrega	55
Descripción del aparato	56
Antes de la puesta en marcha	57
Puesta en marcha y funcionamiento	59
Limpieza y mantenimiento	64
Solución de problemas y corrección de errores	65
Instrucciones para la eliminación	66
Fabricante	66

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035085
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (vatios)	1800 – 2100 W
Dimensiones de la unidad aprox.	ca. 26 x 42 x 48 cm (ancho x alto x fondo)
Dimensiones de la parrilla aprox.	ca. 18,6 x 30 cm (ancho x fondo)
Peso incl. accesorios.	12, 13 kg

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este manual de instrucciones contiene información importante sobre el uso seguro de la parrilla, así como consejos e información sobre el uso diario y la eliminación de residuos. Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Familiarícese con estas instrucciones de uso antes de utilizar la parrilla y utilícelas sólo como se describe y para los propósitos descritos. Si la parrilla se vende o se traspasa, es esencial que también entregue este manual de instrucciones. Es una parte integral del producto.

Uso previsto

- Esta parrilla de alta temperatura está diseñada exclusivamente para asar comida. No está destinada a ser utilizada en una empresa o para uso comercial. Utilice la parrilla exclusivamente para uso privado, cualquier otro uso no está previsto.
- La parrilla está diseñada exclusivamente para su uso en interiores y no debe utilizarse fuera de espacios cerrados.
- Además, no puede utilizarse como aparato empotrado. Esta parrilla cumple con todas las normas y directivas relevantes en relación con la conformidad CE. Si se modifica la parrilla sin el acuerdo del fabricante, el cumplimiento de estas normas ya no está garantizado. Queda excluida toda responsabilidad del fabricante por los daños o fallos que se deriven de ello.
- Por favor, respete los reglamentos o leyes nacionales del país de uso.

Instrucciones generales de seguridad

- Lea las instrucciones de este manual atentamente y guárdelas para futuras consultas.
- Esta parrilla sólo es adecuada para su uso en áreas interiores secas. No está diseñado para su uso en habitaciones con alta temperatura o humedad (como los baños) o con exceso de polvo.
- Nunca sumerja el aparato o el cable de conexión en agua u otros líquidos.
- La parrilla está diseñada exclusivamente para su uso en áreas interiores secas y no debe utilizarse fuera de espacios cerrados.
- La parrilla no está pensada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras! Todas las superficies de la parrilla pueden calentarse mucho. ¡Tocarlas puede causar graves quemaduras! Use guantes resistentes al calor durante la barbacoa de acuerdo con la regulación de los EPI (categoría II en cuanto a la protección del calor, DIN-EN 407).



Los guantes marcados con este símbolo son particularmente resistentes al calor.

- Las partes accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños alejados de la parrilla.
- La parrilla no debe moverse durante la operación.
- ¡No se pueden hacer cambios en la parrilla!
- No opere la parrilla si muestra daños visibles.
- Si descubre algún daño, nunca intente reparar la parrilla usted mismo. Póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de atención al cliente para evitar cualquier peligro.
- Nunca abra la carcasa de la parrilla. En caso de defectos, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de atención al cliente. La responsabilidad y las reclamaciones de garantía quedan excluidas en caso de reparaciones, modificaciones, conexión incorrecta o funcionamiento incorrecto realizado por usted mismo.
- Durante la utilización, no se pueden realizar otras actividades, como la limpieza o el transporte.
- Al manejar la parrilla, mantenga una distancia mínima de 15 cm a cada lado (50 cm hacia arriba) de las paredes y objetos.
- La parrilla nunca debe estar cubierta durante el funcionamiento, en particular, siempre se debe asegurar una circulación de aire suficiente para los ventiladores (4) de la parte posterior. ¡Hay riesgo de incendio!
- Si no utiliza la parrilla, apáguela y desenchufe el enchufe después de que se haya completado el proceso de enfriamiento.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con discapacidades mentales, sensoriales y físicas sólo podrán utilizar el aparato si un supervisor responsable les ha familiarizado a fondo con las funciones y las precauciones de seguridad y si comprenden los riesgos que conlleva.
- ¡Recomendamos expresamente que esta parrilla no sea utilizada por niños menores de 16 años!
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga las bolsas de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.
- Sólo use la parrilla cuando esté en plena posesión de su fuerza física y mental. La parrilla no debe utilizarse bajo la influencia del alcohol, medicamentos o drogas, ni en caso de enfermedad o cansancio. ¡Hay riesgo de lesiones!
- No deje la parrilla desatendida durante la utilización.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión. ¡Existe un riesgo de lesiones!
- Si el cable de conexión a la red de este dispositivo está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar, para evitar cualquier peligro.
- También instruya a otros usuarios sobre los posibles peligros al manipular la parrilla.

Instrucciones especiales de seguridad (¡peligro de quemaduras y fuego!)

- Si se produce un fallo inesperado en la alimentación durante el funcionamiento, retire la comida que se va a asar. Al no funcionar los ventiladores (4), la carcasa de la parrilla se puede calentar considerablemente. ¡Hay peligro de quemaduras!
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que los alimentos que se van a asar no entren en contacto con el elemento calefactor (6) de la cámara de asar. Las temperaturas extremadamente altas pueden inflamar la comida que se va a asar. Existe un riesgo de incendio!
- El área de la parrilla se calienta mucho. Nunca toque las partes calientes.
- Utilice siempre el mango (9) para quitar la rejilla de la parrilla (11).
- Las grasas y los aceites pueden encenderse si no se utilizan de la forma prevista. Nunca lo apague con agua. El resultado podría ser una deflagración explosiva, que puede causar quemaduras que pongan en peligro la vida. Para extinguir el fuego de la grasa, primero tire del enchufe de la red. Luego apague con un agente extintor adecuado, por ejemplo, un extintor para fuego de grasa, una manta contra incendios o arena. Hay riesgo de incendio y explosión.

Instrucciones para el uso de la parrilla (¡peligro de daños materiales!)

- Coloque la parrilla en una superficie de trabajo fácilmente accesible, nivelada, resistente al calor y estable.
- Al sacar la rejilla de la parrilla (11) o la bandeja de goteo de grasa (10), la grasa o el líquido pueden gotear en la comida que se va a asar.
- Mantenga la parrilla alejada de las superficies calientes.
- Si nota daños en la parrilla o en los accesorios, no la use.
- Las piezas dañadas deben ser reemplazadas por piezas de repuesto originales. Contacte con el servicio de atención al cliente.

Notas importantes sobre el embalaje

- Por favor, guarde la caja de embalaje y el acolchado durante el período de devolución. Sólo con este embalaje especial es posible un envío de devolución segura.
- Ayúdenos a mejorar nuestro planeta. No tire las dos partes del cartón, ¡pueden ser reutilizadas!
- Por favor, devuélvanos la funda, encontrará las instrucciones para ello directamente en el interior de la caja. También encontrará la etiqueta de devolución dentro de la caja. ¡Esto debe ser usado exclusivamente para la devolución del relleno y no para la devolución del dispositivo!
- Si es necesario devolver la unidad más tarde debido a una reclamación de garantía, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente y le enviaremos un paquete completo.

Antes del primer uso

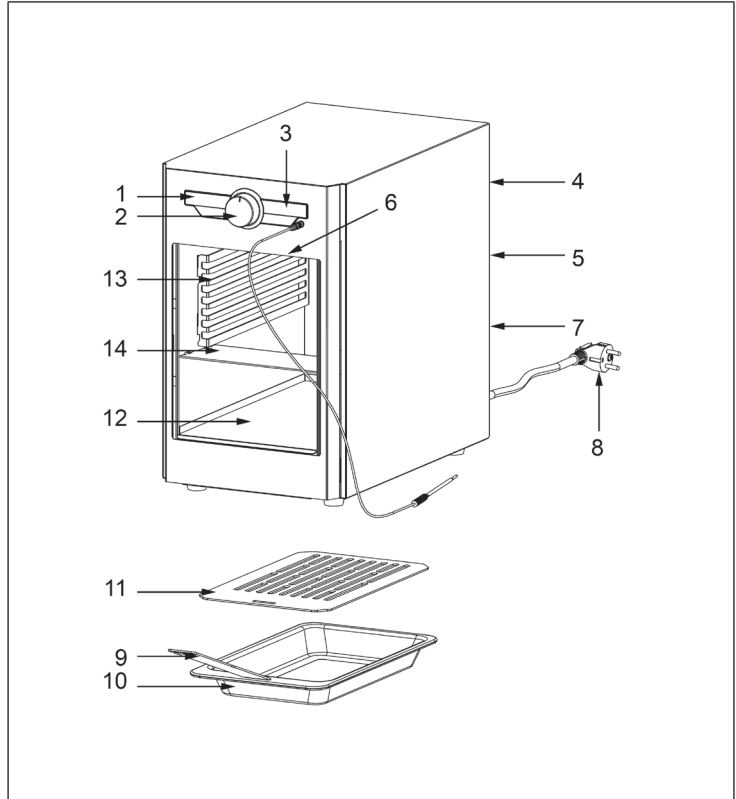
- Ponga su parrilla de carne en un lugar bien ventilado y enciéndalo durante unos 10 minutos. Durante este tiempo, se puede desarrollar un olor, causado por los aceites especiales de mantenimiento.
- Después de esta puesta en marcha inicial y la subsiguiente limpieza básica, su parrilla de filetes está listo para su uso.

CONTENIDO DE LA ENTREGA

- Parrilla de alta temperatura
- La parrilla de la barbacoa
- Soporte para parrilla (2 piezas)
- Bandeja de goteo de grasa
- Asa (con abrebotellas integrado)
- Instrucciones de operación

Retire la parrilla y todos los accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todas las piezas están completas y sin daños. En caso de una entrega incompleta o dañada, por favor contacte con el servicio de atención al cliente.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



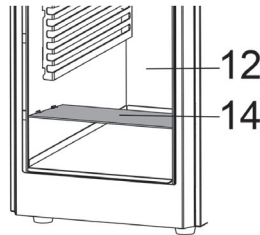
- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Pantalla (temperatura) | 8 Cable delimitación |
| 2 Controladores de ajuste | 9 Mango |
| 3 Pantalla (tiempo) | 10 Bandeja de goteo de grasa |
| 4 Ventiladores (parte posterior del dispositivo) | 11 Parrilla |
| 5 Rebobinado del cable (en la parte posterior del dispositivo) | 12 Cámara de cocción |
| 6 Elemento calefactor | 13 Soporte para parrilla |
| 7 Interruptor principal (parte posterior del dispositivo) | 14 Placa reflectora |

ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

Preparar la parrilla

1. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y resistente al calor, idealmente en el borde frontal de la encimera o en la base.
2. Mantenga una distancia mínima de 15 cm alrededor de la parrilla (50 cm hacia arriba) de las paredes y objetos.
3. Retire la rejilla de la parrilla (11), la bandeja de goteo de grasa (10) y el soporte de la rejilla de la parrilla (13).
4. Antes de usarla por primera vez, limpie la parrilla y los accesorios como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“ para evitar una posible producción de residuos.
5. Después, reemplace los soportes (13) en la parrilla. Por favor, tenga en cuenta que cada uno de los 2 soportes de parrilla (13) sólo puede ser utilizado para un lado específico. Los huecos para los soportes (13), que están situados en los lados de la cámara de cocción (12), tienen diferentes separaciones. Los huecos con la distancia larga apuntan hacia el frente de la parrilla.
6. Ahora introduzca la rejilla de la parrilla (11) en el riel superior del soporte (13) y la bandeja de recogida de grasa (10) en el fondo de la cámara de cocción (12).

La placa refractante (14) permanente en la cámara de cocción (12) sirve para evitar el calentamiento excesivo de la superficie de trabajo frente a la parrilla.



Quitar/insertar la rejilla de la parrilla (11)



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras! Use guantes de horno para evitar quemaduras. Espere hasta que la parrilla (11) se haya enfriado antes de retirarla.

Tenga en cuenta que la rejilla (11) siempre debe ser insertada de tal manera que el soporte del mango (flecha) de la rejilla (11) apunte hacia adelante. Sólo de esta manera es posible utilizar el mango (9).



a) Retirar:

1. Usar el mango adjunto (9) para quitar la parrilla (11). Introdúzcalo desde arriba en el soporte de la manija que se proporciona.
2. Ahora tire con cuidado de la rejilla (11) hacia adelante del soporte (13).
3. La parrilla (11) se calienta mucho. Colóquela solo en una superficie resistente al calor.

b) Insertar:

1. Utilice el mango (9) provisto para insertar la parrilla (11) e colóquela desde arriba en el soporte del mango provisto.
2. Se puede elegir entre 7 alturas de inserción mediante los soportes (13) situados a la izquierda y a la derecha de la parrilla. Al elegir la altura de inserción, asegúrese de que las dimensiones de los alimentos que se van a asar coincidan con ella y que no se peguen a la carcasa de la parrilla ni entren en contacto con el elemento calefactor (6) durante la inserción.
3. Ahora empuje con cuidado la rejilla (11) en el soporte de la parrilla (13).
4. Quite el mango (9) para que no se atasque y no se caliente durante el proceso de asado.

Bandeja de goteo de grasa (10)

1. Coloque la bandeja de goteo de grasa (10) en el fondo de la cámara de cocción (12) para recoger los líquidos que gotean de la comida.
2. Utilice el mango (9) que se proporciona para insertar o quitar la bandeja de goteo de grasa (10). Introdúzcalo desde arriba en el soporte de la manija que se proporciona.

Tenga en cuenta que la bandeja de goteo de grasa (10) siempre debe ser insertada de manera que el receptáculo de la manija (flecha) apunte hacia adelante. Sólo de esta manera es posible utilizar el mango (9).



PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO



PELIGRO

¡Peligro de explosión, fuego y lesiones! Familiarícese con todas las instrucciones de seguridad enumeradas en el capítulo „Instrucciones de seguridad“ antes de cada puesta en marcha.

Preparación



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras! La parrilla y las superficies de la misma se calientan mucho durante el funcionamiento.

- Use guantes resistentes al calor cuando haga una parrilla de acuerdo con la regulación de los EPI (categoría II en cuanto a la protección del calor, DIN-EN 407).
- Para evitar quemaduras, utilice herramientas adecuadas para voltear los alimentos que se van a asar, por ejemplo, pinzas para asar.
- ¡Aléjese de los vapores que se escapan!
- La parrilla sigue muy caliente durante mucho tiempo después de haber sido apagada. ¡Peligro de quemaduras!
- Informe también a otros usuarios de las medidas anteriores.

Pre calentamiento

NOTA: La calefacción se puede apagar en cualquier momento manteniendo pulsado el control de ajuste (2).

1. Inserte la rejilla de la parrilla (11) en el nivel superior del estante para asegurar un calentamiento más rápido.
2. Inserte el enchufe de la red en una toma de corriente.
3. Encienda la parrilla en el interruptor principal (7).
4. Dos pitidos suenan después de un corto tiempo.

NOTA: Si la parrilla no se ha utilizado durante un período de tiempo largo, pasará automáticamente al modo de espera si el interruptor principal (7) ya está encendido. Esto se indica con un punto iluminado en la pantalla izquierda (1). Puede volver a poner la parrilla en funcionamiento presionando una vez el botón de ajuste (2).

5. La pantalla (1) muestra la temperatura máxima ajustable de 800 °C a la izquierda y la pantalla (3) muestra el tiempo de funcionamiento preestablecido de 20:00 minutos a la derecha. Si ya ha ajustado estos valores una vez antes, los valores cambiados se mostrarán cuando vuelva a encenderlo.

Ahora tiene las siguientes dos opciones:

A) Asar a la parrilla con valores de temperatura y tiempo preestablecidos

1. Presione el control de ajuste (2) para iniciar el proceso de asado con los valores preestablecidos. Suena una señal acústica.
2. La parrilla se calienta ahora y la pantalla (1, 3) muestra la temperatura y el tiempo restante.

NOTA: El proceso de calentamiento puede ser interrumpido en cualquier momento. Para ello, mantenga pulsado el regulador de ajuste (2) durante aprox. 2 segundos. Para reiniciar el proceso de calentamiento, pulse el control de ajuste (2) y proceda de nuevo como se ha descrito anteriormente.

3. A partir de una temperatura de aprox. 100 °C, los ventiladores (4) de la parte posterior de la parrilla se encienden para enfriar la carcasa.
4. Cuando se alcanza la temperatura objetivo establecida, suena una señal acústica y la parrilla está lista para su uso.

B) Cambiar los valores de temperatura y tiempo

1. Primero seleccione la temperatura de cocción deseada entre 800 °C y 200 °C girando el botón de ajuste (2) Durante el proceso de ajuste, „C“ parpadea en la pantalla (1). Confirme su selección pulsando el control de ajuste (2). Suena una señal acústica.
2. Ahora seleccione el tiempo de funcionamiento deseado entre 1:00 y 30:00 minutos girando la perilla de ajuste (2). Durante el proceso de ajuste „:“ parpadea en la pantalla (3). Confirme su selección girando el botón de ajuste (2). Suena una señal acústica.
3. La parrilla ahora se calienta y la pantalla (1, 3) muestra la temperatura y el tiempo restante.

NOTA: El proceso de calentamiento puede ser interrumpido en cualquier momento. Para ello, mantenga pulsado el regulador de ajuste (2) durante aprox. 2 segundos. Para reiniciar el proceso de calentamiento, pulse el botón de ajuste (2) y proceda de nuevo como se ha descrito anteriormente.

4. Cuando la temperatura alcanza aprox. 100 °C, se encienden los ventiladores (4) de la parte posterior de la parrilla para enfriar la carcasa.
5. Cuando se alcanza la temperatura establecida, suena una señal acústica y la parrilla está lista para su uso.

Nota: La temperatura actual que se muestra en la pantalla (1) se mide con un sensor de temperatura incorporado en el elemento calefactor (6). La temperatura real de la parrilla(11) puede diferir levemente.

Barbacoa

Nota: La carne marinada o con mucha grasa no debe ser asada en los estantes superiores. Se puede producir un humo fuerte.

NOTA: El calentamiento se puede apagar en cualquier momento manteniendo pulsado el control de ajuste (2).



ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras! El mango (9) nunca debe permanecer en la rejilla de la parrilla (11) durante el funcionamiento. Si se produce un fallo inesperado en la alimentación durante el funcionamiento, evite tocar la carcasa de la parrilla.

1. Retire la rejilla de la parrilla (11) utilizando el mango (9) para colocar la comida en la parrilla.
2. Coloque siempre la comida para asar lo más centrada posible en la parrilla (11). La comida que se va a asar nunca debe tocar el soporte de la rejilla (13) ni el soporte para el mango (9). La rejilla(11) no debe llenarse en exceso, esto podría tener un efecto negativo en el resultado de la parrilla.
3. Luego seleccione la altura de inserción óptima para la rejilla de la parrilla (11).
4. De la vuelta al alimento tan pronto como se logre el dorado deseado.

NOTA: Si es necesario, utilice un termómetro de parrilla que pueda medir la temperatura central del alimento a asar para alcanzar el punto de cocción deseado del alimento. Esto puede ser particularmente útil con la carne y el pescado.

5. Para alcanzar el punto de cocción deseado, deje que la comida se cocine por un tiempo a un calor más bajo después de la parrilla real. Para ello, utilice el mango (9) para retirar la rejilla (11) y colóquela en la bandeja de goteo de grasa (10) situada en el suelo de la cámara de cocción (12). Durante la post-cocción, el calor debe ser apagado presionando y manteniendo el botón de control (2). El tiempo de post-cocción depende de su gusto personal y de la preparación deseada (aprox. 2 a 4 minutos).
6. Utilice las pinzas de la parrilla adecuadas para colocar la carne en la parrilla (11) o retirarla. Antes de comer, la carne debe reposar fuera de la parrilla de 2 a 4 minutos.
7. Deje la rejilla de la parrilla (11) y la bandeja de recogida de grasa (10) en la parrilla mientras aún están calientes.

Consejos de preparación:

- La carne de bistec debe ser sacada del refrigerador antes de su preparación y debe haber alcanzado la temperatura ambiente.

- Los filetes de carne se deben poner (si el grosor de la carne lo permite) en uno de los estantes superiores y asarlos a la temperatura máxima. De esta manera, la llamada „reacción de Maillard“ se logra en el menor tiempo posible. Los aminoácidos contenidos en la carne reaccionan con los carbohidratos y los componentes proteínicos. Esto le da a la carne una corteza ideal mientras la mantiene maravillosamente jugosa en su interior. La „reacción de Maillard“ no debe confundirse con la „caramelización“, que se menciona a menudo en este contexto. Sin embargo, ambas reacciones también pueden ocurrir simultáneamente.
- Tenga en cuenta que el tiempo de asado es muy corto y, dependiendo de la naturaleza de la carne, el filete puede estar listo después de unos 2 minutos por cada lado.

Ejemplo de proceso de asado para un bistec de ternera (aprox. 350 g, aprox. 2,5 cm de grosor)

1. Precaliente la parrilla a 800 °C
2. Inserte la parrilla (11) con la carne en el segundo nivel superior.
3. Ase el primer lado por aprox. 2 minutos, el segundo lado por aprox. 1:50 minutos
4. Retire la rejilla de la parrilla (11) con la carne y colóquela en la bandeja de recogida de grasa (10). El tiempo posterior a la cocción depende de sus preferencias personales y el grado de cocción deseado, normalmente de 2 a 4 minutos.
5. Deje la carne fuera de la parrilla por otros 2 a 4 minutos.

Ajuste de la temperatura y el tiempo durante el proceso de asado

1. Presione el control de ajuste (2) durante el proceso de asado. Suena una señal acústica y la „C“ parpadea en la pantalla (1). Ajuste la temperatura girando el botón de ajuste (2). Confirme la temperatura seleccionada pulsando el control de ajuste (2).
2. Ahora „:“ parpadea en la pantalla (3). Ajuste el tiempo de funcionamiento girando el botón de ajuste (2). Confirme el tiempo de funcionamiento seleccionado girando el botón de ajuste (2).
3. Suena una señal acústica y el proceso de asado continúa con los ajustes ajustados.

Fase de enfriamiento / Apagado

NOTA: La calefacción se puede apagar en cualquier momento manteniendo pulsado el control de ajuste (2).

- Durante la fase de enfriamiento los ventiladores (4) continúan funcionando durante algún tiempo hasta que la temperatura cae por debajo de aprox. 100 °C. Hasta este punto, el interruptor principal (7) no debe ser apagado todavía.
- Durante la fase de enfriamiento la pantalla (1) muestra „hot“ (caliente). Esto indica una alta temperatura residual en la cámara de cocción (12).

- Al mismo tiempo, la pantalla (3) muestra „OFF“, lo que indica que el proceso de calentamiento está apagado.
- Los ventiladores (4) se detienen cuando la temperatura desciende por debajo de aprox. 100 °C. Después de un tiempo las pantallas (1, 3) se apagan y la parrilla está en modo de espera. Esto se indica con un punto iluminado en la pantalla izquierda (1).
- Apague la parrilla en el interruptor principal (7) cuando ya no esté en uso.
- Si ya no desea seguir asando, debe limpiar la parrilla como se describe en el Capítulo „Limpieza y mantenimiento“.

Usando el termómetro de inserción

Para asegurarse de que obtiene los mejores resultados con su carne, puede controlar el proceso de cocción y la post-cocción con el termómetro de inserción. El termómetro puede medir en el rango de 0-99 °C.

1. Active el termómetro introduciendo el enchufe en la toma a la derecha de la pantalla. Ahora la temperatura medida real aparece en la parte inferior de la pantalla.
2. Inserte el termómetro en el centro de la carne.

La siguiente tabla muestra los valores orientativos aproximados de las temperaturas centrales de la etapa de cocción correspondiente cuando se asan bistecs de carne:

Sangriento	< 45 °C
Poco hecho	46-55 °C
En su punto	56-60 °C
Muy hecho	61-65 °C
Pasado	66-75 °C

Nota: El termómetro puede ser destruido por el calor excesivo. Por lo tanto, no lo use a una temperatura de asado establecida de más de 200 °C.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras! El termómetro puede calentarse por el efecto del calor. Use guantes de parrilla o ayudas similares.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento

- Eliminar el polvo de las rejillas del ventilador en la parte posterior de la parrilla a intervalos regulares, por ejemplo con un cepillo o una aspiradora. Por lo demás, la parrilla no contiene ninguna pieza que requiera mantenimiento.

Limpieza



PELIGRO

¡Peligro de quemaduras! La parrilla se calienta mucho durante la operación. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.

- No utilice agentes de limpieza agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nylon u otros objetos metálicos de limpieza como cuchillos, raspadores o esponjas metálicas. Esto puede dañar las superficies de la parrilla.
- Antes de limpiar la parrilla, apáguela y desenchufe el cable de alimentación.
- Nunca sumerja la parrilla en agua para limpiarla.

Para limpiar la parrilla, proceda de la siguiente manera:

1. Retire la rejilla (11) y la bandeja de goteo de grasa (10). Asegúrese de que los líquidos de la bandeja de recogida de grasa (10) no se derramen o que los residuos de la parrilla no se caigan.
2. Retire los soportes de la parrilla (13) levantándolos de las hendiduras de los lados de la cámara de cocción (12).
3. Limpie la parrilla (11), la bandeja de goteo de grasa (10), el soporte de la parrilla (13) y el mango (9) en la bañera de enjuague con un detergente comercial para lavavajillas o, alternativamente, en el lavavajillas.

A continuación se describe con más detalle la limpieza de la parrilla, dividida en limpieza externa y limpieza interna.

Limpieza exterior

- Limpie las superficies externas de la parrilla con un paño suave ligeramente humedecido y con un líquido lavavajillas comercialmente disponible. Asegúrese de que no entre humedad en el interior del aparato a través de las rejillas del ventilador.

Limpieza del interior

- El interior de la parrilla puede limpiarse con agua y detergente comercial para lavavajillas. Para la suciedad resistente se puede usar productos específicos.
- Use una esponja estándar para aflojar las incrustaciones. No use esponjas con

cerdas de metal o de nylon.

- También se recomienda utilizar un limpiador de hornos de venta al público para limpiar el interior, especialmente en el caso de incrustaciones quemadas.

Almacenamiento cuando no se utiliza

- Limpie la parrilla como se describe en la sección anterior „Limpieza“.
- Enrolle el cable de alimentación (8) en el enrollador de cable (5) en la parte posterior de la parrillas.
- Almacene la parrilla en un lugar seco y limpio, protegido de la luz solar directa e inaccesible para los niños.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CORRECCIÓN DE ERRORES



PELIGRO

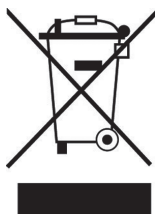
¡Peligro de lesiones! No realice ninguna reparación independiente de la parrilla. ¡Nunca abra la carcasa de la parrilla! Si el problema no puede ser resuelto, contacte con el servicio de atención al cliente.

A continuación encontrará algunos posibles patrones de error que pueden ocurrir con su parrilla. Comprobar si las soluciones dadas resuelven el problema.

Problema	Posible causa	Solución
La parrilla no funciona.	El enchufe de la red no está conectado a la toma de corriente.	Enchufa el enchufe en una toma de corriente que funcione con seguridad.
	No hay voltaje en la toma de corriente.	El circuito puede estar sobrecargado y el fusible puede haberse fundido. Si es necesario, retire cualquier otro consumo (dispositivo) que esté conectado a la fuente de alimentación a través del mismo circuito y vuelva a encender el fusible.
	El interruptor principal (7) no está encendido.	Encienda el interruptor principal (7).

Problema	Posible causa	Solución
La parrilla tiene muy poca potencia	La temperatura seleccionada es demasiado baja	Seleccione una temperatura más alta.
	El nivel seleccionado para la rejilla de la parrilla (11) es demasiado bajo.	Coloque la rejilla(11) en un nivel más alto de la estantería.
	La parrilla no ha sido precalentada.	Precalente la parrilla antes de cada uso.

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:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 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 tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionate il codice QR per scaricare il manuale d'uso attuale nella vostra lingua.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	68
Volume di consegna	71
Descrizione del prodotto	72
Prima della messa in funzione	73
Messa in funzione e utilizzo	75
Pulizia e manutenzione	80
Ricerca e correzione degli errori	81
Smaltimento	82
Produttore	82

DATI TECNICI

Codice articolo	10035085
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza (Watt)	1800 – 2100 W
Dimensioni dispositivo	ca. 26 x 42 x 48 cm (L x A x P)
Dimensioni graticola	ca. 18,6 x 30 cm (L x P)
Peso incl. utensili	12, 13 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Il manuale di istruzioni contiene tutte le avvertenze importanti per un utilizzo sicuro della griglia nonché avvertenze e informazioni per l'uso giornaliero e lo smaltimento. Prima di mettere in funzione il dispositivo leggere molto attentamente tutte le avvertenze e utilizzarlo solo secondo gli scopi previsti e nei campi d'impiego descritti. In caso di cessione del dispositivo a terzi, allegare anche il presente manuale in quanto parte integrante del prodotto.

Impiego conforme alla destinazione d'uso

- La griglia ad alta temperatura è concepita esclusivamente per grigliare gli alimenti. Non è destinata a essere utilizzata in un'azienda oppure a uso professionale. Usare la griglia esclusivamente in ambienti domestici. Qualsiasi altro utilizzo non è conforme alla destinazione d'uso.
- La griglia è concepita per l'utilizzo in ambienti interni e non può essere usata all'aperto.
- Inoltre il dispositivo non può essere incassato. La griglia soddisfa tutte le principali norme e direttive relative alla conformità CE. Se si modifica la griglia senza essersi prima accordati con il produttore, l'osservanza di queste norme non è più garantita. Se dovessero poi verificarsi danni o malfunzionamenti, il produttore declinerà ogni responsabilità.
- Osservare le disposizioni territoriali e le leggi del paese in cui il dispositivo verrà utilizzato.

Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente le avvertenze nel manuale e conservarlo per consultazioni future.
- La griglia è adatta solo all'uso in ambienti interni asciutti. Non è concepito per l'uso in locali con temperature o umidità elevate (p. es. bagno) o polverosi.
- Non immergere mai il dispositivo e il cavo d'alimentazione in acqua o altri liquidi.
- La griglia è concepita esclusivamente per l'utilizzo in ambienti interni asciutti e non può essere utilizzata all'aperto.
- Non utilizzare la griglia con un timer esterno o una presa con telecomando separata.



AVVERTENZA

Pericolo di ustioni! Tutte le superfici della griglia possono diventare bollenti. Pericolo di ustioni gravi se le si tocca! Indossare sempre guanti termoresistenti secondo le disposizioni DPI (categoria II riguardante la protezione contro rischi termici, DIN-EN 407) mentre si griglia.



I guanti recanti questo simbolo sono particolarmente termoresistenti.

- Le parti accessibili possono diventare bollenti. Tenere lontano i bambini.
- Non spostare la griglia durante l'utilizzo.
- Non è possibile eseguire modifiche alla griglia!
- Non usare la griglia se è danneggiata.
- Se si dovessero notare dei danni, non riparare la griglia autonomamente, ma rivolgersi al produttore o al servizio d'assistenza per evitare pericoli.
- Non aprire mai la scocca della griglia. Contattare il produttore o il servizio d'assistenza se si notano dei guasti. La garanzia decade se si eseguono riparazioni o modifiche autonomamente, si collega il dispositivo male o lo si utilizza scorrettamente.
- Durante l'utilizzo non vanno eseguite altre attività quali pulizia o trasporto della griglia.
- Quando si utilizza la griglia bisogna tenere una distanza minima di 15 cm (50 cm dalla parte superiore) da pareti e oggetti.
- Non coprire mai la griglia durante il funzionamento e assicurare una circolazione dell'aria per le ventole (4) sul retro. Altrimenti sussiste pericolo d'incendio!
- Se non si utilizza la griglia spegnerla e togliere la spina dalla presa dopo che si è raffreddata.
- Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.
- Consigliamo vivamente di non far usare la griglia ai minori di 16 anni!
- I bambini non devono giocare con il dispositivo e non possono pulire e utilizzare il dispositivo senza la supervisione di un adulto se hanno meno di 8 anni.
- Conservare le pellicole da imballaggio lontano dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento!
- Utilizzare la griglia solo se si è in pieno possesso delle proprie facoltà mentali e fisiche. Non usarla se si è sotto l'influsso di alcol, medicine o droghe, se si è malati o stanchi: pericolo di lesioni!
- Se il cavo d'alimentazione del dispositivo è danneggiato, va sostituito dal produttore, servizio d'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.
- Avvertire altri utenti di eventuali pericoli durante l'utilizzo del dispositivo.

Avvertenze di sicurezza particolari (pericolo di ustioni e incendio!)

- Se durante il funzionamento dovesse verificarsi un'interruzione di corrente, rimuovere gli alimenti. Dato che le 4 ventole non possono funzionare, la scocca della griglia può diventare bollente e causare ustioni!
- Tenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili durante il funzionamento.
- Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante (6) che si trova nel vano grill, dato che possono incendiarsi per via delle temperature elevate. Pericolo di incendio!
- Il vano grill diventa bollente. Non toccare mai le parti bollenti.
- Utilizzare l'impugnatura (9) per prelevare la graticola (11). Grasso e olio possono bruciarsi durante un impiego non conforme alla destinazione d'uso. Non spegnere il fuoco con l'acqua. Il risultato potrebbe essere una leggera esplosione che potrebbe comportare ustioni pericolose. Per spegnere un incendio causato dal grasso togliere prima di tutto la spina dalla presa e poi spegnere il fuoco con un agente estinguente adatto p. es. con un estintore per spegnere il fuoco di grassi, una coperta antincendio o della sabbia. Pericolo di ustioni e incendio!

Avvertenze per l'utilizzo della griglia (pericolo di danni materiali!)

- Collocare la griglia su un piano di lavoro accessibile, piano e resistente al calore.
- Estrahendo la graticola (11) o la vaschetta raccogligrasso (10) può gocciolare del grasso o liquido degli alimenti.
- Tenere lontano la griglia da superfici bollenti.
- Non utilizzare la griglia o gli utensili se sono danneggiati.
- I pezzi danneggiati vanno sostituiti con quelli originali. Rivolgersi al servizio clienti.

Avvertenze importanti relative all'imballaggio

- Conservare la confezione d'imballaggio e l'imbottitura durante il periodo di recesso. Solo con questo speciale imballaggio è possibile rispedire la merce in sicurezza.
- Aiutaci a migliorare il pianeta. Non gettare via i due pezzi imbottiti, perché possono essere riutilizzati!
- Rispedirci l'imbottitura: le istruzioni per farlo si trovano nel lato interno del cartone assieme all'adesivo di spedizione, che va usato esclusivamente per il rinvio dell'imbottitura e non del dispositivo!
- Se dovesse rendersi necessario spedire il dispositivo in un altro momento per via della garanzia, si prega di contattare il servizio clienti e vi verrà spedita una confezione completa.

Prima del primo utilizzo

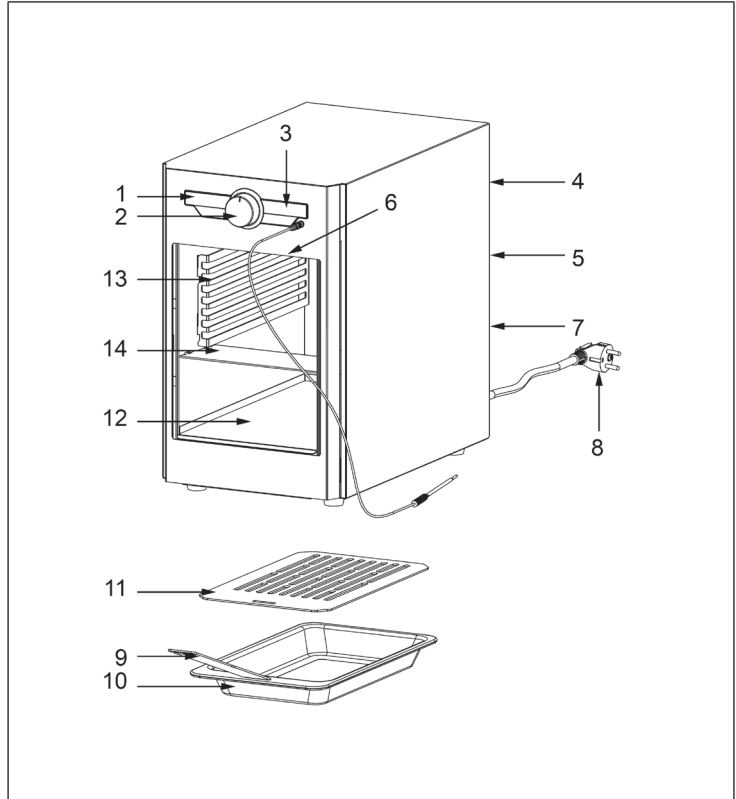
- Collocare lo Steakreaktor in un luogo ben aerato e tenerlo acceso per circa 10 minuti. Durante questo lasso di tempo si possono formare degli odori causati da speciali oli trattanti.
- Dopo la prima messa in funzione e successiva pulizia totale, lo Steakreaktor è pronto per essere usato.

VOLUME DI CONSEGNA

- Griglia ad alta temperatura
- Graticola
- Supporti per graticola (2 pezzi)
- Vaschetta raccogligrasso
- Impugnatura (con apribottiglie incorporato)
- Manuale di istruzioni

Togliere la griglia e gli accessori dalla confezione. Rimuovere i materiali d'imballaggio, verificare che ci siano tutti i pezzi e che non siano danneggiati. In caso contrario rivolgersi al servizio clienti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



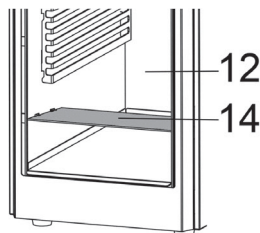
- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 Display (temperatura) | 8 Cavo d'alimentazione |
| 2 Manopola di regolazione | 9 Impugnatura |
| 3 Display (ora) | 10 Vaschetta raccogligrasso |
| 4 Ventola (sul retro del dispositivo) | 11 Graticola |
| 5 Avvolgicavo (sul retro del dispositivo) | 12 Vano cottura |
| 6 Elemento calefactor | 13 Supporto per graticola |
| 7 Interruttore (sul retro del dispositivo) | 14 Teglia |

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Collocare la griglia

1. Collocare la griglia su una superficie piana e resistente al calore. L'ideale sarebbe sul bordo anteriore del piano di lavoro o della superficie.
2. Il dispositivo deve essere a una distanza minima di 15 cm (sulla parte superiore deve essere di 50 cm) dalle pareti e dagli oggetti.
3. Estrarre la graticola (11), la vaschetta raccogligrassi (10) e il supporto per graticola (13).
4. Prima del primo utilizzo pulire la griglia e gli accessori come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione" per rimuovere eventuali residui di lavorazione.
5. Infine reinserire il supporto per graticola (13) nella griglia. Ricordarsi che ogni supporto per graticola (13) va utilizzato solo per un lato specifico. Le cavità per i supporti (13), che si trovano ai lati del vano cottura (12), si trovano a distanze diverse. Le cavità con le distanze maggiori sono rivolte verso il lato frontale della griglia.
6. Ora non resta altro che inserire la graticola (11) nella guida superiore del supporto per graticola (13) e la vaschetta raccogligrassi (10) sul fondo del vano cottura (12).

La teglia (14) fissa nel vano cottura (12) serve a evitare un eccessivo riscaldamento del piano di lavoro.



Inserimento/Disinserimento della graticola (11)



AVVERTENZA

Pericolo di ustioni! Indossare guanti da forno per evitare ustioni. Aspettare che la graticola (11) si sia raffreddata prima di estrarla.

Assicurarsi che la graticola (11) venga sempre inserita in modo tale che il supporto per impugnatura (freccia) posizionato sulla graticola (11) sia sempre rivolto in avanti. Solo in questo modo è possibile usare l'impugnatura (9).



a) Disinserimento:

1. Per togliere la graticola (11) utilizzare l'impugnatura (9) inclusa, inserendola dall'alto nel supporto per impugnatura.
2. Ora estrarre gentilmente la graticola (11) in avanti tirando dal supporto per graticola (13).
3. La graticola (11) è bollente. Sistemarla su una superficie termoresistente.

b) Inserimento:

1. Per inserire la graticola (11) utilizzare l'impugnatura (9) inclusa, inserendola dall'alto nel supporto per impugnatura.
2. Grazie ai supporti per graticola (13) che si trovano a destra e a sinistra nella griglia, si ha la possibilità di scegliere tra 7 altezze di inserimenti. Una volta scelta l'altezza di inserimento assicurarsi che gli alimenti ci entrino e non restino impigliati nella scocca della griglia o non entrino in contatto con l'elemento riscaldante (6).
3. Spingere accuratamente la graticola (11) nel supporto per graticola (13).
4. Rimuovere l'impugnatura (9) per evitare che si surriscaldi durante la grigliata.

Vaschetta raccogligrassi (10)

1. Posizionare la vaschetta raccogligrassi (10) sul fondo del vano cottura (12) per raccogliere eventuali liquidi che colano dagli alimenti.
2. Munirsi dell'impugnatura (9) per inserire o disinserire la vaschetta raccogligrassi (10), che va inserita dall'alto nel supporto per impugnatura.

Assicurarsi che la vaschetta raccogligrassi (10) venga sempre inserita in modo tale che il supporto per impugnatura (freccia) sia sempre rivolto in avanti. Solo in questo modo è possibile usare l'impugnatura (9).



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO



PERICOLO

Pericolo di esplosione, ustioni e lesioni! Prima della messa in funzione leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza elencate nel capitolo "Avvertenze di sicurezza".

Preparazione



AVVERTENZA

Pericolo di ustioni! La griglia e le sue superfici diventano bollenti durante il funzionamento.

- Indossare guanti termoresistenti secondo le disposizioni DPI (categoria II riguardante la protezione contro rischi termici, DIN-EN 407) mentre si griglia.
- Utilizzare utensili adatti quando si girano gli alimenti, p. es. una pinza da grill, per evitare ustioni.
- Stare lontano quando fuoriesce il vapore!
- Quando si spegne la griglia, questa resta bollente per un certo periodo di tempo. Pericolo di ustioni!
- Avvertire anche le altre persone dei provvedimenti da adottare.

Preriscaldare

NOTA: È possibile spegnere il riscaldamento premendo a lungo la manopola di regolazione (2).

1. Inserire la graticola (11) nel ripiano più alto per garantire un riscaldamento più rapido.
2. Inserire la spina nella presa.
3. Accendere la griglia premendo l'interruttore (7).
4. Dopo un po' il dispositivo emette due segnali acustici.

NOTA: Se la griglia non viene usata per un certo periodo di tempo, al momento dell'accensione tramite interruttore (7) passa subito in modalità standby. Sul display (1) a sinistra appare un punto luminoso. Premendo una volta la manopola di regolazione (2) è possibile far funzionare nuovamente la griglia.

5. Il display (1) visualizza a sinistra la temperatura massima impostabile di 800 °C e il display (3) visualizza a destra la durata predefinita di 20:00 minuti. Se questi valori vengono modificati, alla prossima accensione verranno indicati i nuovi valori impostati.

Ora si hanno due possibilità a disposizione:

A) Grigliare con temperatura e valori predefiniti

1. Premere la manopola di regolazione (2) per azionare la griglia con i valori predefiniti. Viene emesso un segnale acustico.
2. Ora la griglia riscalda e sui display (1, 3) vengono visualizzati temperatura e tempo restante.

NOTA: Il procedimento di riscaldamento può essere interrotto in qualsiasi momento. Per fare ciò basta premere la manopola di regolazione (2) per circa 2 secondi. Per riavviare il procedimento di riscaldamento premere la manopola di regolazione (2) e proseguire come precedentemente descritto.

3. A partire da una temperatura di 100 °C le ventole (4) sul retro della griglia si azionano per raffreddare la scocca.
4. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico a indicare che la griglia è pronta per l'uso.

B) Modifica della temperatura e dei valori predefiniti

1. Selezionare la temperatura desiderata tra 800 °C e 200 °C girando la manopola di regolazione (2). Durante l'impostazione sul display (1) lampeggia "C". Confermare premendo la manopola di regolazione (2). Viene emesso un segnale acustico.
2. Selezionare la durata tra 1:00 e 30:00 minuti girando la manopola di regolazione (2). Durante l'impostazione sul display (3) lampeggia ":". Confermare premendo la manopola di regolazione (2). Viene emesso un segnale acustico.
3. Ora la griglia riscalda e sui display (1, 3) vengono visualizzati temperatura e tempo restante.

NOTA: Il procedimento di riscaldamento può essere interrotto in qualsiasi momento. Per fare ciò basta premere la manopola di regolazione (2) per circa 2 secondi. Per riavviare il procedimento di riscaldamento premere la manopola di regolazione (2) e proseguire come precedentemente descritto.

4. A partire da una temperatura di 100 °C le ventole (4) sul retro della griglia si azionano per raffreddare la scocca.
5. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico a indicare che la griglia è pronta per l'uso.

Nota: La temperatura attuale indicata a display (1) viene misurata da un sensore montato nell'elemento riscaldante (6). La temperatura effettiva sulla graticola (11) può discostarsi da quel valore.

Grigliare

Nota: La carne marinata o molto grassa non va grigliata sul ripiano superiore, dato che potrebbe formarsi molto fumo.

NOTA: Si può spegnere il riscaldamento in qualsiasi momento premendo a lungo la manopola di regolazione (2).



AVVERTENZA

Pericolo di ustioni! L'impugnatura (9) non deve mai rimanere sulla griglia (11) durante il funzionamento. Se durante il funzionamento si verifica un'improvvisa interruzione di corrente, evitare di toccare l'asta della griglia.

1. Con l'ausilio dell'impugnatura (9) prelevare la graticola (11) per appoggiarvi sopra gli alimenti.
2. Posizionare gli alimenti possibilmente distanziati gli uni dagli altri al centro della graticola (11). Gli alimenti non devono mai toccare i supporti per graticola (13) e il supporto per l'impugnatura (9). La graticola non deve mai essere riempita eccessivamente, dato che potrebbe avere effetti negativi sul risultato della cottura.
3. Scegliere l'altezza d'inserimento desiderata per la graticola (11).
4. Girare gli alimenti non appena si raggiunge il grado di doratura desiderato.

NOTA: Munirsi eventualmente di un termometro da barbecue in grado di misurare la temperatura interna degli alimenti, in modo da raggiungere il punto di cottura desiderato. Ciò può essere molto utile per la carne e il pesce.

5. Per raggiungere il punto di cottura desiderato lasciare cuocere gli alimenti a calore basso per un po' dopo averli grigliati. Estrarre la graticola (11) con l'impugnatura (9) collocandola sulla vaschetta raccogligrassa (10) posizionata sul fondo del vano cottura (12). Durante la post cottura il riscaldamento va spento tenendo premuto a lungo la manopola di regolazione (2). La durata di post cottura va in base ai gusti personali e alla preparazione (da ca. 2 a 4 minuti).
6. Utilizzare una pinza da barbecue adatta per sistemare la carne sulla graticola (11) o per prelevarla. Prima di consumare la carne si consiglia di farla riposare fuori dalla griglia per 2 - 4 minuti.
7. Lasciare la graticola (11) e la vaschetta raccogligrassa (10) nella griglia finché sono ancora bollenti.

Consigli di preparazione:

- Le bistecche di carne devono essere scongelate e raggiungere la temperatura ambiente prima della preparazione.

- Le bistecche di manzo vanno grigliate in linea di massima (laddove lo spessore della carne lo consente) su uno dei ripiani alti e con la temperatura al massimo. In questo modo si raggiunge in breve tempo la cosiddetta "reazione di Maillard". Gli aminoacidi contenuti nella carne reagiscono con i carboidrati e le proteine. In questo modo la carne ottiene una crosta ideale, mentre all'interno resta succosa. La "reazione di Maillard" non va confusa con la "caramellizzazione", della quale si parla spesso in questo contesto. Tuttavia entrambe le reazioni possono manifestarsi contemporaneamente.
- Assicurarsi che la durata di cottura sia molto breve. A seconda della consistenza della carne, la bistecca può già essere pronta dopo circa 2 minuti per lato.

Esempio di grigliata per una costata di manzo (ca. 350 g, spessa ca. 2,5 cm)

1. Preriscaldare la griglia a 800 °C.
2. Inserire la graticola (11) con la carne nel secondo ripiano dall'alto.
3. Grigliare un lato per ca. 2 minuti e l'altro per ca. 1:50 minuti.
4. Rimuovere la graticola (11) con la carne posizionandola sulla vaschetta raccogligrassa (10). La durata di post cottura va in base ai gusti personali e al grado di cottura desiderato, ma di solito varia dai 2 ai 4 minuti.
5. Lasciar riposare la carne fuori dalla griglia per altri 2 - 4 minuti.

Regolare la temperatura e la durata durante la grigliata

1. Premere la manopola di regolazione (2) durante la grigliata. Viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia "C". Regolare la temperatura girando la manopola di regolazione (2) e premerla per confermare la temperatura selezionata.
2. Ora sul display lampeggia ":". Regolare la durata girando la manopola di regolazione (2) e premerla per confermare la durata selezionata.
3. Viene emesso un segnale acustico e la grigliata prosegue con le regolazioni impostate.

Fase di raffreddamento/Spengimento

NOTA: Si può spegnere il riscaldamento in qualsiasi momento premendo a lungo la manopola di regolazione (2).

- Nella fase di raffreddamento le ventole (4) continuano a girare per un po', finché la temperatura scende sotto i 100 °C. Fino ad allora bisogna aspettare a spegnere l'interruttore (7).
- Durante la fase di raffreddamento sul display (1) viene visualizzato "hot", indicante una temperatura alta nel vano cottura (12).

- Sul display (3) appare contemporaneamente “OFF” a indicare che il processo di riscaldamento è spento.
- Le ventole (4) si fermano quando la temperatura scende sotto i 100 °C. Dopo un po’ si spengono i display (1, 3) e la griglia si trova in modalità standby. Sul display (1) a sinistra appare un punto brillante.
- Spegnere la griglia premendo l’interruttore (7) se non la si usa più.
- Se non si ha più intenzione di grigliare, pulire la griglia come descritto nel capitolo “Pulizia e manutenzione”.

Utilizzo del termometro a penetrazione

Per fare in modo di ottenere un’ottima bistecca, è possibile sorvegliare il processo di cottura della carne durante la post cottura con il termometro di penetrazione. Il termometro misura da 0 a 99 °C.

1. Azionare il termometro inserendo il connettore jack nella presa a destra vicino al display. Nella zona inferiore del display appare la temperatura attuale.
2. Inserire il termometro al centro della carne.

Nella tabella seguente sono elencati i valori di riferimento indicativi per la temperatura interna dei relativi livelli di cottura durante la grigliata di bistecche di manzo:

Al sangue (rare)	< 45 °C
Media al sangue (medium rare)	46-55 °C
Cottura media (medium)	56-60 °C
Media ben cotta (medium well)	61-65 °C
Ben cotta (well done)	66-75 °C

Nota: Il termometro può rompersi a una temperatura troppo elevata. Per questa ragione è bene non adoperarlo a una temperatura di cottura superiore i 200 °C.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il termometro può diventare bollente. Indossare guanti da barbecue o ausili simili.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione

- Ripulire le griglie di ventilazione sul retro del dispositivo a intervalli regolari da polvere, p. es. con un pennello o l'aspirapolvere. Per il resto la griglia non contiene pezzi che richiedono manutenzione.

Pulizia



PERICOLO

Pericolo di incendio! La griglia diventa bollente durante il funzionamento. Lasciare che si raffreddi completamente prima di pulirla.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo, di nylon o altri oggetti metallici quali p. es. coltelli, raschietti o spugne di metallo in quanto possono danneggiare le superfici della griglia.
- Spegnerla prima di pulirla e staccare la spina dalla presa.
- Non immergere mai la griglia nell'acqua per pulirla.

Pulire la griglia nel modo seguente:

1. Rimuovere la graticola (11) e la vaschetta raccogligrassi (10). Fare attenzione che eventuali liquidi non fuoriescano dalla vaschetta (10) o che non cadano resti di cibo.
2. Estrarre i supporti per graticola (13) sollevandoli dagli inserti sui lati del vano cottura (12).
3. Lavare la graticola (11), la vaschetta raccogligrassi (10), i supporti per graticola (13) e l'impugnatura (9) con un comune detersivo per piatti oppure in lavastoviglie.

Di seguito viene descritto più dettagliatamente come pulire la griglia internamente ed esternamente:

Pulizia esterna

- Pulire le superfici esterne della griglia con un panno morbido leggermente umido e un comune detersivo per piatti. Assicurarsi che l'umidità non penetri all'interno del dispositivo tramite le griglie di ventilazione.

Pulizia interna

- L'interno della griglia può essere pulito con acqua e un comune detersivo per piatti. Per lo sporco più ostinato si può usare della crema abrasiva.
- Per sciogliere le incrostazioni utilizzare una comune spugna da cucina. Non usare spugne con setole di metallo o di nylon.
- Per pulire la zona interna, in particolare se le incrostazioni sono bruciate, si

consiglia l'uso di un comune detergente per il forno.

Come conservare la griglia quando non la si utilizza più

- Pulire la griglia come indicato nel paragrafo precedente "Pulizia e manutenzione".
- Avvolgere il cavo d'alimentazione (8) nell'avvolgicavo (5) sul retro della griglia.
- Conservare la griglia solo se è asciutta in un luogo pulito e asciutto lontano dai raggi solari e dalla portata dei bambini.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI



PERICOLO

Pericolo di lesioni! Non riparare la griglia autonomamente. Non aprire la scocca della griglia in nessun caso! Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al servizio d'assistenza.

Di seguito sono elencate alcuni malfunzionamenti che possono manifestarsi nella griglia. Verificare se le soluzioni proposte risolvono il problema.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
La griglia non funziona.	La spina non è inserita nella presa.	Collegare la spina in una presa che funzioni.
	Nella presa non passa la corrente.	Probabilmente il circuito elettrico è sovraccarico e il fusibile è scattato. Rimuovere eventuali utenze (dispositivi) che funzionano nello stesso circuito elettrico e azionare il fusibile.
	L'interruttore (7) non è acceso.	Accendere l'interruttore (7).
La griglia non è abbastanza potente.	La temperatura è stata impostata troppo bassa.	Selezionare una temperatura più alta.
	Il ripiano scelto per la graticola (11) è troppo basso.	Posizionare la graticola (11) in un ripiano più alto.
	La griglia non è stata preriscaldata.	Preriscaldare sempre la griglia prima dell'uso.

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:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN