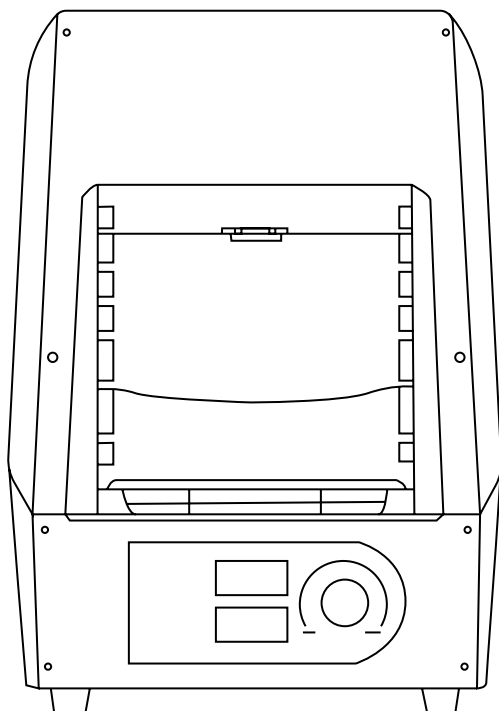


CREATE

BBQ GRILL IN&OUT



ELECTRIC GRILL
PARRILLA ELECTRICA

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Position and operation instructions	8
Parts list	9
Operation and use	9
Basic knowledge of high temperature grilling	12
Cleaning and maintenance	12
Troubleshooting	13
Technical specifications	13

PORTUGUÊS

Importantes salvaguardas	22
Instruções de posição e operação	24
Lista de peças	25
Uso de grill	25
Conhecimento básico do churrasco a alta temperatura	28
Limpeza e manutenção	28
Solução de problemas	29
Especificaciones técnicas	29

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	14
Instrucciones de colocación y uso	16
Lista de partes	17
Uso de grill	17
Conocimientos básicos de asado a alta temperatura	20
Limpieza y mantenimiento	20
Solución de problemas	21
Especificaciones técnicas	21

FRANÇAIS

Garanties importantes	30
Instructions de position et de fonctionnement	32
Liste des pièces	33
Fonctionnement et utilisation	33
Connaissance de base des grillades à haute température	36
Nettoyage et entretien	36
Dépannage	37
Spécifications techniques	37

INDEX

ITALIANO

Importanti salvaguardie	38
Posizione e istruzioni per l'uso	40
Elenco delle parti	41
Funzionamento e utilizzo	41
Conoscenza di base della grigliatura ad alta temperatura	44
Pulizia e manutenzione	44
Risoluzione dei problemi	45
Specifiche tecniche	45

DEUTSCH

Wichtige sicherheitsmassnahmen	46
Positions- und bedienungsanleitung	48
Liste der einzelteile	49
Bedienung und verwendung	49
Grundkenntnisse des hochtemperaturgrillens	52
Reinigung und instandhaltung	52
Fehlerbehebung	53
Technische spezifikationen	53

NEDERLANDS

Belangrijke veiligheidsmaatregelen	54
Positie- en bedieningsinstructies	56
Onderdelen lijst	57
Werking en gebruik	57
Basiskennis van grillen op hoge temperatuur	60
Schoonmaak en onderhoud	60
Probleemoplossen	61
Technische specificaties	61

POLSKI

Ważni ochroniarze	62
Instrukcje pozycji i obsługi	64
Lista części	65
Obsługa i użytkowanie	65
Czyszczenie i konserwacja	68
Podstawowa wiedza na temat grillowania w wysokiej temperaturze	68
Rozwiązywanie problemów	69

Thank you for choosing our electric grill. Before using the appliance, and to ensure the best use, carefully read these instructions.

The safety precautions enclosed herein reduce the risk of death, injury and electrical shock when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and package. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance. We assume no liability for customer failing to comply with these requirements.

SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed.

- This high-temperature electric grill is only suitable for meat, fish or vegetables. Do not use for dry foods, such as rolls or bread.
- The device is used in domestic households and is designed for normal food cooking volume. For commercial purposes, such as kitchens and agricultural facilities for staff in stores, offices and other business districts, high-temperature electric grills are not appropriate for customers of hotels, motels, barbecues or other residential facilities.
- High-temperature grills can only be used in well-ventilated or well-ventilated enclosed spaces. Not as a built-in device.
- The device is not suitable for aviation, shipping or passenger vehicles.
- The manufacturer is not liable for damage caused by improper use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years old.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The device should not be immersed in water or other liquids. There is a danger of electric shock.
- Do not use this device near moist sources such as sinks.
- Do not use this equipment outdoors.
- Connect the device to a correctly installed socket and make sure its voltage corresponds to the voltage listed in the Technical Specification.
- Make sure the power outlet is accessible so that the power cord can be

quickly unplugged if necessary.

- If the device is damaged, the heating element is broken, the power cord or plug are damaged, and if the equipment falls or any other damage occurs, do not use the device.
- Release the power cord completely before each use. Make sure that the power cord is not damaged by sharp objects or heaters.
- After each use, unplug when not using the device, before cleaning or storage, if there is any malfunction during operation or during thunderstorm.
- Make sure you unplug the plug and don't unplug the power cord.
- Do not make any modification to the equipment or power line.
- Maintenance can only be done by professional suppliers. Do not use the power line. If the power line equipment is damaged, it must be repaired by the manufacturer's customer service to avoid danger.
- The device must not be connected to an external timer or remote control socket.
- The equipment must be operated through a line with a current protector, which has a trip current of no more than 30 mA. If you are not sure, please consult a qualified electrician.
- If there is an unexpected power failure during operation, please perform the following operations:
 - Remove food from the grill.
 - Don't touch the housing, make sure no other object touches the shell. When cooling is not started, the housing may become very hot due to the waste heat of the heater.
- If the power supply interruption time is short, the fan will continue to operate automatically after the power supply is restored. In this case, keep the fan running until the equipment is completely cooled. Otherwise, unplug the electrical plug from the wall socket to ensure that the room is well ventilated and that the equipment is not left unattended until it is completely cooled.
- Housing parts are very hot in use. Do not touch the device when it is running.
- Care should be taken when placing food in a high-temperature equipment or removing heated food or accessories. Use tableware racks or oven gloves.
- Do not put towels or pre-packaged foods inside or above this device, there is a risk of fire.
- Do not leave the equipment unattended during use or during heating or cooling.
- Overheated food or hot oil will catch fire.
- Cool the oven completely before moving, cleaning or placing it.
- The air intake is located at the bottom of the device housing. The air intake at the bottom of the device should not be blocked because the equipment may overheat and become a fire hazard.
- After using the equipment, the cooling fan will remain in operation for a period of time until the heat cools to less than 60 °C. When the fan is

running, do not turn off the power switch or unplug the plug, because the equipment may be overheated, there will be fire and burn hazards.

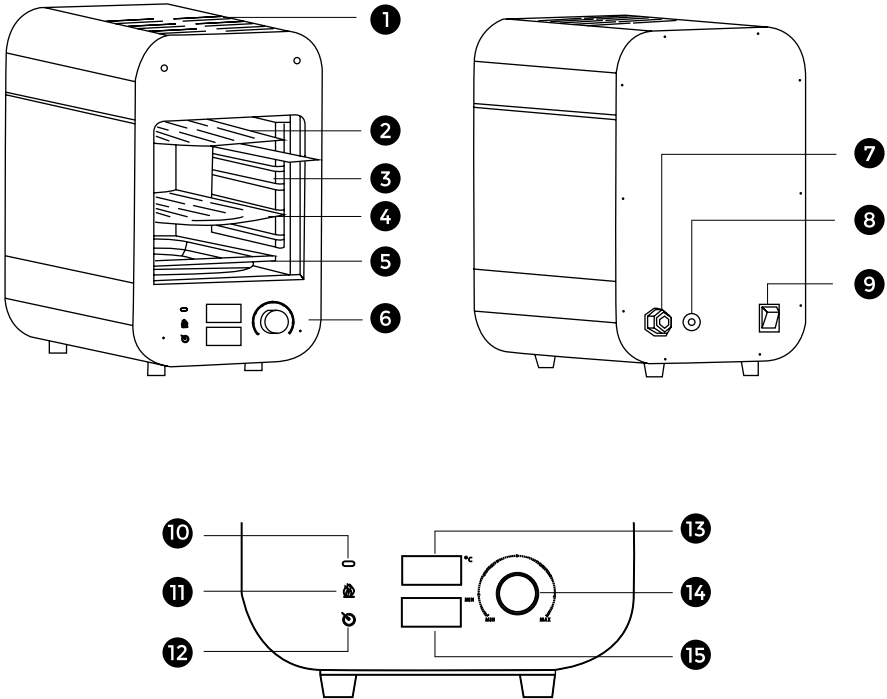
- The heating element at the top of the barbecue area is very hot. Touching it can cause severe burns.
- Food should not touch heating elements in the oven as their temperature is extremely high and the food may catch fire.
- The whole barbecue area is very hot, so be careful not to touch the heating parts.
- Keep the handle away from the grill entrance at work. It can be heated to very high temperatures, causing severe burns.
- The gripper should be removed immediately after the grill is set aside, and can only be used again if you want to remove it. When touching the handle, use special heat-resistant gloves or oven gloves.
- Only when the whole flat baking plate and bending baking plate are inserted in place can they be operated. Add a small amount of water in the slag box to avoid igniting the collected grease.
- Only when the equipment is completely cooled can the flat and curved grill panels be taken out and scald carefully.
- If used improperly, fat and oil will catch fire. Don't try to extinguish fire with water. Turn off the power switch, unplug the power plug from the power socket, and use the appropriate fire extinguishing agent.

POSITION AND OPERATION INSTRUCTIONS

- Place the equipment on a stable, horizontal and heat-resistant surface. Make sure there is enough distance to isolate the device.
- Avoid heat accumulation and place the equipment in an area where it is easy to dissipate heat.
- The foot of the equipment can also be used as a spacer between the equipment and the floor or its surface. They are not allowed to be disassembled.
- The minimum distance from the side of the device must be at least 15 cm. The upper part of the equipment must have a minimum distance of 50 centimeters.
- Be careful when roasting or toasting. We recommend not to cook dry food.
- Don't put the equipment under a cabinet or in a corner. Keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Keep the device away from water. Especially when the device is hot.
- Only use this high temperature electric grill with accessories recommended by the manufacturer.
- When stopping cooking, we should wait for the whole device to cool down, and cut off the power supply after the fan stops, so as to avoid the possibility of harmful waste heat from the heating body.
- When cleaning, do not use corrosive or abrasive cleaners, hard sponges, etc. When cleaning, do not spray or enter any liquid into the unit. Clean gently with a slightly wet cloth.

PARTS LIST

- | | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1. Top ventilation hole | 6. Display panel | 11. Heat indicator light |
| 2. Grill plate | 7. Power cord | 12. Timer indicator light |
| 3. Grill plate rails | 8. Current fuse | 13. Temperature display |
| 4. Resting tray | 9. Power switch | 14. Control knob |
| 5. Drip tray | 10. Power indicator light | 15. Time display |



OPERATION AND USE

Setting

1. Installation:

Remove the product from the packing box and check whether the product is damaged or not. After confirming there is no damage, install the stainless steel hanger into the grill area.

2. Standby status:

Connect the power supply and press the power switch on the left side. The display lights are on for 1 second and the buzzer sounds. The product is in standby mode as the power indication light is in red.

3. Temperature setting:

Shortly press the knob to start temperature setting (the temperature display flashes in blue); rotate the knob to the right to increase the set temperature. (Max temperature setting is 850 °C and there is no cycle operation); or rotate the knob to the left to reduce the set temperature (min temperature setting is 200 °C and there is no cycle operation).

4. Time setting:

After temperature is set, press the knob to move to time setting (the time display flashes in blue); rotate the knob to the right to increase the set time value (max time setting is 9 minutes and 50 seconds and there is no cycle operation); rotate the knob to the left to reduce the setting time value (min time setting is 0 minutes and there is no cycle operation). When the setting is completed press the knob for confirmation and the product begins to pre-heat.

5. Reaching the set temperature:

In pre-heating mode the heat indication light is red. When the temperature is near the setting value pay attention to prepare the food well and put it on the middle of the grill plate. When reaching the setting value there will be 2 buzzer sounds. The temperature keeps constant as the time enters the countdown state (time LED light is blue) and the machine begins to grill.

6. End of grilling:

When the time countdown ends, there will be 3 buzzer sounds and END is displayed. If you want to continue grilling, press the knob once entering into settings as above steps or press knob 3 times to go on grilling with the last setting values.

7. Change setting:

If want to change settings during heating or grilling stage, long press the knob for 3 seconds and the product will enter into the settings mode, then repeat the above setting steps. When the product enters the “END” state, the fan continues working until the temperature of the heater drops below 60 °C, the fan stops working and the equipment enters the standby state completely.

Sudden power failure will save the last setup mode.

Grilling food

1. Preheating time

After setting the temperature and time, the device enters the heating process. It will need about 4-5 minutes to reach the maximum temperature of 850 °C. If the temperature setting value is less than 850 °C, the heating time will be less.

2. Cooking food

- Meat should be removed from the refrigerator 1 or 2 hours before barbecue and defreeze slowly at room temperature.
- When the temperature is near the setting value pay attention to prepare the food well and put it on the middle of an unheated grill plate. When there are two sounds of buzzer and the setting temperature is reached.

Use the handle to insert the drip tray into one of the lowest rails of the hanger and the grill plate with meat into one of the upper rails of the hanger. The insertion rail level depends on:

- Own taste
- Type of food (beef, pork, veal, fish, etc.)
- Degree of browning
- Thickness
- Fat content

- Selected temperature
- Usually: The upper rails are suitable for grilling and the lower rails are suitable for resting.
- Important: Since extremely high temperatures are used, the grilled food must always be observed!
- Grilling time:
 - Meat: per side 1–4 minutes (depends on thickness)
 - Poultry: per side 2–3 minutes (depends on thickness)
- Resting time: 3-5 minutes in the resting time. Before serving, the meat can be grilled briefly from both sides.
- As there are various personal preferences, experiences should be gathered in terms of temperature setting, insertion level and time.
- When the grill plate is placed inside the grill area, remove the handle from the grill plate immediately to avoid heating it.
- Caution: Handles present a risk of scalding when heated.
- In order to achieve the best grill effect, meat should be as close as possible to the heating elements and positioned centrally under the heating element to ensure uniform irradiation of the food, but do not contact the heating element.
- To turn the meat you should completely remove the grill plate and place it on a fireproof surface. Turn the meat over and put it back into the grill area. (Use a grill tong instead of sharp utensils to avoid the meat juice flowing out). You may reset baking value for the reverse side's grilling or press the knob 3 times in quick succession to get the 1st side baking values.
- The strong radiant heat at a high temperature setting between 650 °C and 850 °C ensures rapid browning or crusting. In most cases, it is recommended after strong irradiation to remove the meat and let rest in the lower rails or directly in the drip tray of the lower trail. (Caution: This may be very hot and should be placed on a fire-proof base with the plate handle to remove them).
- In order to avoid grease drops on the work surface, which may happen while pulling out the grill plate, firstly pull out the lower drip tray to 2/3. Then pull out the grill plate.

3. Drip tray

- By default, the drip tray should be inserted in the second lowest rail during the grilling process. It can get hot and, just like the grill, should only be operated with the plate handle.
- The drip tray separates the upper and lower grill compartments and prevents the heating of the lower area. Thus, the meat juice and the fat can flow down, flow into the rest tray (which is placed in the lowest rail) and remain there largely protected from the heat and infrared radiation, which could be used to make sauce with some coriander for the grilled food afterwards.
- When grilling several pieces of meat, the first can rest in the lower area after grilling while others are being grilled. Subsequently, the drip tray may be removed and all of the grilled meats may continue gently cooking at reduced temperature.
- Although the dripping grease drains off quickly into the rest tray, a thin film of grease may adhere to the surface of the drip tray. Because of the strong infrared radiation, it can burn into the surface. From a practical point of view, it is recommended to remove the drip tray briefly between rounds of grilling and wash with water or wipe with a damp cloth, and pay attention to not being scalded when wiping.

4. Cancel grilling

If you wish to stop the process during grilling, for example to change the set temperature or to shut down the equipment please long press the knob.

Display temperature

The temperature displayed on the screen is directly measured by a high-precision temperature sensor in the heating element. According to laboratory measurements, the surface temperature of heating elements is about 5-10% lower than the display temperature. As the distance between baked food increases, temperature decreases. Because the device mainly works under radiation heat, the thermal exposure intensity depends on the surface of meat.

Note: It is invalid to measure the temperature of the heating element with an infrared thermometer. The measurement results will be greatly affected by various reflections and partitions on the surrounding stainless steel surface.

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

1. Preheating device.
2. Determining the guide rail layer and inserting the meat into the grill plate.
3. The first side of the barbecue (1-4 minutes, depending on the meat type and distance).
4. The other side of the barbecue (1-4 minutes, depending on the type of meat).
5. Let the meat rest (choose the temperature and time).

Tips

1. In general, choose a piece of meat as thick as possible, it's better to have marble lines with fat throughout it. Salt and pepper are added only after baking. Of course, you can wipe the meat with dry marinade first. Liquid seasoning is not recommended.
2. Butter or lard, you can rub it on the meat to improve the taste.
3. For subsequent cooking, just put the meat in one of the two upper rails, then continue to cook slowly at low temperature to achieve the ideal consistency of the meat. In this case, cook at low temperature for 3-5 minutes.

Example of use: 200g fillet (1.5cm thick)

1. Turn the device to 800-850 °C and pre-heat.
2. Put the meat on the middle of the grill.
3. Insert into the second upper rail.
4. Take out the grill plate after 2 minutes and turn the meat for grilling another 2 minutes.
5. Place the steak below, place it on the grill plate or in the drip tray at reduced temperature.
6. Let continue cooking for 3-5 minutes.

IMPORTANT!

Turn off and allow to cool down

When the set time is over or the grilling process is interrupted, the fan keeps running. This is very important to ensure that the housing does not overheat due to the residual heat in the equipment. Turn off the power only when the fan stops automatically.

CLEANING AND MAINTENANCE

- The device may only be cleaned after it has cooled down completely, the main switch has been switched off and the earth contact plug has been removed from the socket and the device is therefore completely disconnected from the mains.
- First remove the grill grate, the drip tray, rest tray and the hanger from the equipment. Spray on them with appropriate cleaner after a sufficient reaction time, thoroughly rinse the inside with the aid of a washing-up brush with plastic bristles. Do not use abrasives, wire brushes or steel sponges to prevent scratches and corrosion.

- The grill area and the housing must be regularly and thoroughly cleaned with a slightly damp cloth. Do not spray cleaners in or on the device. Detergent should be applied to the appliance using a cloth. Do not clean with a large amount of water to avoid accidental flow of water into the conductive body.
- Attention: Residues may ignite, so clean thoroughly.
- Note: The removable parts are made of high quality stainless steel and are suitable for cleaning in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

The equipment has 3 protective functions.

1. Over-current protection:

Current fuse: 250V16A, current over 16A, fuse protection. Installation position can be removed and replaced by a cross screwdriver behind the oven.

2. Over temperature protection:

Temperature Controller: Normally closed, device floor temperature more than 120 °C, power failure protection.

3. Circuit protection:

The display shows the following faults:

- E1: fan failure, fan shutdown or fan current abnormal increase.
- E2: NTC failure, NTC damage.
- E3: Heater failure, slow heating failure or low voltage failure, indicating that the heating process can't be completed within 10 minutes to achieve the set cooking temperature, the heating process stops.

When the above failure codes are displayed on the screen, please contact customer support.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EN	Characteristics
Power	1600W
Voltage	220-240V
Max. temp.	850 °C
Security system	Overheat
Dimensions	407x285x415 mm
Weight	10 kg



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Muchas gracias por elegir nuestro grill eléctrico. Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, junto con la tarjeta de garantía del producto debidamente cumplimentada, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del electrodoméstico. Respete en todo momento las precauciones de seguridad básicas y las normas de prevención de accidentes cuando utilice un electrodoméstico. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.

- Esta parrilla eléctrica de alta temperatura solo es adecuada para carne, pescado o verduras. No lo use para alimentos secos, como bollos o panes.
- El dispositivo se utiliza en espacios domésticos y está diseñado para un volumen normal de cocción de alimentos. Para fines comerciales, como cocinas e instalaciones agrícolas, para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos comerciales, las parrillas eléctricas de alta temperatura no son apropiadas. Tampoco lo son para clientes de hoteles, moteles, barbacoas u otras instalaciones residenciales.
- Las parrillas eléctricas de alta temperatura solo se pueden usar en espacios bien ventilados. No pueden utilizarse como un dispositivo empotrado.
- El dispositivo no es adecuado para aviones, transportes marítimos o vehículos de pasajeros.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros involucrados. 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 supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar riesgos.
- El dispositivo no debe sumergirse en agua u otros líquidos. Existe peligro de descarga eléctrica.
- No use este dispositivo cerca de fuentes de humedad como fregaderos.
- No use este equipo al aire libre.
- Conecte el dispositivo a un enchufe correctamente instalado y asegúrese de que su voltaje corresponda con el voltaje que aparece en las especificaciones técnicas.

- Asegúrese de que la toma de corriente sea accesible para que el cable de alimentación se pueda desenchufar rápidamente si es necesario.
- Si el dispositivo está dañado, el elemento calefactor está roto, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, y si el equipo se cae o se produce cualquier otro daño, no utilice el dispositivo.
- Suelte el cable de alimentación por completo antes de cada uso. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado por objetos afilados o calentadores.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando, antes de limpiarlo o almacenarlo, si hay algún mal funcionamiento durante el uso o durante una tormenta eléctrica.
- Asegúrese de desconectar el enchufe y no desconecte el cable de alimentación.
- No realice ninguna modificación en el equipo o el cable de alimentación.
- El mantenimiento solo puede ser realizado por proveedores profesionales. No utilice el cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por el servicio al cliente del fabricante para evitar peligros.
- El dispositivo no debe estar conectado a un temporizador externo o toma de control remoto.
- El equipo debe manejarse a través de un cable con protector de corriente, que tiene una corriente de activación de no más de 30 mA. Si no está seguro, consulte a un electricista calificado.
- Si hay un fallo de energía inesperado durante el uso, realice las siguientes operaciones:
- Retire la comida de la parrilla.
- No toque la carcasa, asegúrese de que ningún otro objeto toque la carcasa. Cuando no se inicia el enfriamiento, la carcasa puede calentarse mucho debido al calor residual del calentador.
- Si el tiempo de interrupción de la fuente de alimentación es corto, el ventilador continuará funcionando automáticamente después de que se restablezca la fuente de alimentación. En este caso, mantenga el ventilador funcionando hasta que el equipo se haya enfriado por completo. De lo contrario, desconecte el enchufe de la toma de corriente de la pared para asegurarse de que la habitación esté bien ventilada y de que el equipo no quede desatendido hasta que se haya enfriado por completo.
- Las piezas de la carcasa están muy calientes durante el uso. No toque el dispositivo cuando esté funcionando.
- Se debe tener cuidado al colocar alimentos en un equipo de alta temperatura o al retirar alimentos o accesorios calientes. Utilice salvamanteles o guantes para horno.
- No coloque paños o alimentos preenvasados dentro o encima de este dispositivo, existe riesgo de incendio.
- No deje el equipo desatendido durante el uso o durante el calentamiento o la refrigeración.
- La comida sobrecalentada o el aceite caliente se incendiarán.
- Enfríe el horno completamente antes de moverlo, limpiarlo o colocarlo.
- La entrada de aire se encuentra en la parte inferior de la carcasa del dispositivo. La entrada de aire en la parte inferior del dispositivo no debe bloquearse porque el equipo puede sobrecalentarse y convertirse en un peligro de incendio.
- Después de usar el equipo, el ventilador de enfriamiento permanecerá en funcionamiento durante un periodo de tiempo hasta que el calor descienda por debajo de 60 °C. Cuando el ventilador esté funcionando, no apague el interruptor de alimentación ni desconecte el enchufe, ya que

el equipo puede sobrecalentarse, habrá riesgos de incendio y quemaduras.

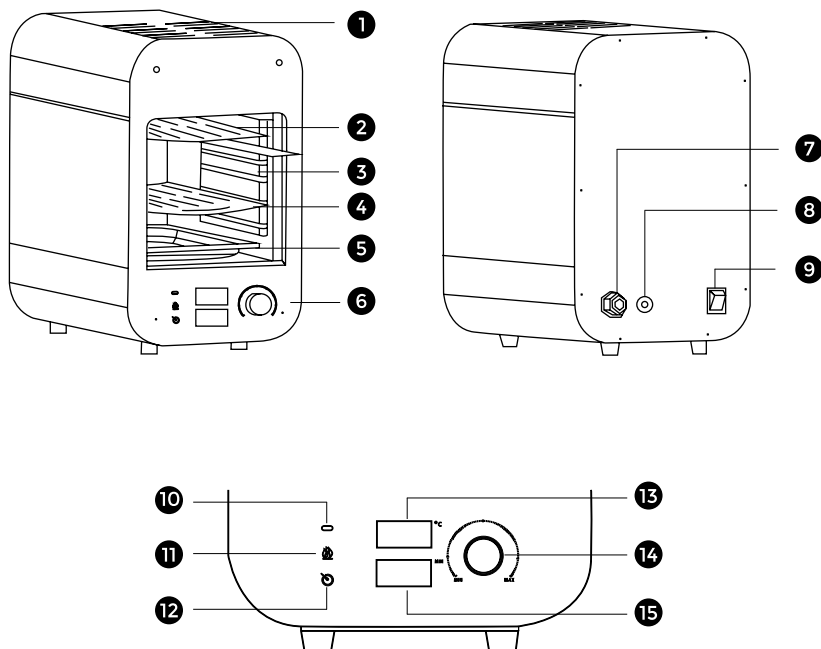
- El elemento calefactor en la parte superior de la zona de barbacoa está muy caliente. Tocarlos puede causar quemaduras graves.
- Los alimentos no deben tocar elementos calefactores en el horno ya que su temperatura es extremadamente alta y los alimentos pueden incendiarse.
- Toda la zona de barbacoa está muy caliente, así que tenga cuidado de no tocar las zonas calientes.
- Mantenga el mango alejado de la entrada de la parrilla durante el cocinado. Se puede calentar a temperaturas muy altas, causando quemaduras graves.
- La pinza debe retirarse inmediatamente después de que la parrilla se haya extraído y solo se puede volver a usar si desea retirarla. Al tocar el mango, use guantes especiales resistentes al calor o guantes para horno.
- Solo cuando la placa plana y la placa curvada para hornear se insertan en su lugar se puede empezar a cocinar. Agregue una pequeña cantidad de agua en la bandeja recoge grasas para evitar que la grasa recolectada se incendie.
- Solo cuando el equipo se haya enfriado por completo, tanto la parrilla plana como la curva se pueden extraer y dejar en remojo con cuidado.
- Si se usa incorrectamente, la grasa y el aceite se incendiarán. No intente extinguir el fuego con agua. Apague el interruptor de alimentación, desconecte el enchufe de la toma de corriente y use un extintor de incendios apropiado.

INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN Y USO

- Coloque el equipo sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor. Asegúrese de que haya suficiente distancia para aislar el dispositivo.
- Evite la acumulación de calor y coloque el equipo en un área donde sea fácil disipar el calor.
- El pie del equipo también se puede usar como separador entre el equipo y su superficie. No se permite desmontarlos.
- La distancia mínima desde el lateral del dispositivo debe ser de al menos 15 cm. La parte superior del equipo debe tener una distancia mínima de 50 centímetros.
- Tenga cuidado al asar o tostar. Recomendamos no cocinar alimentos secos.
- No coloque el equipo debajo de un armario de cocina o en una esquina. Mantenga una distancia segura de materiales inflamables como cortinas o manteles.
- Mantenga el dispositivo alejado del agua. Especialmente cuando el dispositivo está caliente.
- Utilice esta parrilla eléctrica de alta temperatura solo con accesorios recomendados por el fabricante.
- Cuando dejemos de cocinar, debemos esperar a que todo el dispositivo se enfríe y cortar la fuente de alimentación después de que el ventilador se detenga, para evitar la posibilidad de que el cuerpo calefactor genere calor residual nocivo.
- Al limpiar, no utilice limpiadores corrosivos o abrasivos, esponjas duras, etc. Al limpiar, no rocíe ni introduzca ningún líquido en la unidad. Límpielo suavemente con un paño ligeramente húmedo.

LISTA DE PARTES

- | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Orificio de ventilación superior | 5. Bandeja recoge grasa | 11. Luz indicadora de calor |
| 2. Parrilla | 6. Panel de control | 12. Luz indicadora de tiempo |
| 3. Rieles reguladores de altura para las parrillas | 7. Cable de alimentación | 13. Pantalla de temperatura |
| 4. Parrilla para reposar la comida | 8. Fusible de corriente | 14. Mando de control |
| | 9. Interruptor de encendido | 15. Pantalla de tiempo |
| | 10. Luz indicadora de encendido | |



USO DE GRILL

Ajuste

1. Instalación:

Retire el producto de la caja de embalaje y verifique si el producto está dañado o no. Después de confirmar que no hay daños, instale el colgador de acero inoxidable en el área de la parrilla.

2. Estado de espera:

Conecte la fuente de alimentación y presione el interruptor de alimentación en el lado izquierdo. Las luces de la pantalla están encendidas durante 1 segundo y suena un pitido. El producto está en modo de espera ya que la luz indicadora de encendido está en rojo.

3. Ajuste de temperatura:

Presione brevemente el regulador para iniciar el ajuste de temperatura (la pantalla de temperatura parpadea en azul). Gire el regulador hacia la derecha para aumentar la temperatura establecida. (El ajuste de temperatura máxima es 850 °C); o gire el controlador hacia la izquierda para reducir la temperatura establecida (la configuración de temperatura mínima es 200 °C).

4. Configuración del tiempo:

Después de ajustar la temperatura, presione el regulador para pasar a la configuración del tiempo (la pantalla del tiempo parpadea en azul). Gire el regulador hacia la derecha para aumentar el valor de tiempo establecido (la configuración de tiempo máximo es 9 minutos y 50 segundos). Gire el controlador hacia la izquierda para reducir el valor del tiempo de configuración (la configuración del tiempo mínimo es de 0 minutos). Cuando complete la configuración, presione el regulador para confirmar y el grill eléctrico comenzará a precalentarse.

5. Alcanzar la temperatura establecida:

En el modo de precalentamiento, la luz indicadora de calor es roja. Cuando la temperatura esté cerca del valor ajustado, preste atención para preparar bien la comida y colóquela en el centro de la parrilla. Al alcanzar el valor ajustado oírás dos pitidos. La temperatura se mantiene constante a medida que se inicia la cuenta atrás (la luz LED del temporizador es azul) y el grill comienza a asar.

6. Fin del asado:

Cuando finalice la cuenta atrás del tiempo, oírás 3 pitidos y se mostrará END. Si desea continuar asando en la parrilla, presione el regulador una vez para iniciar la configuración como en los pasos anteriores o presione el regulador tres veces para continuar asando con los últimos valores configurados.

7. Cambio de configuración:

Si desea cambiar la configuración durante la etapa de calentamiento o asado, mantenga presionado el regulador durante 3 segundos y el grill entrará en el modo de configuración, luego repita los pasos de configuración anteriores.

Cuando el dispositivo muestra "END" en la pantalla, el ventilador continúa funcionando hasta que la temperatura de la parrilla cae por debajo de 60 °C, el ventilador deja de funcionar y el aparato entra en el estado de espera por completo.

Si se produce un fallo repentino en el suministro eléctrico, se guardará el último modo de configuración establecido.

Asar alimentos

1. Tiempo de precalentamiento

Después de configurar la temperatura y el tiempo, el dispositivo inicia el proceso de calentamiento. Necesitará unos 4-5 minutos para alcanzar la temperatura máxima de 850 °C. Si el valor de ajuste de temperatura es inferior a 850 °C, el tiempo de calentamiento será menor.

2. Asado

- La carne debe sacarse de la nevera 1 o 2 horas antes de cocinarla y se debe descongelar lentamente a temperatura ambiente.
- Cuando la temperatura esté cerca del valor ajustado, preste atención para preparar bien los alimentos y colóquelos en el centro de una parrilla que aún no esté caliente. Cuando oiga dos pitidos, se habrá alcanzado la temperatura ajustada. Use el asa para insertar la bandeja recogegrasa en uno de los rieles más bajos y la parrilla con carne en uno de los rieles superiores. El nivel del riel de inserción depende de:
 - Gusto propio

- Tipo de comida (carne de res, cerdo, ternera, pescado, etc.)
- Grado de dorado
- Grosor
- Contenido de grasa
- Temperatura seleccionada
- Generalmente: Los rieles superiores son adecuados para asar y los rieles inferiores son adecuados para mantener caliente.
- Importante: Como se utilizan temperaturas extremadamente altas, siempre se deben vigilar los alimentos cuando se encuentran en la parrilla.
- Tiempo de asado:
 - Carne: por lado 1-4 minutos (depende del grosor)
 - Aves de corral: por lado 2-3 minutos (depende del grosor)
- Tiempo de descanso: 3-5 minutos. Antes de servir, la carne se puede repasar brevemente por ambos lados.
- Como hay varias preferencias personales, las experiencias deben tenerse en cuenta en términos de ajuste de temperatura, nivel de inserción y tiempo.
- Cuando la parrilla se coloca dentro del área de asado, retire el asa de la parrilla inmediatamente para evitar que se caliente.
- Precaución: Las asas suponen un riesgo de escaldadura cuando se calientan.
- Para lograr el mejor efecto de asado, la carne debe estar lo más cerca posible de los elementos calefactores y colocada centralmente debajo del elemento calefactor para garantizar una irradiación uniforme de los alimentos, pero sin tocar el elemento calefactor directamente.
- Para girar la carne, debe quitar completamente la parrilla y colocarla sobre una superficie ignífuga. Voltee la carne y vuelva a colocarla en el área de asado. (Use una pinza para parrilla en lugar de utensilios afilados para evitar que salga el jugo de la carne). Puede restablecer el valor de horneado para el asado del reverso del alimento o presionar el regulador tres veces seguidas para obtener los valores de horneado del primer lado.
- El fuerte calor radiante a una temperatura elevada entre 650 °C y 850 °C garantiza un dorado rápido o la formación de costra crujiente. En la mayoría de los casos, después de una fuerte irradiación, se recomienda retirar la carne y dejarla descansar en los rieles inferiores o directamente en la bandeja recogegrasa del riel inferior. (Precaución: Puede estar muy caliente y debe colocarse sobre una base ignífuga utilizando el asa para quitarlos).
- Para evitar que la grasa caiga sobre la superficie de trabajo, lo que puede suceder al extraer la parrilla, primero extraiga la bandeja recogegrasa inferior cuando alcance los 2/3 de capacidad aproximadamente. Luego, extraiga la parrilla.

3. Bandeja recogegrasa

- De manera predeterminada, la bandeja recogegrasa se debe insertar en el segundo riel más bajo durante el proceso de asado. Puede calentarse y, al igual que la parrilla, solo debe utilizarse con el asa de la placa.
- La bandeja recogegrasa separa los compartimentos superior e inferior del grill eléctrico y evita el calentamiento del área inferior. Por lo tanto, el jugo de carne y la grasa pueden fluir hacia abajo, hacia la bandeja para mantener caliente (que se coloca en el riel más bajo) y permanecer allí en gran medida protegidos del calor y la radiación infrarroja, y podrían usarse para hacer una salsa con un poco de cilantro para acompañar los alimentos que haya asado.
- Al asar varios trozos de carne, el primero puede mantenerse caliente en el área inferior mientras se asan otros. Posteriormente, se puede retirar la bandeja recogegrasa y todas las carnes a la parrilla se pueden continuar cocinando suavemente a temperatura reducida.
- Aunque la grasa que gotea se drena rápidamente en la bandeja de descanso, una fina capa de grasa puede adherirse a la superficie de la bandeja recogegrasa. Debido a la fuerte radiación infrarroja, puede quemarse en la superficie. Desde un punto de vista práctico, se recomienda retirar brevemente la bandeja recogegrasa entre rondas de asado y lavar con agua o limpiar con un paño húmedo, y prestar atención a no quemarse al limpiar.

4. Cancelar el asado

Si desea detener el proceso durante el asado, por ejemplo, para cambiar la temperatura establecida o para apagar el equipo, mantenga presionado el regulador.

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE ASADO A ALTA TEMPERATURA

Temperatura de la pantalla

La temperatura que se muestra en la pantalla se mide directamente mediante un sensor de temperatura de alta precisión en el elemento calefactor. Según las mediciones de laboratorio, la temperatura de la superficie de los elementos calefactores es aproximadamente un 5 - 10 % más baja que la temperatura de visualización. A medida que aumenta la distancia entre los alimentos horneados, la temperatura disminuye. Debido a que el dispositivo funciona principalmente bajo radiación de calor, la intensidad de la exposición térmica depende de la superficie de la carne.

Nota: No es válido medir la temperatura del elemento calefactor con un termómetro infrarrojo. Los resultados de la medición se verán muy afectados por varias reflexiones y particiones en la superficie circundante de acero inoxidable.

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

1. Dispositivo de precalentamiento.
2. Determinar la altura del riel guía e insertar la carne en la parrilla.
3. El primer lado del alimento (1 - 4 minutos, dependiendo del tipo de carne y la distancia).
4. El otro lado del alimento (1 - 4 minutos, dependiendo del tipo de carne).
5. Dejar que la carne descanse (elija la temperatura y el tiempo).

Consejos

1. En general, elija un trozo de carne lo más grueso posible, es mejor tener líneas como de mármol con grasa por todas partes. La sal y la pimienta se agregan solo después de hornear. Por supuesto, primero puede sazonar la carne con una marinada seca. No se recomienda el condimento líquido.
2. Puede frotar mantequilla o manteca sobre la carne para mejorar el sabor.
3. Para la cocción posterior, simplemente coloque la carne en uno de los dos rieles superiores, luego continúe cocinando lentamente a baja temperatura para lograr la consistencia ideal de la carne. En este caso, cocine a baja temperatura durante 3 - 5 minutos.

Ejemplo de uso: 200 g de filete (1,5 cm de grosor)

1. Encienda el dispositivo a 800 - 850 °C y precaliente.
2. Ponga la carne en el medio de la parrilla.
3. Insertar en el segundo riel superior.
4. Saque la parrilla tras 2 minutos y gire la carne para asar otros 2 minutos.
5. Coloque el filete debajo, colóquelo en la parrilla o en la bandeja recoge grasa a temperatura reducida.
6. Deje continuar cocinando durante 3 - 5 minutos.

¡IMPORTANTE!

Apagar y dejar enfriar

Cuando finaliza el tiempo establecido o se interrumpe el proceso de asado, el ventilador sigue funcionando. Esto es muy importante para garantizar que la carcasa no se sobrecaliente debido al calor residual en el equipo. Apague la alimentación solo cuando el ventilador se detenga automáticamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El dispositivo solo se puede limpiar después de que se haya enfriado por completo, se haya apagado el interruptor principal y se haya desconectado el enchufe de contacto de tierra de la toma de corriente y, por lo tanto, el dispositivo esté completamente desconectado de la red eléctrica.
- Primero retire la parrilla, la bandeja recoge grasa, la bandeja de descanso y el colgador del equipo. Rocíe sobre ellos con un limpiador apropiado después de un tiempo de reacción suficiente. Enjuague bien el interior con la ayuda de un cepillo de lavado con cerdas de plástico. No use abrasivos, cepillos de alambre o esponjas de acero para evitar arañazos y corrosión.
- El área de la parrilla y la carcasa deben limpiarse regularmente y a fondo con un paño

ligeramente húmedo. No rocíe limpiadores dentro o sobre el dispositivo. El detergente debe aplicarse al aparato con un paño. No limpie con una gran cantidad de agua para evitar el flujo accidental de agua hacia el cuerpo conductor.

- **Atención:** Los residuos pueden encenderse, así que límpielos a fondo.
- **Nota:** Las piezas extraíbles están hechas de acero inoxidable de alta calidad y son adecuadas para la limpieza en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El equipo tiene funciones de protección.

1. Protección contra la sobretensión:

Fusible de corriente: 250V16A, corriente por encima de 16A, protección del fusible. La posición de instalación se puede quitar y reemplazar con un destornillador de estrella en la parte posterior del horno.

2. Protección contra sobretemperatura:

Controlador de temperatura: Normalmente apagado, temperatura de la superficie del dispositivo superior a 120 °C, protección contra fallos en el suministro eléctrico.

3. Protección del circuito:

La pantalla muestra los siguientes fallos:

- **E1:** Fallo del ventilador, apagado del ventilador o aumento anormal de la corriente del ventilador.
- **E2:** Fallo NTC o daño NTC.
- **E3:** Fallo del calentador, fallo de calentamiento lento o fallo de bajo voltaje, lo que indica que el proceso de calentamiento no se puede completar en 10 minutos para alcanzar la temperatura de cocción establecida, el proceso de calentamiento se detiene.

Cuando los códigos de fallo anteriores se muestran en la pantalla, comuníquese con el servicio de atención al cliente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	1600W
voltaje	220-240V
Temperatura máx.	850 °C
Sistema de seguridad	Overheat
Dimensiones	407x285x415 mm
Peso	10 kg



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. . La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Obrigado por escolher nossa churrasqueira elétrica. Antes de usar o aparelho, e para garantir o melhor uso, leia atentamente estas instruções.

As precauções de segurança aqui incluídas reduzem o risco de morte, ferimentos e choque elétrico quando cumpridas corretamente. Mantenha o manual em um local seguro para referência futura, juntamente com o cartão de garantia preenchido, recibo de compra e pacote. Se aplicável, passe essas instruções para o próximo proprietário do dispositivo. Sempre siga as precauções básicas de segurança e medidas de prevenção de acidentes ao usar um aparelho elétrico. Não assumimos nenhuma responsabilidade pelo cliente que não cumpra esses requisitos.

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Ao usar qualquer aparelho elétrico, sempre devem ser observadas as precauções básicas de segurança.

- Esta churrasqueira elétrica de alta temperatura é adequada apenas para carnes, peixes ou vegetais. Não use para alimentos secos, como pães ou pães.
- O dispositivo é usado em residências domésticas e foi projetado para o volume normal de cozimento de alimentos. Para fins comerciais, como cozinhas e instalações agrícolas para funcionários de lojas, escritórios e outros distritos comerciais, as churrasqueiras elétricas de alta temperatura não são apropriadas para clientes de hotéis, motéis, churrascos ou outras instalações residenciais.
- As grades de alta temperatura só podem ser usadas em espaços fechados bem ventilados ou bem ventilados. Não como um dispositivo embutido.
- O dispositivo não é adequado para veículos de aviação, transporte ou passageiros.
- O fabricante não é responsável por danos causados por uso inadequado.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se elas receberem supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de maneira segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma para evitar riscos.
- O dispositivo não deve ser imerso em água ou outros líquidos. Existe o risco de choque elétrico.
- Não use este dispositivo perto de fontes úmidas, como pias.
- Não use este equipamento ao ar livre.
- Conecte o dispositivo a um soquete instalado corretamente e verifique se a voltagem corresponde à voltagem listada nas Especificações técnicas.

- Verifique se a tomada está acessível para que o cabo de alimentação possa ser desconectado rapidamente, se necessário.
- Se o dispositivo estiver danificado, o elemento de aquecimento estiver quebrado, o cabo de alimentação ou o plugue estão danificados e, se o equipamento cair ou ocorrer outro dano, não use o dispositivo.
- Solte o cabo de alimentação completamente antes de cada uso. Verifique se o cabo de alimentação não está danificado por objetos pontiagudos ou aquecedores.
- Após cada uso, desconecte-o quando não estiver usando o dispositivo, antes de limpar ou armazenar, se houver algum mau funcionamento durante a operação ou durante uma tempestade.
- Desconecte o plugue e não desconecte o cabo de alimentação.
- Não faça nenhuma modificação no equipamento ou na linha de energia.
- A manutenção só pode ser feita por fornecedores profissionais. Não use a linha de força. Se o equipamento da linha de energia estiver danificado, ele deverá ser reparado pelo serviço de atendimento ao cliente do fabricante para evitar perigos.
- O dispositivo não deve estar conectado a um timer externo ou tomada de controle remoto.
- O equipamento deve ser operado através de uma linha com um protetor de corrente, que possui uma corrente de disparo não superior a 30 mA. Se você não tiver certeza, consulte um eletricitista qualificado.
- Se houver uma falha inesperada de energia durante a operação, execute as seguintes operações:
- Retire os alimentos da grelha.
- Não toque na carcaça, verifique se nenhum outro objeto toca na concha. Quando o arrefecimento não é iniciado, a caixa pode ficar muito quente devido ao calor residual do aquecedor.
- Se o tempo de interrupção da fonte de alimentação for curto, o ventilador continuará a operar automaticamente após a restauração da fonte de alimentação. Nesse caso, mantenha o ventilador funcionando até que o equipamento esteja completamente resfriado. Caso contrário, desconecte o plugue da tomada da parede para garantir que a sala esteja bem ventilada e que o equipamento não seja deixado sem vigilância até que esteja completamente resfriado.
- As peças da caixa são muito quentes em uso. Não toque no dispositivo enquanto estiver em execução.
- Deve-se tomar cuidado ao colocar alimentos em um equipamento de alta temperatura ou remover alimentos ou acessórios aquecidos. Use prateleiras de louça ou luvas de forno.
- Não coloque toalhas ou alimentos pré-embalados dentro ou acima deste dispositivo, existe o risco de incêndio.
- Não deixe o equipamento sem vigilância durante o uso ou durante o aquecimento ou o resfriamento.
- Alimentos superaquecidos ou óleo quente pegam fogo.
- Deixe o forno esfriar completamente antes de movê-lo, limpá-lo ou colocá-lo.
- A entrada de ar está localizada na parte inferior da caixa do dispositivo. A entrada de ar na parte inferior do dispositivo não deve ser bloqueada porque o equipamento pode superaquecer e se tornar um risco de incêndio.
- Após o uso do equipamento, o ventilador permanecerá em operação por um período de tempo até que o calor esfrie a menos de 60 °C. Quando o ventilador estiver funcionando, não desligue a chave liga / desliga ou desconecte o plugue, pois o equipamento pode superaquecer, haverá ris-

cos de incêndio e queimadura.

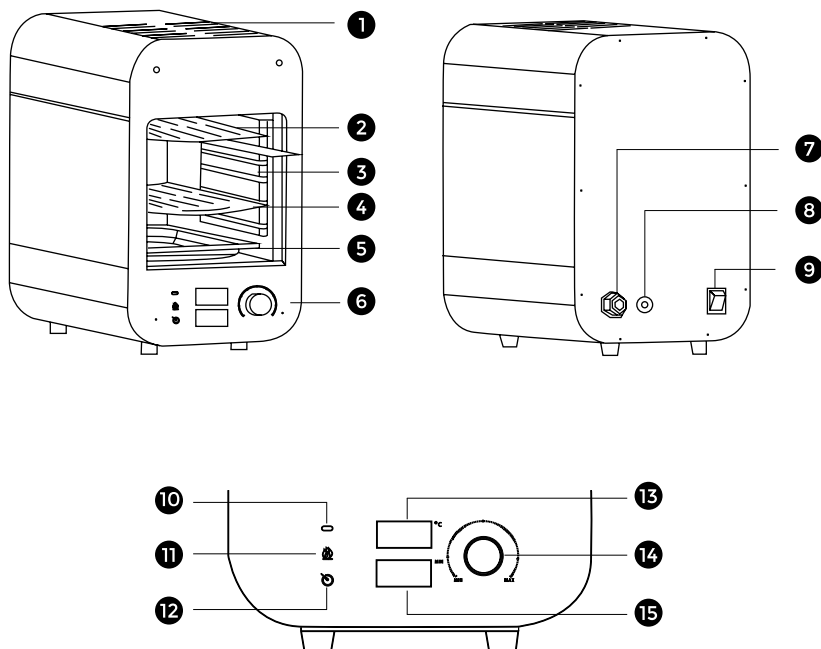
- O elemento de aquecimento no topo da churrasqueira está muito quente. Tocar nele pode causar queimaduras graves.
- Os alimentos não devem tocar nos elementos de aquecimento do forno, pois a temperatura é extremamente alta e os alimentos podem pegar fogo.
- Toda a área de churrasco é muito quente, portanto, tome cuidado para não tocar nas partes de aquecimento.
- Mantenha a alça afastada da entrada da churrasqueira no trabalho. Pode ser aquecido a temperaturas muito altas, causando queimaduras graves.
- A garra deve ser removida imediatamente após a retirada da grade e só pode ser usada novamente se você quiser removê-la. Ao tocar na alça, use luvas especiais resistentes ao calor ou luvas de forno.
- Somente quando toda a assadeira plana e a assadeira dobrada são inseridas no local, elas podem ser operadas. Adicione uma pequena quantidade de água na caixa de escória para evitar acender a graxa coletada.
- Somente quando o equipamento está completamente resfriado, os painéis de grade planos e curvos podem ser retirados e escaldados com cuidado.
- Se usado incorretamente, gordura e óleo pegam fogo. Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o interruptor, desconecte o plugue da tomada e use o agente extintor apropriado.

INSTRUÇÕES DE POSIÇÃO E OPERAÇÃO

- Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e resistente ao calor. Verifique se há distância suficiente para isolar o dispositivo.
- Evite a acumulação de calor e coloque o equipamento em uma área onde seja fácil dissipar o calor.
- O pé do equipamento também pode ser usado como um espaçador entre o equipamento e o piso ou sua superfície. Eles não podem ser desmontados.
- A distância mínima da lateral do dispositivo deve ser de pelo menos 15 cm. A parte superior do equipamento deve ter uma distância mínima de 50 centímetros.
- Tenha cuidado ao assar ou torrar. Recomendamos não cozinhar alimentos secos.
- Não coloque o equipamento embaixo de um armário ou em um canto. Mantenha uma distância segura de materiais inflamáveis, como cortinas ou toalhas de mesa.
- Mantenha o dispositivo longe da água. Especialmente quando o dispositivo está quente.
- Utilize apenas esta churrasqueira elétrica de alta temperatura com acessórios recomendados pelo fabricante.
- Ao interromper o cozimento, devemos esperar que todo o dispositivo esfrie e desligue a fonte de alimentação após o ventilador parar, para evitar a possibilidade de desperdício de calor prejudicial do corpo de aquecimento.
- Ao limpar, não use produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, esponjas duras, etc. Ao limpar, não pulverize ou insira qualquer líquido na unidade. Limpe suavemente com um pano levemente molhado.

LISTA DE PEÇAS

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---|
| 1. Orifício de ventilação superior | 6. Painel de display | mentação |
| 2. Prato de grelha | 7. Cabo de alimentação | 11. Luz indicadora de calor |
| 3. Trilhos da placa da grade | 8. Fusível atual | 12. Luz indicadora do tempo-
rizador |
| 4. Bandeja de descanso | 9. Interruptor de alimen-
tação | 13. Indicador de temperatura |
| 5. Bandeja de gotas | 10. Luz indicadora de ali- | 14. Botão de controle |
| | | 15. Exibição de tempo |



USO DE GRILL

Configuração

1 Instalação:

Remova o produto da caixa de embalagem e verifique se o produto está danificado ou não. Depois de confirmar que não há danos, instale o cabide de aço inoxidável na área da churrasqueira.

2 Status em espera:

Conecte a fonte de alimentação e pressione o botão liga / desliga no lado esquerdo. As luzes do visor acendem por 1 segundo e a campainha soa. O produto está no modo de espera, pois a luz indicadora de energia está vermelha.

3 Ajuste de temperatura:

Pressione brevemente o botão para iniciar a configuração da temperatura (a tela de temperatura pisca em azul); gire o botão para a direita para aumentar a temperatura definida. (A temperatura máxima é 850 °C e não há operação de ciclo); ou gire o botão para a esquerda para reduzir a temperatura definida (a temperatura mínima é 200 °C e não há operação de ciclo).

4 Ajuste de tempo:

Depois de definir a temperatura, pressione o botão para ir para a configuração da hora (a exibição da hora pisca em azul); gire o botão para a direita para aumentar o valor do tempo definido (a configuração do tempo máximo é de 9 minutos e 50 segundos e não há operação de ciclo); gire o botão para a esquerda para reduzir o valor do tempo de configuração (a configuração de tempo mínimo é 0 minutos e não há operação de ciclo). Quando a configuração estiver concluída, pressione o botão para confirmar e o produto começa a pré-aquecer.

5 Atingindo a temperatura definida:

No modo de pré-aquecimento, a luz indicadora de calor fica vermelha. Quando a temperatura estiver próxima do valor ajustado, preste atenção para preparar bem os alimentos e coloque-os no meio da chapa. Ao atingir o valor de configuração, haverá 2 sons de campainha. A temperatura mantém-se constante à medida que o tempo entra no estado de contagem regressiva (a luz do LED do tempo é azul) e a máquina começa a grelhar.

6 Fim da grelha:

Quando a contagem regressiva terminar, haverá 3 sons de campainha e END será exibido. Se você quiser continuar a grelhar, pressione o botão uma vez entrando nas configurações como descrito acima ou pressione o botão 3 vezes para continuar a grelhar com os últimos valores de configuração.

7 Alterar configuração:

Se desejar alterar as configurações durante o estágio de aquecimento ou grelhar, pressione e segure o botão por 3 segundos e o produto entrará no modo de configurações e repita as etapas de configuração acima.

Quando o produto entra no estado “FIM”, o ventilador continua funcionando até que a temperatura do aquecedor caia abaixo de 60 °C, o ventilador pára de funcionar e o equipamento entra completamente no estado de espera.

Falha súbita de energia salvará o último modo de configuração.

Grelhar alimentos

1 Tempo de pré-aquecimento

Depois de definir a temperatura e o tempo, o dispositivo entra no processo de aquecimento. São necessários 4-5 minutos para atingir a temperatura máxima de 850 °C. Se o valor da temperatura for inferior a 850 °C, o tempo de aquecimento será menor.

2 Cozinhar alimentos

- A carne deve ser removida da geladeira 1 ou 2 horas antes do churrasco e descongelar lentamente à temperatura ambiente.
- Quando a temperatura estiver próxima do valor ajustado, preste atenção para preparar bem os alimentos e coloque-os no meio de uma placa de grelha não aquecida. Quando houver dois sons de campainha e a temperatura definida for atingida. Use a alça para inserir a bandeja coletora em um dos trilhos mais baixos do cabide e a placa de grelhar com carne em um dos trilhos superiores do cabide. O nível do trilho de inserção depende de:
 - Gosto próprio
 - Tipo de alimento (carne bovina, suína, vitela, peixe, etc.)
 - Grau de escurecimento
 - Espessura

- Teor de gordura
- Temperatura selecionada
- Usualmente: Os trilhos superiores são adequados para grelhar e os trilhos inferiores são adequados para descanso.
- Importante: Como são utilizadas temperaturas extremamente altas, os alimentos grelhados devem ser sempre observados!
- Tempo para grelhar:
 - Carne: por lado 1-4 minutos (depende da espessura)
 - Aves domésticas: por lado, 2 a 3 minutos (depende da espessura)
- Tempo de descanso: 3-5 minutos no tempo de descanso. Antes de servir, a carne pode ser grelhada brevemente de ambos os lados.
- Como existem várias preferências pessoais, as experiências devem ser reunidas em termos de ajuste de temperatura, nível de inserção e tempo.
- Quando a placa da grelha estiver colocada dentro da área da grelha, retire imediatamente a pega da placa da grelha para evitar o aquecimento.
- Cuidado: As alças apresentam risco de queimaduras quando aquecidas.
- Para obter o melhor efeito de grelha, a carne deve estar o mais próximo possível dos elementos de aquecimento e posicionada centralmente sob o elemento de aquecimento para garantir uma irradiação uniforme dos alimentos, mas não entre em contato com o elemento de aquecimento.
- Para virar a carne, remova completamente o prato da grelha e coloque-o em uma superfície à prova de fogo. Vire a carne e coloque-a novamente na área da grelha. (Use uma pinça para grelhar em vez de utensílios afiados para evitar que o suco de carne saia). Você pode redefinir o valor do cozimento para grelhar no verso ou pressionar o botão 3 vezes em rápida sucessão para obter os valores do 1º lado.
- O forte calor radiante a uma temperatura elevada entre 650 °C e 850 °C garante uma rápida tostagem ou crosta. Na maioria dos casos, após forte irradiação, é recomendável remover a carne e deixar descansar nos trilhos inferiores ou diretamente na bandeja de gotejamento da trilha inferior. (Cuidado: Pode estar muito quente e deve ser colocado em uma base à prova de fogo com a alça da placa para removê-los).
- Para evitar quedas de graxa na superfície de trabalho, o que pode ocorrer ao puxar a placa da grade, puxe primeiro a bandeja de gotejamento inferior para 2/3. Em seguida, retire a placa da grade.

3 Bandeja de gotas

- Por padrão, a bandeja coletora deve ser inserida no segundo trilho mais baixo durante o processo de cozimento. Pode ficar quente e, assim como a grelha, só deve ser operado com a alça da placa.
- A bandeja coletora separa os compartimentos superior e inferior da grade e evita o aquecimento da área inferior. Assim, o suco de carne e a gordura podem fluir para baixo, fluir para a bandeja de descanso (que é colocada no trilho mais baixo) e permanecerem lá em grande parte protegidos do calor e da radiação infravermelha, que poderiam ser usados para fazer molho com coentro para o molho. comida grelhada depois.
- Ao grelhar vários pedaços de carne, o primeiro pode descansar na área inferior após o churrasco enquanto outros estão sendo grelhados. Posteriormente, a bandeja de gotejamento pode ser removida e todas as carnes grelhadas podem continuar cozinhando suavemente a temperatura reduzida.
- Embora a graxa de gotejamento seja drenada rapidamente para a bandeja de descanso, uma fina película de graxa pode aderir à superfície da bandeja de gotejamento. Por causa da forte radiação infravermelha, ela pode queimar na superfície. Do ponto de vista prático, é recomendável remover a bandeja coletora rapidamente entre as rodela de grelha e lavar com água ou limpe com um pano úmido, e preste atenção para não ficar queimado durante a limpeza.

4 Cancelar grelha

Se você deseja interromper o processo durante o cozimento, por exemplo, para alterar a temperatura definida ou desligar o equipamento, pressione e segure o botão.

Temperatura de exibição

A temperatura exibida na tela é medida diretamente por um sensor de temperatura de alta precisão no elemento de aquecimento. De acordo com medições de laboratório, a temperatura da superfície dos elementos de aquecimento é cerca de 5 a 10% menor que a temperatura da tela. A medida que a distância entre alimentos cozidos aumenta, a temperatura diminui. Como o dispositivo funciona principalmente sob calor de radiação, a intensidade da exposição térmica depende da superfície da carne.

Nota: É inválido medir a temperatura do elemento de aquecimento com um termômetro infravermelho. Os resultados da medição serão bastante afetados por várias reflexões e partições na superfície circundante de aço inoxidável.

• A preparação de um bife é dividida nas seguintes etapas:

1. Dispositivo de pré-aquecimento.
2. Determinando a camada do trilho de guia e inserindo a carne na placa de grelhar.
3. O primeiro lado do churrasco (1-4 minutos, dependendo do tipo e distância da carne).
4. O outro lado do churrasco (1-4 minutos, dependendo do tipo de carne).
5. Deixe a carne descansar (escolha a temperatura e o tempo).

Dicas

1. Em geral, escolha um pedaço de carne o mais grosso possível, é melhor ter linhas de marmore com gordura por toda parte. Sal e pimenta são adicionados somente após o cozimento. Claro, você pode limpar a carne com marinada seca primeiro. O tempero líquido não é recomendado.
2. Manteiga ou banha, você pode esfregar na carne para melhorar o sabor.
3. Para o cozimento subsequente, basta colocar a carne em um dos dois trilhos superiores e continuar a cozinhar lentamente a baixa temperatura para obter a consistência ideal da carne. Nesse caso, cozinhe em temperatura baixa por 3-5 minutos.

Exemplo de uso: 200g de filé (1,5cm de espessura)

1. Ligue o dispositivo a 800-850 °C e pré-aqueça.
2. Coloque a carne no meio da grelha.
3. Insira no segundo trilho superior.
4. Retire o prato da grelha após 2 minutos e vire a carne para grelhar outros 2 minutos.
5. Coloque o bife abaixo, coloque-o no prato da grelha ou na bandeja coletora a temperatura reduzida.
6. Deixe continuar cozinhando por 3-5 minutos.

IMPORTANTE!

Desligue e deixe esfriar

Quando o tempo definido termina ou o processo de grelhar é interrompido, o ventilador continua funcionando. Isso é muito importante para garantir que o alojamento não superaqueça devido ao calor residual no equipamento. Desligue a energia somente quando o ventilador parar automaticamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O dispositivo só pode ser limpo depois de ter esfriado completamente, o interruptor principal foi desligado e o plugue de contato com a terra foi removido da tomada e, portanto, o dispositivo está completamente desconectado da rede elétrica.
- Primeiro remova a grelha, a bandeja coletora, a bandeja de descanso e o cabide do equipamento. Pulverize sobre eles com um limpador adequado após um tempo de reação suficiente, enxague bem o interior com a ajuda de uma escova de lavar louça com cerdas plásticas. Não use abrasivos, escovas de aço ou esponjas de aço para evitar arranhões e corrosão.
- A área da churrasqueira e o alojamento devem ser limpos regular e cuidadosamente com

um pano levemente úmido. Não borrife produtos de limpeza para dentro ou sobre o dispositivo. O detergente deve ser aplicado ao aparelho usando um pano. Não limpe com muita água para evitar o fluxo accidental de água no corpo condutor.

- **Atenção:** Os resíduos podem inflamar-se, portanto limpe-os bem.
- **Nota:** As peças removíveis são feitas de aço inoxidável de alta qualidade e são adequadas para limpeza na máquina de lavar louça.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O equipamento possui funções de proteção.

1 Proteção contra sobrecorrente:

Fusível de corrente: 250V16A, corrente acima de 16A, proteção por fusível. A posição de instalação pode ser removida e substituída por uma chave de fenda cruzada atrás do forno.

2 Proteção a sobre temperatura:

Controlador de temperatura: Normalmente fechado, temperatura do dispositivo acima de 120 ° C, proteção contra falha de energia.

3 Proteção de circuito:

O visor mostra as seguintes falhas:

- **E1:** falha do ventilador, desligamento do ventilador ou aumento anormal da corrente do ventilador.
- **E2:** Falha no NTC, dano no NTC.
- **E3:** Falha no aquecedor, falha lenta de aquecimento ou falha de baixa tensão, indicando que o processo de aquecimento não pode ser concluído dentro de 10 minutos para atingir a temperatura de cozimento definida, o processo de aquecimento é interrompido.

Quando os códigos de falha acima forem exibidos na tela, entre em contato com o suporte ao cliente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PT	Características
Poder	1600W
Voltagem	220-240V
Máx. temp.	850 °C
Sistema de segurança	Overheat
Dimensões	407x285x415 mm
Peso	10 kg



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre grill électrique. Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation optimale, lisez attentivement ces instructions.

Les précautions de sécurité ci-incluses réduisent le risque de mort, de blessure et de choc électrique si elles sont correctement respectées. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, avec la carte de garantie remplie, le reçu d'achat et l'emballage. Le cas échéant, transmettez ces instructions au prochain propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les précautions de sécurité de base et les mesures de prévention des accidents lorsque vous utilisez un appareil électrique. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect par le client de ces exigences.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

- Ce grill électrique haute température ne convient que pour la viande, le poisson ou les légumes. Ne pas utiliser pour des aliments secs, tels que des petits pains ou du pain.
- L'appareil est utilisé dans les ménages et est conçu pour un volume de cuisson normal. A des fins commerciales, telles que les cuisines et les installations agricoles pour le personnel des magasins, bureaux et autres quartiers d'affaires, les grills électriques à haute température ne conviennent pas aux clients d'hôtels, de motels, de barbecues ou d'autres installations résidentielles.
- Les grilles à haute température ne peuvent être utilisées que dans des espaces clos bien ventilés ou bien ventilés. Pas comme un appareil intégré.
- L'appareil n'est pas adapté à l'aviation, à la navigation ou aux véhicules de tourisme.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou d'autres liquides. Il existe un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de sources humides telles que des éviers.

- N'utilisez pas cet équipement à l'extérieur.
- Connectez l'appareil à une prise correctement installée et assurez-vous que sa tension correspond à la tension répertoriée dans les spécifications techniques.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible afin que le cordon d'alimentation puisse être débranché rapidement si nécessaire.
- Si l'appareil est endommagé, l'élément chauffant est cassé, le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, et si l'équipement tombe ou tout autre dommage se produit, n'utilisez pas l'appareil.
- Libérez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par des objets tranchants ou des éléments chauffants.
- Après chaque utilisation, débranchez-le lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant le nettoyage ou le stockage, en cas de dysfonctionnement pendant le fonctionnement ou pendant l'orage.
- Assurez-vous de débrancher la fiche et de ne pas débrancher le cordon d'alimentation.
- N'apportez aucune modification à l'équipement ou à la ligne électrique.
- La maintenance ne peut être effectuée que par des fournisseurs professionnels. N'utilisez pas la ligne électrique. Si l'équipement de ligne électrique est endommagé, il doit être réparé par le service client du fabricant pour éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être connecté à une minuterie externe ou à une prise de télécommande.
- L'équipement doit être exploité via une ligne avec un protecteur de courant, qui a un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. En cas de doute, veuillez consulter un électricien qualifié.
- En cas de panne de courant inattendue pendant le fonctionnement, veuillez effectuer les opérations suivantes:
- Retirez les aliments du gril.
- Ne touchez pas le boîtier, assurez-vous qu'aucun autre objet ne touche la coque. Lorsque le refroidissement n'est pas démarré, le boîtier peut devenir très chaud en raison de la chaleur perdue du radiateur.
- Si le temps d'interruption de l'alimentation est court, le ventilateur continuera de fonctionner automatiquement après le rétablissement de l'alimentation. Dans ce cas, laissez le ventilateur fonctionner jusqu'à ce que l'équipement soit complètement refroidi. Sinon, débranchez la fiche électrique de la prise murale pour vous assurer que la pièce est bien ventilée et que l'équipement n'est pas laissé sans surveillance jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
- Les pièces du boîtier sont très chaudes à utiliser. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Des précautions doivent être prises lors du placement des aliments dans un équipement à haute température ou lors du retrait des aliments ou accessoires chauffés. Utilisez des grilles de vaisselle ou des gants de cuisine.
- Ne placez pas de serviettes ou d'aliments préemballés à l'intérieur ou au-dessus de cet appareil, il y a un risque d'incendie.
- Ne laissez pas l'équipement sans surveillance pendant l'utilisation ou pendant le chauffage ou le refroidissement.
- Les aliments surchauffés ou l'huile chaude prendront feu.
- Refroidissez complètement le four avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le placer.

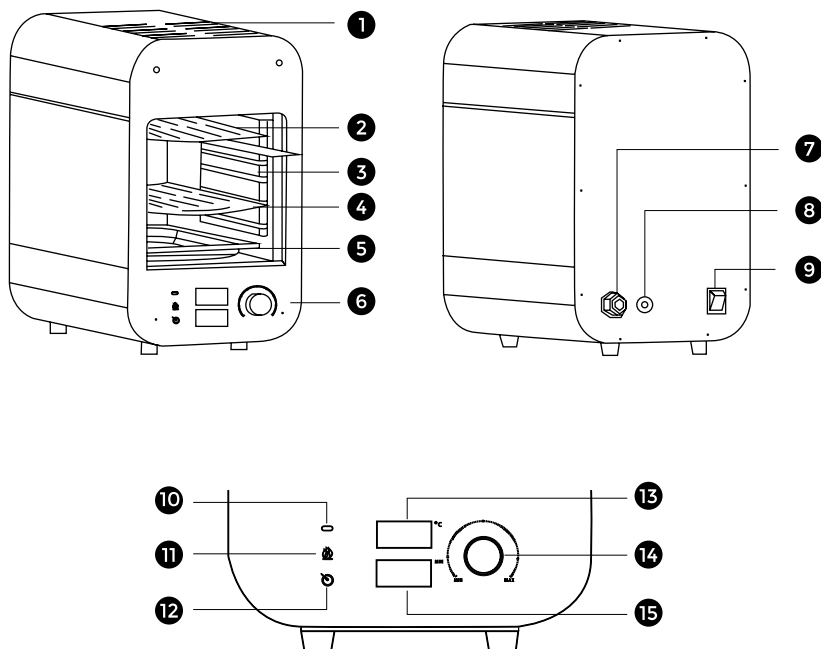
- L'entrée d'air est située au bas du boîtier de l'appareil. L'entrée d'air au bas de l'appareil ne doit pas être bloquée car l'équipement peut surchauffer et devenir un risque d'incendie.
- Après avoir utilisé l'équipement, le ventilateur de refroidissement restera en fonction pendant un certain temps jusqu'à ce que la chaleur refroidisse à moins de 60 °C. Lorsque le ventilateur fonctionne, n'éteignez pas l'interrupteur d'alimentation et ne débranchez pas la prise, car l'équipement peut être surchauffé, il y aura des risques d'incendie et de brûlure.
- L'élément chauffant en haut de la zone du barbecue est très chaud. Le toucher peut provoquer de graves brûlures.
- Les aliments ne doivent pas toucher les éléments chauffants du four car leur température est extrêmement élevée et les aliments peuvent prendre feu.
- L'ensemble du barbecue est très chaud, alors faites attention à ne pas toucher les pièces chauffantes.
- Gardez la poignée loin de l'entrée du gril au travail. Il peut être chauffé à des températures très élevées, provoquant de graves brûlures.
- La pince doit être retirée immédiatement après la mise de côté du gril et ne peut être réutilisée que si vous souhaitez la retirer. Lorsque vous touchez la poignée, utilisez des gants spéciaux résistants à la chaleur ou des gants de cuisine.
- Ce n'est que lorsque toute la plaque de cuisson plate et la plaque de cuisson pliée sont insérées en place qu'elles peuvent être utilisées. Ajoutez une petite quantité d'eau dans le bac à laitier pour éviter d'enflammer la graisse collectée.
- Ce n'est que lorsque l'équipement est complètement refroidi que les panneaux de grille plats et incurvés peuvent être retirés et ébouillantés avec soin.
- En cas d'utilisation incorrecte, la graisse et l'huile prendront feu. N'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez l'interrupteur d'alimentation, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et utilisez l'agent d'extinction approprié.

INSTRUCTIONS DE POSITION ET DE FONCTIONNEMENT

- Placez l'équipement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur. Assurez-vous que la distance est suffisante pour isoler l'appareil.
- Évitez l'accumulation de chaleur et placez l'équipement dans un endroit où il est facile de dissiper la chaleur.
- Le pied de l'équipement peut également être utilisé comme entretoise entre l'équipement et le sol ou sa surface. Ils ne sont pas autorisés à être démontés.
- La distance minimale par rapport au côté de l'appareil doit être d'au moins 15 cm. La partie supérieure de l'équipement doit avoir une distance minimale de 50 cm.
- Soyez prudent lors de la torréfaction ou du grillage. Nous vous recommandons de ne pas cuire les aliments secs.
- Ne placez pas l'équipement sous une armoire ou dans un coin. Gardez une distance de sécurité avec les matériaux inflammables tels que les rideaux ou les nappes.
- Gardez l'appareil éloigné de l'eau. Surtout lorsque l'appareil est chaud.
- Utilisez uniquement ce gril électrique haute température avec les accessoires recommandés par le fabricant.

LISTE DES PIÈCES

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 1. Trou de ventilation supérieur | 6. Panneau d'affichage | chaleur |
| 2. Assiette grill | 7. Cordon d'alimentation | 12. Voyant indicateur de minuterie |
| 3. Rails de plaque de gril | 8. Fusible actuel | 13. Affichage de la température |
| 4. Plateau de repos | 9. Interrupteur | 14. Bouton de controle |
| 5. Bac de récupération | 10. Voyant d'alimentation | 15. Affichage de l'heure |
| | 11. Voyant lumineux de | |



FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

Réglage

1. Installation:

Retirez le produit de la boîte d'emballage et vérifiez s'il est endommagé ou non. Après avoir confirmé qu'il n'y a aucun dommage, installez le support en acier inoxydable dans la zone du gril.

2. Statut de veille:

Branchez l'alimentation et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation sur le côté gauche. Les voyants d'affichage sont allumés pendant 1 seconde et la sonnerie retentit. Le produit est en mode veille car le voyant d'alimentation est en rouge.

3. Réglage de la température:

Appuyez brièvement sur le bouton pour démarrer le réglage de la température (l'affichage

de la température clignote en bleu); tournez le bouton vers la droite pour augmenter la température réglée. (Le réglage de température maximum est de 850 °C et il n'y a pas de cycle); ou tournez le bouton vers la gauche pour réduire la température réglée (la température minimale est 200 °C et il n'y a pas de cycle).

4. Réglage de l'heure:

Une fois la température réglée, appuyez sur le bouton pour passer au réglage de l'heure (l'affichage de l'heure clignote en bleu); tourner le bouton vers la droite pour augmenter la valeur de temps réglée (le réglage de temps maximum est 9 minutes et 50 secondes et il n'y a pas de cycle); tourner le bouton vers la gauche pour réduire la valeur du temps de réglage (le réglage du temps minimum est de 0 minute et il n'y a pas de cycle de fonctionnement). Une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton pour confirmer et le produit commence à préchauffer.

5. Atteindre la température réglée:

En mode de préchauffage, le voyant d'indication de chaleur est rouge. Lorsque la température est proche de la valeur de réglage, faites bien attention à bien préparer les aliments et placez-les au milieu de la plaque du gril. Lorsque vous atteignez la valeur de réglage, il y aura 2 signaux sonores. La température reste constante lorsque le temps entre dans le compte à rebours (le voyant LED est bleu) et la machine commence à griller.

6. Fin de cuisson:

À la fin du compte à rebours, 3 signaux sonores retentissent et END s'affiche. Si vous souhaitez continuer à griller, appuyez une fois sur le bouton en entrant dans les réglages comme ci-dessus ou appuyez 3 fois sur le bouton pour continuer à griller avec les dernières valeurs de réglage.

7. Modifier le paramètre:

Si vous souhaitez modifier les paramètres pendant le chauffage ou la cuisson au gril, appuyez longuement sur le bouton pendant 3 secondes et le produit entrera en mode de réglage, puis répétez les étapes de réglage ci-dessus.

Lorsque le produit passe à l'état «FIN», le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la température du radiateur tombe en dessous de 60 °C, le ventilateur cesse de fonctionner et l'équipement passe complètement en veille.

Une panne de courant soudaine enregistre le dernier mode de configuration.

Grillades

1. Temps de préchauffage

Après avoir réglé la température et l'heure, l'appareil entre dans le processus de chauffage. Il faudra environ 4 à 5 minutes pour atteindre la température maximale de 850 °C. Si la valeur de réglage de la température est inférieure à 850 °C, le temps de chauffage sera moindre.

2. Cuisiner

- La viande doit être retirée du réfrigérateur 1 ou 2 heures avant le barbecue et décongeler lentement à température ambiante.
- Lorsque la température est proche de la valeur de réglage, faites bien attention à bien préparer les aliments et placez-les au milieu d'une plaque de grill non chauffée. Lorsqu'il y a deux sons de buzzer et que la température de réglage est atteinte. Utilisez la poignée pour insérer le bac d'égouttement dans l'un des rails les plus bas du cintre et la plaque de grill avec de la viande dans l'un des rails supérieurs du cintre. Le niveau du rail d'insertion dépend:
 - Goût personnel
 - Type de nourriture (boeuf, porc, veau, poisson, etc.)
 - Degré de brunissement
 - Épaisseur
 - Teneur en matières grasses

- Température sélectionnée
- Habituellement: Les rails supérieurs sont adaptés pour les grillades et les rails inférieurs sont adaptés au repos.
- Important: Comme des températures extrêmement élevées sont utilisées, les aliments grillés doivent toujours être respectés!
- Temps de cuisson:
 - Viande: par côté 1-4 minutes (dépend de l'épaisseur)
 - Volaille: par côté 2-3 minutes (dépend de l'épaisseur)
- Temps de repos: 3-5 minutes au repos. Avant de servir, la viande peut être grillée brièvement des deux côtés.
- Comme il existe diverses préférences personnelles, les expériences doivent être rassemblées en termes de réglage de la température, de niveau d'insertion et de temps.
- Lorsque la plaque du gril est placée à l'intérieur de la zone du gril, retirez immédiatement la poignée de la plaque du gril pour éviter de la chauffer.
- Mise en garde: Les poignées présentent un risque d'échaudure lorsqu'elles sont chauffées.
- Afin d'obtenir le meilleur effet de gril, la viande doit être aussi proche que possible des éléments chauffants et positionnée au centre sous l'élément chauffant pour assurer une irradiation uniforme des aliments, mais ne touchez pas l'élément chauffant.
- Pour retourner la viande, vous devez retirer complètement la plaque du gril et la placer sur une surface ignifuge. Retournez la viande et remettez-la dans la zone du gril. (Utilisez une pince à griller au lieu d'ustensiles pointus pour éviter que le jus de viande ne coule). Vous pouvez réinitialiser la valeur de cuisson pour la cuisson sur le côté arrière ou appuyer 3 fois rapidement sur le bouton pour obtenir les valeurs de cuisson du 1er côté.
- La forte chaleur rayonnante à une température élevée entre 650 ° C et 850 ° C assure un brunissement ou un croûtage rapide. Dans la plupart des cas, il est recommandé après une forte irradiation de retirer la viande et de la laisser reposer dans les rails inférieurs ou directement dans le bac d'égouttement du sentier inférieur. (Mise en garde: Celui-ci peut être très chaud et doit être placé sur une base ignifuge avec la poignée de plaque pour les retirer).
- Afin d'éviter les gouttes de graisse sur la surface de travail, ce qui peut se produire lors du retrait de la plaque du gril, tirez d'abord le bac d'égouttement inférieur au 2/3, puis retirez la plaque du gril.

3. Bac de récupération

- Par défaut, le bac d'égouttement doit être inséré dans le deuxième rail le plus bas pendant le processus de cuisson. Il peut devenir chaud et, tout comme le gril, ne doit être utilisé qu'avec la poignée de plaque.
- Le bac d'égouttement sépare les compartiments supérieur et inférieur du gril et empêche le chauffage de la zone inférieure. Ainsi, le jus de viande et la graisse peuvent couler, couler dans le plateau de repos (qui est placé dans le rail le plus bas) et y rester largement protégés de la chaleur et des rayons infrarouges, qui pourraient être utilisés pour faire de la sauce avec de la coriandre pour le grillades après.
- Lorsque vous faites griller plusieurs morceaux de viande, le premier peut reposer dans la zone inférieure après avoir grillé pendant que d'autres sont grillés. Par la suite, le bac d'égouttement peut être retiré et toutes les viandes grillées peuvent continuer à cuire doucement à température réduite.
- Bien que la graisse dégoulinant s'écoule rapidement dans le plateau de repos, une fine pellicule de graisse peut adhérer à la surface du plateau d'égouttement. En raison du fort rayonnement infrarouge, il peut brûler dans la surface. D'un point de vue pratique, il est recommandé de retirer brièvement le bac d'égouttement entre les cycles de cuisson et de le laver à l'eau ou d'essuyer avec un chiffon humide, et de faire attention à ne pas s'ébouillanter lors de l'essuyage.
- 4. Annuler les grillades

Si vous souhaitez arrêter le processus pendant la cuisson au gril, par exemple pour modifier la température réglée ou pour arrêter l'équipement, appuyez longuement sur le bouton.

Température d'affichage

La température affichée à l'écran est directement mesurée par un capteur de température de haute précision dans l'élément chauffant. Selon les mesures de laboratoire, la température de surface des éléments chauffants est inférieure d'environ 5 à 10% à la température d'affichage. À mesure que la distance entre les aliments cuits augmente, la température diminue. Parce que l'appareil fonctionne principalement sous la chaleur du rayonnement, l'intensité de l'exposition thermique dépend de la surface de la viande.

Remarque: Il n'est pas valide de mesurer la température de l'élément chauffant avec un thermomètre infrarouge. Les résultats de mesure seront grandement affectés par diverses réflexions et cloisons sur la surface environnante en acier inoxydable.

• La préparation d'un steak est divisée en plusieurs étapes:

1. Dispositif de préchauffage.
2. Déterminer la couche du rail de guidage et insérer la viande dans la plaque du gril.
3. Le premier côté du barbecue (1 à 4 minutes, selon le type de viande et la distance).
4. L'autre côté du barbecue (1-4 minutes, selon le type de viande).
5. Laissez reposer la viande (choisissez la température et le temps).

Conseils

1. En général, choisissez un morceau de viande aussi épais que possible, il est préférable d'avoir des lignes de marbre avec de la graisse partout. Le sel et le poivre ne sont ajoutés qu'après la cuisson. Bien sûr, vous pouvez d'abord essuyer la viande avec de la marinade sèche. L'assaisonnement liquide n'est pas recommandé.
2. Du beurre ou du saindoux, vous pouvez le frotter sur la viande pour en améliorer le goût.
3. Pour une cuisson ultérieure, il suffit de mettre la viande dans l'un des deux rails supérieurs, puis de continuer à cuire lentement à basse température pour obtenir la consistance idéale de la viande. Dans ce cas, faites cuire à basse température pendant 3 à 5 minutes.

Exemple d'utilisation: 200g de filet (1,5 cm d'épaisseur)

1. Tournez l'appareil à 800-850 °C et préchauffez.
2. Mettez la viande au milieu du gril.
3. Insérez dans le deuxième rail supérieur.
4. Retirez la plaque du gril après 2 minutes et retournez la viande pour la faire griller encore 2 minutes.
5. Placez le steak ci-dessous, placez-le sur la plaque du gril ou dans le bac d'égouttement à température réduite.
6. Laissez continuer la cuisson pendant 3-5 minutes.

IMPORTANT!

Éteignez et laissez refroidir

Lorsque le temps réglé est écoulé ou que le processus de cuisson est interrompu, le ventilateur continue de fonctionner. Ceci est très important pour garantir que le boîtier ne surchauffe pas en raison de la chaleur résiduelle dans l'équipement. Coupez l'alimentation uniquement lorsque le ventilateur s'arrête automatiquement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil ne doit être nettoyé qu'après refroidissement complet, l'interrupteur principal a été coupé et la fiche de contact de terre a été retirée de la prise et l'appareil est donc complètement déconnecté du secteur.
- Retirez d'abord la grille du gril, le plateau égouttoir, le plateau de repos et le support de l'équipement. Vaporisez-les avec un nettoyant approprié après un temps de réaction suffisant, rincez soigneusement l'intérieur à l'aide d'une brosse à vaisselle avec des poils en plastique. N'utilisez pas d'abrasifs, de brosses métalliques ou d'éponges en acier pour éviter les rayures et la corrosion.
- La zone du gril et le boîtier doivent être nettoyés régulièrement et soigneusement avec un chiffon légèrement humide. Ne vaporisez pas de nettoyants dans ou sur l'appareil. Le

détergent doit être appliqué sur l'appareil à l'aide d'un chiffon. Ne pas nettoyer avec une grande quantité d'eau pour éviter tout écoulement accidentel d'eau dans le corps conducteur.

- Attention: Les résidus peuvent s'enflammer, alors nettoyez-les soigneusement.
- Remarque: Les pièces amovibles sont en acier inoxydable de haute qualité et conviennent au nettoyage au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

L'équipement a des fonctions de protection.

1. Protection contre les surintensités:

Fusible actuel: 250V16A, courant supérieur à 16A, protection par fusible. La position d'installation peut être retirée et remplacée par un tournevis cruciforme derrière le four.

2. Protection contre la surchauffe:

Contrôleur de température: Normalement fermé, température au sol de l'appareil supérieure à 120 °C, protection contre les coupures de courant.

3. Protection de circuit:

L'écran affiche les défauts suivants:

- E1: panne du ventilateur, arrêt du ventilateur ou augmentation anormale du courant du ventilateur.
- E2: Défaillance NTC, dommages NTC.
- E3: Panne de chauffage, panne de chauffage lente ou panne de basse tension, indiquant que le processus de chauffage ne peut pas être terminé dans les 10 minutes pour atteindre la température de cuisson définie, le processus de chauffage s'arrête.

Lorsque les codes de panne ci-dessus s'affichent à l'écran, veuillez contacter le service client.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

FR	Caractéristiques
Puissance	1600W
Tension	220-240V
Max. temp.	850 °C
Système de sécurité	Overheat
Dimensions	407x285x415 mm
Poids	10 kg



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto la nostra griglia elettrica. Prima di utilizzare l'apparecchio e per garantire il miglior utilizzo, leggere attentamente queste istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza contenute nel presente documento riducono il rischio di morte, lesioni e scosse elettriche se vengono rispettate correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia compilata, alla ricevuta di acquisto e al pacchetto. Se applicabile, passare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione degli incidenti quando si utilizza un apparecchio elettrico. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i clienti che non rispettano questi requisiti.

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

Quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

- Questa griglia elettrica ad alta temperatura è adatta solo per carne, pesce o verdure. Non utilizzare per alimenti secchi, come panini o pane.
- Il dispositivo è utilizzato in ambienti domestici ed è progettato per il normale volume di cottura degli alimenti. A fini commerciali, come cucine e strutture agricole per il personale di negozi, uffici e altri distretti aziendali, le griglie elettriche ad alta temperatura non sono adatte ai clienti di hotel, motel, barbecue o altre strutture residenziali.
- Le griglie per alte temperature possono essere utilizzate solo in spazi chiusi ben ventilati o ben ventilati. Non come dispositivo integrato.
- Il dispositivo non è adatto per veicoli aerei, navali o passeggeri.
- Il produttore non è responsabile per i danni causati da un uso improprio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Vi è il pericolo di scosse elettriche.
- Non utilizzare questo dispositivo vicino a fonti umide come lavandini.
- Non utilizzare questa apparecchiatura all'aperto.
- Collegare il dispositivo a una presa correttamente installata e assicurarsi che la sua tensione corrisponda alla tensione elencata nelle Specifiche tecniche.
- Assicurarsi che la presa di corrente sia accessibile in modo che il cavo di alimentazione possa essere rapidamente scollegato, se necessario.
- Se il dispositivo è danneggiato, l'elemento riscaldante è rotto, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e se l'apparecchiatura cade o

- si verificano altri danni, non utilizzare il dispositivo.
- Rilasciare completamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato da oggetti appuntiti o riscaldatori.
- Dopo ogni utilizzo, scollegare la spina quando non si utilizza il dispositivo, prima di pulirlo o riporlo, in caso di malfunzionamento durante il funzionamento o durante i temporali.
- Assicurarsi di scollegare la spina e non scollegare il cavo di alimentazione.
- Non apportare modifiche all'apparecchiatura o alla linea elettrica.
- La manutenzione può essere eseguita solo da fornitori professionali. Non utilizzare la linea elettrica. Se l'apparecchiatura della linea elettrica è danneggiata, deve essere riparata dal servizio clienti del produttore per evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere collegato a un timer esterno o a una presa del telecomando.
- L'apparecchiatura deve essere gestita attraverso una linea con un dispositivo di protezione corrente, che ha una corrente di intervento non superiore a 30 mA. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.
- Se si verifica un'interruzione di corrente imprevista durante il funzionamento, eseguire le seguenti operazioni:
- Rimuovere gli alimenti dalla griglia.
- Non toccare l'alloggiamento, assicurarsi che nessun altro oggetto tocchi il guscio. Quando il raffreddamento non viene avviato, l'alloggiamento potrebbe surriscaldarsi a causa del calore residuo del riscaldatore.
- Se il tempo di interruzione dell'alimentazione è breve, la ventola continuerà a funzionare automaticamente dopo il ripristino dell'alimentazione. In questo caso, mantenere la ventola in funzione fino a quando l'apparecchiatura non è completamente raffreddata. In caso contrario, scollegare la spina elettrica dalla presa a muro per assicurarsi che la stanza sia ben ventilata e che l'apparecchiatura non venga lasciata incustodita fino a quando non è completamente raffreddata.
- Le parti dell'alloggiamento sono molto calde durante l'uso. Non toccare il dispositivo quando è in esecuzione.
- Prestare attenzione quando si posizionano gli alimenti in un'apparecchiatura ad alta temperatura o si rimuovono alimenti o accessori riscaldati. Utilizzare griglie per stoviglie o guanti da forno.
- Non mettere asciugamani o alimenti preconfezionati all'interno o sopra questo dispositivo, esiste il rischio di incendio.
- Non lasciare l'attrezzatura incustodita durante l'uso o durante il riscaldamento o il raffreddamento.
- Il cibo surriscaldato o l'olio caldo si incendiano.
- Raffreddare completamente il forno prima di spostarlo, pulirlo o posizionarlo.
- La presa d'aria si trova nella parte inferiore dell'alloggiamento del dispositivo. La presa d'aria nella parte inferiore del dispositivo non deve essere bloccata poiché l'apparecchiatura potrebbe surriscaldarsi e diventare un pericolo di incendio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento rimarrà in funzione per un periodo di tempo fino a quando il calore non si raffredda a meno di 60 °C. Quando la ventola è in funzione, non spegnere l'interruttore di alimentazione o scollegare la spina, poiché l'apparecchiatura potrebbe surriscaldarsi, potrebbero verificarsi rischi di incendio e scottatura.
- L'elemento riscaldante nella parte superiore dell'area barbecue è molto

caldo. Toccarlo può causare gravi ustioni.

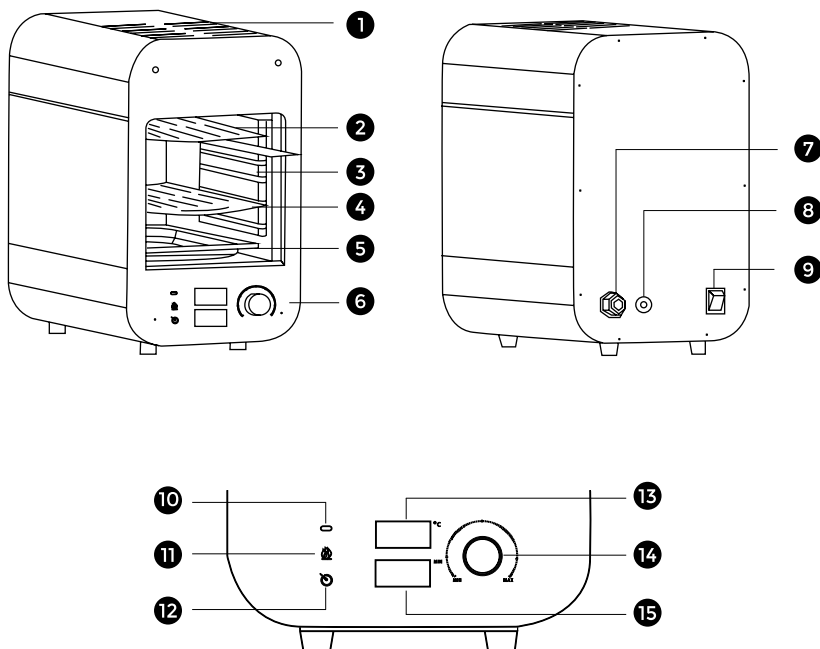
- Gli alimenti non devono toccare gli elementi riscaldanti nel forno poiché la loro temperatura è estremamente elevata e il cibo potrebbe prendere fuoco.
- L'intera area barbecue è molto calda, quindi fai attenzione a non toccare le parti riscaldanti.
- Tenere la maniglia lontana dall'ingresso della griglia al lavoro. Può essere riscaldato a temperature molto elevate, causando gravi ustioni.
- La pinza deve essere rimossa immediatamente dopo che la griglia è stata messa da parte e può essere riutilizzata solo se si desidera rimuoverla. Quando si tocca la maniglia, utilizzare guanti speciali resistenti al calore o guanti da forno.
- Solo quando l'intera piastra di cottura piana e la piastra di cottura piegata sono inserite in posizione, possono essere azionate. Aggiungi una piccola quantità di acqua nella scatola delle scorie per evitare di bruciare il grasso raccolto.
- Solo quando l'apparecchiatura è completamente raffreddata, i pannelli della griglia piatta e curva possono essere rimossi e scottati con cura.
- Se usato in modo improprio, grasso e olio prenderanno fuoco. Non tentare di estinguere il fuoco con acqua. Spegnerne l'interruttore di alimentazione, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e utilizzare l'appropriato agente estinguente.

POSIZIONE E ISTRUZIONI PER L'USO

- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore. Assicurarsi che vi sia una distanza sufficiente per isolare il dispositivo.
- Evitare l'accumulo di calore e posizionare l'apparecchiatura in un'area in cui è facile dissipare il calore.
- Il piede dell'attrezzatura può anche essere usato come distanziatore tra l'attrezzatura e il pavimento o la sua superficie. Non è consentito disassemblare.
- La distanza minima dal lato del dispositivo deve essere di almeno 15 cm. La parte superiore dell'attrezzatura deve avere una distanza minima di 50 centimetri.
- Fai attenzione quando tosti o tosti. Si consiglia di non cuocere cibi secchi.
- Non mettere l'attrezzatura sotto un armadio o in un angolo. Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come tende o tovaglie.
- Tenere il dispositivo lontano dall'acqua. Soprattutto quando il dispositivo è caldo.
- Utilizzare questa griglia elettrica ad alta temperatura solo con accessori raccomandati dal produttore.
- Quando si interrompe la cottura, attendere che l'intero dispositivo si raffreddi e interrompere l'alimentazione dopo l'arresto della ventola, in modo da evitare la possibilità di calore dannoso proveniente dal corpo scaldante.
- Durante la pulizia, non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, spugne dure, ecc. Durante la pulizia, non spruzzare o immettere liquidi nell'unità. Pulisci delicatamente con un panno leggermente bagnato.

ELENCO DELLE PARTI

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Foro di ventilazione superiore | 6. Schermo | 11. Indicatore luminoso di calore |
| 2. Piastra grill | 7. Cavo di alimentazione | 12. Spia del timer |
| 3. Rotaie piastra grill | 8. Fusibile corrente | 13. Visualizzazione della temperatura |
| 4. Vassoio a riposo | 9. Interruttore di alimentazione | 14. Manopola di controllo |
| 5. Vassoio antigoccia | 10. Spia di alimentazione | 15. Visualizzazione del tempo |



FUNZIONAMENTO E UTILIZZO

Ambientazione

1. Installazione:

Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare se il prodotto è danneggiato o meno. Dopo aver verificato che non vi siano danni, installare il gancio in acciaio inossidabile nell'area della griglia.

2. Stato di standby:

Collegare l'alimentatore e premere l'interruttore di alimentazione sul lato sinistro. Le luci del display sono accese per 1 secondo e il cicalino suona. Il prodotto è in modalità standby poiché la spia di alimentazione è rossa.

3. Impostazione della temperatura:

Premere brevemente la manopola per iniziare l'impostazione della temperatura (il display

della temperatura lampeggia in blu); ruotare la manopola verso destra per aumentare la temperatura impostata. (L'impostazione della temperatura massima è 850 °C e non c'è funzionamento del ciclo); oppure ruotare la manopola verso sinistra per ridurre la temperatura impostata (l'impostazione della temperatura minima è 200 °C e non c'è operazione di ciclo).

4. Impostazioni orario:

Dopo aver impostato la temperatura, premere la manopola per passare all'impostazione dell'ora (il display dell'ora lampeggia in blu); ruotare la manopola verso destra per aumentare il valore del tempo impostato (l'impostazione del tempo massimo è 9 minuti e 50 secondi e non è possibile eseguire il ciclo); ruotare la manopola verso sinistra per ridurre il valore del tempo di impostazione (l'impostazione del tempo minimo è 0 minuti e non vi è alcun ciclo). Al termine dell'impostazione, premere la manopola per confermare e il prodotto inizia a preriscaldare.

5. Raggiungendo la temperatura impostata:

Nella modalità di preriscaldamento, la spia di indicazione del calore è rossa. Quando la temperatura è vicina al valore impostato, prestare attenzione a preparare bene il cibo e posizionarlo al centro della piastra grill. Quando si raggiunge il valore impostato, verranno emessi 2 segnali acustici. La temperatura rimane costante quando il tempo entra nello stato del conto alla rovescia (la luce del LED è blu) e la macchina inizia a grigliare.

6. Fine della griglia:

Al termine del conto alla rovescia, verranno emessi 3 segnali acustici e verrà visualizzato END. Se si desidera continuare a grigliare, premere la manopola una volta entrati nelle impostazioni come sopra o premere la manopola 3 volte per continuare a grigliare con gli ultimi valori di impostazione.

7. Cambia impostazione:

Se si desidera modificare le impostazioni durante la fase di riscaldamento o griglia, premere a lungo la manopola per 3 secondi e il prodotto entrerà nella modalità impostazioni, quindi ripetere i passaggi di impostazione sopra.

Quando il prodotto entra nello stato "END", la ventola continua a funzionare fino a quando la temperatura del riscaldatore scende sotto i 60 °C, la ventola smette di funzionare e l'apparecchiatura entra completamente nello stato di standby.

Un'interruzione improvvisa dell'alimentazione salverà l'ultima modalità di impostazione.

Grigliare il cibo

1. Tempo di preriscaldamento

Dopo aver impostato la temperatura e il tempo, il dispositivo entra nel processo di riscaldamento. Occorrono circa 4-5 minuti per raggiungere la temperatura massima di 850 °C. Se il valore di impostazione della temperatura è inferiore a 850 °C, il tempo di riscaldamento sarà inferiore.

2. Cucinare

- La carne deve essere rimossa dal frigorifero 1 o 2 ore prima del barbecue e scongelare lentamente a temperatura ambiente.
- Quando la temperatura è vicina al valore impostato, prestare attenzione a preparare bene il cibo e posizionarlo al centro di una piastra grill non riscaldata. Quando ci sono due suoni di cicalino e viene raggiunta la temperatura impostata. Utilizzare la maniglia per inserire il vassoio antigoccia in una delle guide più basse del gancio e la piastra grill con carne in una delle guide superiori del gancio. Il livello della guida di inserimento dipende da:
 - Proprio gusto
 - Tipo di cibo (manzo, maiale, vitello, pesce, ecc.)
 - Grado di doratura
 - Spessore
 - Contenuto grasso

- Temperatura selezionata
- Generalmente: Le guide superiori sono adatte per grigliare e le guide inferiori sono adatte per riposare.
- Importante: Poiché vengono utilizzate temperature estremamente elevate, è necessario osservare sempre il cibo grigliato!
- Tempo di cottura:
 - Carne: per lato 1-4 minuti (dipende dallo spessore)
 - Pollame: per lato 2-3 minuti (dipende dallo spessore)
- Tempo di riposo: 3-5 minuti nel tempo di riposo. Prima di servire, la carne può essere grigliata brevemente da entrambi i lati.
- Poiché vi sono varie preferenze personali, le esperienze dovrebbero essere raccolte in termini di impostazione della temperatura, livello di inserimento e tempo.
- Quando la piastra grill è posizionata all'interno dell'area della griglia, rimuovere immediatamente la maniglia dalla piastra grill per evitare di riscaldarla.
- Attenzione: Le maniglie presentano un rischio di scottature se riscaldate.
- Per ottenere il miglior effetto grill, la carne deve essere il più vicino possibile agli elementi riscaldanti e posizionata centralmente sotto l'elemento riscaldante per garantire un'irradiazione uniforme del cibo, ma non contattare l'elemento riscaldante.
- Per girare la carne è necessario rimuovere completamente la piastra grill e posizionarla su una superficie ignifuga. Capovolgi la carne e rimettila nella zona grill. (Utilizzare una pinza per griglia invece di utensili affilati per evitare che il succo di carne fuoriesca). È possibile ripristinare il valore di cottura per la griglia del retro o premere la manopola 3 volte in rapida successione per ottenere i valori di cottura del 1° lato.
- Il forte calore radiante ad una temperatura elevata compresa tra 650 °C e 850 °C garantisce una rapida doratura o crosta. Nella maggior parte dei casi, dopo una forte irradiazione, si consiglia di rimuovere la carne e lasciarla riposare nei binari inferiori o direttamente nella vaschetta raccogliogocce del percorso inferiore. (Attenzione: Questo può essere molto caldo e deve essere posizionato su una base ignifuga con la maniglia della piastra per rimuoverli).
- Al fine di evitare la caduta di grasso sulla superficie di lavoro, che può verificarsi durante l'estrazione della piastra grill, estrarre innanzitutto la bacinella di raccolta inferiore a 2 / 3. Quindi estrarre la piastra grill.

3. Vassoio antigoccia

- Per impostazione predefinita, il vassoio antigoccia deve essere inserito nella seconda guida più bassa durante il processo di cottura. Può surriscaldarsi e, proprio come il grill, deve essere utilizzato solo con la maniglia della piastra.
- Il vassoio antigoccia separa i vani griglia superiore e inferiore e impedisce il riscaldamento della zona inferiore. Pertanto, il succo di carne e il grasso possono scorrere verso il basso, confluire nel vassoio di riposo (che si trova nella guida più bassa) e rimanere lì ampiamente protetti dal calore e dalle radiazioni infrarosse, che potrebbero essere utilizzate per preparare la salsa con del coriandolo per il cibo grigliato in seguito.
- Quando si grigliano diversi pezzi di carne, il primo può riposare nell'area inferiore dopo aver grigliato mentre altri vengono grigliati. Successivamente, il vassoio antigoccia può essere rimosso e tutte le carni grigliate possono continuare a cuocere delicatamente a temperatura ridotta.
- Sebbene il grasso gocciolante fuoriesca rapidamente nel vassoio di appoggio, un sottile strato di grasso potrebbe aderire alla superficie del vassoio antigoccia. A causa della forte radiazione infrarossa, può bruciare in superficie. Da un punto di vista pratico, si consiglia di rimuovere brevemente la vaschetta raccogliogocce tra una griglia e l'altra e di lavarla con acqua o strofinare con un panno umido, facendo attenzione a non scottarsi durante la pulizia.

4. Annulla griglia

Se si desidera interrompere il processo durante la cottura alla griglia, ad esempio per modificare la temperatura impostata o per spegnere l'apparecchiatura, premere a lungo la manopola.

Display temperatura

La temperatura visualizzata sullo schermo viene misurata direttamente da un sensore di temperatura ad alta precisione nell'elemento riscaldante. Secondo le misurazioni di laboratorio, la temperatura superficiale degli elementi riscaldanti è inferiore di circa il 5-10% rispetto alla temperatura del display. All'aumentare della distanza tra i cibi cotti, la temperatura diminuisce. Poiché il dispositivo funziona principalmente con calore radiante, l'intensità dell'esposizione termica dipende dalla superficie della carne.

Nota: Non è possibile misurare la temperatura dell'elemento riscaldante con un termometro a infrarossi. I risultati della misurazione saranno notevolmente influenzati da vari riflessi e partizioni sulla superficie circostante in acciaio inossidabile.

• La preparazione di una bistecca è suddivisa nei seguenti passaggi:

1. Dispositivo di preriscaldamento.
2. Determinazione dello strato di binario di guida e inserimento della carne nella piastra grill.
3. Il primo lato del barbecue (1-4 minuti, a seconda del tipo di carne e della distanza).
4. L'altro lato del barbecue (1-4 minuti, a seconda del tipo di carne).
5. Lascia riposare la carne (scegli la temperatura e il tempo).

Suggerimenti

1. In generale, scegli un pezzo di carne il più spesso possibile, è meglio avere linee di marmo con grasso in tutto. Sale e pepe vengono aggiunti solo dopo la cottura. Naturalmente, puoi prima pulire la carne con la marinata asciutta. Il condimento liquido non è raccomandato.
2. Burro o strutto, puoi strofinarlo sulla carne per migliorare il gusto.
3. Per la cottura successiva, basta inserire la carne in una delle due guide superiori, quindi continuare a cuocere lentamente a bassa temperatura per ottenere la consistenza ideale della carne. In questo caso, cuocere a bassa temperatura per 3-5 minuti.

Esempio di utilizzo: 200 g di filetto (1,5 cm di spessore)

1. Ruotare il dispositivo a 800-850 ° C e preriscaldare.
2. Metti la carne al centro della griglia.
3. Inserire nella seconda guida superiore.
4. Estrarre la piastra grill dopo 2 minuti e girare la carne per grigliare altri 2 minuti.
5. Posizionare la bistecca in basso, posizionarla sulla piastra grill o nella vaschetta raccogli-gocce a temperatura ridotta.
6. Lasciare continuare la cottura per 3-5 minuti.

IMPORTANTE!

Spegni e lascia raffreddare

Quando il tempo impostato è scaduto o il processo di cottura viene interrotto, la ventola continua a funzionare. Questo è molto importante per garantire che l'alloggiamento non si surriscaldi a causa del calore residuo nell'apparecchiatura. Spegnerne l'alimentazione solo quando la ventola si ferma automaticamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il dispositivo può essere pulito solo dopo che si è completamente raffreddato, l'interruttore principale è stato spento e la spina del contatto di terra è stata rimossa dalla presa e il dispositivo è quindi completamente scollegato dalla rete.
- Rimuovere innanzitutto la griglia, il vassoio antigoccia, il vassoio di appoggio e il gancio dall'apparecchiatura. Spruzzare su di essi con un detergente adeguato dopo un tempo di reazione sufficiente, sciacquare accuratamente l'interno con l'aiuto di una spazzola per il lavaggio con setole di plastica. Non utilizzare abrasivi, spazzole metalliche o spugne d'acciaio per prevenire graffi e corrosione.
- L'area della griglia e l'alloggiamento devono essere puliti regolarmente e accuratamente con un panno leggermente umido. Non spruzzare detergenti all'interno o sul dispositivo. Il detergente deve essere appli-

cato sull'apparecchio usando un panno. Non pulire con una grande quantità di acqua per evitare il flusso accidentale di acqua nel corpo conduttivo.

- **Attenzione:** I residui possono incendiarsi, quindi pulisci accuratamente.
- **Nota:** Le parti rimovibili sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità e sono adatte per la pulizia in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchiatura ha funzioni di protezione.

1. Protezione da sovracorrente:

Fusibile corrente: 250 V 16 A, corrente oltre 16 A, protezione fusibile. La posizione di installazione può essere rimossa e sostituita da un cacciavite a croce dietro il forno.

2. Protezione da sovratemperatura:

Regolatore di temperatura: Normalmente chiuso, temperatura del pavimento del dispositivo superiore a 120 °C, protezione da mancanza di corrente.

3. Protezione del circuito:

Il display mostra i seguenti guasti:

- **E1:** guasto della ventola, spegnimento della ventola o aumento anomalo della corrente della ventola.
- **E2:** Errore NTC, danno NTC.
- **E3:** Guasto del riscaldatore, guasto del riscaldamento lento o guasto della bassa tensione, indicando che il processo di riscaldamento non può essere completato entro 10 minuti per raggiungere la temperatura di cottura impostata, il processo di riscaldamento si arresta.

Quando i codici di errore sopra indicati vengono visualizzati sullo schermo, contattare l'assistenza clienti.

SPECIFICHE TECNICHE

IT	caratteristiche
Energia	1600W
Voltaggio	220-240V
Max. Temp.	850 °C
Sistema di sicurezza	Overheat
Dimensioni	407x285x415 mm
Peso	10 kg



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Elektrogrill entschieden haben. Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und die bestmögliche Verwendung sicherstellen.

Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Tod, Verletzung und Stromschlag, wenn sie ordnungsgemäß eingehalten werden. Bewahren Sie das Handbuch zusammen mit der ausgefüllten Garantiekarte, dem Kaufbeleg und dem Paket an einem sicheren Ort auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können. Geben Sie diese Anweisungen gegebenenfalls an den nächsten Besitzer des Geräts weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsmaßnahmen. Wir übernehmen keine Haftung für Kunden, die diese Anforderungen nicht erfüllen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Dieser Hochtemperatur-Elektrogrill ist nur für Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet. Nicht für trockene Lebensmittel wie Brötchen oder Brot verwenden.
- Das Gerät wird in Haushalten verwendet und ist für normales Garvolumen ausgelegt. Für kommerzielle Zwecke wie Küchen und landwirtschaftliche Einrichtungen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Geschäftsvierteln sind Hochtemperatur-Elektrogrills nicht für Kunden von Hotels, Motels, Grills oder anderen Wohneinrichtungen geeignet.
- Hochtemperaturgitter können nur in gut belüfteten oder gut belüfteten geschlossenen Räumen verwendet werden. Nicht als eingebautes Gerät.
- Das Gerät ist nicht für Luftfahrt, Schifffahrt oder Personenkraftwagen geeignet.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen beteiligt. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von feuchten Quellen wie Waschbecken.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine korrekt installierte Steckdose an und

- stellen Sie sicher, dass die Spannung der in der technischen Spezifikation angegebenen Spannung entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose zugänglich ist, damit das Netzkabel bei Bedarf schnell abgezogen werden kann.
 - Wenn das Gerät beschädigt ist, das Heizelement defekt ist, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind und das Gerät herunterfällt oder andere Schäden auftreten, verwenden Sie das Gerät nicht.
 - Lösen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Gegenstände oder Heizungen beschädigt wird.
 - Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie es reinigen oder lagern, wenn während des Betriebs oder während eines Gewitters eine Fehlfunktion auftritt.
 - Stellen Sie sicher, dass Sie den Stecker ziehen und nicht das Netzkabel.
 - Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät oder an der Stromleitung vor.
 - Die Wartung kann nur von professionellen Lieferanten durchgeführt werden. Verwenden Sie nicht die Stromleitung. Wenn das Stromleitungsgerät beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Das Gerät darf nicht an einen externen Timer oder eine Fernbedienungsbuchse angeschlossen werden.
 - Das Gerät muss über eine Leitung mit einem Stromschutz betrieben werden, der einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.
 - Wenn während des Betriebs ein unerwarteter Stromausfall auftritt, führen Sie bitte die folgenden Vorgänge aus:
 - Nehmen Sie die Lebensmittel vom Grill.
 - Berühren Sie nicht das Gehäuse, stellen Sie sicher, dass kein anderer Gegenstand die Schale berührt. Wenn die Kühlung nicht gestartet wird, kann das Gehäuse aufgrund der Abwärme des Heizgeräts sehr heiß werden.
 - Wenn die Unterbrechungszeit der Stromversorgung kurz ist, arbeitet der Lüfter nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch weiter. Lassen Sie in diesem Fall den Lüfter laufen, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Ziehen Sie andernfalls den Netzstecker aus der Steckdose, um sicherzustellen, dass der Raum gut belüftet ist und das Gerät nicht unbeaufsichtigt bleibt, bis es vollständig abgekühlt ist.
 - Gehäuseteile sind sehr heiß im Gebrauch. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es läuft.
 - Beim Einlegen von Lebensmitteln in Hochtemperaturgeräte oder beim Entfernen von erhitzten Lebensmitteln oder Zubehörfteilen ist Vorsicht geboten. Verwenden Sie Geschirrregale oder Ofenhandschuhe.
 - Legen Sie keine Handtücher oder abgepackten Lebensmittel in oder über dieses Gerät, da Brandgefahr besteht.
 - Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs oder beim Heizen oder Kühlen nicht unbeaufsichtigt.
 - Überhitzte Lebensmittel oder heißes Öl entzünden sich.
 - Kühlen Sie den Ofen vollständig ab, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder aufstellen.
 - Der Lufteinlass befindet sich am Boden des Gerätegehäuses. Der Lufteinlass an der Unterseite des Geräts sollte nicht blockiert werden, da das Gerät überhitzt und eine Brandgefahr darstellen kann.
 - Nach dem Gebrauch des Geräts bleibt der Lüfter einige Zeit in Betrieb, bis die Wärme auf weniger als 60 °C abgekühlt ist. Schalten Sie bei lau-

fendem Lüfter den Netzschalter nicht aus und ziehen Sie den Stecker nicht ab, da das Gerät möglicherweise überhitzt ist und Brand- und Verbrennungsgefahr besteht.

- Das Heizelement oben auf dem Grillplatz ist sehr heiß. Berühren kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Lebensmittel dürfen keine Heizelemente im Ofen berühren, da ihre Temperatur extrem hoch ist und die Lebensmittel Feuer fangen können.
- Der gesamte Grillplatz ist sehr heiß. Berühren Sie daher nicht die Heizeile.
- Halten Sie den Griff bei der Arbeit vom Grilleingang fern. Es kann auf sehr hohe Temperaturen erhitzt werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Der Greifer sollte sofort nach dem Abstellen des Grills entfernt werden und kann nur wieder verwendet werden, wenn Sie ihn entfernen möchten. Verwenden Sie zum Berühren des Griffs spezielle hitzebeständige Handschuhe oder Ofenhandschuhe.
- Nur wenn die gesamte flache Backplatte und die Biegebackplatte eingesetzt sind, können sie bedient werden. Geben Sie eine kleine Menge Wasser in die Schlackenbox, um ein Sammeln des gesammelten Fetts zu vermeiden.
- Nur wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist, können die flachen und gebogenen Grillplatten herausgenommen und vorsichtig verbrüht werden.
- Bei unsachgemäßer Verwendung entzünden sich Fett und Öl. Versuchen Sie nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie den Netzschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und verwenden Sie das entsprechende Feuerlöschmittel.

POSITIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass genügend Abstand vorhanden ist, um das Gerät zu isolieren.

Vermeiden Sie Wärmestau und stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es leicht ist, Wärme abzuleiten.

Der Fuß des Geräts kann auch als Abstandshalter zwischen dem Gerät und dem Boden oder seiner Oberfläche verwendet werden. Sie dürfen nicht zerlegt werden.

Der Mindestabstand von der Seite des Geräts muss mindestens 15 cm betragen. Der obere Teil des Geräts muss einen Mindestabstand von 50 Zentimetern haben.

Seien Sie vorsichtig beim Braten oder Toasten. Wir empfehlen, kein Trockenfutter zu kochen.

Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Schrank oder in eine Ecke. Halten Sie einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tischdecken.

Halten Sie das Gerät von Wasser fern. Besonders wenn das Gerät heiß ist.

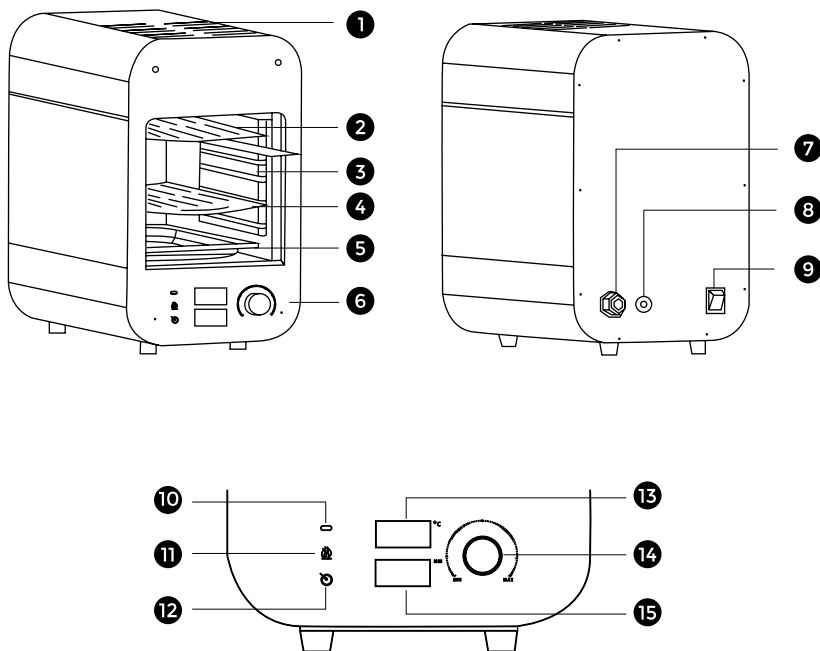
Verwenden Sie diesen Hochtemperatur-Elektrogrill nur mit vom Hersteller empfohlenem Zubehör.

Wenn Sie mit dem Kochen aufhören, sollten Sie warten, bis das gesamte Gerät abgekühlt ist, und die Stromversorgung nach dem Stoppen des Lüfters unterbrechen, um die Möglichkeit schädlicher Abwärme vom Heizkörper zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harten Schwämme usw. Sprühen Sie beim Reinigen keine Flüssigkeit in das Gerät. Vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

LISTE DER EINZELTEILE

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1. Oberes Belüftungsloch | 6. Anzeigetafel | 11. Wärmeanzeige |
| 2. Grillplatte | 7. Netzkabel | 12. Timer-Kontrollleuchte |
| 3. Grillplattenschienen | 8. Aktuelle Sicherung | 13. Temperaturanzeige |
| 4. Ruhetablett | 9. Stromschalter | 14. Der Reglerknopf |
| 5. Tropfschale | 10. Kontrollleuchte | 15. Zeitanzeige |



BEDIENUNG UND VERWENDUNG

Rahmen

1. Installation:

Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und prüfen Sie, ob das Produkt beschädigt ist oder nicht. Nachdem Sie sichergestellt haben, dass keine Schäden vorliegen, installieren Sie den Edelstahlbügel im Grillbereich.

2. Standby-Status:

Schließen Sie das Netzteil an und drücken Sie den Netzschalter auf der linken Seite. Die Anzeigelampen leuchten 1 Sekunde lang und der Summer ertönt. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus, da die Betriebsanzeige rot leuchtet.

3. Temperatureinstellung:

Drücken Sie kurz den Knopf, um die Temperatureinstellung zu starten (die Temperaturanzeige blinkt blau). Drehen Sie den Knopf nach rechts, um die eingestellte Temperatur zu erhöhen. (Die maximale Temperatureinstellung beträgt 850 °C und es gibt keine Zyklusope-

ration); oder drehen Sie den Knopf nach links, um die eingestellte Temperatur zu verringern (die minimale Temperatureinstellung beträgt 200 °C und es gibt keinen Zyklusbetrieb).

4. Zeiteinstellung:

Drücken Sie nach dem Einstellen der Temperatur den Knopf, um zur Zeiteinstellung zu gelangen (die Zeitanzeige blinkt blau). Drehen Sie den Knopf nach rechts, um den eingestellten Zeitwert zu erhöhen (die maximale Zeiteinstellung beträgt 9 Minuten und 50 Sekunden, und es erfolgt kein Zyklusbetrieb). Drehen Sie den Knopf nach links, um den Wert für die Einstellzeit zu verringern (die minimale Zeiteinstellung beträgt 0 Minuten und es erfolgt kein Zyklusbetrieb). Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie den Knopf zur Bestätigung und das Produkt beginnt vorzuwärmen.

5. Erreichen der eingestellten Temperatur:

Im Vorheizmodus leuchtet die Wärmeanzeige rot. Wenn die Temperatur nahe dem Einstellwert liegt, achten Sie darauf, das Essen gut zuzubereiten und legen Sie es in die Mitte der Grillplatte. Bei Erreichen des Einstellwertes ertönen 2 Summertöne. Die Temperatur bleibt konstant, wenn die Zeit in den Countdown-Zustand übergeht (Zeit-LED leuchtet blau) und die Maschine zu grillen beginnt.

6. Ende des Grillens:

Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönen 3 Summertöne und END wird angezeigt. Wenn Sie mit dem Grillen fortfahren möchten, drücken Sie den Knopf, sobald Sie die Einstellungen wie oben beschrieben vorgenommen haben, oder drücken Sie den Knopf dreimal, um mit den letzten Einstellwerten weiter zu grillen.

7. Die Umgebung wechseln:

Wenn Sie die Einstellungen während des Aufheizens oder Grillens ändern möchten, halten Sie den Knopf 3 Sekunden lang gedrückt, und das Produkt wechselt in den Einstellungsmodus. Wiederholen Sie dann die obigen Einstellungsschritte.

Wenn das Produkt in den Zustand „ENDE“ wechselt, arbeitet der Lüfter weiter, bis die Temperatur des Heizgeräts unter 60 °C fällt, der Lüfter nicht mehr funktioniert und das Gerät vollständig in den Standby-Zustand wechselt.

Ein plötzlicher Stromausfall speichert den letzten Setup-Modus.

Essen grillen

1. Vorheizzeit

Nach dem Einstellen von Temperatur und Zeit tritt das Gerät in den Heizprozess ein. Es dauert ungefähr 4-5 Minuten, um die maximale Temperatur von 850 °C zu erreichen. Wenn der Temperatureinstellwert weniger als 850 °C beträgt, ist die Aufheizzeit kürzer.

2. Essen zubereiten

- Das Fleisch sollte 1 oder 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen und bei Raumtemperatur langsam gefroren werden.
- Wenn die Temperatur nahe dem Einstellwert liegt, achten Sie darauf, das Essen gut zuzubereiten und legen Sie es auf die Mitte einer nicht beheizten Grillplatte. Wenn zwei Summertöne zu hören sind und die Einstelltemperatur erreicht ist. Verwenden Sie den Griff, um die Tropfschale in eine der untersten Schienen des Kleiderbügels und die Grillplatte mit Fleisch in eine der oberen Schienen des Kleiderbügels einzuführen. Die Höhe der Einsteckschiene hängt ab von:
 - Eigener Geschmack
 - Art der Lebensmittel (Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Fisch usw.)
 - Bräunungsgrad
 - Dicke
 - Fettgehalt
 - Ausgewählte Temperatur

- In der Regel: Die oberen Schienen eignen sich zum Grillen und die unteren Schienen zum Ausruhen.
- Wichtig: Da extrem hohe Temperaturen verwendet werden, muss das Grillgut immer beachtet werden!
- Grillzeit:
 - Fleisch: pro Seite 1-4 Minuten (abhängig von der Dicke)
 - Geflügel: pro Seite 2-3 Minuten (abhängig von der Dicke)
- Ruhezeit: 3-5 Minuten in der Ruhezeit. Vor dem Servieren kann das Fleisch von beiden Seiten kurz gegrillt werden.
- Da es verschiedene persönliche Vorlieben gibt, sollten Erfahrungen in Bezug auf Temperatureinstellung, Einfügestufe und Zeit gesammelt werden.
- Wenn sich die Grillplatte im Grillbereich befindet, entfernen Sie den Griff sofort von der Grillplatte, um ein Erhitzen zu vermeiden.
- Vorsicht: Griffe können beim Erhitzen verbrühen.
- Um den besten Grilleffekt zu erzielen, sollte das Fleisch so nah wie möglich an den Heizelementen und zentral unter dem Heizelement positioniert sein, um eine gleichmäßige Bestrahlung der Lebensmittel zu gewährleisten. Das Heizelement darf jedoch nicht berührt werden.
- Um das Fleisch zu wenden, sollten Sie die Grillplatte vollständig entfernen und auf eine feuerfeste Oberfläche legen. Drehen Sie das Fleisch um und legen Sie es zurück in den Grillbereich. (Verwenden Sie anstelle scharfer Utensilien eine Grillzange, um ein Herausfließen des Fleischsafts zu vermeiden.) Sie können den Backwert für das Grillen auf der Rückseite zurücksetzen oder den Knopf dreimal kurz hintereinander drücken, um die Backwerte für die erste Seite zu erhalten.
- Die starke Strahlungswärme bei einer hohen Temperatur zwischen 650 °C und 850 °C sorgt für eine schnelle Bräunung oder Verkrustung. In den meisten Fällen wird empfohlen, das Fleisch nach starker Bestrahlung zu entfernen und in den unteren Schienen oder direkt in der Auffangschale der unteren Schiene ruhen zu lassen. (Vorsicht: Dies kann sehr heiß sein und sollte mit dem Plattengriff auf einen feuerfesten Untergrund gestellt werden, um sie zu entfernen.)
- Um Fetttropfen auf der Arbeitsfläche zu vermeiden, die beim Herausziehen der Grillplatte auftreten können, ziehen Sie zunächst die untere Auffangschale auf 2/3 heraus. Ziehen Sie dann die Grillplatte heraus.

3. Tropfschale

- Standardmäßig sollte die Tropfschale während des Grillvorgangs in die zweitniedrigste Schiene eingesetzt werden. Es kann heiß werden und sollte genau wie der Grill nur mit dem Plattengriff bedient werden.
- Die Tropfschale trennt das obere und untere Grillfach und verhindert die Erwärmung des unteren Bereichs. So können der Fleischsaft und das Fett nach unten fließen, in die Rastschale (die sich in der untersten Schiene befindet) fließen und dort weitgehend vor Hitze und Infrarotstrahlung geschützt bleiben, die zur Herstellung von Sauce mit etwas Koriander für die verwendet werden könnte anschließend gegrilltes Essen.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke grillen, kann das erste nach dem Grillen im unteren Bereich ruhen, während andere gegrillt werden. Anschließend kann die Tropfschale entfernt werden und das gesamte gegrillte Fleisch kann bei reduzierter Temperatur vorsichtig weitergaren.
- Obwohl das tropfende Fett schnell in die Auffangschale abfließt, kann ein dünner Fettfilm auf der Oberfläche der Auffangschale haften. Aufgrund der starken Infrarotstrahlung kann es in die Oberfläche einbrennen. Aus praktischer Sicht wird empfohlen, die Tropfschale zwischen den Grillrunden kurz zu entfernen und mit Wasser zu waschen oder mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Abwischen nicht verbrühen.

4. Grillen abbrechen

Wenn Sie den Vorgang während des Grillens stoppen möchten, um beispielsweise die eingestellte Temperatur zu ändern oder das Gerät auszuschalten, drücken Sie bitte lange auf den Knopf.

Temperatur anzeigen

Die auf dem Bildschirm angezeigte Temperatur wird direkt von einem hochpräzisen Temperatursensor im Heizelement gemessen. Labormessungen zufolge liegt die Oberflächentemperatur von Heizelementen etwa 5-10% unter der Anzeigetemperatur. Mit zunehmendem Abstand zwischen Backwaren nimmt die Temperatur ab. Da das Gerät hauptsächlich unter Strahlungswärme arbeitet, hängt die Intensität der thermischen Exposition von der Fleischoberfläche ab.

Hinweis: Es ist ungültig, die Temperatur des Heizelements mit einem Infrarot-Thermometer zu messen. Die Messergebnisse werden stark von verschiedenen Reflexionen und Trennwänden auf der umgebenden Edelstahloberfläche beeinflusst.

• Die Zubereitung eines Steaks ist in folgende Schritte unterteilt:

1. Vorheizgerät.
2. Bestimmen der Führungsschienenschicht und Einlegen des Fleisches in die Grillplatte.
3. Die erste Seite des Grills (1-4 Minuten, je nach Fleischsorte und Entfernung).
4. Die andere Seite des Grills (1-4 Minuten, je nach Fleischsorte).
5. Lassen Sie das Fleisch ruhen (wählen Sie die Temperatur und Zeit).

Tipps

1. Wählen Sie im Allgemeinen ein Stück Fleisch, das so dick wie möglich ist. Es ist besser, Marmorlinien mit Fett zu haben. Salz und Pfeffer werden erst nach dem Backen hinzugefügt. Natürlich können Sie das Fleisch zuerst mit trockener Marinade abwischen. Flüssiges Gewürz wird nicht empfohlen.
2. Butter oder Schmalz können Sie auf das Fleisch reiben, um den Geschmack zu verbessern.
3. Für das anschließende Garen legen Sie das Fleisch einfach in eine der beiden oberen Schienen und kochen dann langsam bei niedriger Temperatur weiter, um die ideale Konsistenz des Fleisches zu erreichen. In diesem Fall 3-5 Minuten bei niedriger Temperatur kochen.

Anwendungsbeispiel: 200 g Filet (1,5 cm dick)

1. Drehen Sie das Gerät auf 800-850 ° C und heizen Sie es vor.
2. Legen Sie das Fleisch in die Mitte des Grills.
3. In die zweite obere Schiene einsetzen.
4. Nehmen Sie die Grillplatte nach 2 Minuten heraus und drehen Sie das Fleisch zum Grillen weitere 2 Minuten.
5. Legen Sie das Steak darunter, legen Sie es bei reduzierter Temperatur auf die Grillplatte oder in die Auffangschale.
6. 3-5 Minuten weitergaren lassen.

WICHTIG!

Ausschalten und abkühlen lassen

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder der Grillvorgang unterbrochen ist, läuft der Lüfter weiter. Dies ist sehr wichtig, um sicherzustellen, dass das Gehäuse nicht aufgrund der Restwärme im Gerät überhitzt. Schalten Sie die Stromversorgung nur aus, wenn der Lüfter automatisch stoppt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Das Gerät darf erst gereinigt werden, nachdem es vollständig abgekühlt, der Hauptschalter ausgeschaltet und der Erdungskontaktstecker aus der Steckdose gezogen und das Gerät daher vollständig vom Stromnetz getrennt wurde.
- Entfernen Sie zuerst den Grillrost, die Tropfschale, die Auflegewanne und den Aufhänger vom Gerät. Sprühen Sie sie nach einer ausreichenden Reaktionszeit mit einem geeigneten Reiniger ein und spülen Sie die Innenseite mit Hilfe einer Spülbürste mit Kunststoffborsten gründlich ab. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Drahtbürsten oder Stahlschwämme, um Kratzer und Korrosion zu vermeiden.

- Der Grillbereich und das Gehäuse müssen regelmäßig und gründlich mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Sprühen Sie keine Reinigungsmittel in oder auf das Gerät. Das Reinigungsmittel sollte mit einem Tuch auf das Gerät aufgetragen werden. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einer großen Menge Wasser, um ein versehentliches Einströmen von Wasser in den leitenden Körper zu vermeiden.
- Beachtung: Rückstände können sich entzünden. Reinigen Sie sie daher gründlich.
- Hinweis: Die abnehmbaren Teile bestehen aus hochwertigem Edelstahl und eignen sich zur Reinigung in der Spülmaschine.

FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät hat Schutzfunktionen.

1. Überstromschutz:

Aktuelle Sicherung: 250V16A, Strom über 16A, Sicherungsschutz. Die Einbaulage kann entfernt und durch einen Kreuzschraubendreher hinter dem Ofen ersetzt werden.

2. Übertemperaturschutz:

Temperaturregler: Normalerweise geschlossen, Gerätebodentemperatur über 120 ° C, Stromausfallschutz.

3. Sicherung:

Das Display zeigt folgende Fehler an:

- E1: Lüfterausfall, Abschalten des Lüfters oder abnormaler Anstieg des Lüfterstroms.
- E2: NTC-Fehler, NTC-Schaden.
- E3: Heizungsfehler, langsamer Heizungsfehler oder Niederspannungsfehler, was darauf hinweist, dass der Heizprozess nicht innerhalb von 10 Minuten abgeschlossen werden kann, um die eingestellte Kochtemperatur zu erreichen, stoppt der Heizprozess.

Wenn die oben genannten Fehlercodes auf dem Bildschirm angezeigt werden, wenden Sie sich an den Kundendienst.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

DE	Eigenschaften
Leistung	1600W
Stromspannung	220-240V
Max. temp.	850 °C
Sicherheitssystem	Overheat
Maße	407x285x415 mm
Gewicht	10 kg



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. . Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze elektrische grill. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

De hierin opgenomen veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op overlijden, letsel en elektrische schokken bij correcte naleving. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, samen met de ingevulde garantiekaart, aankoopbon en pakket. Geef deze instructies indien van toepassing door aan de volgende eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basis veiligheidsmaatregelen en ongevallenpreventiemaatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor klanten die niet aan deze vereisten voldoen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten altijd de fundamentele veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Deze elektrische grill op hoge temperatuur is alleen geschikt voor vlees, vis of groenten. Niet gebruiken voor droog voedsel, zoals broodjes of brood.
- Het apparaat wordt gebruikt in huishoudelijke huishoudens en is ontworpen voor een normaal kookvolume. Voor commerciële doeleinden, zoals keukens en agrarische voorzieningen voor personeel in winkels, kantoren en andere zakelijke districten, zijn elektrische grills op hoge temperatuur niet geschikt voor klanten van hotels, motels, barbecues of andere residentiële voorzieningen.
- Hoge temperatuur roosters kunnen alleen worden gebruikt in goed geventileerde of goed geventileerde besloten ruimtes. Niet als een ingebouwd apparaat.
- Het apparaat is niet geschikt voor luchtvaart-, scheepvaart- of passagiersvoertuigen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren begrijpen betrokken. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar oud.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Gebruik dit apparaat niet in de buurt van vochtige bronnen zoals gootstenen.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact en zorg

ervoor dat de spanning overeenkomt met de spanning die wordt vermeld in de Technische specificatie.

- Zorg ervoor dat het stopcontact toegankelijk is zodat het netsnoer indien nodig snel kan worden losgekoppeld.
- Als het apparaat is beschadigd, het verwarmingselement is gebroken, het netsnoer of de stekker is beschadigd en als het apparaat valt of andere schade optreedt, gebruik het apparaat dan niet.
- Laat het netsnoer volledig los voor elk gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe voorwerpen of kachels.
- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u het apparaat schoonmaakt of opslaat als er een storing is tijdens het gebruik of tijdens onweer.
- Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact haalt en niet het netsnoer.
- Breng geen wijzigingen aan in de apparatuur of het elektriciteitsnet.
- Onderhoud kan alleen worden gedaan door professionele leveranciers. Gebruik de stroomkabel niet. Als de stroomvoorziening beschadigd is, moet deze door de klantenservice van de fabrikant worden gerepareerd om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat mag niet worden aangesloten op een externe timer of afstandsbediening.
- De apparatuur moet worden bediend via een leiding met een stroombeveiliging, die een uitschakelstroom van niet meer dan 30 mA heeft. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u twijfelt.
- Als er tijdens het gebruik een onverwachte stroomstoring optreedt, voert u de volgende handelingen uit:
- Verwijder voedsel van de grill.
- Raak de behuizing niet aan, zorg ervoor dat geen ander voorwerp de schaal raakt. Als de koeling niet wordt gestart, kan de behuizing erg heet worden door de restwarmte van de kachel.
- Als de onderbrekingstijd van de voeding kort is, blijft de ventilator automatisch werken nadat de voeding is hersteld. Laat in dit geval de ventilator draaien totdat de apparatuur volledig is afgekoeld. Trek anders de stekker uit het stopcontact om ervoor te zorgen dat de ruimte goed wordt geventileerd en dat de apparatuur niet onbeheerd wordt achtergelaten totdat deze volledig is afgekoeld.
- Onderdelen van de behuizing zijn erg heet in gebruik. Raak het apparaat niet aan wanneer het actief is.
- Voorzichtigheid is geboden bij het plaatsen van voedsel in apparatuur op hoge temperatuur of bij het verwijderen van verwarmd voedsel of accessoires. Gebruik serviesrekken of ovenwanten.
- Plaats geen handdoeken of voorverpakte levensmiddelen in of boven dit apparaat, er bestaat brandgevaar.
- Laat de apparatuur niet onbeheerd achter tijdens gebruik of tijdens verwarming of koeling.
- Oververhit voedsel of hete olie kan vlam vatten.
- Koel de oven volledig af voordat u hem verplaatst, schoonmaakt of plaatst.
- De luchtinlaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat. De luchtinlaat aan de onderkant van het apparaat mag niet worden geblokkeerd omdat de apparatuur oververhit kan raken en brandgevaar kan worden.
- Na gebruik van de apparatuur blijft de koelventilator nog een tijdje in bedrijf totdat de warmte afkoelt tot minder dan 60 °C. Schakel de ventilator niet uit en haal de stekker niet uit het stopcontact als de ventila-

tor draait, omdat de apparatuur dan oververhit kan raken en er brand-en brandgevaar bestaat.

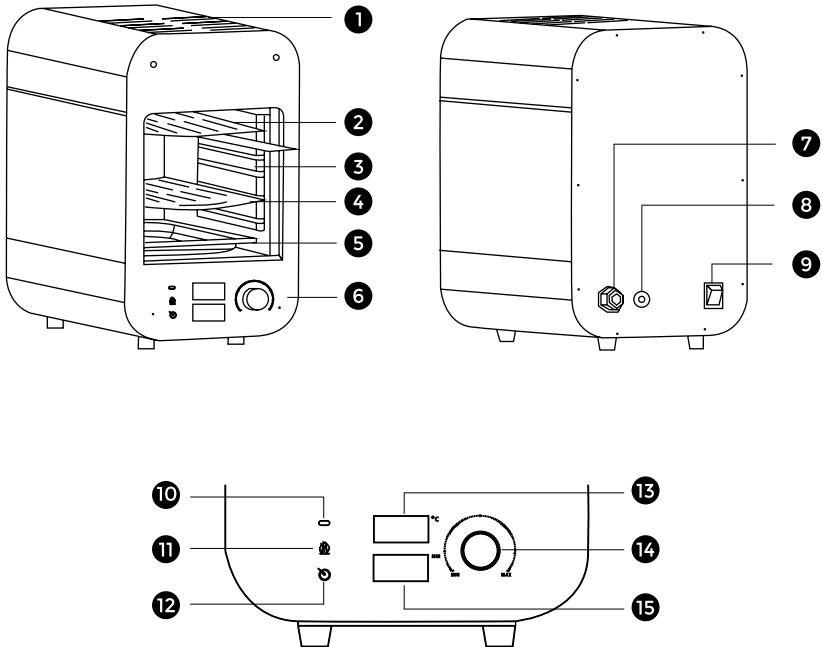
- Het verwarmingselement bovenaan de barbecue is erg heet. Aanraken kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Levensmiddelen mogen geen verwarmingselementen in de oven raken, omdat hun temperatuur extreem hoog is en het voedsel kan vlam vatten.
- De hele barbecue is erg heet, dus pas op dat u de verwarmingsonderdelen niet aanraakt.
- Houd de hendel op het werk uit de buurt van de grillingang. Het kan tot zeer hoge temperaturen worden verwarmd, wat ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- De grijper moet onmiddellijk worden verwijderd nadat de grill is opzij gezet en kan alleen opnieuw worden gebruikt als u deze wilt verwijderen. Gebruik bij het aanraken van de handgreep speciale hittebestendige handschoenen of ovenwanten.
- Alleen wanneer de hele vlakke bakplaat en de buigbakplaat zijn geplaatst, kunnen ze worden bediend. Voeg een kleine hoeveelheid water toe in de slakkenbak om te voorkomen dat het verzamelde vet ontsteekt.
- Alleen wanneer de apparatuur volledig is afgekoeld, kunnen de vlakke en gebogen grillpanelen voorzichtig worden verwijderd en verbrand.
- Bij onjuist gebruik kunnen vet en olie vlam vatten. Probeer het vuur niet met water te blussen. Zet de stroomschakelaar uit, trek de stekker uit het stopcontact en gebruik het juiste blusmiddel.

POSITIE- EN BEDIENINGSINSTRUCTIES

- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en hittebestendig oppervlak. Zorg voor voldoende afstand om het apparaat te isoleren.
- Vermijd accumulatie van warmte en plaats de apparatuur in een ruimte waar het gemakkelijk is om warmte af te voeren.
- De voet van de apparatuur kan ook worden gebruikt als afstandhouder tussen de apparatuur en de vloer of het oppervlak. Ze mogen niet worden gedemonteerd.
- De minimale afstand vanaf de zijkant van het apparaat moet minimaal 15 cm zijn. Het bovenste gedeelte van de apparatuur moet minimaal 50 centimeter zijn.
- Wees voorzichtig bij het braden of roosteren. We raden aan om geen droog voedsel te koken.
- Plaats de apparatuur niet onder een kast of in een hoek. Blijf op veilige afstand van brandbare materialen zoals gordijnen of tafelkleden.
- Houd het apparaat uit de buurt van water. Vooral als het apparaat heet is.
- Gebruik deze elektrische grill op hoge temperatuur alleen met accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Wanneer we stoppen met koken, moeten we wachten tot het hele apparaat is afgekoeld en de stroomtoevoer afsluiten nadat de ventilator stopt, om de mogelijkheid van schadelijke restwarmte van het verwarmingslichaam te voorkomen.
- Gebruik bij het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, harde sponzen, etc. Spuit of voer geen vloeistof in het apparaat tijdens het reinigen. Reinig voorzichtig met een licht natte doek.

ONDERDELEN LIJST

- | | | |
|---------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1. Bovenste ventilatiegat | 6. Beeldscherm | 11. Warmte-indicatielampje |
| 2. Grillplaat | 7. Stroomdraad | 12. Indicatorlampje timer |
| 3. Grillplaatrails | 8. Huidige zekering | 13. Temperatuurweergave |
| 4. Rustbakje | 9. Aan / uit-schakelaar | 14. Bedieningsknop |
| 5. Afdruiprek | 10. Aan / uit-lampje | 15. Tijdweergave |



WERKING EN GEBRUIK

Instelling

1. Installatie:

Haal het product uit de verpakking en controleer of het product is beschadigd of niet. Nadat u hebt bevestigd dat er geen schade is, installeert u de roestvrijstalen hanger in het grillgebied.

2. Standby-status:

Sluit de voeding aan en druk op de aan / uit-schakelaar aan de linkerkant. De display-lampjes branden 1 seconde en de zoemer klinkt. Het product bevindt zich in de stand-bymodus omdat het stroomindicatielampje rood is.

3. Temperatuur instelling:

Druk kort op de knop om de temperatuurinstelling te starten (de temperatuurweergave knippert blauw); draai de knop naar rechts om de ingestelde temperatuur te verhogen. (Maximale

temperatuurinstelling is 850 °C en er is geen cyclusbewerking); of draai de knop naar links om de ingestelde temperatuur te verlagen (min. temperatuurinstelling is 200 °C en er is geen cyclusbewerking).

4. Tijd instelling:

Nadat de temperatuur is ingesteld, drukt u op de knop om naar de tijdsinstelling te gaan (de tijdweergave knippert blauw); draai de knop naar rechts om de ingestelde tijdwaarde te verhogen (maximale tijdsinstelling is 9 minuten en 50 seconden en er is geen cyclusbewerking); draai de knop naar links om de ingestelde tijdwaarde te verlagen (min. tijdsinstelling is 0 minuten en er is geen cyclusbewerking). Wanneer de instelling is voltooid, drukt u op de knop voor bevestiging en het product begint voor te verwarmen.

5. De ingestelde temperatuur bereiken:

In de voorverwarmingsmodus is het warmte-indicatielampje rood. Wanneer de temperatuur de ingestelde waarde nadert, let dan op om het voedsel goed te bereiden en op het midden van de grillplaat te plaatsen. Bij het bereiken van de instelwaarde klinken er 2 zoemers. De temperatuur blijft constant als de tijd aftelt (tijd-LED-lampje is blauw) en de machine begint te grillen.

6. Einde van het grillen:

Wanneer het aftellen van de tijd eindigt, hoort u 3 zoemers en wordt END weergegeven. Als u wilt doorgaan met grillen, drukt u op de knop na het invoeren van de instellingen zoals hierboven beschreven of drukt u driemaal op de knop om door te gaan met grillen met de laatste instellingswaarden.

7. Verander instelling:

Als u de instellingen wilt wijzigen tijdens het verwarmen of grillen, houdt u de knop 3 seconden lang ingedrukt om het product in de instellingsmodus te brengen en herhaalt u de bovenstaande instellingsstappen.

Wanneer het product in de "EINDE" staat komt, blijft de ventilator werken totdat de temperatuur van de verwarmers onder 60 °C daalt, stopt de ventilator met werken en gaat de apparatuur volledig in de standby-toestand.

Plotselinge stroomuitval slaat de laatste installatiemodus op.

Eten grillen

1. Voorverwarmen tijd

Na het instellen van de temperatuur en tijd begint het apparaat met het verwarmingsproces. Het duurt ongeveer 4-5 minuten om de maximale temperatuur van 850 °C te bereiken. Als de temperatuurwaarde lager is dan 850 °C, zal de verwarmingstijd korter zijn.

2. Eten koken

- Het vlees moet 1 of 2 uur vóór de barbecue uit de koelkast worden gehaald en langzaam op kamertemperatuur ontdooien.
- Wanneer de temperatuur de ingestelde waarde nadert, let dan op om het voedsel goed te bereiden en op het midden van een onverwarmde grillplaat te plaatsen.

Wanneer er twee zoemgeluiden zijn en de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de handgreep om de lekbak in een van de onderste rails van de hanger en de grillplaat met vlees in een van de bovenste rails van de hanger te plaatsen. Het inschuifrailniveau is afhankelijk van:

- Eigen smaak
- Soort voedsel (rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, vis, enz.)
- Bruiningsgraad
- Dikte

- Vetgehalte
- Geselecteerde temperatuur
- Meestal: De bovenste rails zijn geschikt om te grillen en de onderste rails zijn geschikt om te rusten.
- Belangrijk: Omdat extreem hoge temperaturen worden gebruikt, moet het gegrilde voedsel altijd in acht worden genomen!
- Grillen tijd:
 - Vlees: per zijde 1-4 minuten (afhankelijk van dikte)
 - Gevogelte: per zijde 2-3 minuten (afhankelijk van dikte)
- Rust tijd: 3-5 minuten in rusttijd. Voor het serveren kan het vlees van beide kanten kort worden gegrild.
- Omdat er verschillende persoonlijke voorkeuren zijn, moeten ervaringen worden opgedaan met betrekking tot temperatuurinstelling, inbrengniveau en tijd.
- Wanneer de grillplaat in het grillgebied wordt geplaatst, verwijdt u de handgreep onmiddellijk van de grillplaat om te voorkomen dat deze wordt verwarmd.
- Voorzichtigheid: Handgrepen kunnen bij verhitting brandwonden veroorzaken.
- Om het beste grilleffect te bereiken, moet het vlees zo dicht mogelijk bij de verwarmings-elementen staan en centraal onder het verwarmingselement worden geplaatst om een uniforme bestraling van het voedsel te garanderen, maar neem het niet in contact met het verwarmingselement.
- Om het vlees om te keren, moet u de grillplaat volledig verwijderen en op een vuurvaste ondergrond plaatsen. Draai het vlees om en plaats het terug in de grillzone. (Gebruik een grilltang in plaats van scherp keukengerei om te voorkomen dat het vleessap naar buiten stroomt). U kunt de bakwaarde voor het grillen van de achterkant resetten of 3 keer snel achter elkaar op de knop drukken om de bakwaarden voor de 1e kant te krijgen.
- De sterke stralingswarmte bij een hoge temperatuurinstelling tussen 650 ° C en 850 ° C zorgt voor een snelle bruining of korstvorming. In de meeste gevallen wordt het aanbevolen om na sterke bestraling het vlees te verwijderen en in de onderste rails of direct in de lekbak van het onderste pad te laten rusten. (Voorzichtigheid: Dit kan erg heet zijn en moet op een vuurvaste basis worden geplaatst met de plaathandgreep om ze te verwijderen).
- Om te voorkomen dat er vet op het werkoppervlak valt, wat kan gebeuren tijdens het uittrekken van de grillplaat, trekt u eerst de onderste lekbak naar 2/3. Trek vervolgens de grillplaat uit.

3. Afdruiprek

- Standaard moet de lekbak tijdens het grillen in de tweede laagste rail worden geplaatst. Het kan heet worden en mag, net als de grill, alleen met de plaathandgreep worden gebruikt.
- De lekbak scheidt de bovenste en onderste grillcompartimenten en voorkomt het verwarmen van het onderste gedeelte. Zo kunnen het vleessap en het vet naar beneden stromen, in de rustbak stromen (die in de onderste rail wordt geplaatst) en daar grotendeels beschermd blijven tegen de hitte en infraroodstraling, die kan worden gebruikt om saus met wat koriander te maken voor de gegrilde voedsel achteraf.
- Bij het grillen van meerdere stukken vlees kan de eerste na het grillen in het onderste gedeelte rusten terwijl andere worden gegrild. Vervolgens kan de lekbak worden verwijderd en kan al het gegrilde vlees zachtjes verder koken op verlaagde temperatuur.
- Hoewel het druipende vet snel in de restbak wegloopt, kan een dunne laag vet aan het oppervlak van de lekbak blijven kleven. Vanwege de sterke infraroodstraling kan het in het oppervlak branden. Vanuit praktisch oogpunt wordt het aanbevolen om de lekbak tussen de rondjes in te grillen en te wassen met water of af te vegen met een vochtige doek, en let op dat u zich niet verbrandt tijdens het vegen.

4. Annuleren grillen

Als u het proces tijdens het grillen wilt stoppen, bijvoorbeeld om de ingestelde temperatuur te wijzigen of om de apparatuur uit te schakelen, houdt u de knop lang ingedrukt.

Display temperatuur

De temperatuur die op het scherm wordt weergegeven, wordt direct gemeten door een zeer nauwkeurige temperatuursensor in het verwarmingselement. Volgens laboratoriummetingen is de oppervlaktetemperatuur van verwarmingselementen ongeveer 5-10% lager dan de weergavetemperatuur. Naarmate de afstand tussen gebakken voedsel toeneemt, neemt de temperatuur af. Omdat het apparaat voornamelijk onder stralingswarmte werkt, hangt de intensiteit van de thermische blootstelling af van het vleesoppervlak.

Notitie: Het is ongeldig om de temperatuur van het verwarmingselement te meten met een infraroodthermometer. De meetresultaten zullen sterk worden beïnvloed door verschillende reflecties en scheidingen op het omringende roestvrijstalen oppervlak.

• De bereiding van een biefstuk is verdeeld in de volgende stappen:

1. Apparaat voorverwarmen.
2. Bepalen van de geleideraillaag en het vlees in de grillplaat steken.
3. De eerste kant van de barbecue (1-4 minuten, afhankelijk van het soort vlees en de afstand).
4. De andere kant van de barbecue (1-4 minuten, afhankelijk van het soort vlees).
5. Laat het vlees rusten (kies de temperatuur en tijd).

Tips

1. Kies in het algemeen een stuk vlees dat zo dik mogelijk is, het is beter om er marmeren lijnen met vet doorheen te hebben. Zout en peper worden pas na het bakken toegevoegd. Natuurlijk kun je het vlees eerst met droge marinade afvegen. Vloeibaar kruiden wordt niet aanbevolen.
2. Boter of reuzel, je kunt het op het vlees wrijven om de smaak te verbeteren.
3. Plaats het vlees gewoon in een van de twee bovenste rails en kook vervolgens langzaam op lage temperatuur om de ideale consistentie van het vlees te bereiken. In dit geval 3-5 minuten op lage temperatuur koken.

Voorbeeld van gebruik: 200 g filet (1,5 cm dik)

1. Draai het apparaat naar 800-850 °C en verwarm het voor.
2. Leg het vlees op het midden van de grill.
3. Plaats in de tweede bovenste rail.
4. Haal de grillplaat na 2 minuten eruit en draai het vlees nog 2 minuten om.
5. Plaats de biefstuk hieronder, plaats deze op de grillplaat of in de lekbak op verlaagde temperatuur.
6. Laat 3-5 minuten koken.

BELANGRIJK!

Schakel uit en laat afkoelen

Als de ingestelde tijd voorbij is of het grillproces wordt onderbroken, blijft de ventilator draaien. Dit is erg belangrijk om ervoor te zorgen dat de behuizing niet oververhit raakt vanwege de restwarmte in de apparatuur. Schakel de stroom alleen uit wanneer de ventilator automatisch stopt.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Het apparaat mag alleen worden gereinigd nadat het volledig is afgekoeld, de hoofdschakelaar is uitgeschakeld en de aardstekker uit het stopcontact is verwijderd en het apparaat daarom volledig is losgekoppeld van het stroomnet.
- Verwijder eerst het grillrooster, de lekbak, de rustbak en de hanger van het apparaat. Spray ze na een voldoende reactietijd met een geschikt reinigingsmiddel, spoel de binnenkant grondig met behulp van een afwasborstel met plastic borstelharen. Gebruik geen schuurmiddelen, staalborstels of stalen sponzen om krassen en corrosie te voorkomen.

- Het grillgebied en de behuizing moeten regelmatig en grondig worden gereinigd met een licht vochtige doek. Spuit geen schoonmaakmiddelen in of op het apparaat. Wasmiddel moet met een doek op het apparaat worden aangebracht. Reinig niet met een grote hoeveelheid water om onbedoelde waterstroom in het geleidende lichaam te voorkomen.
- Aandacht: Resten kunnen ontbranden, dus grondig reinigen.
- Notitie: De afneembare onderdelen zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

PROBLEEMOPLOSSEN

Het apparaat heeft beschermende functies.

1. Overstroombeveiliging:

Huidige zekering: 250V16A, stroomsterkte meer dan 16A, bescherming tegen zekering. De installatiepositie kan worden verwijderd en vervangen door een kruiskopschroevendraaier achter de oven.

2. Over temperatuur bescherming:

Temperatuurregelaar: Normaal gesloten, vloertemperatuur van het apparaat meer dan 120 °C, bescherming tegen stroomuitval.

3. Circuit bescherming:

Het display toont de volgende fouten:

- E1: ventilatorstoring, ventilatoruitschakeling of ventilatorstroom abnormale toename.
- E2: NTC-storing, NTC-schade.
- E3: Storing verwarming, trage verwarmingstoring of laagspanningsstoring, wat aangeeft dat het verwarmingsproces niet binnen 10 minuten kan worden voltooid om de ingestelde kooktemperatuur te bereiken, het verwarmingsproces stopt.

Neem contact op met de klantenservice als de bovenstaande foutcodes op het scherm worden weergegeven.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

NL	Kenmerken
Vermogen	1600W
Spanning	220-240V
Max. temp.	850 °C
Beveiligings-systeem	Overheat
Dimensies	407x285x415 mm
Gewicht	10 kg



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. . De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszego elektrycznego grilla. Przed użyciem urządzenia i w celu zapewnienia najlepszego użytkowania należy uważnie przeczytać tę instrukcję.

Środki ostrożności zawarte w niniejszym dokumencie zmniejszają ryzyko śmierci, obrażeń i porażenia prądem, jeśli są odpowiednio przestrzegane. Przechowuj instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z wypełnioną kartą gwarancyjną, dowodem zakupu i paczką. Jeśli dotyczy, przekaż te instrukcje następnemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa i środków zapobiegania wypadkom. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za niespełnienie przez klienta tych wymagań.

WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa.

- Ten wysokotemperaturowy grill elektryczny nadaje się tylko do mięsa, ryb lub warzyw. Nie stosować do suchej żywności, takiej jak bułki lub chleb.
- Urządzenie jest używane w gospodarstwach domowych i jest przeznaczone do normalnej objętości potraw. Do celów komercyjnych, takich jak kuchnie i obiekty rolnicze dla pracowników sklepów, biur i innych dzielnic biznesowych, wysokotemperaturowe grille elektryczne nie są odpowiednie dla klientów hoteli, moteli, grillów lub innych obiektów mieszkalnych.
- Kratki wysokotemperaturowe można stosować tylko w dobrze wentylowanych lub dobrze wentylowanych zamkniętych pomieszczeniach. Nie jako urządzenie wbudowane.
- Urządzenie nie nadaje się do pojazdów lotniczych, żeglugowych ani osobowych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia zaangażowany. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- Nie używaj tego urządzenia w pobliżu wilgotnych źródeł, takich jak zlewy.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka i upewnij się, że jego napięcie odpowiada napięciu wymienionemu w specyfikacji

technicznej.

- Upewnij się, że gniazdko elektryczne jest dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć przewód zasilający.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, element grzejny jest zepsuty, przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a jeśli sprzęt spadnie lub nastąpi inne uszkodzenie, nie należy go używać.
- Przed każdym użyciem należy całkowicie zwolnić przewód zasilający. Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony przez ostre przedmioty lub grzejniki.
- Po każdym użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie używasz urządzenia, przed czyszczeniem lub przechowywaniem, jeśli podczas pracy lub burzy wystąpi jakaś awaria.
- Pamiętaj, aby odłączyć wtyczkę i nie odłączać przewodu zasilającego.
- Nie wprowadzaj żadnych modyfikacji w sprzęcie lub linii zasilania.
- Konserwacja może być wykonywana tylko przez profesjonalnych dostawców. Nie używaj linii zasilania. Jeśli urządzenie linii zasilającej jest uszkodzone, musi zostać naprawione przez serwis klienta producenta, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego timera ani gniazda zdalnego sterowania.
- Sprzęt musi być obsługiwany przez linię z ochroną prądu, którą ma prąd wyzwalający nie większy niż 30 mA. Jeśli nie jesteś pewien, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Jeśli podczas pracy wystąpi nieoczekiwana awaria zasilania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij jedzenie z grilla.
- Nie dotykaj obudowy, upewnij się, że żaden inny przedmiot nie dotyka obudowy. Gdy chłodzenie nie zostanie uruchomione, obudowa może się bardzo nagrząć z powodu ciepła odpadowego nagrzewnicy.
- Jeśli czas przerwy w zasilaniu jest krótki, wentylator będzie kontynuował pracę automatycznie po przywróceniu zasilania. W takim przypadku należy pozostawić włączony wentylator do momentu całkowitego ochłodzenia urządzenia. W przeciwnym razie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane i że urządzenia nie pozostawia się bez nadzoru, dopóki nie zostanie całkowicie schłodzone.
- Części obudowy są bardzo gorące w użyciu. Nie dotykaj urządzenia, gdy jest uruchomione.
- Należy zachować ostrożność podczas wkładania żywności do urządzeń o wysokiej temperaturze lub usuwania podgrzanej żywności lub akcesoriów. Użyj stojaków na naczynia lub rękawic kuchennych.
- Nie wkładaj ręczników lub paczkowanej żywności do wnętrza tego urządzenia lub nad nim, istnieje ryzyko pożaru.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania lub podczas ogrzewania lub chłodzenia.
- Przegrzana żywność lub gorący olej może się zapalić.
- Ochłodzić piekarnik całkowicie przed przeniesieniem, czyszczeniem lub umieszczeniem.
- Wlot powietrza znajduje się na dole obudowy urządzenia. Wlot powietrza u dołu urządzenia nie powinien być blokowany, ponieważ sprzęt może się przegrzać i spowodować zagrożenie pożarem.
- Po użyciu urządzenia wentylator chłodzący będzie pracował przez pewien czas, dopóki ciepło nie ostygnie do temperatury poniżej 60 °C. Gdy wentylator pracuje, nie wyłączaj wyłącznika zasilania ani nie ściągaj wtyczki z gniazdka, ponieważ sprzęt może się przegrzać, istnieje

ryzyko pożaru i poparzenia.

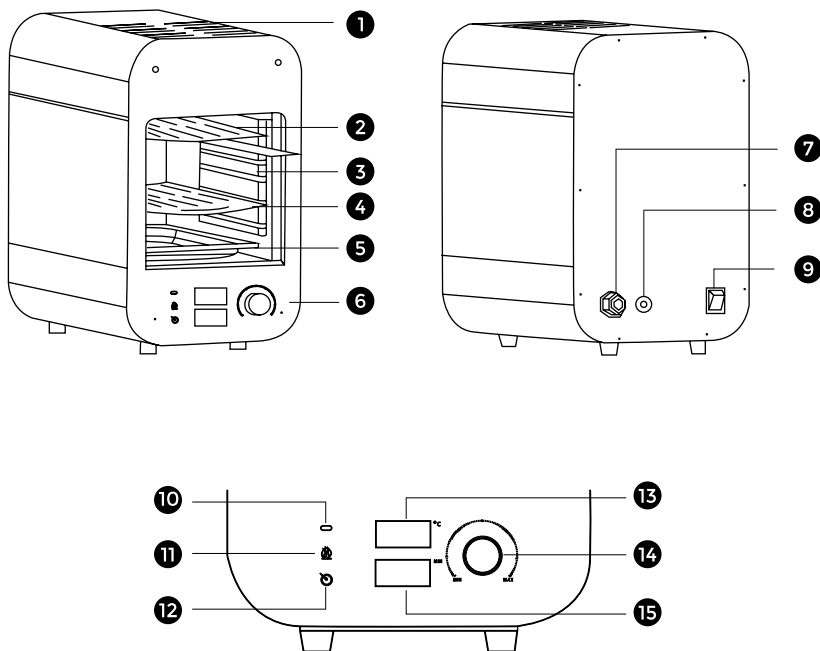
- Element grzewczy w górnej części miejsca do grillowania jest bardzo gorący. Dotknięcie może spowodować poważne oparzenia.
- Żywność nie powinna dotykać elementów grzejnych w piekarniku, ponieważ ich temperatura jest bardzo wysoka, a żywność może się zapalić.
- Cały obszar grilla jest bardzo gorący, dlatego należy uważać, aby nie dotknąć części grzewczych.
- Trzymaj uchwyt z dala od wejścia do grilla w pracy. Można go podgrzać do bardzo wysokich temperatur, powodując poważne oparzenia.
- Chwytnak należy usunąć natychmiast po odłożeniu grilla i można go użyć ponownie tylko wtedy, gdy chcesz go usunąć. Dotykając ręczki, użyj specjalnych rękawic żaroodpornych lub rękawic kuchennych.
- Można je obsługiwać tylko po włożeniu całej płaskiej płyty do pieczenia i giętej płyty do pieczenia. Dodaj niewielką ilość wody do pojemnika na żużel, aby uniknąć zapłonu zebranego smaru.
- Płaskie i zakrzywione panele grilla można ostrożnie wyjmować i oparać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.
- W przypadku niewłaściwego użycia tłuszcz i olej zapalą się. Nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz włącznik zasilania, wyjmij wtyczkę z gniazdka i użyj odpowiedniego środka gasniczego.

INSTRUKCJE POZYCJI I OBSŁUGI

- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że jest wystarczająca odległość do odizolowania urządzenia.
- Unikaj akumulacji ciepła i umieść urządzenie w miejscu, w którym łatwo jest rozproszyć ciepło.
- Stopa urządzenia może również służyć jako element dystansowy między urządzeniem a podłogą lub jej powierzchnią. Nie można ich demontować.
- Minimalna odległość od boku urządzenia musi wynosić co najmniej 15 cm. Minimalna odległość górnej części urządzenia wynosi 50 centymetrów.
- Zachowaj ostrożność podczas pieczenia lub opiekania. Zalecamy, aby nie gotować suchych potraw.
- Nie umieszczaj sprzętu pod szafką lub w rogu. Zachowaj bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony lub obrusy.
- Trzymaj urządzenie z dala od wody. Zwłaszcza gdy urządzenie jest gorące.
- Z tego wysokotemperaturowego grilla elektrycznego należy korzystać wyłącznie z akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Zatrzymując gotowanie, powinniśmy poczekać, aż całe urządzenie ostygnie i odciąć zasilanie po zatrzymaniu wentylatora, aby uniknąć możliwości szkodliwego ciepła odpadowego z korpusu grzewczego.
- Do czyszczenia nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących, twardych gąbek itp. Podczas czyszczenia nie rozpylaj ani nie wlewaj żadnych płynów do urządzenia. Czyść delikatnie za pomocą lekko wilgotnej szmatki.

LISTA CZĘŚCI

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Górny otwór wentylacyjny | 5. Taca ociekowa | 10. Kontrolka zasilania |
| 2. Płyta grillowa | 6. Panel wyświetlacza | 11. Lampka kontrolna ciepła |
| 3. Szyny płyty grilla | 7. Kabel zasilający | 12. Kontrolka timera |
| 4. Taca do odpoczynku | 8. Aktualny bezpiecznik | 13. Wyświetlacz temperatury |
| | 9. Przycisk zasilania | 14. Pokrętło sterujące |
| | | 15. Wyświetlanie czasu |



OBSŁUGA I UŻYTKOWANIE

Oprawa

1. Instalacja:

Wyjmij produkt z opakowania i sprawdź, czy produkt jest uszkodzony. Po upewnieniu się, że nie ma uszkodzeń, zainstaluj wieszak ze stali nierdzewnej w obszarze grilla.

2. Stan gotowości:

Podłącz zasilacz i naciśnij włącznik zasilania po lewej stronie. Lampki wyświetlacza włączają się na 1 sekundę i słychać brzęczyk. Produkt znajduje się w trybie gotowości, ponieważ wskaźnik zasilania świeci na czerwono.

3. Ustawienie temperatury:

Naciśnij krótko pokrętło, aby rozpocząć ustawianie temperatury (wskaźnik temperatury miga na niebiesko); obróć pokrętło w prawo, aby zwiększyć ustawioną temperaturę. (Maksymalne ustawienie temperatury wynosi 850 °C i nie ma operacji cyklu); lub obróć pokrętło

w lewo, aby obniżyć ustawioną temperaturę (min. ustawienie temperatury to 200 °C i nie ma operacji cyklu).

4. Ustawienie czasu:

Po ustawieniu temperatury naciśnij pokrętkę, aby przejść do ustawienia czasu (wyświetlacz czasu miga na niebiesko); obróć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć ustawioną wartość czasu (maksymalny czas to 9 minut i 50 sekund, a cykl nie działa); obróć pokrętkę w lewo, aby zmniejszyć wartość czasu ustawiania (min. ustawienie czasu wynosi 0 minut i nie ma operacji cyklu). Po zakończeniu ustawień naciśnij pokrętkę w celu potwierdzenia i produkt zacznie się wstępnie nagrzewać.

5. Osiągnięcie ustawionej temperatury:

W trybie podgrzewania lampka kontrolna ogrzewania świeci na czerwono. Gdy temperatura jest zbliżona do wartości ustawienia, należy dobrze przygotować jedzenie i położyć je na środku płyty grillowej. Po osiągnięciu wartości ustawienia rozlegną się 2 dźwięki brzęczyka. Temperatura utrzymuje się na stałym poziomie, gdy czas wchodzi w stan odliczania (dioda LED czasu świeci na niebiesko) i urządzenie zaczyna się grillować.

6. Koniec grillowania:

Po zakończeniu odliczania czasu rozlegną się 3 dźwięki brzęczyka i wyświetlony zostanie komunikat KONIEC. Jeśli chcesz kontynuować grillowanie, naciśnij raz pokrętkę, aby przejść do ustawień jak w powyższych krokach lub naciśnij pokrętkę 3 razy, aby kontynuować grillowanie z ostatnimi wartościami ustawień.

7. Zmień ustawienie:

Jeśli chcesz zmienić ustawienia na etapie podgrzewania lub grillowania, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez 3 sekundy, a produkt przejdzie w tryb ustawień, a następnie powtórz powyższe kroki ustawień.

Gdy produkt przejdzie w stan „KONIEC”, wentylator kontynuuje pracę, dopóki temperatura grzejnika nie spadnie poniżej 60 °C, wentylator przestanie działać, a urządzenie całkowicie przejdzie w stan gotowości.

Nagła awaria zasilania spowoduje zapisanie ostatniego trybu konfiguracji.

Grillowanie jedzenia

. Czas podgrzewania

Po ustawieniu temperatury i czasu urządzenie wchodzi w proces ogrzewania. Osiągnięcie maksymalnej temperatury 850 °C zajmie około 4-5 minut. Jeśli wartość nastawy temperatury jest mniejsza niż 850 °C, czas nagrzewania będzie krótszy.

2. Gotowanie jedzenia

- Mięso należy wyjąć z lodówki 1 lub 2 godziny przed grillowaniem i powoli zamrażać w temperaturze pokojowej.
- Gdy temperatura zbliża się do wartości ustawienia, należy dobrze przygotować jedzenie i położyć je na środku nieogrzanego talerza grilla. Gdy rozlegną się dwa dźwięki brzęczyka i osiągnięta zostanie ustawiona temperatura. Za pomocą uchwytu włóż tackę ociekową do jednej z najniższych szyn wieszaka, a płytę grillową z mięsem do jednej z górnych szyn wieszaka. Poziom szyny montażowej zależy od:
 - Własny smak
 - Rodzaj żywności (wołowina, wieprzowina, cielęcina, ryby itp.)
 - Stopień zrumienienia
 - Grubość

- Zawartość tłuszczu
- Wybrana temperatura
- Zazwyczaj: Górne szyny nadają się do grillowania, a dolne szyny nadają się do odpoczynku.
- Ważny: Ponieważ stosowane są ekstremalnie wysokie temperatury, należy zawsze przestrzegać grillowanych potraw!
- Czas grillowania:
 - Mięso: na stronę 1–4 minuty (w zależności od grubości)
 - Drób: na stronę 2-3 minuty (w zależności od grubości)
- Czas odpoczynku: 3-5 minut w czasie odpoczynku. Przed podaniem mięso można krótko grillować z obu stron.
- Ponieważ istnieją różne osobiste preferencje, należy zebrać doświadczenia w zakresie ustawienia temperatury, poziomu wprowadzania i czasu.
- Kiedy płyta grilla zostanie umieszczona w obszarze grilla, natychmiast wyjmij uchwyt z płyty grilla, aby uniknąć jej podgrzania.
- Uwaga: Uchwyty stwarzają ryzyko poparzenia po podgrzaniu.
- Aby osiągnąć najlepszy efekt grillowania, mięso powinno znajdować się jak najbliżej elementów grzejnych i być umieszczone centralnie pod elementem grzejnym, aby zapewnić równomierne napromieniowanie żywności, ale nie powinno dotykać elementu grzejnego.
- Aby obrócić mięso, należy całkowicie wyjąć płytę grillową i umieścić ją na ognioodpornej powierzchni. Odwróć mięso i włóż je z powrotem do miejsca do grillowania. (Zamiast ostrych przyborów używaj szczyptec do grilla, aby uniknąć wypływu soku mięsnego). Możesz zresetować wartość pieczenia dla grillowania na odwrotnej stronie lub nacisnąć szybko 3 razy pokrętkę, aby uzyskać wartości pieczenia 1-szej strony.
- Silne ciepło promieniowania przy ustawieniu wysokiej temperatury między 650 ° C a 850 ° C zapewnia szybkie zrumienienie lub strupienie. W większości przypadków po silnym napromieniowaniu zaleca się usunięcie mięsa i pozostawienie go w dolnych szynach lub bezpośrednio na tacy ociekowej dolnego szlaku. (Uwaga: Może to być bardzo gorące i należy je umieścić na ognioodpornej podstawie z uchwytem płytkowym, aby je usunąć).
- Aby uniknąć kropel tłuszczu na powierzchni roboczej, które mogą się zdarzyć podczas wyciągania płyty grilla, najpierw wyciągnij dolną tacę ociekową do 2/3. Następnie wyciągnij płytę grilla.

3. Taca ociekowa

- Domyślnie tacę ociekową należy wkładać do drugiej najniższej szyny podczas procesu grillowania. Może się nagrzewać i, podobnie jak grill, należy go obsługiwać wyłącznie za pomocą uchwyty płytowego.
- Tacka ociekowa oddziela górną i dolną komorę grilla i zapobiega nagrzewaniu się dolnej powierzchni. W ten sposób sok mięsny i tłuszcz mogą spływać, spływać do tacy na resztki (która jest umieszczona w najniższej szynie) i pozostać tam w dużej mierze chroniona przed ciepłem i promieniowaniem podczerwonym, które można wykorzystać do przygotowania sosu z jakąś kolendrą do jedzenia z grilla.
- Podczas grillowania kilku kawałków mięsa, pierwsze mogą odpoczywać w dolnej części po grillowaniu, podczas gdy inne są grillowane. Następnie tacę ociekową można wyjąć, a wszystkie grillowane mięso można dalej delikatnie gotować w obniżonej temperaturze.
- Chociaż ociekający tłuszcz spływa szybko do tacki ociekowej, cienka warstwa smaru może przylgnąć do powierzchni ociekacza. Ze względu na silne promieniowanie podczerwone może wypalić się na powierzchni. Z praktycznego punktu widzenia zaleca się krótkie wyjmowanie tacy ociekowej między rundami grillowania i zmywanie wodą lub wycieranie wilgotną ściereczką, zwracając uwagę, aby nie poparzyć podczas wycierania.

4. Anuluj grillowanie

Jeśli chcesz zatrzymać proces podczas grillowania, na przykład aby zmienić ustawioną temperaturę lub wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę.

PODSTAWOWA WIEDZA NA TEMAT GRILLOWANIA W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

Wyświetl temperaturę

Temperatura wyświetlana na ekranie jest mierzona bezpośrednio przez precyzyjny czujnik temperatury w elemencie grzejnym. Według pomiarów laboratoryjnych temperatura powierzchni elementów grzejnych jest o około 5-10% niższa niż temperatura wyświetlacza. Wraz ze wzrostem odległości między pieczonymi produktami temperatura maleje. Ponieważ urządzenie działa głównie pod wpływem ciepła promieniowania, intensywność ekspozycji termicznej zależy od powierzchni mięsa.

Uwaga: Pomiar temperatury elementu grzejnego za pomocą termometru na podczerwień jest nieprawidłowy. Na wyniki pomiaru duży wpływ będą miały różne odbicia i przegrody na otaczającej powierzchni ze stali nierdzewnej.

• Przygotowanie steku dzieli się na następujące etapy:

1. Urządzenie do podgrzewania
2. Określanie warstwy szyny prowadzącej i wkładanie mięsa do płyty grillowej.
3. Pierwsza strona grilla (1-4 minuty, w zależności od rodzaju mięsa i odległości).
4. Druga strona grilla (1-4 minuty, w zależności od rodzaju mięsa).
5. Niech mięso odpocznie (wybierz temperaturę i czas).

Porady

1. Ogólnie rzecz biorąc, wybierz kawałek mięsa tak gruby, jak to możliwe, lepiej mieć marmurowe linie z tłuszczem. Sól i pieprz dodaje się dopiero po upieczeniu. Oczywiście możesz najpierw przetrzeć mięso suchą marynatą. Płynna przyprawa nie jest zalecana.
2. Masło lub smalec można pocierać mięsem, aby poprawić smak.
3. W celu późniejszego gotowania po prostu włóż mięso do jednej z dwóch górnych szyn, a następnie kontynuuj gotowanie powoli w niskiej temperaturze, aby uzyskać idealną konsystencję mięsa. W takim przypadku gotuj w niskiej temperaturze przez 3-5 minut.

Przykład zastosowania: Filet 200 g (grubość 1,5 cm)

1. Ustaw urządzenie na 800–850 °C i podgrzej.
2. Połóż mięso na środku grilla.
3. Włóż do drugiej górnej szyny.
4. Po 2 minutach wyjmij płytę grillową i obróć mięso do grillowania o kolejne 2 minuty.
5. Umieść stek poniżej, umieść go na płycie grillowej lub na tacy ociekowej w obniżonej temperaturze.
6. Gotuj dalej przez 3-5 minut.

WAŻNE!

Wyłącz i pozwól ostygnąć

Po upływie ustawionego czasu lub przerwaniu procesu grillowania wentylator działa. Jest to bardzo ważne, aby zapewnić, że obudowa nie przegrzeje się z powodu ciepła resztkowego w sprężu. Wyłączaj zasilanie tylko wtedy, gdy wentylator zatrzyma się automatycznie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie można wyczyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu, wyłączeniu głównym wyłącznika i wyjęciu wtyczki z gniazdka, a zatem urządzenie jest całkowicie odłączone od sieci.
- Najpierw wyjmij ruszt grillowy, tackę ociekową, tackę na resztki i wieszak z urządzenia. Po wystarczającym czasie reakcji spryskaj je odpowiednim środkiem czyszczącym, dokładnie spłucz wewnątrz za pomocą szczoteczki do mycia z włosiem z tworzywa sztucznego. Nie używaj materiałów ściernych, szczotek drucianych ani stalowych gąbek, aby uniknąć zarysowań i korozji.

- Obszar grilla i obudowa muszą być regularnie i dokładnie czyszczone lekko wilgotną szmatką. Nie rozpylaj środków czyszczących na lub na urządzenie. Detergent należy nakładać na urządzenie za pomocą szmatki. Nie należy czyścić dużą ilością wody, aby uniknąć przypadkowego przepływu wody do ciała przewodzącego.
- Uwaga: Pozostałości mogą się zapalić, więc należy je dokładnie wyczyścić.
- Uwaga: Wyjmowane części są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej i nadają się do czyszczenia w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Sprzęt ma funkcje ochronne.

1. Zabezpieczenie nadprądowe:

Aktualny bezpiecznik: 250V16A, prąd powyżej 16A, zabezpieczenie bezpiecznika. Miejsce montażu można usunąć i zastąpić śrubokrętem krzyżowym za piekarnikiem.

2. Zabezpieczenie przed przegrzaniem:

Kontroler temperatury: Normalnie zamknięty, temperatura podłogi urządzenia powyżej 120 °C, zabezpieczenie przed awarią zasilania.

3. Ochrona obwodu:

Wyświetlacz pokazuje następujące usterki:

- E1: awaria wentylatora, wyłączenie wentylatora lub nienormalny wzrost prądu wentylatora.
- E2: Awaria NTC, uszkodzenie NTC.
- E3: Awaria grzałki, powolna awaria ogrzewania lub awaria niskiego napięcia, wskazujące, że proces nagrzewania nie może zostać zakończony w ciągu 10 minut w celu osiągnięcia ustawionej temperatury gotowania, proces ogrzewania zostaje zatrzymany.

Gdy powyższe kody błędów zostaną wyświetlone na ekranie, skontaktuj się z obsługą klienta.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

PL	Charakterystyka
Moc	1600W
Napięcie	220-240V
Max. temp.	850 °C
System bezpieczeństwa	Overheat
Wymiary	407x285x415 mm
Waga	10 kg



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. . Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



RoHS



/

Made in P.R.C.