

Inhalt

| | |
|--------------------------------------|----|
| Lieferumfang | 4 |
| Geräteübersicht | 4 |
| Erklärung der Symbole | 4 |
| Erklärung der Signalwörter | 4 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 8 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 8 |
| Den Grill aufstellen und anschließen | 8 |
| Grillen | 9 |
| Reinigung und Aufbewahrung | 11 |
| Technische Daten | 11 |
| Fehlerbehebung | 12 |
| Entsorgung | 13 |

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für diesen elektrischen Beef Grill entschieden haben. In diesem Grill wird das Fleisch für wenige Minuten einer Temperatur von bis zu 850 °C ausgesetzt, wodurch es eine knusprige Oberfläche bekommt, innen jedoch saftig bleibt. In Ihrem neuen Beef Grill lassen sich zudem Fisch, Gemüse und sogar Desserts zubereiten.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen und für andere Nutzer auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Internetseite: **www.dspro.de/kundenservice**

Lieferumfang

(Bild A)

- 1 Grill (1 x)
- 2 Rostgestell (1 x)
- 3 Grillzange (1 x)
- 4 Griff (1 x)
- 5 Grillrost (1 x)
- 6 Fettauffangschale (1 x)
- 7 Grillschale (1 x)

Gebrauchsanleitung (1 x)


Geräteübersicht

(Bild B)

- 8 Lüftungsöffnungen
- 9 Heizelement
- 10 Grillkammer
- 11 Haken zur Fixierung des Rostgestells
- 12 Bedienfeld
- 13 Lüftungsöffnungen
- 14 0/I Hauptschalter (auf der Geräte-
rückseite)

Bedienfeld

(Bild C)

- 15 Programmtasten
- 16  Ein-/Austaste
- 17 **SET** zwischen Temperatur- und Gar-
zeiteinstellung wechseln
- 18 ▲ Temperatur/Garzeit erhöhen;
▼ Temperatur/Garzeit verringern
- 19 **REST** Nachgaren-Programm
- 20 Garzeitanzeige
- 21 Temperaturanzeige

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren (z. B. durch Strom oder Feuer) an. Die dazugehörigen Sicherheits-hinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benut-
zung lesen.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR warnt vor schweren Verlet-
zungen und Lebensgefahr

WARNUNG warnt vor *möglichen*
schweren Verletzungen und
Lebensgefahr

VORSICHT warnt vor leichten bis
mittelschweren Verletzungen

HINWEIS warnt vor Sachschäden

Sicherheitshinweise



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, lesen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Den Grillrost nur mit dem mitgelieferten Griff herausnehmen. Es wird empfohlen, hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen, insbesondere wenn an heißen Geräteteilen hantiert wird. Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird.

- Den Grill und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Es besteht Stromschlaggefahr durch Wasser.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Transportieren, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einer Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien ferngehalten werden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden, das Gerät könnte überhitzen. Das Gerät nicht abdecken,

solange es heiß ist, um einen Brand zu vermeiden.

- Nach dem Gebrauch des Geräts läuft der Lüfter noch einige Zeit, bis sich das Gerät abgekühlt hat, weiter. So lange der Lüfter läuft, das Gerät weder am Hauptschalter ausschalten noch den Netzstecker ziehen. Das Gerät könnte überhitzen.
- Lebensmittel dürfen das Heizelement nicht berühren. Sie könnten sich entzünden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Keine mit Öl gefüllten Gefäße in das Gerät stellen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.
- Bei einem Stromausfall den Hauptschalter auf Position 0 kippen.



WARNUNG – Verletzungs- gefahr

- Kinder und Tiere von Kunststoffbeuteln und -folien fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um eine Gefährdung für Kinder, Tiere und Gegenstände zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass Kinder keinen unbeaufsichtigten Zugang zu dem Gerät haben. Falsche Benutzung kann gefährlich sein.
- Der Griff darf keinesfalls während des Betriebes am Grillrost befestigt bleiben. Er würde sich aufheizen und könnte schwere Verbrennungen verursachen.
- **Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen!**
- Sicherstellen, dass das Netzkabel stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt.
- Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.
- Den Netzstecker ziehen, wenn während des Gebrauchs ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur benutzen, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut, unbeschädigt und funktionsfähig ist!
- Das Gerät immer auf einen **hitzebeständigen**, trockenen waagerechten und stabilen Untergrund stellen. Das Gerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Es könnte ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Das Gerät nicht auf oder neben Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen stellen. Offenes Feuer, z. B. brennende Kerzen, von dem Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.
- Das Gerät keinen extremen Temperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen aussetzen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten anschließen. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Keine Verlängerungskabel benutzen.
- Das Netzkabel vor dem Anschließen des Gerätes vollständig auseinanderwickeln.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Wenn der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen. Das Gerät nicht am Netzkabel ziehen oder tragen.
- Niemals schwere Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Nur Original-Zubehöerteile des Herstellers verwenden, um die Funktionswei-

se des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und Gefahren zu vermeiden.

- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieser Hochtemperaturgrill ist zum Grillen, Überbacken und Aufwärmen von Lebensmitteln bei Temperaturen von bis zu 850 °C konzipiert. Auch Niedergaren ist in diesem Gerät möglich.
- Dieser Grill darf nur in Innenräumen mit ausreichender Belüftung oder bei ausreichender Überdachung in Außenbereichen benutzt werden.
- Das Gerät niemals als Einbaugerät verwenden!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß sowie Fettablagerungen und Verfärbungen am Gerät und Zubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Transportschäden überprüfen (siehe Kapitel „Lieferumfang“). Bei Schäden das Gerät nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
2. Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild entfernen!**
3. Den Grillrost (5), die Grillschale (7) und die Fettauffangschale (6) gründlich abspülen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.



Das Rostgestell (2) kann aus der Grillkammer (10) herausgenommen werden. Dazu muss es hinten etwas angehoben werden, da es an der Unterseite durch einen Haken in Position gehalten wird. Beim Wiedereinsetzen das Rostgestell hinter den Haken schieben.

Den Grill aufstellen und anschließen

1. Den Grill (1) auf eine stabile und **hitzebeständige** Arbeitsfläche stellen. Für ausreichend Freiraum zu allen Seiten, vor allem zur Grillkammer (10), sorgen.
2. Das Netzkabel vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
3. Sicherstellen, dass das Rostgestell (2) stabil in der Grillkammer sitzt. Die untere Querstange des Rostgestells muss sich hinter dem Haken (11) in der Grillkammer befinden.

Grillen

Das Heizelement (9) des Grills kann eine Temperatur von ca. 850 °C erzeugen. Durch diese extreme Hitze ziehen sich die Fasern an der Fleischoberfläche sofort zusammen, sodass sich in kürzester Zeit eine knusprige Kruste bildet. Das Innere des Fleischstückes hingegen bleibt nahezu unversehrt und saftig. Durch die Oberhitze brennt der herabtropfende Fleischsaft nicht an und kann als Basis für Soßen verwendet werden.

Der Grill wurde zwar für die Zubereitung von Steaks entwickelt, eignet sich aber auch sehr gut zum Grillen von Thunfisch, Lachs, Meeresfrüchten und Gemüse oder zum Karamelisieren von Desserts wie Crème Brûlée oder kandierten Früchten. Einfach ausprobieren! Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Vor der Zubereitung sollte das Fleisch Raumtemperatur haben, um eine gute und gleichmäßige Garung zu erzielen.

Die Gardauer hängt von der Dicke, Qualität, Reife und Temperatur des Fleisches zu Beginn des Grillens ab. Bevor man mit dem Gerät richtig vertraut ist, sollte der Zustand des Fleisches zwischen-durch überprüft werden.



BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr!**
Das Zubehör wird im Gerät extrem heiß. Küchenhandschuhe benutzen! Zum Herausnehmen des Grillrostes unbedingt den Griff verwenden!
- Das heiße Zubehör nur auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.
- Keine anderen Kochgefäße als die Grillschale in das Gerät stellen.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in den Grill legen.

1. Die Fettauffangschale (6) ggf. mit etwas Wasser füllen und auf die unteren Schienen des Rostgestells (2) schieben.
2. Den Grillrost (5) und die Grillschale (7) nicht einsetzen!
3. Den Hauptschalter (14) auf der Grillrückseite auf Position I kippen. Das Bedienfeld (12) und der Lüfter schalten sich ein.
4. Die Temperatur und Garzeit entweder manuell einstellen oder eines der 5 Grillprogramme wählen.

Manuelle Einstellung:

- Mit den ▼/▲-Tasten (18) zunächst die Temperatur einstellen.
- Mit der SET-Taste (17) bestätigen. Die Zeitanzeige (20) beginnt zu blinken.
- Mit den ▼/▲-Tasten die Garzeit einstellen.

Ein Grillprogramm wählen:

Das gewünschte Programmsymbol (15) berühren. Die Symbole stehen für folgende Voreinstellungen:

| Symbol | Programm | Temperatur/ Garzeit |
|-------------|------------------------------------------------------------|------------------------|
| | Entrecôte | 850 °C/ 3 min |
| | Roastbeef | 850 °C/ 5 min |
| | T-Bone-Steak | 850 °C/ 7 min |
| | Filet | 800 °C/ 4 min |
| | Hähnchen (auch Fisch, Meeres- früchte und Gemüse) | 600 °C/ 8 min |
| REST | Nachgaren | 300 °C/ 5 min |

Die bei den Programmen hinterlegten Temperaturen und Garzeiten sind lediglich Durchschnittswerte und sollten ggf. angepasst werden. Da sich die Lebensmittel aufgrund ihrer Herkunft, Größe,

Form und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Gartemperaturen und -zeiten abweichen.

Die Temperatur oder Garzeit eines ausgewählten Programmes kann, wie bei der manuellen Einstellung, mit den Tasten ▼/▲ und **SET** geändert werden.

Während eines laufenden Grillprogrammes kann man jederzeit in das **REST**-Programm wechseln.

5. Durch Drücken der -Taste (**16**) den Grillvorgang starten. Die Grillkammer wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
Um das Gerät vorzeitig zu stoppen, die -Taste erneut drücken.
6. In der Zwischenzeit das Fleisch möglichst innerhalb der Markierung auf den kalten Grillrost legen.
7. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und die Zeitanzeige (**20**) beginnt rückwärts zu zählen.
8. Den Griff (**4**) am Grillrost einhaken und diesen möglichst weit oben in die Grillkammer schieben, damit die Oberfläche des Fleisches mit der maximalen Temperatur veredelt wird. Darauf achten, dass das Grillgut nicht das Heizelement (**9**) berührt.
9. **Den Griff sofort wieder vom Grillrost abnehmen**, damit er sich nicht aufheizt.
10. Wenn die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist, das Fleisch wenden.
11. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Heizelement automatisch aus. Der Lüfter läuft jedoch so lange die Grillkammer heiß ist weiter.
12. Das Fleisch ruhen lassen, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat. Es gibt verschiedene Arten, das Fleisch ruhen zu lassen, die sich nach Größe und Beschaffenheit des Fleisches richten:
 - Man kann mit der **REST**-Taste (**19**) das Nachgaren-Programm starten

(Die Temperatur und Garzeit können angepasst werden.)

- und/oder den Grillrost auf die unteren Schienen schieben (je dünner das Fleisch, desto tiefer)
- oder das Fleisch auf einen Teller legen.

Mit einem Kerntemperaturmessgerät (nicht im Lieferumfang enthalten) lässt sich der Gargrad am zuverlässigsten ermitteln.



Um die Kruste aufzufrischen, das Fleisch nach der Ruhephase noch einmal für wenige Sekunden pro Seite auf höchster Temperaturstufe grillen. Dabei kann sich der Gargrad allerdings leicht verändern.

13. Nach dem Gebrauch den Hauptschalter auf Position **0** kippen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
14. Den Grill und das Zubehör abkühlen lassen. Anschließend reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Benutzung der Grillschale

Die Grillschale (**7**) eignet sich für kleinere Lebensmittelstücke oder die Zubereitung von Soßen.

Während z. B. im oberen Bereich der Grillkammer das Fleisch gegrillt wird, kann im unteren Bereich der Grillkammer in der Grillschale Gemüse gegart werden. Der herabtropfende Fleischsaft verleiht dem Gemüse Würze.

Unsere Empfehlung für eine Soße: Butter, Knoblauch und Rosmarin in der Grillschale während des Grillens schmelzen lassen.

Reinigung und Aufbewahrung



BEACHTEN!

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät sowie Zubehör abkühlen lassen.
- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Die Oberflächen können beschädigt werden!

Das Zubehör nach jedem Gebrauch abspülen. Auch den Grill nach dem Gebrauch von Krümeln, Fettablagerungen oder sonstigen Verunreinigungen befreien.

- Verschmutzungen vom Grill mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel entfernen. Am einfachsten ist die

Reinigung nach dem Gebrauch in lauwarmem (nicht heißen!) Zustand.

- Das Rostgestell (2) kann zur Reinigung aus der Grillkammer (10) herausgenommen werden. Dazu muss es hinten etwas angehoben werden, da es an der Unterseite durch einen Haken (11) in Position gehalten wird.
- Das benutzte Zubehör mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
- Vor dem Zusammensetzen bzw. Verstauen alle Teile gründlich abtrocknen.
- Den Grill an einem trockenen Platz, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C aufbewahren.
- Für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahren.

Technische Daten

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Artikelnummer: | 08681 |
| Modellnummer: | 22901A0 |
| Spannungsversorgung: | 220 – 240 V~ 50/60 Hz |
| Leistung: | 1600 W |
| Schutzklasse: | I |
| Timer: | bis 9 min 30 s |
| Temperatureinstellung: | 200 °C – 850 °C |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 08681 M DS V1 0319 |



Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, zunächst überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

| Problem | Mögliche Ursache | Behebung |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeigen auf dem Bedienfeld gehen nicht an. | Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose. | Den Netzstecker bis zum Anschlag in die Steckdose schieben. |
| | Die Steckdose ist defekt. | Eine andere Steckdose ausprobieren. |
| | Es ist keine Netzspannung vorhanden. | Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen. |
| | Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. | Den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Dann erneut versuchen. |
| Die Sicherung im elektrischen Verteiler (Sicherungskasten) wird ausgelöst. | Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen. | Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren. |
| Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart. | Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet. | Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät geben, später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzufügen. |
| | Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet. | Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zubereiten. |
| | Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig. | Die Garzeit bzw. Temperatur erhöhen. |
| | Die Lebensmittel liegen aufeinander. | Lebensmittel verteilen. |
| Die Lebensmittel sind angebrannt. | Die gewählte Temperatur ist zu hoch oder die Garzeit zu lang. | Die Temperatur bzw. Garzeit reduzieren. |

| Problem | Mögliche Ursache | Behebung |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. | Das Gerät ist verschmutzt. | Die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen. |
| | Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. | Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde. |
| Rauchentwicklung während des Betriebs | Das Grillgut berührt das Heizelement (9). | Den Grillrost (5) auf eine tiefere Schiene schieben. |
| | Das Grillgut berührt das Heizelement nicht. | Das Lebensmittel herausnehmen. Es ist nicht für diesen Grill geeignet. |
| Der Grill wird von außen sehr heiß bzw. der Grill überhitzt. | Blockierte Lüftungsschlitze oder Lufteinlässe. | Alle Gegenstände entfernen, welche eine Blockierung verursachen könnten. |

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Das Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

Alle Rechte vorbehalten.



Contents

| | |
|-------------------------------------|----|
| Items Supplied | 16 |
| Device Overview | 16 |
| Explanation of the Symbols | 16 |
| Explanation of the Signal Words | 16 |
| Safety Notices | 17 |
| Intended Use | 19 |
| Before Initial Use | 20 |
| Setting Up and Connecting the Grill | 20 |
| Grilling | 20 |
| Cleaning and Storage | 22 |
| Technical Data | 23 |
| Troubleshooting | 23 |
| Disposal | 24 |

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this electric beef grill. In this grill, the meat is exposed to a temperature of up to 850°C for a few minutes, which gives it a crispy exterior but ensures it remains juicy on the inside. Your new beef grill can also be used to prepare fish, vegetables and even desserts.

Before using the device for the first time, please read these operating instructions carefully and follow the instructions.

Keep the operating instructions for future reference and for other users. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these operating instructions. They are an integral part of the device.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website:

www.dspro.de/kundenservice

Items Supplied

(Picture A)

- 1 Grill (1 x)
- 2 Rack frame (1 x)
- 3 Grill tongs (1 x)
- 4 Handle (1 x)
- 5 Grill rack (1 x)
- 6 Drip tray (1 x)
- 7 Grill tray (1 x)

Operating instructions (1 x)




Device Overview

(Picture B)

- 8 Ventilation openings
- 9 Heating element
- 10 Grill chamber
- 11 Hook for fixing the rack frame
- 12 Control panel
- 13 Ventilation openings
- 14 0/I Main switch (on the back of the device)

Control Panel

(Picture C)

- 15 Programme buttons
- 16  On/Off button
- 17 **SET** Switch between temperature and cooking time setting
- 18  Increase temperature/cooking time;
 reduce temperature /cooking time
- 19 **REST** Resting programme
- 20 Cooking time display
- 21 Temperature display

Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate risks of injury (e.g. from electricity or fire). Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions prior to use.



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food.

Explanation of the Signal Words

DANGER warns of serious injuries and danger to life

WARNING warns of *possible* serious injuries and danger to life

CAUTION warns of slight to moderate injuries

NOTICE warns of material damage

Safety Notices



WARNING: Read all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must not be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- **WARNING:** Charcoal or similar fuels must not be used with this device.



CAUTION: Hot surfaces!

During operation of the device, the temperature of the surfaces which can be touched may be very hot. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only remove the grill rack using the handle which is also supplied. It is recommended that you wear heat-resistant grill gloves, particularly if handling hot parts of the device. Wait until the device has cooled down before it is transported, cleaned or stored away.

- Never immerse the grill and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock from water.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting, assembling, disassembling and cleaning the device.

- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Do not operate the device in rooms with high humidity.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Food must not touch the heating element. It could ignite.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil into the device.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.
- In the event of a power cut, flip the main switch to position 0.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- The device must be kept away from flammable or heat-sensitive materials during use.
- The ventilation openings must not be covered; the device could overheat. Do not cover the device while it is still hot to prevent a fire.
- After the device has been used, the fan continues to run for a little while until the device has cooled down. While the fan is running, you should neither switch off the device on the main switch nor pull out the mains plug. The device could overheat.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Do not leave the device unattended during operation in order to prevent any hazard to children, animals and objects.
- Ensure that children do not have unsupervised access to the device. Incorrect use can be dangerous.
- Under no circumstances may the handle remain attached to the grill rack during operation. It would heat up and could cause serious burns.
- **Do not move the device during use!**

- Make sure that the mains cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard.
- The mains cable may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- When removing the mains plug from the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable. Do not pull or carry the device by the mains cable.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- The device should only be connected to a properly installed plug socket with safety contacts. The plug socket must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Do not use any extension cables.
- Unwind the mains cable fully before connecting up the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always check the device for damage before putting it into operation. The device should only be used when it is fully assembled, undamaged, and in working order!
- Always place the device on a **heat-resistant**, dry, horizontal and stable surface. Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
- Do not place the device on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep naked flames, e.g. burning candles, away from the device and the connecting cable.
- Do not expose the device to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Never place heavy objects on the device.
- Use only original spare parts from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid hazards.
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

Intended Use

- This high-temperature grill is designed to be used for grilling, gratinating and heating up food at temperatures of up to 850°C. Resting is also possible in this device.
- This grill may only be used indoors in rooms with sufficient ventilation or outdoors if there is a sufficient canopy cover.
- Never use the device as a built-in device!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, dam-

age or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear and to fat deposits and discolourations on the device and accessories.

Before Initial Use

1. Check the items supplied for completeness and possible transport damage (see the "Items Supplied" chapter). If the device is damaged, do not use it but contact our customer service department.
2. Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.
Never remove the rating plate!
3. Rinse the grill rack (5), the grill tray (7) and the drip tray (6) thoroughly to remove any possible production residues. Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter to do this.



The rack frame (2) can be removed from the grill chamber (10). To do this, it must be lifted slightly at the back as it is held in position by a hook at the bottom. When reinserting it, slide the rack frame behind the hook.

Setting Up and Connecting the Grill

1. Place the grill (1) on a stable and **heat-resistant** work surface. Ensure that there is sufficient clear space at all sides, especially towards the grill chamber (10).
2. Completely unwind the mains cable and plug the mains plug into a plug socket.
3. Make sure that the rack frame (2) fits stably in the grill chamber. The bottom cross bar of the rack frame must be located behind the hook (11) in the grill chamber.

Grilling

The heating element (9) of the grill may produce a temperature of approx. 850°C. This extreme heat causes the fibres on the surface of the meat to contract immediately, thus forming a crispy crust in next-to-no-time. By contrast, the inside of the piece of meat remains almost pristine and juicy. The top heat means that the meat juice which drips down does not burn and can be used as stock for sauces.

Although the grill was developed for preparing steaks, it is also extremely suitable for grilling tuna, salmon, seafood and vegetables or for caramelising desserts such as crème brûlée or candied fruit. Just give it a try! There are no limits to your imagination.



Before you prepare the meat, it should be at room temperature in order to ensure good and even cooking.

The cooking time depends on the thickness, quality, maturity and temperature of the meat at the start of the grilling process. Until you are properly familiar with the device, the condition of the meat should be checked in between times.



PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Danger of Burns!** The accessory gets extremely hot in the device. Use kitchen gloves! It is essential that you use the handle to remove the grill rack!
- Only ever place down the hot accessory on a heat-resistant surface.
- Do not place any cooking vessels other than the grill tray in the device.
- Do not place food that is wrapped in cling film or in plastic bags in the grill.






1. Fill the drip tray (6) with a little water if necessary and slide it onto the bottom rails of the rack frame (2).
2. Do not insert the grill rack (5) and the grill tray (7)!
3. Flip the main switch (14) on the back of the grill to position I. The control panel (12) and the fan switch on.
4. Either set the temperature and cooking time manually or select one of the 5 grill programmes.

Manual setting:

- Initially set the temperature using the ▼/▲ buttons (18).
- Confirm with the **SET** button (17). The time display (20) starts to flash.
- Use the ▼/▲ buttons to set the cooking time.

Select a grill programme:



Touch the programme symbol you want (15). The symbols represent the following presets:

| Symbol | Programme | Temperature / cooking time |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|
|  | Entrecôte | 850°C / 3 min |
|  | Roast beef | 850°C / 5 min |
|  | T-Bone steak | 850°C / 7 min |
|  | Fillet | 800°C / 4 min |
|  | Chicken (also fish, seafood and vegetables) | 600°C / 8 min |
| REST | Resting | 300°C / 5 min |

The temperatures and cooking times which are set for the programmes are merely averages and should be adjusted if necessary. As the various foods differ due to their origin, size, shape and quality, the actual cooking temperatures and times may vary.

As with manual setting, the temperature or cooking time for a selected programme can be changed using the ▼/▲ and **SET** buttons.

While a grill programme is running, you can switch to the **REST** programme at any time.

5. Start the grilling process by pressing the  button (16). The grill chamber is heated up to the set temperature. To stop the device prematurely, press the  button again.
6. In the meantime, place the meat if possible within the marking on the cold grill rack.
7. Once the set temperature has been reached, you will hear a beep and the time display (20) starts to count backwards.
8. Hook the handle (4) on the grill rack and push it as far as possible into the grill chamber so that the surface of the meat is exposed to the maximum temperature. Make sure that the food being grilled does not touch the heating element (9).
9. **Detach the handle from the grill rack again immediately** so that it does not heat up.
10. Once half the cooking time has elapsed, turn the meat.
11. When the cooking time elapses, the heating element switches off automatically. However, the fan continues to run while the grill chamber is still hot.
12. Leave the meat to rest until it is cooked to the desired level. There are different ways to leave the meat to rest depending on the size and texture of the meat:
 - You can press the **REST** button (19) to start the resting programme (The temperature and cooking time can be adjusted.)
 - and/or slide the grill rack onto the lower rails (the thinner the meat, the lower)
 - or place the meat on a plate.

The most reliable way to determine the degree of cooking is to use a core temperature measuring device (not supplied with the device).



To freshen up the crust, grill the meat at the highest temperature setting for a few more seconds on each side after the resting phase. But the degree of cooking may change slightly here.

13. After use, flip the main switch to position **0** and pull the mains plug out of the plug socket.
14. Allow the grill and the accessory to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Using the Grill Tray

The grill tray (**7**) is suitable for smaller pieces of food or preparing sauces.

While the meat is being grilled in the upper section of the grill chamber, for example, vegetables may be cooked in the grill tray in the bottom section of the grill chamber. The meat juice dripping down helps to season the vegetables.

Our recommendation for a sauce: Allow butter, garlic and rosemary to melt in the grill tray during the grilling process.

Cleaning and Storage



PLEASE NOTE!

- Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device and accessories to cool down before doing any cleaning.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or scouring sponges for cleaning. The surfaces may be damaged!

Rinse the accessory after each use. The grill should also be freed of any crumbs, fat deposits or other contamination after use.

- Remove any dirt from the grill with a damp cloth and a little detergent. The easiest way to clean the device after use is in a lukewarm (not hot!) condition.
- The rack frame (**2**) can be removed from the grill chamber (**10**) for cleaning. To do this, it must be lifted slightly at the back as it is held in position by a hook (**11**) at the bottom.
- Clean the used accessory with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of any stubborn dirt, soak it beforehand in warm water and detergent.
- Dry all parts thoroughly before assembling or putting them away.
- Keep the grill in a dry place, protected from direct sunlight at temperatures of between 0 and 40°C.
- Store out of the reach of children and animals.

Technical Data

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Article number: | 08681 |
| Model number: | 22901A0 |
| Voltage supply: | 220 – 240 V~ 50/60 Hz |
| Power: | 1600 W |
| Protection class: | I |
| Timer: | up to 9 min 30 s |
| Temperature setting: | 200°C – 850°C |
| ID of operating instructions: | Z 08681 M DS V1 0319 |



Troubleshooting

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

| Problem | Possible cause | Fix |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| The device does not work. The displays on the control panel do not switch on. | The mains plug is not inserted correctly in the plug socket. | Push the mains plug into the plug socket as far as it will go. |
| | The plug socket is defective. | Try another plug socket. |
| | There is no mains voltage. | Check the fuse of the electrical distributor (fuse box). |
| | The overheating protection has been triggered. | Pull out the mains plug and allow the device to cool down completely. Then try again. |
| The fuse in the electrical distributor (fuse box) is triggered. | Too many devices connected to the same circuit. | Reduce the number of devices in the circuit. |

| Problem | Possible cause | Fix |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The food has not been cooked evenly. | Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time. | Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later. |
| | Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time. | Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other. |
| | The set cooking time was too short or the temperature too low. | Increase the cooking time or temperature. |
| | The items of food are piled on top of one another. | Spread the food around. |
| The food is slightly burnt. | The selected temperature is too high or the cooking time too long. | Reduce the temperature or cooking time. |
| During use, an unpleasant smell is detected. | The device is dirty. | Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter. |
| | The device is being used for the first time. | A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times. |
| Smoke develops during operation | The food being grilled is touching the heating element (9). | Slide the grill rack (5) onto a lower rail. |
| | The food being grilled is not touching the heating element. | Take out the food. It is not suitable for this grill. |
| The grill gets very hot on the outside or overheats. | Blocked ventilation slots or air inlets. | Remove all objects which might cause a blockage. |

Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of the device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

All rights reserved.

Sommaire

| | |
|------------------------------------------|----|
| Composition | 26 |
| Vue générale de l'appareil | 26 |
| Explication des symboles | 26 |
| Explication des mentions d'avertissement | 26 |
| Consignes de sécurité | 27 |
| Utilisation conforme | 30 |
| Avant la première utilisation | 30 |
| Mise en place et raccordement du gril | 30 |
| Faire griller | 31 |
| Nettoyage et rangement | 33 |
| Caractéristiques techniques | 33 |
| Dépannage | 34 |
| Mise au rebut | 35 |

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce gril électrique pour viande de bœuf. Ce gril permet d'exposer la viande en quelques minutes à une température pouvant aller jusqu'à 850 °C, ce qui lui donne du croustillant en surface mais conserve en même temps tout son jus. Votre nouveau gril vous permettra également de préparer du poisson, des légumes et même des desserts.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et suivre les instructions qu'il contient.

Prenez soin de conserver précieusement le mode d'emploi pour toute consultation ultérieure et pour les autres utilisateurs. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.dspro.de/kundenservice

Composition

(Illustration A)

- 1 Gril (1 x)
- 2 Support de grille (1 x)
- 3 Pince (1 x)
- 4 Poignée (1 x)
- 5 Grille (1 x)
- 6 Bac de récupération de la graisse (1 x)
- 7 Bac à gril (1 x)

Mode d'emploi (1 x)


Vue générale de l'appareil

(Illustration B)

- 8 Orifices d'aération
- 9 Résistance
- 10 Chambre de cuisson
- 11 Crochet de fixation du support de grille
- 12 Panneau de commande
- 13 Orifices d'aération
- 14 Interrupteur principal 0/I (au dos de l'appareil)

Panneau de commande

(Illustration C)

- 15 Touches de programmation
- 16  Touche marche / arrêt
- 17 **SET** (réglage) pour passer du réglage de la température à celui du temps de cuisson et inversement
- 18 ▲ augmenter la température / le temps de cuisson ;
▼ baisser la température / le temps de cuisson
- 19 **REST** (repos) Programme de finition de la cuisson
- 20 Affichage du temps de cuisson
- 21 Affichage de la température

Explication des symboles



Symboles de danger : ces symboles signalent des risques de blessure (par ex. par l'électricité ou par le feu). Lisez et observez attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consultez le mode d'emploi avant utilisation.



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire.

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT

Avertit d'un risque *potentiel* de blessures graves et mortelles

ATTENTION

Avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS

Avertit d'un risque de dégâts matériels

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT : veuillez lire l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les **enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas de charbon de bois ni d'autres combustibles avec cet appareil !



ATTENTION : surfaces chaudes !

Durant l'utilisation de l'appareil, la température des surfaces accessibles peut être très élevée. N'entrez pas en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Extrayez la grille uniquement à l'aide de la poignée fournie. Il est recommandé de porter des gants résistants à la chaleur, tout particulièrement lorsqu'il s'agit d'opérer à proximité de parties chaudes de l'appareil. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.

- Ne plongez jamais le gril et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous que ceux-ci ne

risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution au contact de l'eau !

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être transporté, assemblé, démonté et nettoyé.
- N'opérez aucune modification de l'appareil. De même, ne remplacez pas le cordon de raccordement vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Respectez les consignes de nettoyage mentionnées au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Faites vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- Ne saisissez jamais l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou explosives.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur durant son utilisation.
- Les orifices d'aération ne doivent pas être recouverts sans quoi l'appareil

pourrait surchauffer. Afin d'éviter tout incendie, ne couvrez pas l'appareil tant qu'il est chaud.

- Après utilisation de l'appareil, le ventilateur tourne encore un peu jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. N'actionnez pas l'interrupteur principal pour arrêter l'appareil et ne débranchez pas la fiche de la prise tant que le ventilateur tourne, à défaut de quoi l'appareil pourrait surchauffer.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec la résistance sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés. Ne placez pas de récipient contenant de l'huile sur l'appareil.
- En cas d'incendie : n'éteignez pas avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

- En cas de panne d'électricité, basculez l'interrupteur principal sur la position **0**.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne laissez pas les sacs et films en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !
- Afin d'éviter tout danger pour les enfants, les animaux et les objets, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que les enfants sans surveillance ne puissent pas accéder à l'appareil. Une utilisation erronée peut s'avérer dangereuse.
- La poignée ne doit en aucun cas rester fixée à la grille insérée dans le gril en cours de fonctionnement sans quoi elle pourrait s'échauffer et provoquer de graves brûlures.
- **Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation !**
- Assurez-vous de toujours tenir le cordon d'alimentation hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation raccordé ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant alors de trébucher.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Déroulez intégralement le cordon d'alimentation avant de raccorder l'appareil.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant ou de la brancher, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou avant un orage.
- Contrôlez l'appareil avant chaque mise en service et assurez-vous qu'il ne présente aucun dommage. Utilisez l'appareil seulement s'il est intégralement assemblé, en bon état et en ordre de marche.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, sèche, stable et **résistante à la chaleur**. Ne placez jamais l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en dessous de l'appareil ne doivent pas être bouchés sans quoi l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur ni à côté de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou un four. Tenez l'appareil et son cordon de raccordement éloignés de toute flamme ouverte, comme par ex. des bougies allumées.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à une humidité prolongée ou au rayonnement direct du soleil et veillez à ce qu'il ne soit pas soumis à des chocs.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
- Veillez à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
- Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.

Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

- Ne posez jamais d'objets lourds sur l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout danger.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.

Utilisation conforme

- Ce gril hautes températures est conçu pour faire griller, cuire et réchauffer les aliments à des températures pouvant aller jusqu'à 850 °C. L'appareil est également adapté à la cuisson à petit feu.
- Ce gril doit uniquement être utilisé dans des espaces à l'air libre suffisamment ventilés ou couverts.
- N'utilisez jamais l'appareil sous forme encastrée !
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire à l'utilisation conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non-conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale, les dépôts de graisse et décolorations de l'appareil et des accessoires sont également exclus de la garantie.

Avant la première utilisation

1. Assurez-vous que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommages imputables au transport (voir paragraphe « Composition »). Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente.
2. Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **N'ôtez jamais la plaque signalétique !**
3. Rincez abondamment la grille (5), le bac à gril (7) et le bac de récupération de la graisse (6) afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Suivez à cet effet les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



Le support de grille (2) peut être extrait de la chambre de cuisson (10). À cet effet, il faut le relever légèrement à l'arrière car il est maintenu en position en face inférieure par un crochet. Faites glisser le support de grille derrière le crochet pour le remettre en place.

Mise en place et raccordement du gril

1. Posez le gril (1) sur un plan de travail stable **résistant à la chaleur**. Prévoyez un dégagement suffisant de tous les côtés, plus particulièrement face à la chambre de cuisson (10).
2. Branchez le cordon d'alimentation entièrement déroulé et la fiche sur une prise de courant.
3. Assurez-vous que le support de grille (2) soit stable au sein de la chambre de cuisson. La barre transversale inférieure du support de grille doit se trouver derrière le crochet (11) au sein de la chambre de cuisson.

Faire griller

La résistance (9) du gril permet de générer une température d'env. 850 °C. Une chaleur aussi extrême provoque la rétraction instantanée des fibres à la surface de la viande, ce qui lui confère en très peu de temps une belle croûte. En revanche, l'intérieur du morceau de viande est préservé et reste juteux. La chaleur émanant de la voûte, le jus de viande qui s'écoule ne brûle pas et peut être utilisé comme fond de sauce.

Ce gril a été conçu pour la préparation de steaks, mais il est tout aussi approprié pour faire griller du thon, du saumon, des fruits de mer et des légumes ou encore pour faire caraméliser des desserts comme la crème brûlée ou les fruits confits. Il suffit de tester et de laisser libre cours à son imagination !



Avant la préparation, la viande doit être à température ambiante afin d'obtenir une cuisson correcte et uniforme.

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur, de la qualité, de la maturation et de la température de la viande au moment où elle va griller. Avant d'être pleinement familiarisé avec l'appareil, contrôlez l'état de la viande de temps en temps.



À NOTER !

- **ATTENTION – Risque de brûlure !**
L'accessoire au sein de l'appareil est extrêmement chaud. Utilisez des gants de cuisine ! Pour extraire la grille, utilisez impérativement la poignée.
- Déposez les accessoires chauds uniquement sur une surface résistant à la chaleur.
- Ne placez pas dans l'appareil de récipients de cuisson autre que le bac à gril.

- Ne mettez pas dans le gril d'aliments sous film ou enveloppés dans des poches en plastique.

1. Versez éventuellement un peu d'eau dans le bac de récupération de la graisse (6) et mettez-le en place sur les glissières inférieures du support de grille (2).
2. N'insérez pas la grille (5) ni le bac à gril (7) dans l'appareil.
3. Basculez l'interrupteur principal (14) en position I. Celui-ci se trouve au dos du gril. Le panneau de commande (12) et le ventilateur s'enclenchent.
4. Réglez manuellement la température et le temps de cuisson, ou sélectionnez l'un des 5 programmes de cuisson.


Réglage manuel :

- Réglez dans un premier temps la température à l'aide des touches ▼/▲ (18).
- Confirmez en pressant la touche **SET** (réglage) (17). L'affichage du temps (20) se met à clignoter.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ▼/▲.

Sélection d'un programme de cuisson :

Touchez le symbole du programme de votre choix (15). Les symboles correspondent aux pré-réglages suivants :



| Symbole | Programme | Température / temps de cuisson |
|---------|--------------|--------------------------------|
| | Entrecôte | 850 °C / 3 min |
| | Roastbeef | 850 °C / 5 min |
| | Côte de bœuf | 850 °C / 7 min |
| | Filet | 800 °C / 4 min |

| Symbole | Programme | Température / temps de cuisson |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | Poulet (également poisson, fruits de mer, légumes) | 600 °C / 8 min |
| REST (repos) | Finition de la cuisson | 300 °C / 5 min |

Les températures et temps de cuisson enregistrés dans le cadre des programmes sont simplement des valeurs moyennes et doivent éventuellement être adaptés. Étant donné que la provenance, la taille, la forme et la qualité des ingrédients sont variables, les températures et les temps de cuisson effectivement nécessaires peuvent diverger.

La température ou le temps de cuisson d'un programme sélectionné peuvent être modifiés, comme pour le réglage manuel, à l'aide des touches ▼/▲ et **SET** (réglage).

Il est possible de passer à n'importe quel moment au programme **REST** (repos) lors de tout programme en cours.

5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche  (16). La chambre de cuisson est chauffée à la température réglée. Pour arrêter prématurément l'appareil, appuyez une nouvelle fois sur la touche .
6. Dans l'intervalle de temps, placez la viande sur la grille froide, dans la mesure du possible sans dépasser le repère.
7. Dès que la température voulue est atteinte, un signal sonore retentit et l'affichage de la durée (20) commence son décompte.
8. Accrochez la poignée (4) à la grille pour la rentrer le plus en hauteur possible dans la chambre de cuisson afin que la surface de la viande bénéficie de la température maximale. Veillez à

ce que les aliments à cuire n'entrent pas en contact avec la résistance (9).

9. **Retirez immédiatement la poignée de la grille** afin qu'elle ne surchauffe pas.
 10. À mi-cuisson, tournez la viande.
 11. Une fois que le temps de cuisson programmé s'est écoulé, la résistance s'éteint automatiquement. Le ventilateur continue cependant de tourner aussi longtemps que la chambre de cuisson est chaude.
 12. Laissez la viande reposer jusqu'à ce qu'elle ait atteint le degré de cuisson désiré. Il existe différentes façons de laisser la viande reposer selon le volume et la texture du morceau :
 - en lançant le programme de finition de la cuisson avec la touche **REST** (repos) (19) (la température et la durée de cuisson peuvent être ajustées) ;
 - et/ou en plaçant la grille sur une des glissières inférieures (plus la viande est fine, plus elle doit être placée en bas) ;
 - ou en disposant la viande sur une assiette.
- La façon la plus fiable pour déterminer le degré de cuisson à cœur est d'utiliser un thermomètre à viande (non fourni).



Pour rafraîchir la croûte, faites griller la viande après la phase de repos une nouvelle fois pendant quelques secondes de chaque côté à température maximale. Le degré de cuisson pourra cependant légèrement varier.

13. Après utilisation, amenez l'interrupteur principal en position **0** et retirez la fiche de la prise de courant.
14. Laissez le gril et les accessoires refroidir. Nettoyez-les ensuite (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Utilisation du bac à grill

Le bac à grill (7) est approprié pour les aliments de petite taille ou la préparation de sauces.

Pendant que de la viande grille par ex. dans la partie supérieure de la chambre de cuisson, on peut faire cuire des légumes dans le bac à grill dans la partie inférieure de la chambre de cuisson. Le jus de viande qui s'écoule donne du goût aux légumes.

Notre recommandation pour la confection d'une sauce : faites fondre du beurre, de l'ail et du romarin dans le bac à grill pendant la cuisson.

Nettoyage et rangement



À NOTER !

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil et les accessoires refroidir.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez ni agent caustique ou récurant, ni éponge abrasive. Risque d'endommagement des surfaces !
- Éliminez les impuretés à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un peu de produit vaisselle. Le plus simple est de procéder au nettoyage après utilisation lorsque le grill est encore tiède (mais plus chaud !).
 - Pour son nettoyage, le support de grille (2) peut être extrait de la chambre de cuisson (10). À cet effet, il faut le relever légèrement à l'arrière car il est maintenu en position en face inférieure par un crochet (11).
 - Nettoyez les accessoires utilisés à l'eau chaude avec du produit vaisselle ou au lave-vaisselle. En cas de salissures tenaces, laissez-les préalablement tremper dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
 - Essuyez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place ou de les ranger.
 - Stockez le grill dans un endroit sec, à l'abri du soleil sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.
 - Rangez-le dans un endroit inaccessible aux enfants et aux animaux.

Rincez les accessoires après chaque utilisation. Éliminez également les miettes,

Caractéristiques techniques

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Référence article : | 08681 |
| Numéro de modèle : | 22901A0 |
| Tension d'alimentation : | 220 – 240 V~ 50/60 Hz |
| Puissance : | 1600 W |
| Classe de protection : | I |
| Minuterie : | jusqu'à 9 min 30 s |
| Réglage de la température : | 200 °C – 850 °C |
| Identifiant mode d'emploi : | Z 08681 M DS V1 0319 |



Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications suivantes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

| Problème | Cause possible | Solution |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs du panneau de commande ne s'allument pas. | La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant. | Enfoncez la fiche jusqu'en butée dans la prise de courant. |
| | La prise est défectueuse. | Essayez le branchement sur une autre prise. |
| | Il n'y a pas de tension secteur. | Contrôlez le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles). |
| | La protection anti-surchauffe a été déclenchée. | Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir intégralement. Ensuite, réessayez. |
| Le fusible a été déclenché au tableau électrique (boîte à fusibles). | Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique. | Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique. |
| Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme. | Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps. | Placez en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajoutez plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court. |
| | Des aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été préparés en même temps. | Préparez les aliments nécessitant des temps de cuisson différents les uns après les autres. |
| | Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse. | Augmentez le temps de cuisson ou la température. |
| | Les aliments sont empilés. | Répartissez les aliments. |
| Les aliments sont brûlés. | La température sélectionnée est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long. | Réduisez la température ou le temps de cuisson. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. | L'appareil est encrassé. | Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ». |
| | L'appareil est utilisé pour la première fois. | Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil. |
| Dégagement de fumée au cours de l'utilisation | Les aliments à cuire sont en contact avec la résistance (9). | Placez la grille (5) sur une glissière de niveau inférieur. |
| | Les aliments à cuire ne sont pas en contact avec la résistance. | Extrayez les aliments. Ils ne sont pas adaptés à la cuisson avec ce gril. |
| Le gril devient brûlant à l'extérieur ou il surchauffe. | Les fentes d'aération ou les entrées d'air sont obturées. | Enlevez tous les objets susceptibles de causer un blocage. |

Mise au rebut



Débarassez-vous des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



L'appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

Leveringsomvang

(Afbeelding A)

- 1 Grill (1 x)
- 2 Frame met rooster (1 x)
- 3 Grilltang (1 x)
- 4 Greep (1 x)
- 5 Grillrooster (1 x)
- 6 Vetopvangschaal (1 x)
- 7 Grillschaal (1 x)

Gebruikershandleiding (1 x)


Apparaatoverzicht

(Afbeelding B)

- 8 Ventilatieopeningen
- 9 Verwarmingselement
- 10 Grillkamer
- 11 Haak voor het vastmaken van het frame met rooster
- 12 Bedieningspaneel
- 13 Ventilatieopeningen
- 14 0/I Hoofdschakelaar (aan de achterzijde van het apparaat)

Bedieningspaneel

(Afbeelding C)

- 15 Programmaknoppen
- 16  Aan-/ uitknop
- 17 **SET (instellen)** wisselen tussen temperatuur- en gaartijdstelling
- 18 ▲ Temperatuur/gaartijd verhogen;
▼ Temperatuur/gaartijd verminderen
- 19 **REST (rusten)** nagaren-programma
- 20 Gaartijdweergave
- 21 Temperatuurweergave

Uitleg van de symbolen



Gevaarsymbolen: deze symbolen geven verwondingsgevaaren aan (bijv. door stroom of vuur). De bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig doorlezen en opvolgen.



Aanvullende informatie



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.

Uitleg van de signa-woorden

GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

WAARSCHUWING

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

LET OP

waarschuwt voor materiële schade

Inhoud

| | |
|---------------------------------|----|
| Leveringsomvang | 36 |
| Apparaatoverzicht | 36 |
| Uitleg van de symbolen | 36 |
| Uitleg van de signaalwoorden | 36 |
| Veiligheidsaanwijzingen | 38 |
| Doelmatig gebruik | 41 |
| Vóór het eerste gebruik | 41 |
| De grill plaatsen en aansluiten | 41 |
| Grillen | 42 |
| Reinigen en opbergen | 44 |
| Technische gegevens | 44 |
| Storingen verhelpen | 45 |
| Afvoeren | 46 |

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van deze elektrische beef grill. In deze grill wordt het vlees gedurende enkele minuten blootgesteld aan een temperatuur van maximaal 850 °C, waardoor het een knapperige buitenlaag krijgt, vanbinnen echter sappig blijft. In uw nieuwe beef grill laten zich bovendien vis, groenten en zelfs desserts bereiden.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding zorgvuldig door lezen en de aanwijzingen op te volgen.

Bewaar de gebruikershandleiding om later te kunnen nalezen of voor andere gebruikers. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, dient u ook deze gebruikershandleiding mee te geven. Deze is een bestanddeel van het apparaat.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website: **www.dspro.de/kundenservice**

Veiligheidsaanwijzingen



WAARSCHUWING: alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, lezen. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en / of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- **WAARSCHUWING:** houtskool of dergelijke brandstoffen mogen niet worden gebruikt voor dit apparaat.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Als het apparaat is ingeschakeld, kan de temperatuur van de oppervlakken die u kunt aanraken, flink oplopen. Tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komen met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het grillrooster alleen met de meegeleverde greep eruit halen. Aanbevolen wordt om hittebestendige grillhandschoenen te dragen, met name wanneer hete apparaatonderdelen worden gehanteerd. Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat het wordt getransporteerd, gereinigd of opgeborgen.

- Dompel de grill en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen

vallen of nat kunnen worden. Er bestaat gevaar van een elektrische schok door water.

- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, vóór het transporteren, het monteren, demonteren alsook vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Geen veranderingen aanbrengen aan het apparaat. Ook het aansluitsnoer niet zelf vervangen. Wanneer het apparaat, het netsnoer of het toebehoren van het apparaat zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een professionele werkplaats worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht nemen!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Het apparaat niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat in een gespecialiseerde werkplaats controleren, alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt, het apparaat zou oververhit kunnen raken. Het apparaat niet afdekken, zolang het heet is, om brand te voorkomen.
- Na gebruik van het apparaat loopt de ventilator nog enige tijd verder, tot het apparaat is afgekoeld. Zolang de ventilator loopt, het apparaat noch via de hoofdschakelaar uitschakelen noch de netstekker uit de contactdoos trekken. Het apparaat zou oververhit kunnen raken.
- Levensmiddelen mogen niet in aanraking komen met het verwarmingselement. Ze zouden kunnen ontbranden.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Let erop dat olie- en vethoudende etenswaren niet worden oververhit. Geen met olie gevulde containers in het apparaat plaatsen.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten waarin zich licht ontvlambare of explosieve substanties bevinden.
- Dit apparaat gedurende het gebruik verwijderd houden van ontvlambare of hittegevoelige materialen.

- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.
- Bij een stroomstoring de hoofdschakelaar in stand **0** kantelen.



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Kinderen en dieren buiten bereik houden van plastic zakken en -folies. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht laten, om gevaar voor kinderen, dieren en voorwerpen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen zonder toezicht geen toegang hebben tot het apparaat. Verkeerd gebruik kan gevaarlijk zijn.
- De grill mag in geen geval tijdens de werking vast blijven zitten aan het grillrooster. Hij zou opwarmen en zou ernstige verbrandingen kunnen veroorzaken.
- **Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik!**
- Zorg ervoor dat het netsnoer steeds buiten bereik is van kleine kinderen en dieren. Gevaar voor wurging.
- Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer.
- Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

LET OP – Risico op materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een gearde contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden geïsoleerd. De netspanning moet overeen-

stemmen met de technische gegevens van het apparaat.

- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Wikkel het netsnoer vóór het aansluiten van het apparaat volledig af.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig is gemonteerd, onbeschadigd is en goed functioneert!
- Zet het apparaat altijd op een **hittebestendige**, droge, horizontale en stevige ondergrond. Plaats het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatiesleuven aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt. Anders zou het apparaat oververhit en beschadigd kunnen raken.
- Het apparaat niet op of naast warmtebronnen zoals kookplaten of ovens plaatsen. Open vuur, bijv. brandende kaarsen, uit de buurt houden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht of schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Let op dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Wanneer de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken, houd deze dan altijd aan de netstekker vast en nooit aan het netsnoer. Het apparaat niet aan het netsnoer trekken of dragen.

- Zet nooit zware voorwerpen op het apparaat.
- Alleen originele toebehoren van de fabrikant gebruiken, om de werking van het apparaat niet te benadelen en om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een professionele werkplaats alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.

Doelmatig gebruik

- Deze high temperature grill is ontworpen voor het grillen, gratineren en opwarmen van levensmiddelen op temperaturen tot maximaal 850 °C. Ook slow cooking is mogelijk met dit apparaat.
- Deze grill mag alleen worden gebruikt in binnenruimten met voldoende ventilatie of bij voldoende overkapping in buitenruimten.
- Het apparaat nooit gebruiken als inbouwapparaat!
- Het apparaat is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage alsook voor vetafzettingen en verkleuringen van het apparaat en toebehoren.

Vóór het eerste gebruik

1. Pak de leveringsomvang uit en controleer of de deze volledig is en geen transportschade heeft opgelopen (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang'). Bij schade het apparaat niet gebruiken (!) maar contact opnemen met de klantenservice.
2. Eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat verwijderen. **Nooit het typeplaatje verwijderen!**
3. Het grillrooster (5), de grillschaal (7) en de vetopvangschaal (6) grondig afspoelen om eventuele productieresten te verwijderen. Volg hiertoe de aanwijzingen op uit het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.



Het frame met rooster (2) kan uit de grillkamer (10) worden genomen. Daartoe moet het van achteren iets worden opgetild, aangezien het aan de onderzijde door een haak op zijn plaats wordt gehouden. Bij het weer terugplaatsen het frame met rooster achter de haak schuiven.

De grill plaatsen en aansluiten

1. Zet de grill (1) op een stevig en **hittebestendig** werkblad. Voor voldoende vrije ruimte naar alle zijden zorgen, vooral naar de grillkamer (10).
2. Het netsnoer volledig afwikkelen en de netstekker in een contactdoos steken.
3. Zorg ervoor dat het frame met rooster (2) stevig in de grillkamer zit. De onderste dwarsstang van het frame met rooster moet zich achter de haak (11) in de grillkamer bevinden.

Grillen

Het verwarmingselement (9) van de grill kan een temperatuur van ca. 850 °C opwekken. Door deze extreme hitte krimpen de vezels op het vleesoppervlak direct, zodat zich binnen de kortste tijd een knapperige korst vormt. Het binnenste van het stuk vlees echter blijft nagenoeg intact en sappig. Door de bovenwarmte brandt het afdruipende vleessap niet aan en kan het worden gebruikt als basis voor sauzen. De grill werd weliswaar ontwikkeld voor de bereiding van steaks, maar is ook zeer geschikt voor het grillen van tonijn, zalm, zeevruchten en groenten of voor het karamelliseren van desserts zoals crème brûlée of gekonfijte vruchten. Gewoon eens proberen! Laat uw vrije fantasie de vrije loop.



Voor de bereiding moet het vlees op kamertemperatuur zijn, om een goede en gelijkmatige garing te verkrijgen.

De gaartijd hangt af van de dikte, kwaliteit, rijpheid en temperatuur van het vlees aan het begin van het grillen. Voordat u goed vertrouwd bent met het apparaat, moet de toestand van het vlees tussendoor worden gecontroleerd.



PAS OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** Het toebehoren wordt in het apparaat extreem heet. Keukenhandschoenen gebruiken! Voor het uitnemen van het grillrooster beslist de greep gebruiken!
- Het hete toebehoren alleen op een hittebestendige onderlaag leggen.
- Geen andere potten of pannen dan de grillschaal in het apparaat plaatsen.
- Voedingsmiddelen niet in verhoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de grill leggen.

1. De vetopvangschaal (6) eventueel met een beetje water vullen en op de onderste rails van het frame met rooster (2) schuiven.
2. Het grillrooster (5) en de grillschaal (7) niet plaatsen!
3. De hoofdschakelaar (14) aan de achterkant van de grill in stand I kanten. Het bedieningspaneel (12) en de ventilator worden ingeschakeld.
4. De temperatuur en gaartijd ofwel handmatig instellen of een van de 5 grillprogramma's kiezen.

Handmatige instelling:

- Met de ▼/▲-knoppen (18) eerst de temperatuur instellen.
- Met de **SET (instellen)**-knop (17) bevestigen. De tijdsweergave (20) begint te knipperen.
- Met de ▼/▲-knoppen de gaartijd instellen.

Een grillprogramma instellen:

Het gewenste programmasymbool (15) aanraken. De symbolen staan voor de volgende voorinstellingen:

| Symbool | Programma | Temperatuur / Gaartijd |
|----------------------|---------------------------------------|------------------------|
| | Entrecôte | 850 °C / 3 min |
| | Rosbief | 850 °C / 5 min |
| | T-bonesteak | 850 °C / 7 min |
| | Filet | 800 °C / 4 min |
| | Kip (ook vis, zeevruchten en groente) | 600 °C / 8 min |
| REST (rusten) | Nagaren | 300 °C / 5 min |

De aan de programma's toegekende temperaturen en gaartijden zijn slechts gemiddelde waarden en moeten eventueel worden aangepast. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van

hun herkomst, grootte, vorm en kwaliteit, kunnen de daadwerkelijke gaartemperaturen en -tijden afwijken.

De temperatuur of gaartijd van een gekozen programma kan, zoals bij de handmatige instelling, worden veranderd met de knoppen ▼/▲ en **SET (instellen)**.

Tijdens een lopend grillprogramma kunt u op elk moment naar het **REST (rusten)**-programma wisselen.

5. Door indrukken van de -knop (**16**) het grillen starten. De grillkamer wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.
Om het apparaat voortijdig te stoppen, de -knop opnieuw indrukken.
6. Ondertussen het vlees zoveel mogelijk binnen de markering op het koude grillrooster leggen.
7. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een signaal en de tijdsweergave (**20**) begint terug te tellen.
8. De greep (**4**) op het grillrooster inhaken en deze zo ver mogelijk boven in de grillkamer schuiven, zodat het oppervlak van het vlees met de maximale temperatuur wordt bereid. Erop letten dat het te grillen levensmiddel niet in contact komt met het verwarmingselement (**9**).
9. **De greep direct weer van het grillrooster afnemen**, zodat hij niet opwarmt.
10. Wanneer de helft van de gaartijd is afgelopen, het vlees keren.
11. Na afloop van de gaartijd wordt het verwarmingselement automatisch uitgeschakeld. De ventilator loopt echter verder zolang de grillkamer heet is.
12. Het vlees laten rusten, tot het de gewenste mate van garing heeft bereikt. Er zijn verschillende manieren om het vlees te laten rusten, die afhangen van de grootte en hoedanigheid van het vlees:
 - U kunt met de **REST (rusten)**-knop (**19**) het nagaren-pro-

- gramma starten (De temperatuur en gaartijd kunnen worden aangepast.)
- en /of het grillrooster op de onderste rails schuiven (hoe dunner het vlees, hoe dieper)
- of het vlees op een bord leggen.

Met een kernthermometer (niet mee inbegrepen bij de leveringsomvang) laat zich de mate van garing het betrouwbaarst vaststellen.



Om de korst een boost te geven, het vlees na de rustfase nogmaals enkele seconden per kant op de hoogste temperatuurstand grillen. Daarmee kan de mate van garing echter licht veranderen.

13. Na gebruik de hoofdschakelaar in stand **0** kantelen en de netstekker uit de contactdoos trekken.
14. De grill en het toebehoren laten afkoelen. Vervolgens reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Gebruik van de grillschaal

De grillschaal (**7**) is geschikt voor kleinere stukken levensmiddelen of de bereiding van sauzen.

Terwijl bijv. in het bovenste gedeelte van de grillkamer het vlees wordt gegrild, kan in het onderste gedeelte van de grillkamer in de grillschaal groente worden gegaard. Het afdruijende vleessap geeft smaak aan de groenten.

Ons advies voor een saus: boter, knoflook en rozemarijn in de grillschaal tijdens het grillen laten smelten.

Reinigen en opbergen



PAS OP!

- Vóór het reinigen de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat en het toebehoren volledig laten afkoelen.
- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. De oppervlakken kunnen beschadigd raken!

Het toebehoren na elk gebruik afspoelen. Ook de grill na gebruik ontdoen van kruimels, vetafzettingen of overige verontreinigingen.

- Vervuilingen van de grill verwijderen met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Het eenvoudigst is de reiniging na gebruik in lauwwarme (niet hete!) toestand.
- Het frame met rooster (2) kan voor het reinigen uit de grillkamer (10) worden genomen. Daartoe moet het van achteren iets worden opgetild, aangezien het aan de onderzijde door een haak (11) op zijn plaats wordt gehouden.
- Het gebruikte toebehoren met afwasmiddel en warm water of in de vaatwasser reinigen. Bij hardnekkige vervuilingen van tevoren inweken in warm water en afwasmiddel.
- Vóór het monteren resp. opbergen alle onderdelen grondig afdrogen.
- Bewaar de grill op een droge plaats, beschermd tegen direct zonlicht bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.
- Het apparaat bewaren op een plaats die onbereikbaar is voor kinderen en dieren.

Technische gegevens

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Artikelnummer: | 08681 |
| Modelnummer: | 22901A0 |
| Spanningsvoorziening: | 220 – 240 V ~ 50/60 Hz |
| Vermogen: | 1600 W |
| Elektrische veiligheidsklasse: | I |
| Timer: | tot 9 min 30 s |
| Temperatuurstelling: | 200 °C – 850 °C |
| ID gebruikershandleiding: | Z 08681 M DS V1 0319 |



Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, controleer dan eerst of een probleem zelf kan worden opgelost. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de onderstaand genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet. De weergaven op het bedieningspaneel gaan niet aan. | De netstekker zit niet goed in de contactdoos. | De netstekker tot de aanslag in de contactdoos schuiven. |
| | De contactdoos is defect. | Probeer een andere contactdoos. |
| | Er is geen netspanning voorhanden. | De zekering in de zekeringskast controleren. |
| | De beveiliging tegen oververhitting werd geactiveerd. | De netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen. Vervolgens opnieuw proberen. |
| De zekering in de zekeringskast is gesprongen. | Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten. | Het aantal apparaten in de stroomkring verminderen. |
| De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard. | Er werden verschillende levensmiddelen met uiteenlopende gaartijden gelijktijdig bereid. | Levensmiddelen met een langere gaartijd eerst in het apparaat doen, later ingrediënten met een kortere gaartijd toevoegen. |
| | Er zijn levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijkertijd bereid. | Levensmiddelen met uiteenlopende gaartemperaturen één voor één bereiden. |
| | De ingestelde gaartijd was te kort of de temperatuur te laag. | De gaartijd resp. temperatuur verhogen. |
| | De levensmiddelen liggen op elkaar. | Levensmiddelen verdelen. |
| De levensmiddelen zijn aangebrand. | De gekozen temperatuur is te hoog of de gaartijd te lang. | De temperatuur resp. gaartijd verminderen. |
| Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen. | Het apparaat is vervuild. | Volg de aanwijzingen op van het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'. |
| | Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt. | Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Rookontwikkeling tijdens de werking. | Het te grillen levensmiddel komt in contact met het verwarmingselement (9). | Het grillrooster (5) op een lagere rail schuiven. |
| | Het te grillen levensmiddel komt niet in contact met het verwarmingselement. | Het levensmiddel verwijderen. Het is niet geschikt voor deze grill. |
| De grill wordt van buiten zeer heet resp. de grill raakt oververhit. | Geblokkeerde ventilatiesleuven of luchtinlaten. | Alle voorwerpen verwijderen, die een blokkering zouden kunnen veroorzaken. |

Afvoeren



Verwijder het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze en breng deze naar een recyclepunt.



Het apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Het apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar dient milieuvriendelijk verwerkt te worden door een erkend afvalverwerkingsbedrijf.