

GOURMET BBQ

Art.-Nr./No. d'art. 90282.00.000



 wellcraft®

**BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
MANUALE D'USO**

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · ADETSWILERSTRASSE 4 · CH-8344 BÄRETSWIL

BEDIENUNGSANLEITUNG

GOURMET BBQ

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie die ganze Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes und befolgen Sie alle Anweisungen genauestens.
2. Benutzen Sie das Gerät ausschliesslich für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
3. Schliessen Sie den Netzstecker ausschliesslich an eine geeignete Steckdose an (220 – 240 V, 50 Hz), und halten Sie das Netzkabel von der Grillplatte und anderen Geräteteilen, die heiss sein könnten, fern.
4. Bringen Sie den Thermostat und das Netzkabel niemals mit Wasser in Kontakt. Achten Sie besonders beim Betrieb im Freien darauf, diese vor Feuchtigkeit zu schützen.
5. Verwenden Sie nur das Originalzubehör oder Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
6. Behandeln Sie die Antihaftbeschichtung der Grillplatte sorgfältig und verwenden Sie keine scharfkantigen oder spitzigen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden oder die Grillplatte zu reinigen.
7. Bedecken Sie die Grillplatte ebenfalls nicht mit Aluminiumfolie oder Aluminiumschalen, es könnte sich überhitzen. Grillen Sie die Speisen immer direkt auf dem Grillrost und nie in irgendwelchen Behältern.
8. Stellen Sie den Kugelgrill auf eine ebene und stabile Fläche, so dass niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Decken Sie den Kugelgrill ausschliesslich mit der Brathaube ab und halten Sie brennbare Materialien wie Textilien sowohl von der Grillplatte als auch von der heissen Brathaube fern.
9. Das Gerät wird beim Gebrauch sehr heiss, achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Berühren Sie das heisse Gerät nur am wärmeisolierten Griff.
10. Das Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände darauf zu legen, es besteht Brandgefahr.
11. Benutzen Sie auf keinen Fall Kohle oder Brennflüssigkeiten auf diesem Grill, Sie könnten einen gefährlichen elektrischen Schlag bekommen. Legen Sie auch keine anderen brennbaren Materialien wie Papier auf den Grill.
12. Sollten das Gerät oder der Netzstecker beschädigt sein, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie es zum nächsten Kundendienst bringen.
13. Reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selber. Unsachgemäss reparierte Geräte können zu Verletzungen und zu Schäden am Gerät führen.
14. Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht, während es eingesteckt ist.
15. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie den Thermostat vom Gerät,
 - wenn das Gerät nicht benutzt wird
 - zur Reinigung des Gerätes und
 - zur Lagerung des Gerätes

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf!

BEDIENUNGSANLEITUNG GOURMET BBQ

TEILE BESCHREIBUNG



TECHNISCHE-ANGABEN

XXL Grillplatte Ø 49 cm / Leistung: 2000 Watt / Maße außen (HxB): 100 x 54 cm

Art.-Nr./No. d'art. 90282.00.000

BEDIENUNGSANLEITUNG

GOURMET BBQ

VOR INBETRIEBNAHME

- Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung und überprüfen Sie es auf allfällige Schäden.
- Waschen Sie die Grillplatte, die Fettauffangschale und die Brathaube gründlich ab. (Siehe Kapitel „Reinigung“)
- Trocknen Sie alle Teile vor dem Gebrauch gründlich ab, insbesondere die Gerätesteckdose und achten Sie darauf, dass der Thermostat nie nass wird.

STANDORT

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche, so dass es nicht umstürzen kann.
- Achten Sie darauf, dass ein Abstand von zwischen dem Gerät und dem nächsten Gegenstand eingehalten wird.
- Benutzen Sie den Kugelgrill nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen wie Vorhängen und von leicht entzündlichen Flüssigkeiten wie Benzin, Farben, etc.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann. Halten Sie den Kugelgrill von Hitze und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht ins Wasser stürzen kann und benützen Sie es nicht im Regen. Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen.

BENUTZUNG

1. Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Standort auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
3. Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie die gewünschte Temperaturstufe mit dem Thermostat wählen. Die Kontrolllampe leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Grillplatte aufgeheizt wird. Sie erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat. Verwenden Sie die Brathaube nach Belieben. (Siehe „Grill Tipps“)
4. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Grillplatte und kochen Sie es gemäss Ihren Wünschen.
5. Während des Kochens leuchtet die Kontrolllampe mehrmals auf, um den Aufheizvorgang anzuzeigen, mit dem die Temperatur der Grillplatte konstant gehalten wird.
6. Nach Gebrauch des Kugelgrills drehen Sie den Thermostat auf das Minimum, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie dann den Thermostat vom Gerät.
7. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen.

GRILL TIPPS

Vorheizen

- Zum Grillen von kleinem, dünnem Grillgut, wie z.B. Würsten, heizen Sie das Gerät ohne Brathaube auf.
- Zum Grillen von dickerem Grillgut, wie z.B. Steaks, setzen Sie die Brathaube auf das Gerät und wählen Sie die höchste Temperaturstufe, um das Gerät vorzuheizen.
- Die Dauer des Vorheizens hängt von der eingestellten Temperaturstufe ab.

BEDIENUNGSANLEITUNG

GOURMET BBQ

ALLGEMEINE HINWEISE

- Fleisch wird zarter, wenn man es über Nacht in Marinade legt. Marinade wird aus Öl, um Feuchtigkeit einzuführen, Essig, zum zart machen des Fleisches, und einer Gewürzmischung hergestellt.
- Wenden Sie das Grillgut immer mit einer Zange oder Bratschaufel und nie mit einer Gabel oder anderen Hilfsmitteln, die scharfen Kanten oder Spitzen haben, da diese die Antihafbeschichtung der Grillplatte beschädigen.
- Wenden Sie Fisch und Fleisch nur einmal. Mehrmaliges Wenden ist unnötig und trocknet das Grillgut aus.
- Garen Sie Fleisch niemals zu lange, selbst Schweinefleisch ist besser, wenn es noch rosig und saftig serviert wird.
- Reiben Sie die Grillplatte gelegentlich mit einem mit Öl getränktem Haushaltspapier Tuch ab, damit das Grillgut nicht daran kleben bleibt.
- Das Grillgut sollte zum Grillen Raumtemperatur haben. Tauen Sie tiefgekühltes Grillgut vor dem Grillen auf und nehmen Sie das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank.
- Benutzen Sie ein Fleischthermometer beim Grillen von grossem Grillgut, damit Sie die Kerntemperatur überprüfen können.
- Braten Sie kleine, dünne Bratstücke bei starker Hitze, dicke und länger bratende Stücke bei mässiger Hitze.
- Ein zu schwach erhitzter Grill bringt das Fleisch zum Dampfen und vermindert so die Qualität des Fleisches.
- Gemüse und Fleisch erst nach dem Grillen salzen, da Salz den Speisen Flüssigkeit und die darin gelösten Nährstoffe entzieht.

REINIGUNG

Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass das Gerät ausgekühlt und nicht ans Netz angeschlossen ist.

- Lösen Sie vor der Reinigung immer den Thermostat aus der Gerätesteckdose.
- Wischen Sie den Thermostat nur mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschliessend gut ab.

Tauchen Sie den Thermostat niemals ins Wasser und halten Sie ihn niemals unter fliessendes Wasser.

- Reinigen Sie die Grillplatte und die Fettauffangschale nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser. Die Fettauffangschale kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie aber vor der Inbetriebnahme des Gerätes darauf, dass die Gerätesteckdose absolut trocken ist!

Die Grillplatte ist antihafbeschichtet, vermeiden Sie Kratzer bei der Benutzung oder bei der Reinigung.

- Verwenden Sie niemals scheuernde Reiniger, Alkohol oder Lösungsmittel, um Geräteteile zu reinigen.
- Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen eine Abwaschbürste mit Kunststoffborsten.
- Wischen Sie das Gehäuseunterteil und die Brathaube mit einem feuchten Tuch. Fettspritzer lassen sich mit einem milden, nichtscheuernden Reinigungsmittel entfernen.

LAGERUNG

- Entfernen Sie den Thermostat vom Gerät für die Lagerung und lagern Sie ihn an einem trockenen, beheizten Ort.
- Schützen Sie das Gerät vor Staub und Schmutz, indem Sie es mit einer Hülle abdecken, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird und lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

MODE D'EMPLOI GOURMET BBQ

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

1. Lisez tout ce manuel d'instructions avant de la mise en service de l'appareil et observez toutes les instructions précisément.
2. Utilisez l'appareil uniquement pour les objectifs décrits dans ce manuel d'instructions.
3. Branchez la fiche de l'appareil uniquement dans une prise de réseau adéquate (220 – 240 V, 50 Hz) et gardez le cordon d'alimentation éloigné de la plaque du gril et de toutes les autres parties de l'appareil qui pourraient être chaudes.
4. Le thermostat et le cordon d'alimentation ne doivent jamais venir en contact avec de l'eau. Veillez à le protéger de l'humidité surtout lors de l'utilisation en extérieur.
5. Utilisez uniquement des accessoires originaires et les pièces de rechange explicitement recommandées par le fabricant. L'utilisation d'accessoires fausses peut endommager l'appareil.
6. Prenez soin avec le revêtement anti-adhésif de la plaque du gril et n'utilisez pas d'objets pointus ou avec des arrêtes vives pour enlever ou retourner les aliments.
7. Ne recouvrez jamais la plaque du gril avec feuille d'aluminium ou des récipients en aluminium, l'appareil pourrait se surchauffer. Cuisez les aliments directement sur la plaque du gril et ne jamais dans des récipients quelconques.
8. Installez le gril sphérique sur une surface plane et stable de façon que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser. Recouvrez le gril sphérique uniquement avec le couvercle et tenez les matériaux combustibles comme des textiles loin de la plaque du gril et du couvercle chaud.
9. L'appareil devient très chaud lors de l'usage, veillez à ne pas vous brûler. Touchez l'appareil chaud seulement par les poignées thermo-isolées.
10. L'appareil reste encore chaud longtemps après que vous l'avez éteint. Veillez à ne pas vous brûler et à ne pas mettre des objets sur l'appareil, il y a le risque d'incendie.
11. N'utilisez pas de charbon ou de liquides inflammables dans ce gril sphérique, vous pouvez souffrir une secousse électrique dangereuse. Ne mettez non plus des matériaux combustibles comme du papier sur le gril sphérique.
12. Au cas où l'appareil ou le cordon d'alimentation seraient endommagés, éteignez l'appareil immédiatement, débranchez la fiche de la prise de réseau et laissez refroidir l'appareil avant de l'apporter au prochain service après-vente.
13. Ne réparez l'appareil en aucun cas vous-même. Des réparations incorrectes peuvent porter à des blessures et des dommages de l'appareil.
14. Ne laissez l'appareil jamais sans surveillance pendant qu'il est branché.
15. Débranchez la fiche de la prise de réseau et enlevez le thermostat de l'appareil,
 - quand l'appareil n'est pas utilisé
 - pour nettoyer l'appareil et
 - pour ranger l'appareil

Conservez ce manuel d'utilisation!

MODE D'EMPLOI GOURMET BBQ

DESCRIPTION DE L'ARTICLE



DONNÉES TECHNIQUES

Plaque du grill XXL Ø 49 cm / Puissance: 2000 Watt / (HxL): 100 x 54 cm

Art.-Nr./No. d'art. 90282.00.000

MODE D'EMPLOI GOURMET BBQ

AVANT DE LA MISE EN SERVICE

- Enlevez l'appareil de l'emballage et contrôlez que l'appareil ne soit pas endommagé.
- Nettoyez la plaque du gril, le récupérateur de graisse et le couvercle. (Voir chapitre „Nettoyage“)
- Séchez tous les éléments de l'appareil soigneusement avant de la mise en service de l'appareil, surtout la prise de l'appareil et veillez à ce que le thermostat ne devienne jamais humide.

LIEU D'UTILISATION

- Installez l'appareil sur une surface plane et stable de manière qu'il ne peut pas tomber.
- Veillez à garder une distance entre le gril sphérique et l'objet le plus près. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets facilement combustibles comme des rideaux ou de liquides facilement inflammables comme de l'essence, de la peinture, etc.
- Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser. Protégez l'appareil de la chaleur et des flammes ouvertes.
- Installez le gril sphérique de façon qu'il ne puisse pas tomber dans l'eau et ne l'utilisez pas sous la pluie. Ne laissez le gril sphérique pas rester sous la pluie.

UTILISATION

1. Placez l'appareil dans un lieu adéquat.
2. Branchez la fiche dans une prise de réseau adéquate.
3. Préchauffez l'appareil en sélectionnant le niveau de température désirée par le thermostat. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer la phase de chauffage. Utilisez le couvercle quand nécessaire. (Voir „Conseils pour griller“)
4. Placez les aliments directement sur la plaque du gril et cuisez-les selon choix.
5. Le gril sphérique garde la température réglée en chauffant la plaque du gril quand nécessaire ce qui est indiqué par le témoin lumineux.
6. Après l'usage du gril sphérique, réglez le thermostat sur la température minimale, débranchez la fiche de la prise de réseau et enlevez le thermostat de l'appareil.
7. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

CONSEILS POUR GRILLER

Préchauffage

- Pour griller des pièces de viande petites et minces, comme p.ex. des saucissons, préchauffez l'appareil sans couvercle.
- Pour griller des pièces de viande plus grandes, comme p.ex. des biftecks, placez le couvercle sur l'appareil et sélectionnez le niveau de température le plus haut pour préchauffer l'appareil.
- La durée de préchauffage dépend de la température réglée.

MODE D'EMPLOI GOURMET BBQ

CONSEILS GÉNÉRAUX

- La viande est plus tendre quand elle est marinée une nuit. La marinade se compose d'huile, pour ajouter de l'humidité, de vinaigre, pour rendre la viande plus tendre et d'un mélange de d'aromates.
- Retournez les aliments toujours avec des pinces ou une pelle de cuisine et jamais avec une fourche ou d'autres ustensiles pointus ou avec des arêtes vives, car ceux-ci endommagent le revêtement anti-adhésif de la plaque du gril.
- Retournez les poissons et la viande seulement une fois. Il n'est pas nécessaire de les retourner plusieurs fois et cela dessèche les aliments.
- Ne grillez la viande pas trop longtemps. Même le porc est mieux quand il est servi encore un peu saignant et juteux.
- Les aliments doivent avoir la température ambiante pour la cuisson. Décongelez les aliments surgelés et sortez les aliments du réfrigérateur suffisamment tôt.
- Utilisez un thermomètre pour viande en cuisant des aliments épais pour contrôler la température à coeur.
- Cuisez les pièces de viande petites et minces à un niveau de chaleur haut et les pièces plus grosses à un niveau moyen.
- Un niveau de chaleur trop bas fait échapper de la vapeur de la viande et diminue la qualité de la viande.
- Salez les légumes et les pièces de viandes seulement après la cuisson, car le sel retire les liquides et les substances nutritives dissoutes dedans.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage du gril sphérique assurez-vous qu'il n'est pas branché et qu'il est absolument froid.

- Enlevez toujours le thermostat de la prise de l'appareil avant du nettoyage.
- Essuyez le thermostat seulement avec un chiffon légèrement humidifié et séchez-le ensuite soigneusement.

Ne plongez jamais le thermostat dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau courante.

- Nettoyez la plaque du gril et le récupérateur de graisse après chaque usage avec de l'eau savonnée chaude. Le récupérateur de graisse peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle. Mais avant de mettre l'appareil de nouveau en service, contrôlez que la prise de l'appareil soit absolument sèche!

La plaque du gril dispose d'un revêtement anti-adhésif, évitez absolument de le rayer lors de l'utilisation ou du nettoyage.

- N'utilisez jamais de serpillière, produit à récurer, acétone ou de l'alcool pour nettoyer des parties de l'appareil!
- Utilisez une brosse souple à poils en plastique pour enlever les salissures obstinées.
- Essuyez la partie inférieure et le couvercle avec un chiffon humide. Les éclaboussures de graisse peuvent être enlevées avec un détergent doux et non-abrasif.

RANGEMENT

- Enlevez le thermostat de l'appareil pour le rangement et rangez-le dans un endroit sec et chauffé.
- Protégez l'appareil de la poussière et des saletés en le couvrant avec un sac à plastique lorsque l'appareil n'est pas utilisé pour une longue durée. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

MANUALE D'USO GOURMET BBQ

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTE

1. Legga tutto il manuale d'istruzioni prima della messa in funzione dell'apparecchio e osservi tutte le istruzioni esattamente.
2. Assembla l'apparecchio secondo le istruzioni in questo manuale e utilizzi l'apparecchio solamente per gli scopi descritti in questo manuale d'istruzioni.
3. Allacci la spina dell'apparecchio unicamente ad una presa di rete adeguata (230 – 240 V, 50 Hz), e tenga il cavo d'alimentazione lontano dalla piastra griglia e d'altre parti che possono essere calde.
4. Non metta mai il termostato e il cavo d'alimentazione in contatto con acqua. Badi in particolare nel caso di un uso all'esterno che il termostato non divenga si bagni.
5. Utilizzi unicamente gli accessori originali e i pezzi di ricambio che sono raccomandati esplicitamente dal fabbricante. L'uso d'accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
6. Tratti il rivestimento antiaderente della piastra griglia con cura e non utilizzi degli oggetti appuntiti o con spigoli taglienti per girare gli alimenti o per pulire la piastra griglia.
7. I notte non copra la piastra griglia con foglio d'alluminio o recipienti d'alluminio, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Cuoca gli alimenti sempre direttamente sulla piastra griglia e non mai in dei recipienti qualsiasi.
8. Collochi il grill sfercia su una superficie piana e stabile in modo che nessuno possa far cadere l'apparecchio e ferirsi. Badi che l'apparecchio non sporga dai bordi del tavolo lo si usa sul tavolo.
9. Copra la griglia contatto unicamente con la campana per cottura e tenga i materiali combustibili, come tessili, lontani dalla piastra griglia e dalla campana per cottura calda.
10. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Badi a non bruciarsi e tocchi l'apparecchio caldo solamente alle impugnature termoisolate.
11. L'apparecchio resta caldo ancora molto tempo dopo lo spegnimento. Badi a non bruciarsi e a non posarci sopra degli oggetti, c'è il rischio d'incendio.
12. Non utilizzare maidello carbonella o dello spirito do ardere, potreste ricevere una scossa elettrica pericolosa. Non metta neanche degli altri materiali combustibili come della carta sull'apparecchio.
13. Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio o alla spina di rete, stacchi immediatamente la spina dalla presa di rete. Lasci raffreddare l'apparecchio prima di portare l'apparecchio al prossimo servizio dopo vendita.
14. Non ripari l'apparecchio in nessun caso da solo. Riparazioni incorrette possono portare a fermenti e a danni all'apparecchio.
15. Non lasci l'apparecchio mai senza sorveglianza mentre è allacciato.
16. Estragga la spina dalla presa di rete e tolga il termostato dall'apparecchio,
 - quando l'apparecchio non è utilizzato
 - per pulire l'apparecchio e
 - per nipone l'apparecchio

Conservi questo manuale d'uso!

MANUALE D'USO GOURMET BBQ

ELEMENTI DELL'APPARECCHIO



SPECIFICHE

Piastra griglia XXL Ø 49 cm / Potenza: 2000 Watt / (AxL): 100 x 54 cm

Art.-Nr./No. d'art. 90282.00.000

MANUALE D'USO GOURMET BBQ

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- Tolga l'apparecchio dall'imballaggio e controlli che non sia danneggiato.
- Lavi la piastra griglia, la vaschetta di raccolta del grasso e la campana di cottura con cura. (Vedi il capitolo „Pulizia“)
- Asciughi tutte le parti dell'apparecchio prima della messa in funzione, particolarmente la presa dell'apparecchio e badi che il termostato non si bagni mai.

COLLOCAZIONE

- Metta l'apparecchio su una superficie piana e stabile di modo che non possa capovolgere.
- Badi che ci sia una distanza tra l'apparecchio e l'oggetto più. Non utilizzi il grill elettrico nelle vicinanze d'oggetti facilmente infiammabili come tende o di liquidi facilmente infiammabili come benzina, vernice, ecc.
- Non lasci pendere il cavo d'alimentazione affinché nessuno possa far cadere l'apparecchio e ferirsi. Protegga l'apparecchio dal calore e dalle fiamme.
- Collochi il grill elettrico in modo che non possa cadere in acqua e non lo utilizzi quando piove. Non lasci l'apparecchio sotto la pioggia.
- La campana di cottura può essere attaccata all'apparecchio come protezione contro il vento se necessario.

USO

1. Collochi l'apparecchio in un luogo adeguato.
2. Allacci la spina dell'apparecchio ad una presa di rete adeguata.
3. Preriscaldi l'apparecchio selezionando il livello di temperatura desiderato con il termostato. La spia luminosa si accende per indicare la fase di riscaldamento della piastra griglia. La spia luminosa si spegnerà appena raggiunta la temperatura desiderata. Utilizzi la campana di cottura a scelta. (Vedi „Consigli per la cottura“)
4. Ponga gli alimenti direttamente sulla piastra griglia e li cuocia a suo gusto.
5. La spia luminosa si accende e spegne parecchie volte per indicare la fase di riscaldamento con cui la piastra griglia mantiene la temperatura desiderata.
6. Dopo l'uso del grill sferico metta il termostato sul livello minimo, estraiga la spina dalla presa di rete e poi tolga il termostato dall'apparecchio.
7. Lasci raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Preriscaldare la piastra griglia

- Per grigliare i pezzi di carne piccoli e sottili, come p.es. della salsiccia, preriscaldi l'apparecchio senza campana di cottura.
- Per grigliare i pezzi di carne più grandi, come p.es. la bistecca, ponga la campana di cottura sul grill sferico e selezioni il livello di temperatura più alto.
- La durata di preriscaldamento dipende dal livello di temperatura regolato.

MANUALE D'USO GOURMET BBQ

CONSIGLI GENERALI

- La carne diventa più tenera se è lasciata marinare durante la notte. La marinata si compone d'olio, per conservare l'umidità nella carne, d'aceto, per ammorbidire la carne, e di una miscela di spezie.
- Giri gli alimenti sempre con una pinza o una paletta e non mai con una forchetta o altri utensili con spigoli taglienti o appuntiti. Questo danneggia il rivestimento antiaderente della piastra griglia.
- Giri la carne e il pesce solamente una volta. E' inutile girarli parecchie volte e questo li rende secchi.
- Non cuocia mai troppo a lungo la carne, anche la carne di maiale si presenta meglio se è ancora leggermente rosa e succosa.
- Passi di tanto in tanto un foglio di carta da cucina imbevuto d'olio sulla piastra griglia per evitare che gli alimenti si attacchino alla piastra griglia.
- Gli alimenti devono avere la temperatura ambiente per la cottura. Scongeli gli alimenti congelati prima della cottura ed estraiga gli alimenti dal frigorifero abbastanza presto.
- Utilizzi un termometro per carne per grigliare gli alimenti grandi. Così è possibile controllare la temperatura interna degli alimenti.
- Cuocia i pezzi di carne piccoli e sottili ad un livello di riscaldamento alto e i pezzi più spessi e grandi ad un livello medio.
- Nel caso che l'apparecchio non sia abbastanza riscaldato, del vapore uscirà dalla carne e la qualità della carne verrà ridotta.
- Sali la verdura e la carne solamente dopo averle grigliate perchè il sale estrae il liquido e le sostanze nutritive si contenute negli alimenti.

PULIZIA

Prima di pulirlo badi che il grill sferico non sia allacciato e che sia completamente freddo.

- Tolga sempre il termostato dalla presa dell'apparecchio prima della pulizia.
- Pulisca il termostato solamente con un panno leggermente inumido e poi lo ascinghi con cura.

Non immerga mai il termostato nell'acqua e non lo tenga mai sotto l'acqua corrente.

- Pulisca la piastra griglia e la vaschetta di raccolta del grasso dopo ogni uso con dell'acqua saponata calda. La vaschetta di raccolta del grasso può anche essere pulita nelle lavastoviglie.

La piastra griglia ha un rivestimento antiaderente, eviti assolutamente di graffiarlo sia durante l'uso sia durante la pulizia.

- Non utilizzi nessuna strofinaccio, lana d'acciaio, abrasivo, acetone o alcol per pulire le parti dell'apparecchio.
- Utilizzi una spazzola con setole di plastica per togliere le sporcizie ostinate.
- Pulisca la parte inferiore dell'apparecchio e la campana di cottura con un panno umido. Gli spruzzi di grasso possono essere tolti con un detergente delicato e non abrasivo.

IMMAGAZZINAMENTO

- Tolga il termostato dall'apparecchio per l'immagazzinamento e riponga il termostato in un luogo secco e riscaldato.
- Protegga l'apparecchio da polvere e da sporcizie coprendolo con una busta di plastica quando l'apparecchio non è usato per un lungo tempo. Riponga l'apparecchio in un luogo secco.