

Model 88182

Instruction manual
Gebrauchsanweisung

GB

DE



HIGH-TEMPERATURE GRILL

Technical specifications

Power supply	AC230 V 50 Hz
Power	2000 W
Temperature range (heaters)	400-850 °C
Dimensions	310x335x362 mm

Safety precautions

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

Danger for children and large groups of people

This device is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions on how the device is to be used.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge **IF** they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

Keep children away from packaging materials. If swallowed, there is a risk of suffocation. Also, ensure that the packaging bag is never placed over the head.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Electrical hazard

The grill must not be immersed in water or other liquids. Risk of electric shock.

The grill must not be soaked with water or other liquids. Risk of electric shock.

Therefore do not use the unit near sources of moisture such as a sink.

Do not use the device outdoors.

Connect the device to a properly installed outlet with a voltage corresponding to that listed in "Technical Specifications".

Ensure that the power outlet is easily accessible so that you can quickly unplug the power cord if necessary.

Do not use the high temperature grill if it is damaged, if the heating element cracks, if the power cord or plug are damaged, if the appliance has been dropped or there is any other damage to the unit.

Completely unwind the power cord before each use. Make sure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.

Unplug the device from the outlet after every use, when not using the grill, before cleaning or storing, if malfunction occurs during the operation and during thunderstorms.

Always pull the plug, not the cord.

Do not make any modifications to the device or to the power cord.

Have repairs carried out by a specialist workshop only. Do not use an extension cord. If the power cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a specialist workshop in order to avoid a hazard.

The device must not be connected to an external timer or a remote-controlled socket.

The unit must be operated via a residual current line which has a tripping current of no more than 30 mA. If you are unsure, consult a qualified electrician.

Usage

This high-temperature grill is only suitable for the heating, grilling and browning of foods such as meat, fish or vegetables. Do not use for dry foods such as rolls or bread.

The device is intended for use in private households and designed for amounts of food normally consumed. For commercial use such as in kitchens for staff in shops, offices and other commercial areas, in agricultural properties, by customers at hotels, motels, B&Bs or other residential facilities, the high-temperature grill is not suitable.

The high temperature grill may only be used in enclosed spaces with adequate ventilation or with adequate shelter and not as a built-in device.

The device is not suitable for use in aviation, shipping or passenger vehicles.

The manufacturer assumes no liability for damage resulting from improper use.

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

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

Risk of burns / scalds and fire

CAUTION!

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

Be especially careful when putting food into the hot device or removing heated food or accessories. Please use potholders or oven mitts.

Do not place any objects such as towels or prepackaged foods on or in the grill. Fire hazard.

Do not leave the appliance unattended during use or while heating up and cooling down.

Overheated food or hot oil can catch fire.

Allow the grill to cool completely before you move, clean or put it away.

Located on the sides and top of the device's cabinet are cooling slots. On the floor of the cabinet are air intakes. These may not be covered as the device could overheat and become a fire hazard.

After using the appliance, the cooling fans remain in operation for some time until the heater has dropped below a temperature of 60°C. Do not pull the plug, do not turn off the unit at the main switch on the back of the device while the fan is running the unit may overheat. Fire and burn hazard.

The heating element at the top of the grilling area is extremely hot. Touching can lead to severe burns.

Food must not touch the heating element located in the grill. This is extremely hot and foods may ignite. Fire hazard!

The entire grill area is very hot. Be careful and never touch the heated parts.

The enclosed guide handle at the entrance of the grill grate must not remain on the grate during grilling or cooking under any circumstances. It can heat up to high temperatures and result in significant burns.

Remove the handle immediately after positioning the grill grate and use it again only if you want to remove the grill. Use special heat-resistant gloves or oven mitts when touching the handle.

Operate only when the entire grill insert and grease tray are in place in the device. Fill the drip tray with a little water in order to avoid ignition of the collected grease and check the water level continuously during operation. Should the water evaporate, turn the unit off completely and remove the cooled grease drip tray carefully to refill with water.

Remove the grill insert only after complete cooling of the device.

Grease and oils can ignite when not used properly. Never attempt to extinguish with water. Disconnect the device from the electrical outlet and use a suitable extinguishing agent.

Instructions for location and operation

Set the device on a stable, level and heat-resistant surface. Ensure that there is a sufficient distance from strong heat sources such as hot plates, heating tubes, etc.

Avoid heat build-up and place the unit in an area that allows heat occurring during use of the device to dissipate.

The feet also serve as spacers between the floor of the device and the surface upon which it is placed. They must not be dismantled.

The minimum distance on the sides of the device must be at least 15 cm. Above, there must be a minimum distance of 50 cm.

Be careful when roasting or toasting. We advise against the cooking of dry foods.

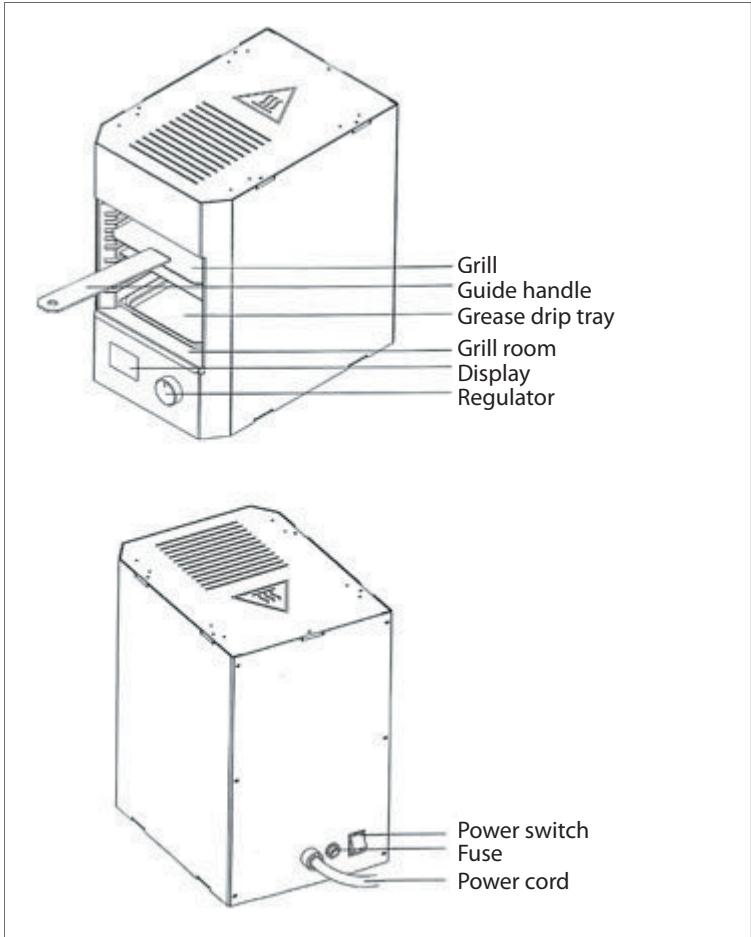
Do not place the device under a wall cabinet or in a corner. Keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.

Keep the grill away from water. This is especially true when the oven is hot.

There are feet on the underside of the unit. Because furniture or floor surfaces consist of various materials and are treated with various care products, it cannot be completely ruled out that some substances may contain ingredients which can corrode the device feet and soften them. If necessary, place a non-slip mat under the feet.

When cleaning do not use aggressive cleaning agents, abrasive cleaners, hard sponges, etc.

When cleaning, do not spray any liquids onto or into the unit. Use a slightly moistened cloth with gentle cleaning agents.



Before first use

Unpacking

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

Delivery

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

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

- High temperature grill
- Grill attachment
- Grate
- Drip tray
- Guide handle for the grate and the drip tray
- Grease drip tray

Set up

When setting up, ensure that there is sufficient distance between the device and strong heat sources such as hot plates, heating tubes, etc.

Avoid heat build-up and place the unit in an area that allows heat occurring during use of the device to dissipate.

The minimum distance on the sides of the device must be at least 15 cm. Above, there must be a minimum distance of 50 cm. The feet also serve as spacers underneath the device.

During the first use, smoke and odours may result from the burning of care oils. Therefore heat the device while it is empty (without food) for about 10 minutes in a well-ventilated room with the grill and drip tray intact.

Do not place the device under a wall cabinet or in a corner. Keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.

Set the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface.

Cleaning

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

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

Insert the grill box and grease drip tray

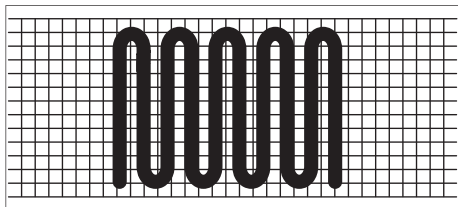
For a simplified cleaning of the device, the grill attachment may be removed. Insert the attachment into the grill compartment. To prevent damage, make sure that the attachment does not come into contact with the heating element. The attachment is properly inserted when the latching hooks located on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

To remove the attachment, slightly raise it until the latching hooks located at the top of the grill attachment are released. Pull the grill insert carefully out of the front. Contact with the heating element must be avoided to prevent damage. During the grilling of meat products, liquid is normally released from the food. This must not enter into the interior of the cabinet. Therefore only operate with the grease drip tray inserted.

Operation and usage

Important note about the ceramic heating element:

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



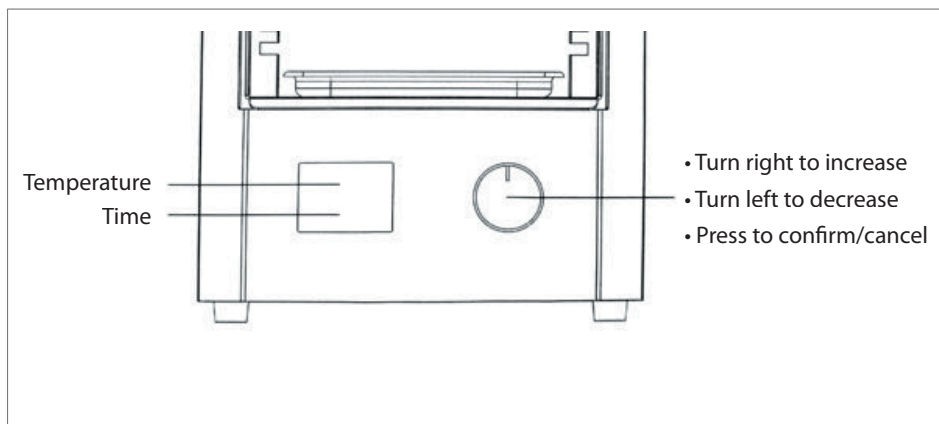
Turning on the unit and setting the temperature

To turn on the device, press the power button on the back of the device. For a short moment, the software version will be displayed, e.g. RO9. The controller may be used to increase or decrease the temperature setting of the heating element. The maximum temperature is 850°C. Press the dial to confirm the set temperature.

Adjusting the cooking time

After confirming the grill temperature, you can set the time. The extreme temperature of up to 850 °C poses a potential hazard. For this reason, the maximum adjustable operating time is 9:50 minutes. You may freely select a value between 400 and 850 °C. Press the controller to confirm the cooking process. After reaching the preset temperature, the countdown of e.g. 9:50-0:00 will begin.

At the end of the countdown, a signal will sound and the device will automatically switch off. If you want to continue the grilling process, press the controller twice. The grill will reset to the latest preset values and the grilling process will continue.



Preheating

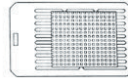
During operation, the high temperature grill shows the current temperature as measured by a built-in heating element temperature sensor. As soon as the set target temperature has been reached, a signal will sound. Thereafter, the temperature display will move $\pm 20^{\circ}\text{C}$ around the target value. The device works most effectively when the entire grill area is preheated. Thus, it is advised to wait an additional 3-5 minutes before inserting food to be grilled in order to obtain consistent and reproducible grilling results.

Making barbecue

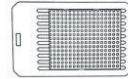
Usual cooking time is between one and three minutes on each side of the food. The meat should be taken out of the refrigerator about 1 to 2 hours before grilling and slowly brought to room temperature.

Insert the drip tray into rail 6 of the preheated grill attachment using the guide handle. Place the meat on the non-preheated grate and insert it into rails 1 to 5 of the preheated grill attachment using the guide handle. In the following illustrations you can see the exposed grill surface in relation to the selected rail, or in relation to the distance between grill and heating. Place the meat in the check pattern area:

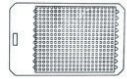
Rails 1 and 2



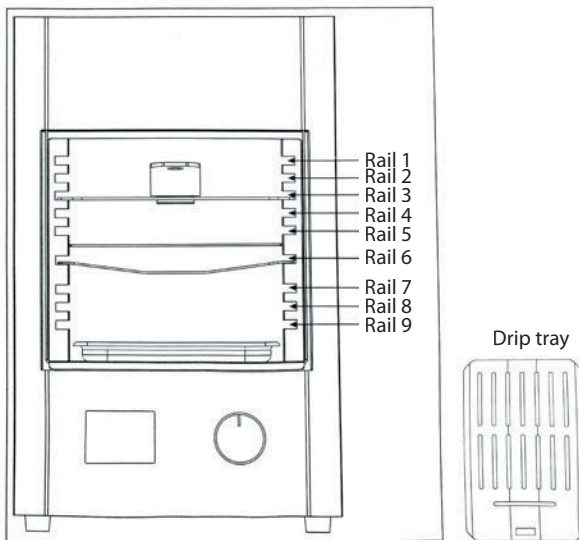
Rails 3 and 4



Rails 5 and 6



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



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

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

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

Cancel grilling

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

Remove meat and let rest after cooking

The strong radiant heat at a high temperature setting between 650°C and 850°C ensures rapid browning or crusting. In most cases, it is recommended that after strong exposure, you remove the meat and let it rest. This can be done at reduced temperature in the upper grill room (rail 1-5) or better still in the lower grill room (rail 7-9), or even directly in the drip tray in the lower room of the grill attachment (resting area). For this, you can remove the drip tray with the guide handle. (Caution, this can be hot and should be placed on a fireproof base). For slower warming after searing, the temperature should be reduced to between 400°C and 500°C.

Drip tray

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

The drip tray separates the upper and lower grill compartments and prevents the heating of the lower area. Thus, the meat juice and the grease can flow down into the grease collecting tray and remain there largely protected from the heat and infrared radiation.

When grilling several pieces of meat, the first can rest in the lower room after grilling while others are being grilled. Subsequently the drip tray may be removed and all of the grilled meats may continue gently cooking at reduced temperature.

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

Basic information on high temperature grilling

Displayed temperature

The temperature shown in the display is measured by a high-precision temperature sensor directly in the heating element. According to lab measurements, the surface temperature of the heating element is about 3-5% above the displayed temperature. As the distance to the food being grilled increases, it decreases. Since the device works mainly with radiant heat, the intensity of the heat exposure depends on the surface of the meat. Surfaces that are dark and have little reflection heat up faster than surfaces with light colours.

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

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

Cleaning and care

The device may only be cleaned after it has cooled down completely. The main switch has been switched off and the earthing contact plug has been removed from the socket and the device is therefore completely disconnected from the mains.

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

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

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

Troubleshooting

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

Error Codes

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

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacement parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Environmental information



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with a crossed-out wheeled bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

HOCHTEMPERATURGRILL

Technische Daten

Stromversorgung	AC230 V 50 Hz
Leistung	2000 W
Temperaturbereich (Heizungen)	400-850 °C
Abmessungen	310x335x362 mm

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit dem Hochtemperaturgrill beginnen, und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie dieses Handbuch bitte ebenfalls weiter.

Gefahr für Kinder und große Personengruppen

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zum Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, **FALLS** sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern. Beim Verschlucken besteht Erstickenungsgefahr. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Verpackungsbeutel niemals über den Kopf gezogen wird.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Stromgefahr

Der Grill darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Stromschlaggefahr.

Der Grill darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten getränkt werden. Stromschlaggefahr.

Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von Feuchtigkeitsquellen, z. B. einer Spüle.

Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit einer Spannung an, die der unter „Technische Daten“ angegebenen Spannung entspricht.

Stellen Sie sicher, dass die Steckdose leicht zugänglich ist, damit Sie das Netzkabel bei Bedarf schnell abziehen können.

Verwenden Sie den Hochtemperaturgrill nicht, wenn er beschädigt ist, wenn das Heizelement bricht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät heruntergefallen ist, oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt ist.

Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.

Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz, wenn Sie den Grill nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder lagern, wenn während des Betriebs und bei Gewitter Fehlfunktionen auftreten.

Ziehen Sie stets am Stecker, nicht am Kabel.

Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät oder am Netzkabel vor.

Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Das Gerät darf nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder eine ferngesteuerte Steckdose angeschlossen werden.

Das Gerät muss durch einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA geschützt werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Verwendung

Dieser Hochtemperaturgrill ist nur zum Erhitzen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet. Nicht für trockene Lebensmittel wie Brötchen oder Brot verwenden.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen und für die normalerweise konsumierten Lebensmittelmengen ausgelegt. Für die gewerbliche Nutzung wie in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Gewerbereichen, in landwirtschaftlichen Betrieben, von Kunden in Hotels, Motels, B & Bs oder anderen Wohneinrichtungen ist der Hochtemperaturgrill nicht geeignet.

Der Hochtemperaturgrill darf nur in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung oder mit ausreichendem Schutz und nicht als Einbaugerät verwendet werden.

Das Gerät ist nicht für den Einsatz in der Luftfahrt, der Schifffahrt oder Passagierfahrzeugen geeignet.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Wenn während des Betriebs ein unerwarteter Stromausfall auftritt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie die Lebensmittel vom Grillbereich.
2. Berühren Sie nicht das Gehäuse und achten Sie darauf, dass keine anderen Gegenstände damit in Berührung kommen. Ohne aktive Kühlung kann das Gehäuse aufgrund der Restwärme der Heizung sehr heiß werden.
3. Wenn die Stromunterbrechung kurz ist, läuft der Ventilator nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch weiter. Lassen Sie in diesem Fall den Ventilator weiter laufen, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
4. Ziehen Sie andernfalls den Netzstecker aus der Steckdose, sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bis es vollständig abgekühlt ist.



Verbrennungs- / Verbrühungsgefahr und Brandgefahr

ACHTUNG!

Verbrennungsgefahr. Die Gehäuseteile sind während des Gebrauchs heiß. Nicht berühren, während das Gerät in Betrieb ist.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät legen oder erwärmte Lebensmittel oder Zubehörteile entfernen. Bitte Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.

Legen Sie keine Gegenstände wie Handtücher oder abgepackte Lebensmittel auf oder in den Grill. Brandgefahr.

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs oder während des Aufheizens und Abkühlens nicht unbeaufsichtigt.

Überhitzte Lebensmittel oder heißes Öl können sich entzünden.

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder wegstellen.

An den Seiten und oben am Gehäuse des Geräts befinden sich Kühlschlitze. Auf dem Boden des Gehäuses befinden sich Lufteinlässe. Diese dürfen nicht abgedeckt werden, da das Gerät überhitzen und zu einer Brandgefahr werden kann.

Nach dem Gebrauch des Geräts bleiben die Kühlventilatoren einige Zeit in Betrieb, bis die Heizung eine Temperatur von 60 °C unterschritten hat. Ziehen Sie nicht am Stecker und schalten Sie das Gerät nicht am Hauptschalter auf der Rückseite des Geräts aus, während der Ventilator läuft. Das Gerät kann überhitzen. Brand- und Verbrennungsgefahr.

Das Heizelement am oberen Rand des Grillbereichs ist extrem heiß. Das Berühren kann zu schweren Verbrennungen führen.

Lebensmittel dürfen das im Grill befindliche Heizelement nicht berühren. Es ist extrem heiß, und Lebensmittel können sich entzünden. Brandgefahr!

Der gesamte Grillbereich ist sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die erhitzten Teile.

Der beiliegende Führungsriff am Eingang des Grillrosts darf unter keinen Umständen beim Grillen oder Garen auf dem Rost verbleiben. Es kann sich auf hohe Temperaturen erwärmen und zu schweren Verbrennungen führen.

Entfernen Sie den Griff unmittelbar nach dem Positionieren des Grillrosts und verwenden Sie ihn erst wieder, wenn Sie den Grillrost entfernen möchten. Verwenden Sie spezielle hitzebeständige Handschuhe oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Griff berühren.

Verwenden Sie das Gerät nur, wenn sich der gesamte Grilleinsatz und die Fettschale im Gerät befinden. Füllen Sie die Abtropfschale mit etwas Wasser, um ein Entzünden des gesammelten Fetts zu vermeiden, und prüfen Sie den Wasserstand während des Gebrauchs kontinuierlich. Sollte das Wasser verdunsten, schalten Sie das Gerät vollständig aus und entfernen Sie die abgekühlte Fettauffangschale vorsichtig, um Wasser nachzufüllen.



Entfernen Sie den Grilleinsatz erst nach vollständiger Abkühlung des Geräts.

Fett und Öle können sich bei unsachgemäßer Verwendung entzünden. Niemals versuchen, mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel.

Anweisungen für Standort und Gebrauch

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass ein ausreichender Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizrohren usw. vorhanden ist.

Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem die beim Gebrauch des Geräts entstehende Wärme abgeführt werden kann.

Die Füße dienen auch als Abstandhalter zwischen dem Boden des Geräts und der Oberfläche, auf die es gestellt wird. Sie dürfen nicht abgebaut werden.

Der Mindestabstand an den Geräteseiten muss 15 cm betragen. Oben muss ein Mindestabstand von 50 cm eingehalten werden.

Seien Sie vorsichtig beim Braten oder Rösten. Wir raten von der Zubereitung trockener Lebensmittel ab.

Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einen Wandschrank oder in eine Ecke. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien wie Gardinen oder Tischdecken ein.

Halten Sie den Grill von Wasser fern. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Ofen heiß ist.

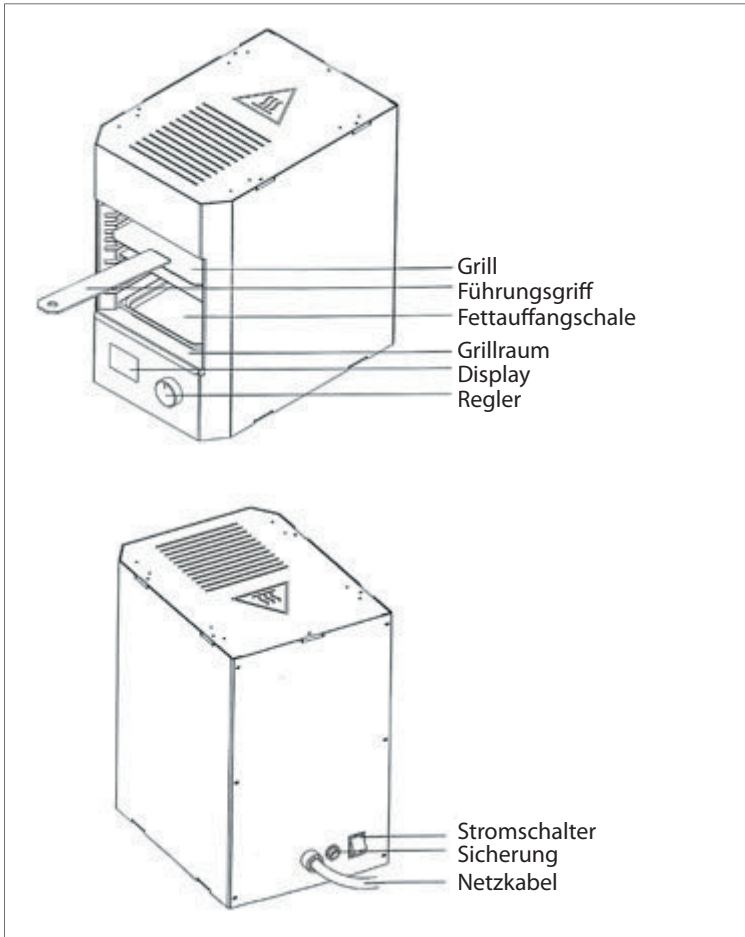
An der Unterseite des Geräts befinden sich Füße. Da Möbel oder Bodenflächen aus verschiedenen Materialien bestehen und mit verschiedenen Pflegeprodukten behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass einige Substanzen Inhaltsstoffe enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen können. Legen Sie erforderlichenfalls eine rutschfeste Matte unter die Füße.

Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, harten Schwämme usw.

Sprühen Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät. Verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch mit milden Reinigungsmitteln.



Geräteübersicht und Bedienelemente



Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
2. Bewahren Sie die beiden Verpackungskartons und die beiliegende Polsterung für den Grill auf. Nur mit dieser Spezialverpackung ist im Reklamationsfall ein sicherer Transport möglich.
3. Entfernen Sie das restliche Zubehör aus dem Innenraum des Grills.
4. Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungen und prüfen Sie, ob der Innenraum frei von Verpackungsmaterial ist. Überprüfen Sie das Gerät und insbesondere das Heizelement und das Kabel auf Beschädigungen.

Lieferung

Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.

Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an unseren Kundenservice. Die folgenden Teile sind im Lieferumfang enthalten.

- Hochtemperaturgrill
- Grillaufsatz
- Rost
- Auffangschale
- Führungsriff für den Rost und die Auffangschale
- Fettaufangschale

Aufstellen

Stellen Sie beim Aufstellen sicher, dass ein ausreichender Abstand zwischen dem Gerät und starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizrohren usw. vorhanden ist.

Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem die beim Gebrauch des Geräts entstehende Wärme abgeführt werden kann.

Der Mindestabstand an den Geräteseiten muss 15 cm betragen. Oben muss ein Mindestabstand von 50 cm eingehalten werden. Die Füße dienen auch als Abstandhalter unter dem Gerät.

Rauch und Gerüche können beim ersten Gebrauch durch das Verbrennen von Pflegeölen entstehen. Erhitzen Sie das Gerät daher in einem gut belüfteten Raum mit intaktem Rost und intakter Auffangschale ca. 10 Minuten lang, solange es leer ist (ohne Lebensmittel).

Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einen Wandschrank oder in eine Ecke. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu brennbaren

Materialien wie Gardinen oder Tischdecken ein.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie das Gerät sorgfältig reinigen, um Staub und mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen. Danach ohne Lebensmittel erhitzen und erneut reinigen.

1. Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Spülwasser. Teile gründlich abtrocknen. Beachten Sie, dass aggressive Reinigungsmittel auch auf Edelstahl Korrosion verursachen können.
2. Reinigen Sie den Grill außen und innen mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch.
3. Reiben Sie den Ofen gründlich ab, um ihn zu trocknen.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose mit Schutzkontakt.

Setzen Sie den Grillkasten und die Fettaufangschale ein.

Zur vereinfachten Reinigung des Geräts kann der Grillaufsatz entfernt werden. Setzen Sie den Aufsatz in das Grillfach ein. Achten Sie zur Vermeidung von Beschädigungen darauf, dass der Aufsatz nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt. Der Aufsatz ist richtig eingesetzt, wenn die oben am Grillaufsatz befindlichen Schnapphaken in die passende Schraube im Grillfach eingreifen. Der Grillaufsatz ist für den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich und muss während des Gebrauchs im Gerät verbleiben. Die Entnahme darf nur im vollständig abgekühlten Zustand erfolgen.

Heben Sie den Aufsatz zum Entfernen leicht an, bis die Schnapphaken oben am Grillaufsatz gelöst sind. Ziehen Sie den Grilleinsatz vorsichtig von vorne heraus.

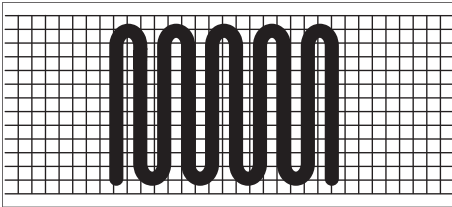


Der Kontakt mit dem Heizelement muss vermieden werden, um Beschädigungen zu verhindern. Während des Grillens von Fleischprodukten wird normalerweise Flüssigkeit aus dem Lebensmittel freigesetzt. Diese darf nicht in das Innere des Gehäuses gelangen. Verwenden Sie das Gerät deshalb nur mit eingesetzter Fettaufangschale.

Gebrauch und Lagerung

Wichtiger Hinweis zum keramischen Heizelement:

Während des Betriebs zeigt das keramische Heizelement in der Mitte einen dunklen Fleck. An dieser Stelle können keine Heizdrähte installiert werden. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Grillergebnis, da das Abstrahlverhalten der Heizung diffus ist und die Grillfläche in der Mitte gleichmäßig bestrahlt wird.

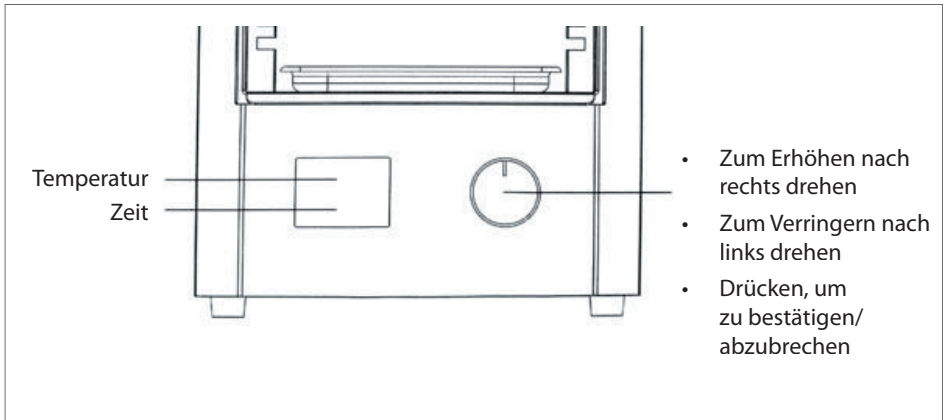


Gerät einschalten und Temperatur einstellen

Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts. Für einen kurzen Moment wird die Softwareversion angezeigt, z. B. RO9. Der Regler kann verwendet werden, um die Temperatureinstellung des Heizelements zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Temperatur beträgt 850 °C. Drücken Sie den Drehknopf, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen.

Garzeit einstellen

Nach Bestätigung der Grilltemperatur können Sie die Zeit einstellen. Die extreme Temperatur von bis zu 850 °C ist eine potenzielle Gefahr. Aus diesem Grund beträgt die maximal einstellbare Betriebszeit 9:50 Minuten. Sie können einen Wert zwischen 400 und 850 °C frei wählen. Drücken Sie den Regler, um den Garvorgang zu bestätigen. Nach Erreichen der voreingestellten Temperatur beginnt der Countdown von z. B. 9: 50-0: 00.



Am Ende des Countdowns ertönt ein Signal, und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie den Grillvorgang fortsetzen möchten, drücken Sie den Regler zweimal. Der Grill wird auf die neuesten voreingestellten Werte zurückgesetzt, und der Grillvorgang wird fortgesetzt.

Vorheizen

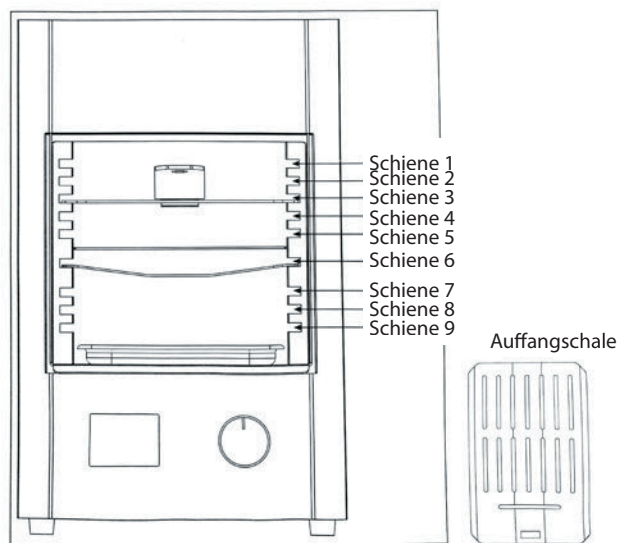
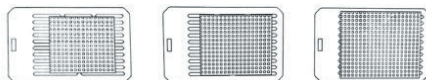
Während des Betriebs zeigt der Hochtemperaturgrill die aktuelle Temperatur an, die von einem eingebauten Heizelement-Temperatursensor gemessen wird. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Danach bewegt sich die Temperaturanzeige um $\pm 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ um den Zielwert. Das Gerät arbeitet am effektivsten, wenn der gesamte Grillbereich vorgeheizt ist. Es wird daher empfohlen, weitere 3-5 Minuten vor dem Einlegen des Grillguts zu warten, um gleichmäßige und reproduzierbare Grillergebnisse zu erzielen.

Barbecue machen

Die übliche Garzeit liegt zwischen einer und drei Minuten auf jeder Seite des Garguts. Das Fleisch sollte ca. 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen und langsam auf Raumtemperatur gebracht werden.

Setzen Sie die Auffangschale mit dem Führungsriff in die Schiene 6 des vorgeheizten Grillaufsatzes ein. Legen Sie das Fleisch auf den nicht vorgeheizten Rost und setzen Sie es mit dem Führungsriff in die Schienen 1 bis 5 des vorgeheizten Grillaufsatzes ein. In den folgenden Abbildungen sehen Sie die sichtbare Grillfläche in Bezug auf die ausgewählte Schiene oder in Bezug auf den Abstand zwischen Grill und Heizung. Legen Sie das Fleisch in den Bereich mit dem Karomuster:

Schienen 1 und 2 Schienen 3 und 4 Schienen 5 und 6



Wählen Sie eine Schiene je nach Dicke des Fleisches. Für eine optimale Bräunung und Kruste sollte das Fleisch so nah wie möglich am Heizelement positioniert werden, es jedoch niemals berühren. Entfernen Sie sofort den Führungsgriff vom Rost, um eine Erwärmung des Griffs zu vermeiden. Vorsicht Verletzungsgefahr!

Achten Sie beim Einlegen des Fleisches darauf, dass das Fleischstück mittig unter dem Heizelement liegt, um eine gleichmäßige Bräunung des Garguts zu gewährleisten.

Um das Fleisch zu wenden, sollten Sie den Grillrost vollständig entfernen und auf eine feuerfeste Unterlage legen. Das Fleisch wenden und wieder in den Grill legen. Verwenden Sie statt scharfer Utensilien eine Grillzange, damit der Fleischsaft nicht herausfließt.

Es wird empfohlen, das Gerät zuerst aufzuwärmen. Nach dem Vorheizen können Sie den Grillvorgang erneut starten, um innerhalb einer Schaltperiode genügend Zeit zu haben. Dazu muss der Drehknopf dreimal kurz hintereinander gedrückt werden.

Grillen abbrechen

Wenn Sie den Grillvorgang unterbrechen möchten, um beispielsweise die eingestellte Temperatur zu ändern oder das Gerät auszuschalten, drücken Sie einmal auf den Knopf.

Fleisch herausnehmen und nach dem Garen ruhen lassen

Die starke Strahlungswärme bei einer hohen Temperatureinstellung zwischen 650 °C und 850 °C sorgt für eine schnelle Bräunung oder Krustenbildung. In den meisten Fällen wird empfohlen, das Fleisch nach starker Einwirkung herauszunehmen und es ruhen zu lassen.

Dies kann bei reduzierter Temperatur im oberen Grillraum (Schiene 1-5) oder noch besser im unteren Grillraum (Schiene 7-9) oder auch direkt in der Auffangschale im unteren Raum des Grillaufsatzes (Ruhebereich) erfolgen. Dazu können Sie die Auffangschale mit dem Führungsgriff entfernen. (Achtung, diese kann heiß sein und sollte auf einen feuerfesten Untergrund gestellt werden.) Für ein langsames Erwärmen nach dem Anbraten sollte die Temperatur auf 400 °C bis 500 °C gesenkt werden.

Auffangschale

Standardmäßig sollte die Auffangschale während des Grillvorgangs in die Schiene 6 eingesetzt werden. Sie kann heiß werden und sollte wie der Grill nur mit dem Führungsgriff bedient werden.

Die Auffangschale trennt das obere und untere Grillfach und verhindert das Aufheizen des unteren Bereichs. Dadurch können der Fleischsaft und das Fett in die Fettauffangschale abfließen und bleiben dort weitgehend vor Hitze und Infrarotstrahlung geschützt.

Beim Grillen mehrerer Fleischstücke kann das erste nach dem Grillen im unteren Raum ruhen, während andere gegrillt werden. Anschließend kann die Auffangschale entfernt werden und das gesamte gegrillte Fleisch bei reduzierter Temperatur vorsichtig weitergaren.

Obwohl das tropfende Fett schnell in den Fettabscheider abfließt, kann ein dünner Fettfilm auf der Oberfläche der Auffangschale haften. Aufgrund der starken Infrarotstrahlung kann er in die Oberfläche einbrennen. Aus praktischer Sicht wird empfohlen, die Auffangschale zwischen den Grillvorgängen kurz zu entfernen und zu entleeren oder mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Grundlegende Informationen zum Grillen bei hohen Temperaturen

Angezeigte Temperatur

Die im Display angezeigte Temperatur wird von einem hochpräzisen Temperatursensor direkt im Heizelement gemessen. Laut Labormessungen liegt die Oberflächentemperatur des Heizelements ca. 3-5 % über der angezeigten Temperatur. Wenn der Abstand zum Grillgut zunimmt, nimmt die Temperatur ab. Da das Gerät hauptsächlich mit Strahlungswärme arbeitet, hängt die Intensität der Wärmeexposition von der Oberfläche des Fleisches ab. Dunkle und wenig reflektierende Oberflächen erwärmen sich schneller als Oberflächen mit hellen Farben.

Hinweis: Es ist nicht effektiv, die Temperatur des Heizelements mit einem Infrarot-Thermometer zu messen. Durch verschiedene Reflexionen von den umgebenden Edelstahloberflächen und durch das Schutzgitter wird das Messergebnis stark beeinflusst.

Die Verwendung eines Hochtemperaturgrills unterscheidet sich stark von der Verwendung eines herkömmlichen Grills. Der Leistungsbereich ist etwa zehnmal höher.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf erst gereinigt werden, nachdem es vollständig abgekühlt ist. Der Hauptschalter wurde ausgeschaltet und der Schutzkontaktstecker aus der Steckdose gezogen, und das Gerät ist somit vollständig vom Stromnetz getrennt.

Entfernen Sie zuerst den Grillrost, die Auffangschale und dann den Grillaufsatz. Die Zubereitungsflächen (Grilleinsatz, Rost usw.) sollten aus dem Gerät entfernt und mit einem geeigneten Reiniger vollständig besprüht werden. Achten Sie bei der Auswahl eines Reinigers auf die Metallverträglichkeit. Lassen Sie das Reinigungsmittel einwirken und sprühen Sie mehrmals, wenn der Grilleinsatz stark verschmutzt ist. Spülen Sie den Einsatz nach einer ausreichenden Einwirkzeit mit Hilfe einer Spülbürste mit Kunststoffborsten gründlich aus. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Drahtbürsten oder Stahlschwämme, um Kratzer und Korrosion zu vermeiden.

Der Grillraum und das Gehäuse müssen regelmäßig und gründlich mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Sprühen Sie keine Reinigungsmittel in das Gerätegehäuse oder auf das Gerätegehäuse. Das Reinigungsmittel sollte mit einem Tuch auf das Gerät aufgetragen werden. Vermeiden Sie die Verwendung starker Chemikalien auf den Heizelementen während des Reinigungsprozesses. Achtung: Rückstände können sich entzünden, daher gründlich reinigen.

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

Fehlersuche

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Rauchentwicklung während des Betriebs	Gargut berührt das keramische Heizelement.	Gerät ausschalten und Gargut neu positionieren. Achtung: Gargut, Zubehör und Innenraum sind heiß.
	Das Gargut raucht, ohne die Heizung zu berühren.	Unterbrechen Sie sofort den Grillvorgang und lassen Sie das Gerät abkühlen. Erwärmen Sie das Essen nicht erneut.
Das Gerät reagiert nicht oder heizt nicht auf.	Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose.
	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Starten Sie das Gerät erneut.
	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts.
	Die Feinsicherung auf der Geräterückseite ist defekt.	Lassen Sie die Sicherung von einer Fachfirma ersetzen.
	Gerät ist überhitzt.	Bei Überhitzung des Geräts wird die Heizung aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Nach einer längeren Abkühlphase ist das Gerät wieder betriebsbereit. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Grilleinsatz. Dies verhindert ein schnelles Überhitzen.
Die Außenseite des Geräts ist sehr heiß.	Grilleinsatz nicht eingesetzt.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Setzen Sie dann den Grilleinsatz ein.
	Blockierte Belüftungsöffnungen.	Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Belüftungsöffnungen blockieren könnten.
	Blockierte Lufteinlässe.	Stellen Sie sicher, dass die Lufteinlässe unter dem Gerät frei sind.



Fehlercodes

F01, F02, F03, F04, F 16	Wenn die folgenden Fehlercodes auf dem Display angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst: F01, F02, F03, F04, F16.
F05	Der Code F05 zeigt an, dass der Heizvorgang zum Erreichen der eingestellten Kochtemperatur nicht innerhalb von 10 Minuten abgeschlossen werden konnte. Der Heizvorgang wird abgebrochen. Mögliche Ursache: Das Gerät ist einem starken kühlen Wind oder einer sehr kalten Umgebung oder beidem ausgesetzt. Der Fehler kann durch Drücken des Knopfs quittiert werden. Anschließend kehrt die Anzeige in ihre normale Position zurück. Sollte der Fehler unter normalen Bedingungen wiederholt auftreten, beispielsweise bei Raumtemperatur, kann ein Defekt vorliegen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Err, Hot	If Err und Hot werden angezeigt, das Gerät ist im unteren Bereich, in dem sich die Steuerelektronik befindet, überhitzt. Unter normalen Betriebsbedingungen sollte dieser Bereich nicht heißer als 50 ° C sein. Sollte es dennoch zu einer Überhitzung kommen, schaltet sich das Gerät aus. Bitte lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

DE



Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- www.schou.com

Entsorgung des Gerätes



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Wirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit einer „durchkreuzten Abfalltonne“ gekennzeichnet.

Hergestellt in der Volksrepublik China

Hersteller:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationssystem und -abrufsystem gespeichert werden.