

DRAGON 805°

ELEKTROGRILL

Bedienungsanleitung



Artikel-Nr. DRAGON 805°: 30500212

Dieses Produkt ist nur für gut isolierte Räume oder den gelegentlichen Gebrauch geeignet.

INDEX

1 Sicherheitshinweise	3
2 Geräteübersicht und Bedienelemente.....	5
3 Reinigung	6
4 Betrieb	6
5 Zubereitungstabelle.....	10
6 Problemlösung / Error Codes.....	14
7 Eigenschaften	15
8 Garantie / Entsorgung / Technische Änderung	17

1 Sicherheitshinweise

Dieser Hochtemperatur-Grill ist nur zum Erwärmen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet, nicht für Trockenfutter wie Brötchen oder Brot.

Das Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt und für die normalerweise anfallenden Mengen an Lebensmitteln ausgelegt. Für die gewerbliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Liegenschaften, bei Kunden in Hotels, Motels, B2Bs oder anderen Wohnanlagen, 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 Luftfahrt-, Schifffahrts- oder Personenkraftwagen geeignet.

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

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts.

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern, denn beim Verschlucken besteht Erstickungsgefahr und stellen Sie sicher, dass der Verpackungsbeutel niemals über den Kopf gelegt wird.

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

Elektrische Gefährdung

1. Das Gerät darf nicht in/mit Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht/bestrahtet werden, da sonst Stromschlaggefahr besteht.
2. Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von Feuchtigkeitsquellen wie z.B. einer Spüle.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit einer Spannung an, die der folgenden entspricht aufgelistet unter „Technische Daten“.
5. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose leicht zugänglich ist, damit Sie den Stecker schnell ziehen können.
6. Verwenden Sie das Hochtemperatur-Grillgerät nicht, wenn es beschädigt ist, wenn das Heizelement bricht, wenn der das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät heruntergefallen ist.
7. Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist oder durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt werden kann.
8. Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn Sie Das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen, von der Steckdose
9. Ziehen Sie immer den Stecker, nicht das Kabel.
10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät oder am Netzkabel vor.
11. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, verwenden Sie kein Verlängerungskabel
12. Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden, den Kundendienst des Herstellers oder eine Fachwerkstatt, um eine Gefährdung zu vermeiden.
13. Das Gerät darf nicht an einen externen Timer oder eine Fernbedienungsbuchse angeschlossen werden.
14. Das Gerät muss über eine Fehlerstromleitung betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA, wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

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

1. Entfernen Sie die Speisen aus dem Grillbereich.
2. Das Gehäuse nicht berühren und darauf achten, dass keine anderen Gegenstände mit ihm in Berührung kommen. ohne aktive Kühlung können die Leitungen durch die Restwärme des Heizgerätes sehr heiß werden.
3. Wenn die Stromunterbrechung kurz ist, läuft der Lüfter nach der Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch weiter, in diesem Fall den Lüfter weiter, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Andernfalls ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bis es vollständig abgekühlt ist.



VORSICHT

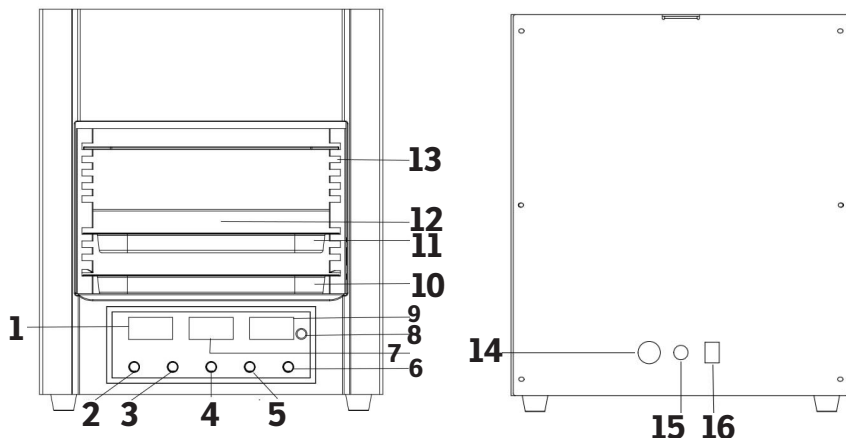
Die Gehäuseteile sind während des Gebrauchs heiß, berühren Sie sie nicht, während das Gerät in Betrieb ist.

1. Besonders vorsichtig sein, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät geben oder erwärmte Lebensmittel oder Zubehörteile entfernen.
2. keine Gegenstände wie Handtücher oder vorverpackte Lebensmittel auf oder in den Grill stellen.
3. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs oder beim Aufheizen und Abkühlen nicht unbeaufsichtigt.
4. überhitzte Lebensmittel oder heißes Öl können Feuer fangen.
5. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder wegräumen.
6. an den Seiten und an der Oberseite des Gerätegehäuses befinden sich Kühlschlitze, am Boden des Gehäuses befinden sich Lufteinlässe, die nicht abgedeckt werden dürfen, da das Gerät überhitzen und zu einer Brandgefahr werden könnte.
7. nach der Benutzung des Gerätes bleiben die Lüfter noch einige Zeit in Betrieb, bis die Heizung unter eine Temperatur von 60°C gefallen ist. Ziehen Sie nicht den Stecker, schalten Sie das Gerät nicht am Hauptschalter auf der Rückseite des Gerätes aus, da es während des Betriebs des Lüfters zu einer Überhitzung kommen kann.
8. Das Heizelement an der Oberseite des Grillbereichs ist extrem heiß, Berührungen können zu schweren Verbrennungen führen.
9. die Lebensmittel dürfen das im Grill befindliche Heizelement nicht berühren, es ist extrem heiß und die Lebensmittel können sich entzünden.
10. der gesamte Grillbereich ist sehr heiß, seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die erwärmten Teile.
11. Der beliebige Führungsriff am Eingang des Grillrosts darf während des Grillens oder Kochens unter keinen Umständen auf dem Rost verbleiben, er kann sich auf hohe Temperaturen erwärmen und zu starken Verbrennungen führen.
12. entfernen Sie den Griff sofort nach dem Positionieren des Grillrosts und verwenden Sie ihn nur dann erneut, wenn Sie den Grill entfernen möchten. verwenden Sie spezielle hitzebeständige Handschuhe oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Griff berühren.
13. Füllen Sie die Auffangwanne mit etwas Wasser, um eine Entzündung des gesammelten Fettes zu vermeiden, und überprüfen Sie den Wasserstand während des Betriebs kontinuierlich; sollte das Wasser verdunsten, schalten Sie das Gerät vollständig aus und entfernen Sie die gekühlte Fettauffangwanne vorsichtig, um Wasser nachzufüllen.
14. Entfernen Sie den Gittereinsatz erst nach vollständigem Abkühlen des Gerätes.
15. Fette und Öle können sich bei unsachgemäßer Verwendung entzünden, niemals mit Wasser löschen, sondern das Gerät von der Steckdose trennen und ein geeignetes Löschmittel verwenden.

Anweisungen für Standort und Betrieb

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche und achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizrohren und dergleichen.
2. Vermeiden Sie Wärmestau und stellen Sie das Gerät in einen Bereich, in dem die während des Gebrauchs des Gerätes auftretende Wärme abgeleitet werden kann.
3. Die Füße dienen auch als Abstandhalter zwischen dem Boden des Gerätes und der Oberfläche, auf der es aufgestellt ist, und dürfen nicht demontiert werden.
4. Der Mindestabstand an der Seite des Gerätes muss mindestens 15 cm betragen, darüber muss ein Mindestabstand von 50 cm vorhanden sein.
5. Seien Sie vorsichtig beim Braten oder Toasten, wir raten vom Kochen von trockenen Lebensmitteln ab.
6. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Wandschrank oder in eine Ecke, sondern halten Sie einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tischdecken.
7. Halten Sie den Grill von Wasser fern, dies gilt insbesondere, wenn der Ofen heiß ist.
8. Verwenden Sie für den Betrieb des Hochtemperaturgrills nur das mitgelieferte Zubehör.
9. Da Möbel- oder Bodenflächen aus verschiedenen Materialien bestehen und mit verschiedenen Pflegeprodukten behandelt werden, kann nicht ganz ausgeschlossen werden, dass einige Substanzen Inhaltsstoffe enthalten, die die Gerätefüße angreifen und weich machen können.
10. Bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme, etc. verwenden
11. Sprühen Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät und verwenden Sie nur ein leicht angefeuchtetes Tuch mit sanften Reinigungsmitteln.

2 Geräteübersicht und Bedienelemente



- | | | |
|----------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1. Temperaturanzeige | 7. Zeit (Timer) | 13. Schubladeneinsatz |
| 2. Einstellung | 8. Temperatur Sensor | 14. Stromkabel |
| 3. Starten | 9. Lebensmittel Temperatur | 15. Sicherung |
| 4. ON / OFF | 10. Fettauffangschale | 16. Hauptschalter |
| 5. Erhöhen | 11. Fettauffangschale | |
| 6. Verringern | 12. Grillraum | |

Auspacken

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
2. Bewahren Sie die beiden Wickelkartons und die beiliegende Polsterung auf.
3. Entfernen Sie die restlichen Zubehörteile aus dem Inneren des Grills.
4. Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungen und prüfen Sie, ob der Innenraum frei von Verpackungsmaterial ist.
5. Überprüfen Sie das Gerät und insbesondere das Heizelement und das Kabel auf Beschädigungen.

Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und prüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.

Im Lieferumfang enthalten:

- 1 x Hochtemperatur-Grill
- 1 x Grillrost
- 1 x Führungsriff
- 2 x Fettauffangschale
- 2 x Schubladen-Einschub (links und rechts)

3 Reinigung

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät sorgfältig reinigen, um Staub und mögliche Verpackungen zu entfernen. Danach den Grill ohne Essen erhitzen und erneut reinigen.

Reinigen Sie das gesamte Zubehör in warmem Geschirrspülwasser, trocknen Sie die Teile gründlich ab. Reinigungsmittel können Korrosion verursachen, auch bei Edelstahl.

Reinigen Sie die Außen- und Innenseite des Grills mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch.

Zur leichteren Reinigung des Gerätes kann das Gehäuse abgenommen werden, die Box in den Grillraum eingesetzt werden, um Beschädigungen zu vermeiden, die Box darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen, die richtige Positionierung wird erreicht, wenn die Verriegelungen an der Unterseite des Gitters in die entsprechenden Aussparungen im Grillraum eingreifen.

Der Kontakt mit dem Heizelement muss vermieden werden, um Schäden zu vermeiden, beim Grillen von Fleischprodukten wird normalerweise Flüssigkeit aus dem Essen freigesetzt, die nicht in das Innere des Gehäuses gelangen darf.

4 Betrieb

Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur ein.

Beschreibung des Touchpanels:

1. Drei digitale Anzeigen auf dem Bedienfeld:
 - Anzeige der Temperatur im Grill
 - Anzeige der Einstellung der Arbeitszeit
 - Anzeige der Lebensmitteltemperatur.
2. Fünf Touch-Buttons unter dem Bedienfeld:
 - einstellen der temperatur und der zeitschaltuhr
 - Schalter zum Starten der Heizung oder Stoppen der Heizung
 - EIN/AUSSCHALTEN
 - die Temperatur / Zeit erhöhen oder verringern
3. 2 PIN-Buchse in der Mitte der rechten Seite des Panels:
 - ist die Öffnung für den Sensor der Lebensmitteltemperatur.

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

1. Schalten Sie die Stromversorgung auf der Rückseite ein. Der Netzschalter sollte rot blinken. Das bedeutet, dass das Gerät bereit ist.
2. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um mit der Arbeit zu beginnen.
3. Die Mindesttemperaturanzeige beträgt 400 °C. Drücken Sie die Taste „Set“, um die Temperatur einzustellen. Die Anzeige sollte blinken.
4. Beginnen Sie mit der Einstellung der Temperatur mit den Tasten Verringern/Erhöhen. Konformität durch Drücken der Taste „Set“.
5. Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste „set“. Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken und Sie können die Temperatur mit der Auf- oder Ab-Taste einstellen. Durch erneutes Drücken der Taste „set“ bestätigen. **Hinweis:** Durch langes Drücken der Taste Erhöhen/Verringern können Sie auch die Temperatur/Zeit schneller einstellen. Sie können zwischen 400 und 850° C wählen.
6. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie erneut die Tasten Erhöhen/Verringern. Sie können zwischen 10 Sekunden und 99:59 Minuten wählen und mit „Start“ bestätigen.
7. Wenn die kleinen Punkte in der Zeit- und Temperaturanzeige blinken. Die Betriebstemperatur/-zeit ist erreicht.
8. Um den Fleischtemperatursensor zu verwenden, stecken Sie das kleine Ende in die Buchse am Panel. Stecken Sie das spitze Ende in die Mitte des Fleisches.
9. Wenn die Kerntemperatur des Fleisches erreicht ist, können Sie das Gerät nach Ihren Wünschen anhalten und die Speisen entnehmen und/oder wenden.

Vorheizen

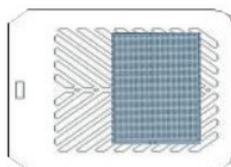
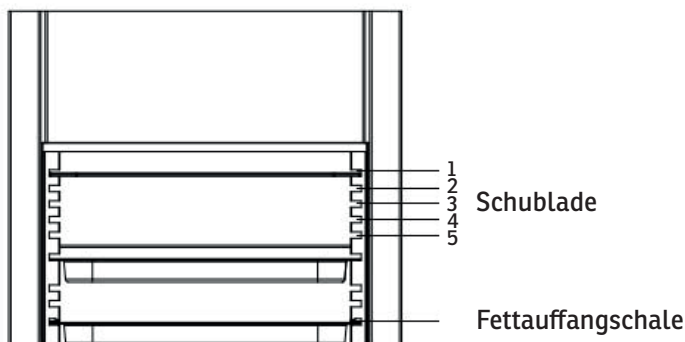
Sobald der Anzeigewert um $\pm 20^{\circ}$ C von der Solltemperatur schwankt, ist die Erwärmung auf Betriebstemperatur. Das Gerät arbeitet am effektivsten, wenn der gesamte Grillbereich vorgewärmt ist. Daher wird empfohlen, weitere 3-5 Minuten vor dem Einlegen der zu grillierenden Speisen zu warten, um gleichbleibende und reproduzierbare Grillergebnisse zu erzielen.

Grillieren

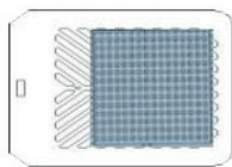
Die übliche Garzeit liegt zwischen einer und drei Minuten auf jeder Seite der Speisen, Hinweise zum Kochen verschiedener Speisen und Fleischsorten finden Sie in der Tabelle „Zubereitungsformen“.

Die übliche Garzeit liegt zwischen einer und drei Minuten auf jeder Seite der Speisen, Hinweise zum Kochen verschiedener Speisen und Fleischsorten finden Sie in der Tabelle "Zubereitungsformen".

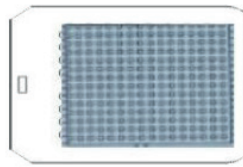
Legen Sie das Fleisch auf den nicht vorgewärmten Grillrost und legen Sie es mit dem Führungsriff in den vorgewärmten Grill. In den folgenden Abbildungen sehen Sie die freigelegte Grillfläche in Bezug auf die gewählte Schiene oder in Bezug auf den Abstand zwischen Grill und Heizung:



Schublade 1-2



Schublade 3-4



Schublade 5-6

Das Fleisch sollte direkt unter dem Heizgerät positioniert werden, darf es aber nicht berühren. Entfernen Sie den Griff sofort vom Grillrost, um eine Erwärmung des Griffs zu vermeiden: **Verletzungsgefahr!**

Beim Beladen des Grills mit Fleisch ist darauf zu achten, dass das Fleisch zentral unter dem Heizelement positioniert ist, um eine gleichmäßig verteilte Kruste zu erhalten.

Um das Fleisch zu wenden, sollten Sie den Grillrost vollständig entfernen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen, das Fleisch umdrehen und wieder in den Grill stellen, anstelle von scharfen Utensilien eine Grillzange verwenden, um zu verhindern, dass der Fleischsaft austritt.

Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Einlegen des Fleisches zu erwärmen und nach Erreichen der Solltemperatur den Grillvorgang erneut zu starten, um genügend Zeit zu haben, ein Stück Fleisch von beiden Seiten in einem Grillvorgang zu kochen.

Grillen abbrechen

Wenn Sie den Vorgang während des Grillens abbrechen möchten, z.B. um die eingestellte Temperatur zu ändern oder das Gerät auszuschalten, halten Sie den Knopf 3 Sekunden lang gedrückt.

Das Fleisch stehen lassen

Die starke Strahlungswärme sorgt bei einer hohen Temperatureinstellung zwischen 400° C und 850° C für ein schnelles Garen. Bei den meisten Fleischstücken ist es ratsam, das Fleisch nach starkem Erhitzen stehen zu lassen, dies kann im Grillraum oder besser noch in der Fettauffangwanne in der unteren Kammer des Grilleinsatzes (Ruheraum) bei reduzierter Temperatur erfolgen.

Angezeigte Temperatur

Die im Display angezeigte Temperatur wird durch eine hochpräzise Temperatur gemessen. Sensor direkt in der Heizung, der mit zunehmender Entfernung abnimmt, da das Gerät arbeitet hauptsächlich mit Strahlungswärme, die Intensität der Wärmeeinwirkung ist abhängig von den Oberflächen, die dunkel sind und wenig Reflexion aufweisen, heizen sich schneller auf als Oberflächen mit hellen Farben

Zubereitung

Die Zubereitung eines Steaks wird in die folgenden Schritte unterteilt:

1. Vorheizen des Geräts.
2. Positionieren und Einlegen des Fleisches.
3. Grillen auf einer Seite (1-4 Minuten je nach Fleischart, siehe Tabelle)
4. Grillen auf der anderen Seite (1-4 Minuten je nach Fleischart, siehe Tabelle)
5. Kochen lassen (Auswahl der Temperatur und Zeit siehe Tabelle).

Hinweis: Der Einsatz eines Hochtemperatur-Grills unterscheidet sich stark von dem Einsatz mit Handelsüblichen. Die Leistung pro Fläche ist etwa zehnmal höher.

5 Zubereitungstabelle

Fleisch	Gewicht [gramm]	Schublade	Rare [min]	Medium [min]	Well done [min]	
Filet (Rind)	100	2	2	3	4	
	200	2	2	3	4	
Entrecote (Rind)	250	2	1	1.5	2.5	
	350	3	1.5	2	3	
T-Bone (Rind)	350	3	5	6	7	
	450	3	5	6	7	
Hackfleisch (Rind)	200	2	2-3	3-4	5-6	
Kalbslende	200	2	2-3	4	5-6	
Braten	200	2	2-3	4	5-6	
Rindfleisch	300	3	4	5-6	5-6	
Schweinehals (Schwein)	200	2			3-4	
Schweibebauch (Schwein)	100	2			3-4	
Lachsfilet	200	2			3	
Tunfischfilet	200	2	1	1.5	2-3	
Goldbrasse	400	3			4	
Maisgefütterte Hühnerbrust	200	Knochen(3) Ohne (2)			3 minuten bei 800° C dann runter- drehen auf 700° C	

Temperatur (Pro Seite) [°C]	Ruhezeit [min]	Hinweis
800	2	
800	2-3	
850	5	Wenn das Fleisch dick ist, 30 s mehr pro Seite
850	5	Wenn das Fleisch zu dick ist, auf Schublade 2
3 min 850 dann runterdrehen auf 700	5	
3 min 850 dann runterdrehen auf 700	5	
800	Keine	Bei fettigem fleisch Temperatur auf 700° C
800	4	Für Well Done auf 700° C nach 4 minuten
850	2-4	Für Well Done auf 700° C nach 4 minuten.
850	2-4	Für Well Done auf 700° C nach 4 minuten
850	Keine	Schweinefleisch immer gut durch kochen
800	Keine	
700	Keine	Fischeiweiß koaguliert sehr schnell, verkürzen Sie bei Bedarf die Garzeit.
700	Keine	Fischeiweiß koaguliert sehr schnell, verkürzen Sie bei Bedarf die Garzeit. Bei Tunfisch wird Well done nicht empfohlen
800		Die Schuppen sollten gemeisselt sein, Sonst Temperatur auf 700° C nach 3 min.
		Am besten mit Knochen, damit das Fleisch saftig bleibt. Hühnerfleisch immer gut durchkochen.

DE Hinweise

- Im Allgemeinen ist es vorteilhaft, wenn das Fleischstück noch viel Fett, oder noch besser ein festes Fettkorn hat.
- Salz und Pfeffer nur nach dem Grillen, natürlich können Sie das Fleisch mit einem trockenen Tuch reiben. Eine flüssige Marinade ist nicht zu empfehlen.
- Butter oder Schmalz, die Sie auf das Fleisch reiben können, verbessert den Geschmack.

Röstung von Gemüse

Für das perfekte gegrillte Gemüse, rösten Sie Gemüse wie: Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, etc. von beiden Seiten.

Bräunen/Vorbereiten eines Braten

Legen Sie den Braten einfach in den Grill und bereiten Sie ihn für einige Minuten zu.

Um den perfekten Röstgeschmack für den Braten zu erreichen sind einige Fleischsorten geeignet:
z.B. Kalbskoteletts, gekochtes Rindfleisch, Rinderbraten, Lammkeule. etc.

Anwendungsbeispiel: 300g Entrecote

1. Wärmen Sie das Gerät auf 800-850° C vor.
2. Legen Sie das Fleisch auf die Mitte des Gitters.
3. In der 2. Schublade einsetzen.
4. Nehmen Sie das Gitter nach 1.5 min heraus und drehen Sie das Fleisch um.
5. Platzieren Sie das Steak weiter vorne am Gitter.
6. Lassen Sie es 3 Minuten garen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder der Grillvorgang unterbrochen wurde, laufen die Lüfter weiter, um sicherzustellen, dass sich das Gehäuse durch die Restwärme im Gerät nicht zu stark erwärmt.

Die Reinigung des Gerätes darf nur erfolgen, wenn das Gerät vollständig gekühlt ist und der Schutzstecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät somit vollständig vom Netz getrennt ist.

Achten Sie bei der Wahl eines Reinigers auf die Metallverträglichkeit, lassen Sie das Reinigungsmittel einwirken, und wenn der Grilleinsatz mehrmals stark verschmutzt ist, spülen Sie den Einsatz nach einer ausreichenden Reaktionszeit gründlich mit Hilfe einer Spülbürste mit Kunststoffborsten ab, verwenden Sie keine Schleifmittel, 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, keine spärlichen Reiniger im oder am Gerät, das Reinigungsmittel sollte mit einem Tuch auf das Gerät aufgetragen werden, starke mechanische Belastungen der Heizung während des Reinigungsprozesses vermeiden Achtung: Rückstände können sich entzünden, daher gründlich reinigen.

Hinweis: Die abnehmbaren Teile sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und eignen sich für die Reinigung in der Waschmaschine.

6 Problemlösung / Error Codes

Problem	Möglicher Grund	Lösungsansatz
Raucherzeugung während des Betriebs	Lebensmittel berühren das Keramik Heizelement	Stellen Sie das Gerät ab und positionieren Sie die Lebensmittel weiter unten.
	Lebensmittel rauchen ohne das Keramik Heizelement zu berühren.	Stellen Sie das Gerät ab und kochen Sie die Lebensmittel nicht weiter.
Das Gerät reagiert nicht oder erwärmt sich nicht.	Stecker ist nicht angeschlossen	Schliessen Sie das Gerät erneut an
	Der Timer ist abgelaufen	Starten Sie das Gerät erneut
	Hauptschalter ist nicht an	Betätigen Sie den Hauptschalter
	Die Sicherung ist durchgebrannt	Have a specialist company replace the fuse
	Gerät hat sich überhitzt	Bei Überhitzung des Gerätes wird die Heizung aus Sicherheitsgründen abgeschaltet, nach längerer Abkühlung. können Sie das Gerät wieder einschalten.
Das Gehäuse des Geräts ist sehr Heiss.	Gittereinsatz nicht eingesetzt.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, dann setzen Sie den Gittereinsatz ein.
	Blockierte Lüftungsöffnungen	Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Lüftungsöffnungen blockieren könnten.
	Blockierte Lufteinlässe	Stellen Sie sicher, dass die Lufteinlässe unter dem Gerät frei sind.

E01	Wenn die folgenden Fehlercodes auf dem Display angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst: E01
E02	Der Code E02 zeigt an, dass der Heizvorgang zum Erreichen der eingestellten Gartemperatur nicht innerhalb von 10 Minuten abgeschlossen werden konnte. Der Heizvorgang wird abgebrochen. Mögliche Ursache: das Gerät ist einem starken Kühlwind oder einer sehr kalten Umgebung ausgesetzt, oder beides. Der Fehler kann durch Drücken des Knopfes bestätigt werden, und dann wird die Anzeige in ihre normale Position gebracht.
Err, Hot	Im Normalbetrieb sollte dieser Bereich nicht heißer sein als 50° C. Sollte es dennoch zu einer Überhitzung kommen, schaltet sich das Gerät aus, bitte lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut betreiben.

7 Eigenschaften

ModelDRAGON 805°
Spannung 250 V
Frequenz50-60 Hz
Leistung2600 Watt
Masse 37.5 x 36.5 x 33.5 cm



ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN TEIL DES PRODUKTS

Gemäss Artikel 26 des Gesetzesvertretenden Dekrets vom 14. März 2014 zur Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EG und des Gesetzes vom 4. März 2014 zur Umsetzung der Richtlinie 2011/65/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass der die am Ende ihrer Nutzungsdauer anfallen, müssen getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden. Der Benutzer muss das Gerät daher am Ende seiner Lebensdauer zu den entsprechenden Sammelstellen bringen. Elektronik- und Elektroschrott sortieren oder an den Händler zurückschicken die Anschaffung von neuen, gleichwertigen Geräten im Eins-zu-Eins-Verfahren. L'adeguata getrennte Sammlung für die anschliessende Inbetriebnahme der Geräte, die dem Recycling zugeführt werden, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung, hilft, eine mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit und fördern die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, zu denen sie gehören. komponierte die Ausrüstung. Der Missbrauch dieses Produkts durch den Benutzer führt dazu, dass Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Verwaltungsstrafen. Im Gerät enthaltene Akkus oder Batterien sind getrennt zu entsorgen. in den entsprechenden Behältern für die Sammlung von Altbatterien.



ENTSORGUNG VON BATTERIEN UND AKKUMULATOREN

Gemäss der Gesetzesverordnung 188 vom 20. November 2008 zur Umsetzung der Richtlinie 2006/66/EG über Batterien, Akkumulatoren und verwandte Abfälle weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie darauf hin, dass es verboten ist, Altbatterien im Hausmüll zu entsorgen.

Batterien und Akkus enthalten stark umweltbelastende Stoffe. Der Benutzer ist verpflichtet, Altbatterien an den Sammelstellen in der Gemeinde oder in den entsprechenden Behältern zu entsorgen. Der Service ist kostenlos. Auf diese Weise werden die gesetzlichen Anforderungen eingehalten und die Umwelt geschont. Die Symbole zur Kennzeichnung gefährlicher Stoffe, die in Batterien enthalten sein können und der Batterien, sind wie folgt: Hg= Quecksilber, Cd= Cadmium, Pb= Blei.

8 Garantie / Entsorgung / Technische Änderung

Garantie

Die Geräte werden vor der Auslieferung genau kontrolliert. Sollte trotzdem einmal ein Mangel an Ihrem Gerät auftreten, wenden Sie sich vertrauensvoll an Ihren Verkäufer. Bitte bringen Sie den Kaufbeleg mit, denn dieser ist für jede Garantieleistung vorzulegen.

Die Garantie beträgt 24 Monaten ab dem Kaufdatum.

Entsorgung

Das Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Das Gerät kann bei jedem Fachhändler kostenlos zur Entsorgung abgegeben werden.

Technische Änderungen

Änderungen in Technik und Design vorbehalten. Wir haften nicht für technische oder redaktionelle Änderungen oder Auslassungen in diesem Dokument.

CE-Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht folgenden Standards

EN 50564:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010 + AC:2011

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 62233:2008

2009/125/EG

2011/65/EU

2014/30/EU

2014/35/EU

Firma

Armin Schmid
Olensbachstrasse 9-15
CH-9631 Ulisbach
Tel. Int. +41 58 611 60 00
Tel. Nat. 0848870850
www.sonnenkoenig.ch

Firma

Armin Schmid
Peter-Henlein-Strasse 5
D-89331 Burgau
Tel: 0180 500 64 35
info@sonnenkoenig.ch
www.sonnenkoenig.ch

0.14 Cent/Minute

DRAGON 805°

GRIL ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi



Article-No. DRAGON 805°: 30500212

Ce produit ne peut être utilisé que dans des locaux bien isolés ou de manière occasionnelle

INDEX

1 Consignes de sécurité	21
2 Geräteübersicht und Bedienelemente.....	23
3 Reinigung	24
4 Betrieb	24
5 Zubereitungstabelle.....	28
6 Problemlösung / Error Codes.....	32
7 Spécifications détaillées.....	33
8 Garantie / Entsorgung / Technische Änderung.....	35

Dieser Hochtemperatur-Grill ist nur zum Erwärmen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet, nicht für Trockenfutter wie Brötchen oder Brot.

Das Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt und für die normalerweise anfallenden Mengen an Lebensmitteln ausgelegt. Für die gewerbliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Liegenschaften, bei Kunden in Hotels, Motels, B2Bs oder anderen Wohnanlagen, 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 Luftfahrt-, Schifffahrts- oder Personenkraftwagen geeignet.

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

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts.

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern, denn beim Verschlucken besteht Erstickungsgefahr und stellen Sie sicher, dass der Verpackungsbeutel niemals über den Kopf gelegt wird.

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

Danger électrique

1. L'appareil ne doit pas être immergé/irradié avec de l'eau ou d'autres liquides, sinon il y a un risque de choc électrique.
2. Par conséquent, n'utilisez pas l'appareil à proximité de sources d'humidité telles qu'un évier..
3. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
4. Raccordez l'appareil à une prise de courant correctement installée dont la tension est égale à celle indiquée dans la section „Caractéristiques techniques“.
5. Veillez à ce que la prise de courant soit facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement.
6. Ne pas utiliser le grill à haute température s'il est endommagé, si l'élément chauffant se brise, si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, si l'appareil est tombé.
7. Avant chaque utilisation, déroulez complètement le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il n'est pas endommagé ou peut l'être par des arêtes vives ou des objets chauds.
8. Débrancher l'appareil après chaque utilisation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
9. Toujours débrancher la fiche, pas le câble.
10. N'apportez aucune modification à l'appareil ou au cordon d'alimentation..
11. Faites effectuer les réparations uniquement par un atelier spécialisé, n'utilisez pas de rallonge électrique.
12. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou un atelier spécialisé afin d'éviter tout danger. Das Gerät darf nicht an einen externen Timer oder eine Fernbedienungsbuchse angeschlossen werden.
13. L'appareil doit être alimenté par un câble de courant de défaut dont le courant de déclenchement ne dépasse pas 30 mA ; en cas de doute, contacter un électricien qualifié.

En cas de panne de courant inattendue pendant le fonctionnement, procédez comme suit:

1. Retirez les aliments du grill.
2. Ne touchez pas le boîtier et veillez à ce qu'aucun autre objet n'entre en contact avec lui; sans refroidissement actif, les conduites peuvent devenir très chaudes en raison de la chaleur résiduelle de l'appareil.
3. Si la coupure de courant est de courte durée, le ventilateur continuera automatiquement à fonctionner après le rétablissement du courant, dans ce cas le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi. Sinon, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale, assurez-vous d'une ventilation adéquate et ne laissez pas l'appareil sans surveillance jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.



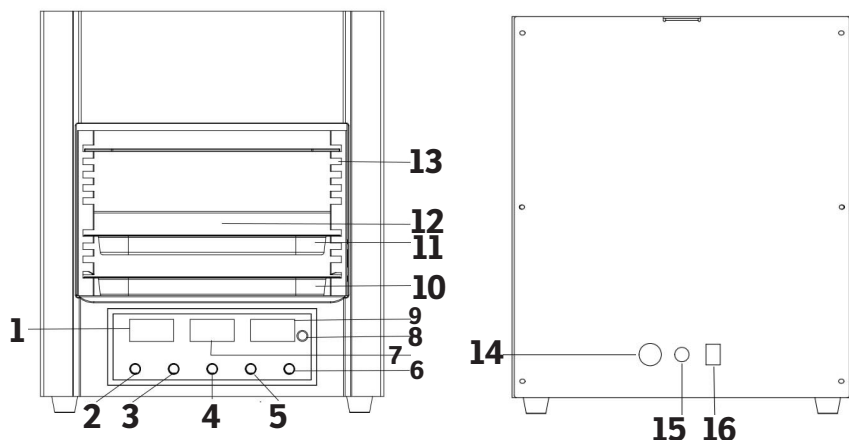
ATTENTION

Les pièces du boîtier sont chaudes pendant l'utilisation, ne les touchez pas pendant le fonctionnement de l'appareil.

1. Soyez particulièrement prudent lorsque vous placez des aliments dans l'appareil chaud ou lorsque vous enlevez des aliments chauds ou des accessoires.
2. Ne placez pas d'objets tels que des serviettes ou des aliments préemballés sur ou dans le gril.
3. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou pendant le chauffage et le refroidissement.
4. Les aliments surchauffés ou l'huile chaude peuvent prendre feu.
5. Laissez le gril refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
6. Il y a des fentes de refroidissement sur les côtés et sur le dessus du boîtier de l'appareil et des entrées d'air au bas du boîtier, qui ne doivent pas être couvertes car l'appareil peut surchauffer et devenir un danger d'incendie.
7. Après l'utilisation de l'appareil, les ventilateurs resteront en service pendant un certain temps jusqu'à ce que la température de l'appareil soit descendue en dessous de 60°C. Ne débranchez pas l'appareil et ne l'éteignez pas à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de l'appareil, car le ventilateur pourrait surchauffer pendant le fonctionnement.
8. L'élément chauffant en haut de la grille est extrêmement chaud, le toucher peut causer de graves brûlures.
9. Les aliments ne doivent pas toucher l'élément chauffant du gril, ils sont extrêmement chauds et peuvent s'enflammer.
10. Toute la surface du gril est très chaude, veillez à ne pas toucher les parties chauffées.
11. La poignée de guidage à l'entrée de la grille ne doit en aucun cas rester sur la grille pendant le grillage ou la cuisson, elle peut atteindre des températures élevées et provoquer de graves brûlures.
12. Enlevez la poignée immédiatement après avoir positionné le gril et ne l'utilisez à nouveau que si vous voulez retirer le gril ; utilisez des gants spéciaux résistants à la chaleur ou des gants de four lorsque vous touchez la poignée.
13. Remplissez le bac d'égouttement avec de l'eau pour éviter l'inflammation de la graisse recueillie et vérifiez continuellement le niveau d'eau pendant le fonctionnement ; si l'eau s'évapore, éteignez complètement l'appareil et retirez soigneusement le bac refroidi pour le remplir d'eau.
14. Ne retirez pas l'insert de la grille tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi.
15. Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer si elles ne sont pas utilisées correctement, ne jamais s'éteindre avec de l'eau, mais débranchez l'appareil de la prise et utilisez un agent extincteur approprié.

Instructions pour l'emplacement et l'utilisation

1. Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et s'assurer qu'il est bien éloigné des sources de chaleur fortes telles que les plaques chauffantes, les tuyaux de chauffage et autres.
2. Évitez l'accumulation de chaleur et placez l'appareil dans un endroit où la chaleur générée pendant l'utilisation peut être dissipée.
3. Les pieds servent également d'entretoises entre le fond de l'appareil et la surface sur laquelle il est placé et ne doivent pas être démontés.
4. La distance minimale sur le côté de l'appareil doit être d'au moins 15 cm, au-dessus de laquelle il doit y avoir une distance minimale de 50 cm.
5. Soyez prudent lorsque vous faites frire ou griller, nous ne recommandons pas la cuisson des aliments secs.
6. Ne placez pas l'appareil sous un placard ou dans un coin, mais gardez une distance de sécurité par rapport aux matériaux inflammables tels que rideaux ou nappes.
7. Gardez le gril loin de l'eau, surtout si le four est chaud.
8. Utilisez uniquement les accessoires fournis pour faire fonctionner le gril à haute température.
9. Étant donné que les meubles ou les surfaces de plancher sont constitués de différents matériaux et traités avec différents produits d'entretien, il ne peut être totalement exclu que certaines substances contiennent des ingrédients qui peuvent attaquer et ramollir les pieds de l'appareil.
10. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de produits abrasifs, d'éponges dures, etc. pour le nettoyage.
11. Lors du nettoyage, ne vaporisez pas de liquide sur ou dans l'appareil et n'utilisez qu'un chiffon légèrement humidifié avec des produits de nettoyage doux.



1. température
2. paramétrage
3. commençant
4. ON / OFF
5. Lever
6. Diminution

7. Heure (minuterie)
8. Capteur de température
9. Température des aliments
10. bac dégraisseur
11. bac dégraisseur
12. salle de barbecue

13. insert de tiroir
14. câble d'alimentation
15. le coupe-circuit
16. interrupteur principal

Défaire

- Retirez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
- Conservez les deux cartons d'emballage et le rembourrage fourni.
- Retirez les accessoires restants de l'intérieur de la grille.
- Retirez soigneusement tout emballage et vérifiez que l'intérieur est exempt de matériaux d'emballage.
- Vérifiez que l'appareil et en particulier l'élément chauffant et le câble ne sont pas endommagés.

Vérifiez que la livraison est complète et que toutes les pièces ne sont pas endommagées.

Les pièces sont comprises dans la livraison:

- 1 x Gril haute température
- 1 x Grille-pain
- 1 x Poignée de guidage
- 2 x Bac d'égouttement de graisse
- 2 x Tiroirs (gauche et droite)

3 Entretien

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le soigneusement pour enlever la poussière et les éventuels emballages.

Chauffez ensuite le gril sans nourriture et nettoyez-le à nouveau.

Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau tiède et séchez-les soigneusement. Les produits de nettoyage peuvent provoquer de la corrosion, même avec l'acier inoxydable.

Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du gril avec un chiffon doux légèrement humidifié à l'eau.

Frotter soigneusement le four pour le faire sécher.

Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, le boîtier peut être retiré, la boîte peut être insérée dans la chambre du gril pour éviter tout dommage, la boîte ne doit pas entrer en contact avec l'élément chauffant, le positionnement correct est obtenu lorsque les loquets sur la face inférieure de la grille s'engagent dans les creux correspondants dans la chambre du gril.

Le contact avec l'élément chauffant doit être évité afin d'éviter tout dommage; lors de la cuisson des produits carnés, le liquide s'échappe normalement de l'aliment qui ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'enveloppe.

4 Intervention

Allumer l'appareil et régler la température.

Description de l'écran tactile:

1. Trois écrans numériques sur l'écran:
 - afficher la température dans le gril
 - afficher le réglage de la durée du travail
 - afficher la température des aliments.
2. Cinq touches tactiles sous le panneau:
 - régler l'interrupteur de température et de temps
 - interrupteur pour démarrer le chauffage ou arrêter le chauffage
 - allumer/éteindre
 - Augmenter ou diminuer la température / le temps
3. 2 prises PIN au milieu du côté droit du panneau:
 - est le trou pour la sonde de température des aliments.

Remarque: Pendant le fonctionnement, l'élément chauffant en céramique présente une tache sombre au milieu, car aucun fil chauffant n'a été installé ici. Cela n'a cependant aucune influence sur le résultat du grillage, puisque le comportement radiatif du chauffage est diffus et que la surface du gril est uniformément irradiée au milieu.

1. Allumez le courant à l'arrière. Le bouton d'alimentation doit clignoter en rouge. Cela signifie que l'appareil est prêt.
2. Appuyez sur la touche „ON/OFF“ pour commencer à travailler.
3. L'affichage de la température minimale est de 400 °C. Appuyez sur la touche „Set“ pour régler la température. L'affichage doit clignoter.
4. Commencez à régler la température à l'aide des boutons de diminution/ augmentation. Se conformer en appuyant sur la touche „set“
5. Pour régler la température, appuyez sur la touche „set“. L'affichage de la température commence à clignoter et vous pouvez régler la température à l'aide de la touche augmentation ou diminution. Se conformer en appuyant à nouveau sur la touche „set“.
Notification: En appuyant longuement sur le bouton d'augmentation/ diminution, vous pouvez également régler la température/le temps plus rapidement. Vous pouvez choisir entre 400 et 850° C.
6. Pour régler l'heure, appuyez à nouveau sur les boutons d'augmentation/ diminution. Vous pouvez choisir entre 10 secondes et 99:59 minutes, confirmez en appuyant sur „start“.
7. Lorsque les petits points de l'affichage du temps et de la température clignotent. La température/temps de travail est atteinte.
8. Pour utiliser le capteur de température de la viande, branchez la petite extrémité dans la prise du panneau. Collez l'extrémité pointue au centre de la viande.
9. Lorsque la température à cœur de la viande est atteinte, selon vos préférences, vous pouvez arrêter l'appareil et retirer la nourriture et/ou la retourner.

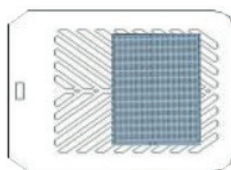
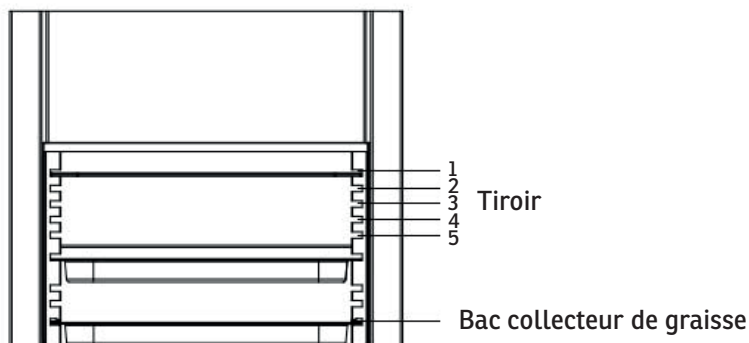
Préchauffage

Dès que la valeur affichée fluctue de $\pm 20^{\circ}$ C par rapport à la température de consigne, le chauffage est à la température de fonctionnement. L'appareil fonctionne le plus efficacement lorsque toute la surface du gril est préchauffée. Par conséquent, il est recommandé d'attendre encore 3 à 5 minutes avant de charger les aliments à griller afin d'obtenir des résultats de cuisson uniformes et reproductibles.

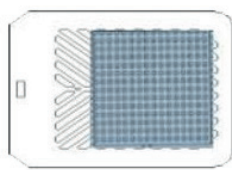
Grillantes

Le temps de cuisson habituel se situe entre une et trois minutes de chaque côté de l'aliment, les instructions pour la cuisson des différents aliments et viandes se trouvent dans le tableau „Formulaires de préparation“.

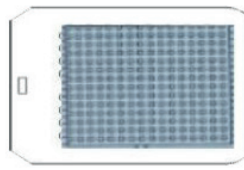
Placer la viande sur le gril non préchauffé et la placer sur le gril préchauffé avec la poignée de guidage. Les illustrations suivantes montrent la surface exposée du gril par rapport au rail choisi ou par rapport à la distance entre le gril et le poêle:



Tiroir 1-2



Tiroir 3-4



Tiroir 5-6

La viande doit être placée directement sous l'appareil de chauffage, mais ne doit pas y toucher. Retirez immédiatement la poignée du gril pour éviter de chauffer la poignée: Risque de blessure!

Lors du chargement de la viande sur le gril, veiller à ce que la viande soit placée au centre sous l'élément chauffant afin d'obtenir une croûte bien répartie.

Pour retourner la viande, retirez complètement le gril et placez-le sur une surface ignifuge, retournez la viande et remettez-la dans le gril, utilisez des pinces à griller au lieu d'ustensiles tranchants pour éviter que le jus de viande ne s'échappe.

Il est recommandé de réchauffer l'appareil avant de charger la viande et de recommencer le processus de grillage lorsque la température cible est atteinte afin d'avoir suffisamment de temps pour cuire un morceau de viande des deux côtés dans un seul processus de grillage.

Interrompre la cuisson sur le gril

Si vous souhaitez annuler le processus pendant la cuisson, par exemple pour modifier la température réglée ou éteindre l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Laisser reposer la viande

La forte chaleur rayonnante assure une cuisson rapide à une température élevée entre 400° C et 850° C. La température de cuisson peut être réglée à la température souhaitée. Pour la plupart des morceaux de viande, il est conseillé de laisser reposer la viande après l'avoir beaucoup chauffée, cela peut se faire dans le compartiment du gril ou mieux encore dans le bac à graisse de la chambre inférieure de l'insert du gril (compartiment de repos) à une température réduite.

Température affichée

La température affichée à l'écran est mesurée par une température de haute précision. Capteur directement dans l'appareil de chauffage, qui diminue avec la distance, puisque l'appareil fonctionne principalement avec de la chaleur rayonnante, l'intensité de l'effet de chaleur dépend des surfaces, qui sont sombres et montrent peu de réflexion, chauffer plus vite que Surfaces aux couleurs claires.

Préparation

La préparation d'un steak se divise en plusieurs étapes:

1. Préchauffer l'appareil.
2. Positionnement et chargement de la viande.
3. Griller d'un côté (1-4 minutes selon le type de viande, voir tableau).
4. retourner la viande.
5. Griller de l'autre côté (1-4 minutes selon le type de viande, voir tableau)
6. Faire bouillir (voir le tableau pour le choix de la température et de la durée).

Remarque: L'utilisation d'un gril à haute température diffère grandement de celle des grils disponibles dans le commerce. La performance par domaine est environ dix fois plus élevée.

5 Table de préparation

Viande	Poisson [gramm]	Tiroir	Rare [min]	Medium [min]	Well done [min]	
Filet (Bœuf)	100	2	2	3	4	
	200	2	2	3	4	
Entrecote (Bœuf)	250	2	1	1.5	2.5	
	350	3	1.5	2	3	
T-Bone (Bœuf)	350	3	5	6	7	
	450	3	5	6	7	
Viande hachée (Bœuf)	200	2	2-3	3-4	5-6	
Longe de veau	200	2	2-3	4	5-6	
Rôti	200	2	2-3	4	5-6	
Bœuf	300	3	4	5-6	5-6	
Cou de porc (Porc)	200	2			3-4	
Ventre de sueur (Porc)	100	2			3-4	
Filet de saumon	200	2			3	
Filet de thon	200	2	1	1.5	2-3	
Tête dorée	400	3			4	
Poitrine de poulet doublée de maïs	200	Ossature(3) Sans (2)			3 minutes à 800° C puis baisser à 700° C	

Temperatur (Par page) [°C]	temps de repos [min]	Mention
800	2	
800	2-3	
850	5	Si la viande est épaisse, 30 s de plus par côté
850	5	Si la viande est trop épaisse, la mettre sur le tiroir 2.
3 min 850 puis baisser à 700	5	
3 min 850 puis baisser à 700	5	
800	Keine	Pour la température de la viande grasse à 700° C
800	4	Pour Bien Fait à 700° C après 4 minutes
850	2-4	Pour Bien Fait à 700° C après 4 minutes
850	2-4	Pour Bien Fait à 700° C après 4 minutes
850	Keine	La viande de porc toujours bonne à la cuisson
800	Keine	
700	Keine	Les protéines de poisson coagulent très rapidement, raccourcissent le temps de cuisson si nécessaire.
700	Keine	Les protéines de poisson coagulent très rapidement, raccourcissent le temps de cuisson si nécessaire. „Well Done" n'est pas recommandé pour le thon.
800		Les écailles doivent être ciselées, sinon la température à 700° C après 3 minutes.
		Le meilleur avec des os pour garder la viande juteuse. Toujours bien cuire le poulet.

Indices

- En général, il est avantageux si le morceau de viande contient encore beaucoup de graisse, ou mieux encore un grain de graisse ferme.
- Saler et poivrer seulement après la cuisson, bien sûr vous pouvez frotter la viande avec un chiffon sec. Une marinade liquide n'est pas recommandée.
- Le beurre ou le saindoux, que vous pouvez frotter sur la viande, améliore le goût.

Torréfaction des légumes

Pour les légumes grillés parfaits, les légumes rôtis comme: Courgettes, aubergines, paprika, oignons, etc. des deux côtés.

Faire dorer/préparer un rôti

Il suffit de placer le rôti sur le gril et de le préparer pendant quelques minutes.

Afin d'obtenir le goût de torréfaction parfait pour le rôti, certains types de viande sont appropriés: par ex. côtelettes de veau, bœuf bouilli, rôti de bœuf, gigot d'agneau, etc.

Exemple d'application: 300g Entrecote

1. Préchauffer l'appareil à 800-850° C.
2. Placer la viande au centre de la grille.
3. Placer dans le deuxième tiroir.
4. Après 1.5 min, retirer la grille et retourner la viande.
5. Placer le steak plus en avant sur la grille.
6. Laisser cuire 3 minutes.

Lorsque le temps réglé est écoulé ou que le processus de grillage a été interrompu, les ventilateurs continuent de fonctionner pour s'assurer que le boîtier ne surchauffe pas en raison de la chaleur résiduelle dans l'appareil.

L'appareil ne peut être nettoyé que si l'appareil est complètement refroidi et que la fiche de protection a été retirée de la prise et que l'appareil est donc complètement débranché du secteur.

Si l'insert du gril est très sale plusieurs fois, rincer abondamment l'insert avec une brosse de rinçage à poils en plastique après un temps de réaction suffisant. ne pas utiliser d'abrasifs, de brosses métalliques ou d'éponges en acier pour éviter les rayures et la corrosion.

La surface du gril et le boîtier doivent être nettoyés régulièrement et soigneusement avec un chiffon légèrement humide, pas de produits de nettoyage clairsemés dans ou sur l'appareil, le produit de nettoyage doit être appliqué sur l'appareil avec un chiffon, éviter les fortes contraintes mécaniques sur le chauffage pendant le processus de nettoyage.

Remarque: Les parties amovibles sont en acier inoxydable de haute qualité et peuvent être nettoyées en machine à laver.

Édicter	Raison possible	Approche de solution
Génération de fumée pendant le fonctionnement	Les produits alimentaires touchent l'élément chauffant en céramique	Posez l'appareil et placez les aliments plus bas.
	Fumer les aliments sans toucher l'élément chauffant en céramique.	Éteignez l'appareil et ne continuez pas la cuisson des aliments.
L'appareil ne réagit pas et ne chauffe pas.	Le connecteur n'est pas connecté	Rebranchez l'appareil.
	La minuterie a expiré	Redémarrez l'appareil.
	L'interrupteur principal n'est pas en marche	Appuyez sur l'interrupteur principal.
	Le fusible a sauté.	Faire remplacer le fusible par une entreprise spécialisée
	L'appareil a surchauffé	En cas de surchauffe de l'appareil, le chauffage est arrêté pour des raisons de sécurité, après une longue période de refroidissement, vous pouvez remettre l'appareil sous tension.
Le boîtier de l'appareil est très chaud.	L'insert de grille n'est pas inséré.	Eteindre l'appareil et le laisser refroidir complètement, puis insérer l'insert de la grille.
	Ouvertures de ventilation obstruées	Retirez tous les objets qui pourraient obstruer les bouches d'aération.
	Entrées d'air obstruées	Assurez-vous que les entrées d'air sous l'appareil sont libres.

E01	Si les codes d'erreur suivants s'affichent à l'écran, veuillez contacter le service clientèle: E01
E02	Le code E02 indique que le processus de chauffage pour atteindre la température de cuisson réglée n'a pu être terminé en 10 minutes. Le processus de chauffage est interrompu. Cause possible: L'appareil est exposé à un fort vent de refroidissement ou à un environnement très froid, ou les deux. Le défaut peut être confirmé en appuyant sur la touche et l'affichage revient à sa position normale.
Err, Hot	En fonctionnement normal, cette zone ne doit pas être plus chaude que 50° C. Cependant, en cas de surchauffe, l'appareil s'arrêtera, alors laissez-le refroidir avant de le remettre en marche.

7 Spécifications détaillées

Model

DRAGON 805°

Spannung

250 V

Frequenz

50-60 Hz

Leistung

2600 Watt

Masse

37.5 x 36.5 x 33.5 cm



INSTRUCTIONS D'ÉLIMINATION DE LA PARTIE ÉLECTRIQUE DU PRODUIT

Conformément à l'article 26 du décret-loi du 14 mars 2014 portant application de la directive 2012/19/CE et de la loi du 4 mars 2014 portant application de la directive 2011/65/CE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et la gestion des déchets.

Le symbole de poubelle barré sur la machine ou l'emballage indique que les déchets générés à la fin de leur vie utile doivent être collectés séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc amener l'appareil aux points de collecte appropriés à la fin de sa durée de vie utile. Triez les déchets électroniques et électriques ou renvoyez l'achat de nouveaux appareils équivalents au concessionnaire dans le cadre d'un processus individuel. L'adéquata collecte sélective pour la mise en service ultérieure de l'équipement à recycler, le traitement et l'élimination écologiquement rationnelle, permet d'éviter d'éventuels effets néfastes sur l'environnement et la santé et de promouvoir la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux auxquels ils appartiennent. Une mauvaise utilisation de ce produit par l'utilisateur entraînera l'application des sanctions administratives prévues par la législation applicable. Les piles contenues dans l'appareil doivent être éliminées séparément dans les conteneurs appropriés pour la collecte des piles usagées.



L'ÉLIMINATION DES PILES ET ACCUMULATEURS

Conformément au décret législatif 188 du 20 novembre 2008 portant application de la directive 2006/66/CE relative aux piles, accumulateurs et déchets connexes, le symbole de la poubelle barrée d'une croix placée sur la batterie indique qu'il est interdit de jeter les piles usagées dans les ordures ménagères.

Les batteries et les batteries contiennent des substances hautement polluantes pour l'environnement. L'utilisateur est tenu d'éliminer les piles usagées dans les points de collecte situés dans la municipalité ou dans les conteneurs appropriés. Le service est gratuit. De cette façon, les exigences légales seront respectées et l'environnement sera protégé. Les symboles identifiant les matières dangereuses qui peuvent être présentes dans les piles et accumulateurs sont les suivants: Hg= Mercure, Cd= Cadmium, Pb= Plomb.

Garantie

L'appareil sont contrôlés de manière précise avant la livraison. Si malgré tout un vice devait être constaté sur votre appareil, adressez-vous en toute confiance à notre revendeur. Veuillez joindre la preuve d'achat, car celle-ci doit être présentée pour la prestation de garantie. La période de garantie est de 24 mois à compter de la date d'achat.

Élimination

L'appareil doit être jeté de manière appropriée. L'appareil peut dans tous les cas être remis gratuitement à tout revendeur spécialisé.

Modifications techniques

Sous réserve de modifications de la technique et du design.

Attention, certains éléments de l'appareil peuvent devenir très chauds et causer des brûlures! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes vulnérables

CE-Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes suivantes

EN 50564:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010 + AC:2011

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 62233:2008

2009/125/EG

2011/65/EU

2014/30/EU

2014/35/EU

Maison

Armin Schmid
Olensbachstrasse 9-15
CH-9631 Ulisbach
Tel. Int. +41 58 611 60 00
Tel. Nat. 0848870850
www.sonnenkoenig.ch

Maison

Armin Schmid
Peter-Henlein-Strasse 5
D-89331 Burgau
Tel: 0180 500 64 35
info@sonnenkoenig.ch
www.sonnenkoenig.ch

0.14 Cent/Minute

DRAGON 805°

GRIGLIA ELETTRICA
Manuale di istruzioni



N. Articolo DRAGON 805°: 30500212

Questo prodotto è adatto solo per ambienti ben isolati o per un uso occasionale.

INDICE

1 Istruzioni di sicurezza.....	39
2 Panoramica dell'apparecchio ed elementi di comando	41
3 Pulizia	42
4 Funzionamento.....	42
5 Tabella di preparazione.....	46
6 Risoluzione dei problemi / Codici di errore	50
7 Data Tecnici	51
7 Garanzia / Smaltimento / Modifiche tecniche	52

Questa griglia ad alta temperatura è adatta solo per riscaldare, grigliare e rosolare cibi come carne, pesce o verdure, non per cibi secchi come panini o pane.

Il dispositivo è destinato all'uso domestico privato ed è progettato per le quantità di cibo normalmente prodotte. La griglia ad alta temperatura non è adatta per l'uso commerciale, ad es. in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altre aree commerciali, in proprietà agricole, per clienti in alberghi, motel, B2B o altri complessi residenziali.

La griglia per alte temperature può essere utilizzata solo in ambienti chiusi con ventilazione sufficiente o protezione sufficiente e non come apparecchio incorporato.

L'apparecchio non è adatto per l'uso in aviazione, navigazione o autoveicoli.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenze, a meno che non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o non ricevano istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio, in quanto sussiste il rischio di soffocamento in caso di ingestione e assicurarsi che il sacchetto di imballaggio non venga mai posto sopra la testa.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Pericolo elettrico

1. L'apparecchio non deve essere immerso o irradiato con acqua o altri liquidi, altrimenti sussiste il rischio di scosse elettriche.
2. Pertanto, non utilizzare l'unità in prossimità di fonti di umidità come un lavandino.
3. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
4. Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata con una tensione pari a quella indicata nella sezione „Dati tecnici“.
5. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in modo da poter estrarre rapidamente la spina.
6. Non utilizzare la griglia per alte temperature se è danneggiata, se l'elemento riscaldante si rompe, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio è caduto.
7. Prima di ogni utilizzo, srotolare completamente il cavo di alimentazione e assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o possa essere danneggiato da spigoli vivi o oggetti caldi.
8. Scollegare l'apparecchio dopo ogni utilizzo quando non è in uso e prima della pulizia.
9. Tirare sempre la spina, non il cavo.
10. Non apportare alcuna modifica all'unità o al cavo di alimentazione.
11. Far eseguire le riparazioni solo da un'officina specializzata, non utilizzare una prolunga.
12. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza del produttore o da un'officina specializzata per evitare pericoli.
13. Non collegare l'unità a un timer esterno o a una presa per il telecomando.
14. L'apparecchio deve essere azionato tramite un cavo di corrente di guasto con una corrente di intervento non superiore a 30 mA; in caso di dubbi, contattare un elettricista qualificato.

Se durante il funzionamento si verifica un'interruzione imprevista dell'alimentazione elettrica, procedere come segue:

1. Rimuovere il cibo dalla zona della griglia.
2. Non toccare l'involucro e assicurarsi che nessun altro oggetto venga a contatto con esso. Senza raffreddamento attivo, le linee possono surriscaldarsi molto a causa del calore residuo del riscaldatore.
3. Se l'interruzione dell'alimentazione è breve, la ventola continuerà automaticamente a funzionare dopo il ripristino dell'alimentazione, in questo caso la ventola continuerà a funzionare finché il dispositivo non si è completamente raffreddato. In caso contrario, scollegare l'apparecchio dalla presa a muro, assicurare un'adeguata ventilazione e non lasciare l'apparecchio incustodito finché non si è completamente raffreddato.



ATTENZIONE

Le parti della custodia sono calde durante l'uso, non toccarle mentre l'apparecchio è in funzione.

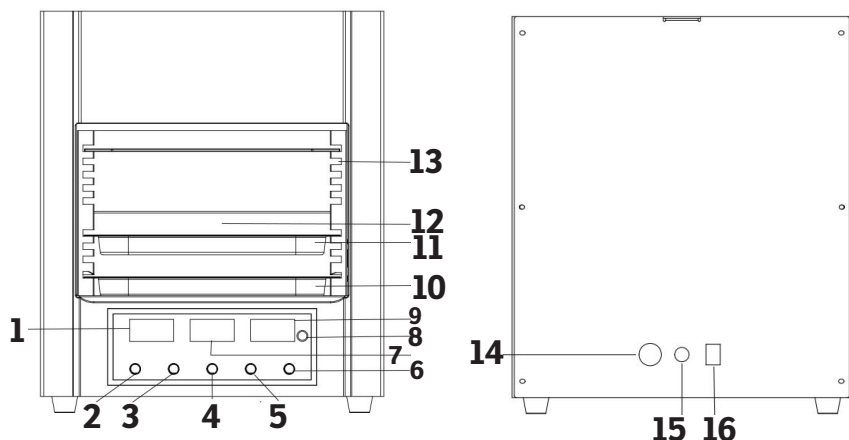
1. Prestare particolare attenzione durante l'inserimento di alimenti nell'apparecchio caldo o la rimozione di alimenti riscaldati o accessori.
2. Non appoggiare oggetti come asciugamani o cibi preconfezionati sulla o nella griglia.
3. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso, il riscaldamento e il raffreddamento.
4. Cibi surriscaldati o olio caldo possono prendere fuoco.
5. Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di spostarla, pulirla o riportarla.
6. Le fessure di raffreddamento si trovano sui lati e sulla parte superiore dell'alloggiamento dell'unità, le prese d'aria si trovano nella parte inferiore dell'alloggiamento, che non deve essere coperto, in quanto l'unità potrebbe surriscaldarsi e diventare un pericolo d'incendio.
7. Dopo l'uso dell'unità, le ventole rimarranno in funzione per un certo tempo fino a quando la temperatura del riscaldatore non scende al di sotto dei 60°C. Non scollegare la spina o spegnere l'unità dall'interruttore principale sul retro dell'unità, poiché il ventilatore potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.
8. L'elemento riscaldante nella parte superiore della zona della griglia è estremamente caldo, il suo contatto può provocare gravi ustioni.
9. Il cibo non deve toccare l'elemento riscaldante della griglia, è estremamente caldo e il cibo può infiammarsi.
10. L'intera area della griglia è molto calda, fare attenzione a non toccare le parti riscaldate.
11. La maniglia di guida fornita in dotazione all'ingresso della griglia non deve in nessun caso rimanere sulla griglia durante la cottura o la cottura, può riscaldare ad alte temperature e causare gravi ustioni.
12. Togliere la maniglia subito dopo aver posizionato la griglia e utilizzarla nuovamente solo se si desidera rimuovere la griglia. Utilizzare speciali guanti resistenti al calore o guanti da forno quando si tocca la maniglia.
13. Riempire la vaschetta di raccolta con un po' d'acqua per evitare l'accensione del grasso raccolto e controllare continuamente il livello dell'acqua durante il funzionamento; se l'acqua evapora, spegnere completamente l'apparecchio e rimuovere con cautela la vaschetta di raccolta raffreddata per rabboccare l'acqua.
14. Non rimuovere l'inserito griglia finché l'apparecchio non si è completamente raffreddato.
15. Grassi e oli possono infiammarsi se utilizzati in modo improprio, non estinguere mai con acqua, non scollegare mai l'apparecchio dalla presa a muro e utilizzare un agente estinguente adatto.

Istruzioni per l'installazione e il funzionamento

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e assicurarsi che sia ben lontano da fonti di calore forti come piastre di riscaldamento, tubi di riscaldamento e simili.
2. Evitare l'accumulo di calore e collocare l'unità in un'area in cui il calore generato durante l'uso dell'unità può essere dissipato.
3. I piedini servono anche come distanziatori tra il fondo dell'unità e la superficie su cui è installato e non devono essere smontati.
4. La distanza minima sul lato dell'unità deve essere di almeno 15 cm, oltre i quali deve esserci una distanza minima di 50 cm.
5. Fare attenzione durante la frittura o la tostatura, si sconsiglia di cucinare cibi secchi.
6. Non collocare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo, ma mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come tende o tovaglie.
7. Tenere la griglia lontana dall'acqua, soprattutto quando il forno è caldo.
8. Utilizzare solo gli accessori in dotazione per il funzionamento della griglia per alte temperature.
9. Poiché i mobili o i pavimenti sono costituiti da materiali diversi e sono trattati con prodotti di cura diversi, non si può escludere completamente che alcune sostanze contengano ingredienti che possono aggredire e ammorbidire i piedi dell'apparecchio.
10. Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi, spugne dure, spugne dure, ecc. per la pulizia.
11. Durante la pulizia, non spruzzare liquidi sopra o all'interno dell'apparecchio e utilizzare solo un panno leggermente inumidito con detergenti delicati.

2 Panoramica dell'apparecchio ed elementi di comando

IT



1. temperatura
2. impostazioni
3. avvio
4. ACCESO/SPENTO
5. Aumenta
6. Diminuzione

7. Tempo (Timer)
8. Sensore di temperatura
9. Temperatura del cibo
10. vaschetta per il grasso
11. vaschetta per il grasso
12. sala barbecue

13. inserto per cassetto
14. cavo di alimentazione
15. fusibile
16. interruttore principale

Sfuso

1. Rimuovere l'unità e gli accessori dall'imballaggio.
2. Conservare i due cartoni di imballaggio e l'imbottitura in dotazione.
3. Rimuovere i restanti accessori dall'interno della griglia.
4. Rimuovere accuratamente tutti gli imballaggi e verificare che l'interno sia privo di materiale d'imballaggio.
5. Controllare che l'apparecchio e in particolare l'elemento riscaldante e il cavo non siano danneggiati.

Controllare la completezza della consegna e controllare tutte le parti su Beschädigungen.

I pezzi sono inclusi nella fornitura:

- 1 x Griglia ad alta temperatura
- 1 x Grill rack
- 1 x Maniglia di guida
- 2 x Vaschetta per la raccolta del grasso
- 2 x Inserto per cassetto (sinistra e destra)

3 Pulizia Pulizia

Prima di utilizzare l'unità per la prima volta, è necessario pulirla accuratamente per evitare la polvere e l'eventuale imballaggio. entfernen. Poi riscaldare la griglia senza cibo e riscaldare di nuovo.

Pulire tutti gli accessori in acqua calda della lavastoviglie, asciugare accuratamente le parti asciutte.

Pulire l'esterno e l'interno del barbecue con un recipiente morbido, leggermente inumidito con acqua.

Asciugare accuratamente il forno.

Per una più facile pulizia dell'apparecchio, l'involucro può essere rimosso, il box può essere posizionato nella zona della griglia per evitare danni, il box non deve venire a contatto con l'elemento riscaldante, il corretto posizionamento si ottiene quando le chiusure sul lato inferiore della griglia sono inserite nelle corrispondenti cavità nella zona della griglia eingreifen.

Il contatto con l'elemento riscaldante deve essere evitato per evitare danni; durante la cottura alla griglia dei prodotti a base di carne, il liquido viene normalmente rilasciato dal cibo che non entra all'interno dell'involucro.

4 Funzionamento

Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura.

Descrizione del pannello a sfioramento:

1. Tre display digitali sul pannello:
 - visualizzare la temperatura nella griglia
 - visualizzare l'impostazione dell'orario di lavoro
 - visualizzare la temperatura degli alimenti.
2. Cinque pulsanti a sfioramento sotto il pannello:
 - impostare la temperatura e l'interruttore orario
 - interruttore per avviare il riscaldamento o interrompere il riscaldamento
 - acceso/spento
 - aumentare o diminuire la temperatura / tempo
3. Presa a 2 PIN al centro del lato destro del pannello:
 - è il foro per il sensore di temperatura degli alimenti.

Nota: durante il funzionamento, l'elemento riscaldante in ceramica ha una macchia scura al centro, poiché in questo punto non sono installati fili riscaldanti. Tuttavia, ciò non ha alcuna influenza sul risultato della griglia, poiché il comportamento di irraggiamento del riscaldamento è diffuso e la superficie di griglia al centro è uniformemente irradiata.

1. Accendere l'alimentazione sul retro. Il pulsante di accensione dovrebbe lampeggiare in rosso. Ciò significa che il dispositivo è pronto per l'uso.
2. Premere il pulsante „ON/OFF” per iniziare a lavorare.
3. La temperatura minima visualizzata è di 400 °C. Premere il pulsante „Set” per impostare la temperatura. Il display dovrebbe lampeggiare.
4. Avviare l'impostazione della temperatura con i pulsanti di diminuzione/aumento. Conformità premendo il pulsante „set”.

5. Per impostare la temperatura premere il pulsante „set”. Il display della temperatura inizia a lampeggiare ed è possibile impostare la temperatura con il pulsante di aumento o diminuzione. Conformità premendo nuovamente il pulsante „set”.

Nota: Premendo a lungo il pulsante di aumento/diminuzione, è anche possibile impostare la temperatura/tempo in modo più rapido. È possibile scegliere tra 400 e 850° C.

6. Per impostare l'ora, premere nuovamente i pulsanti di aumento/diminuzione. È possibile scegliere tra 10 secondi e 99:59. Confermare premendo „start”.
7. Quando i piccoli punti del display del tempo e della temperatura lampeggiano. La temperatura e l'ora di lavoro è raggiunta.
8. Per utilizzare il sensore di temperatura della carne, inserire l'estremità piccola nella presa sul pannello. Attaccare l'estremità appuntita al centro della carne.
9. Quando la temperatura al cuore della carne viene raggiunta, in base alle proprie preferenze è possibile arrestare il dispositivo e rimuovere il cibo e/o ruotarlo.

Preriscaldamento

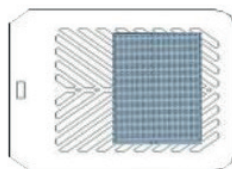
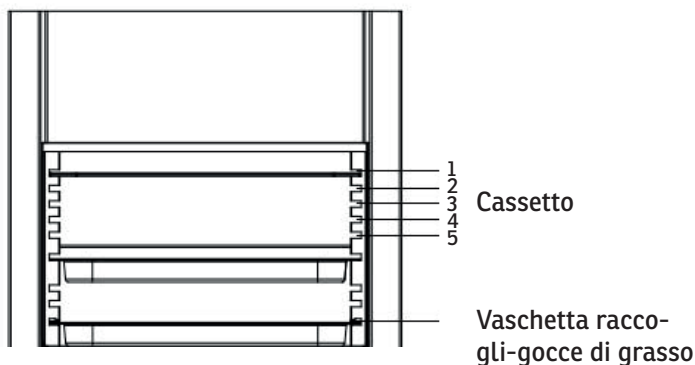
Non appena il valore visualizzato oscilla di $\pm 20^{\circ}\text{C}$ rispetto alla temperatura impostata, il riscaldamento su Betriebstemperatur. è più efficace quando l'intera area di cottura alla griglia è preriscaldata. si raccomanda pertanto di attendere altri 3-5 minuti prima di inserire il cibo da grigliare per ottenere risultati di cottura coerenti e riproducibili.

Grigliata

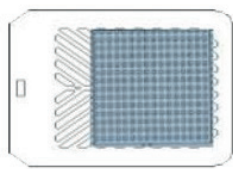
IT

Il tempo di cottura abituale è compreso tra uno e tre minuti su ogni lato del cibo, le istruzioni per la cottura di diversi piatti e carni si trovano nella tabella „Schede di preparazione“.

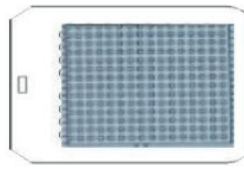
Posizionare la carne sulla griglia non preriscaldata e posizionarla con la maniglia di guida nella griglia preriscaldata. Nelle seguenti illustrazioni è possibile vedere la superficie esposta della griglia in relazione allo scorrimento scelto o in relazione alla distanza tra la griglia e il riscaldamento:



Cassetto 1-2



Cassetto 3-4



Cassetto 5-6

La carne deve essere posizionata direttamente sotto il riscaldatore, ma non deve toccarla. Rimuovere immediatamente la maniglia dalla griglia per evitare di riscaldare la maniglia: Pericolo di lesioni!

Quando si carica la griglia con la carne, assicurarsi che la carne sia posizionata centralmente sotto l'elemento riscaldante in modo da ottenere una crosta uniformemente distribuita.

Per capovolgere la carne, è necessario rimuovere completamente la griglia e posizionarla su una superficie ignifuga, capovolgere la carne e rimetterla nella griglia, utilizzare pinze per la griglia invece di utensili affilati per evitare che il succo di carne fuoriesca.

Si consiglia di riscaldare l'apparecchio prima di infornare la carne e di riavviare la cottura alla griglia quando la temperatura impostata è stata raggiunta, in modo da avere il tempo sufficiente per cuocere un pezzo di carne da entrambi i lati in un'unica operazione di cottura alla griglia.

Interrompere la griglia

Se si desidera annullare il processo durante la cottura alla griglia, ad esempio per modificare la temperatura impostata o spegnere l'apparecchio, tenere premuto il pulsante per 3 secondi.

Lasciare la carne in piedi

Il forte calore radiante assicura una cottura veloce con un'impostazione di temperatura elevata tra 400°C e 850°C. Per la maggior parte dei pezzi di carne è consigliabile lasciare riposare la carne dopo un forte riscaldamento, questo può avvenire nella zona grill o meglio ancora nella padella di raccolta del grasso nella camera inferiore dell'inserito grill (zona di riposo) a temperatura ridotta.

Temperatura visualizzata

La temperatura visualizzata sul display viene misurata da una temperatura di alta precisione. Sensore direttamente nel riscaldatore, che diminuisce con l'aumentare della distanza, poiché il dispositivo funziona principalmente con il calore radiante, l'intensità dell'effetto calore dipende dalle superfici, che sono scure e poco riflettenti, che si riscaldano più velocemente di Superfici con colori chiari.

Allestimento

La preparazione di una bistecca si divide nelle seguenti fasi:

- Preriscaldare l'apparecchio.
- Posizionamento e caricamento della carne.
- Grigliata su un lato (1-4 minuti a seconda del tipo di carne, vedi tabella) girare la carne.
- Grigliare dall'altra parte (1-4 minuti a seconda del tipo di carne, vedi tabella).
- Bollitura (vedi tabella per la selezione della temperatura e del tempo).

Nota: L'uso di una griglia ad alta temperatura differisce notevolmente dall'uso con le griglie disponibili in commercio. Il rendimento per area è circa dieci volte superiore.

5 tavolo di preparazione

IT

La carne	Peso [gramm]	Cassetto	Rare [min]	Medium [min]	Well done [min]	
Filetto (bovina)	100	2	2	3	4	
	200	2	2	3	4	
Entrecote (bovina)	250	2	1	1.5	2.5	
	350	3	1.5	2	3	
T-Bone (bovina)	350	3	5	6	7	
	450	3	5	6	7	
Carne macinata (bovina)	200	2	2-3	3-4	5-6	
lombo di vitello	200	2	2-3	4	5-6	
Arrostito	200	2	2-3	4	5-6	
Bovino	300	3	4	5-6	5-6	
Collo di maiale (maiale)	200	2			3-4	
Pancia di sudore (maiale)	100	2			3-4	
Filetto di salmone	200	2			3	
Filetto di tonno	200	2	1	1.5	2-3	
Orata	400	3			4	
Petto di pollo nutrito con mais	200	Osso(3) Senza (2)			3 minuti a 800° C e poi scendere a 700° C	

Temperatura (Per lato) [°C]	Tempo di riposo [min]	richiamo
800	2	
800	2-3	
850	5	Se la carne è spessa, 30 s in più per lato
850	5	Se la carne è troppo spessa, mettetela nel cassetto 2
3 min 850 poi giù. gallina al 700	5	
3 min 850 poi giù. gallina al 700	5	
800	Nessuna	Per la temperatura della carne grassa a 700° C
800	4	Per ben fatto a 700° C dopo 4 minuti
850	2-4	Per ben fatto a 700° C dopo 4 minuti
850	2-4	Per ben fatto a 700° C dopo 4 minuti
850	Nessuna	Carne di maiale sempre buona in cucina
800	Nessuna	
700	Nessuna	Le proteine del pesce coagula molto rapidamente, accorciando il tempo di cottura se necessario.
700	Nessuna	Le proteine del pesce coagula molto rapidamente, accorciando il tempo di cottura se necessario. Ben fatto non è consigliato per il tonno.
800		Le scaglie devono essere cesellate, altrimenti la temperatura a 700° C dopo 3 min.
		Meglio con le ossa per mantenere la carne succosa. Cucinare sempre bene il pollo.

Definizioni

- In generale, è vantaggioso se il pezzo di carne ha ancora molto grasso, o meglio ancora un granello di grasso solido.
- Sale e pepe solo dopo la cottura alla griglia, naturalmente è possibile strofinare la carne con un panno asciutto. Si sconsiglia una marinata liquida.
- Il burro o lo strutto, che si può strofinare sulla carne, migliora il sapore.

Verdure arrosto

Per le verdure grigliate perfette, verdure arrosto come: Zucchine, melanzane, paprika, cipolle, ecc. da entrambi i lati.

Rosolare/preparare un arrosto

Basta mettere l'arrosto nella griglia e prepararlo per qualche minuto.

Per ottenere il perfetto sapore di arrosto per l'arrosto, alcuni tipi di carne sono adatti:
ad esempio costolette di vitello, bolliti, arrosto di manzo, cosciotto di agnello, ecc.

Esempio di applicazione: 300g Entrecote

1. Preriscaldare l'unità a 800-850° C.
2. Mettere la carne al centro della griglia.
3. Mettere nel secondo cassetto.
4. Dopo 1,5 minuti, togliete la griglia e girate la carne.
5. Posizionare la bistecca più avanti sulla griglia.
6. Lasciare cuocere per 3 minuti.

Una volta trascorso il tempo impostato o interrotto il processo di grigliatura, i ventilatori continuano a funzionare per garantire che l'alloggiamento non si surriscaldi a causa del calore residuo nell'apparecchio.

L'apparecchio può essere pulito solo se l'apparecchio è completamente raffreddato e la spina di protezione è stata rimossa dalla presa e quindi l'apparecchio è completamente scollegato dalla rete elettrica.

Se l'inserito della griglia è più volte molto sporco, risciacquare accuratamente l'inserito con una spazzola di plastica dopo un tempo di reazione sufficiente. Non utilizzare abrasivi, spazzole metalliche o spugne in acciaio per evitare graffi e corrosione.

La zona della griglia e l'alloggiamento devono essere puliti regolarmente e accuratamente con un panno leggermente umido, senza sparse cleaners all'interno o sull'apparecchio, il detergente deve essere applicato all'apparecchio con un panno, evitare forti sollecitazioni meccaniche sul riscaldamento durante il processo di pulizia.

Nota: Le parti rimovibili sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità e sono adatte per la pulizia in lavatrice.

6 Risoluzione dei problemi / Codici di errore

IT

Numero	Possibile motivo	Approccio alla soluzione
Generazione di fumo durante il funzionamento	I prodotti alimentari toccano l'elemento riscaldante in ceramica	Abbassare l'apparecchio e posizionare il cibo più in basso.
	Fumare i cibi senza toccare l'elemento riscaldante in ceramica.	Spegnere l'apparecchio e non continuare la cottura dei cibi.
L'unità non reagisce e non si riscalda.	Il connettore non è collegato	Ricollegare il dispositivo.
	Il timer è scaduto	Riavviare il dispositivo.
	L'interruttore principale non è acceso	Azionare l'interruttore principale.
	Il fusibile è saltato.	Far sostituire il fusibile da un'azienda specializzata
	Il dispositivo si è surriscaldato Il dispositivo si è surriscaldato	Se l'apparecchio si surriscalda, il riscaldamento viene spento per motivi di sicurezza, dopo un raffreddamento prolungato è possibile riaccendere l'apparecchio.
L'alloggiamento del dispositivo è molto caldo.	Griglia non utilizzata	Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente, quindi inserire l'inserto griglia.
	Aperture di ventilazione bloccate	Rimuovere eventuali oggetti che potrebbero bloccare le prese d'aria.
	Prese d'aria bloccate	Assicurarsi che le prese d'aria sotto l'unità siano libere.

E01	Se sul display compaiono i seguenti codici di errore, contattare il Servizio Clienti: E01
E02	Il codice E02 indica che il processo di riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura impostata non può essere completato entro 10 minuti. Il processo di riscaldamento viene interrotto. Possibile causa: l'unità è esposta ad un forte vento di raffreddamento o ad un ambiente molto freddo, o entrambi. L'errore può essere confermato premendo il tasto e poi il display ritorna alla sua posizione normale.
Err,Hot	Nel funzionamento normale, quest'area non dovrebbe essere più calda di 50°C. Tuttavia, se si verifica un surriscaldamento, l'unità si spegne, quindi lasciarla raffreddare prima di rimetterla in funzione.

7 Data Tecnici

Modella.....DRAGON 805°
 Tensione.....250 V
 Frequenza.....50-60 Hz
 Potenza.....2600 Watt
 Dimensioni.....37.5 x 36.5 x 33.5 cm



IT

INFORMATIVA SMALTIMENTO RELATIVA ALLA PARTE ELETTRICA DEL PRODOTTO

Ai sensi del D.L. 14 marzo 2014 art. 26, di attuazione della direttiva 2012/19/EU e del D.L. 27 del 4 marzo 2014, di attuazione della direttiva 2011/65/EU relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Eventuali pile o batterie ricaricabili contenute nel dispositivo devono essere smaltite separatamente negli appositi raccoglitori preposti alla raccolta delle pile esauste.



SMALTIMENTO PILE E ACCUMULATORI

Ai sensi del D. Lgs. 20 novembre 2008 n. 188, di attuazione della Direttiva 2006/66/CE concernente pile, accumulatori e relativi rifiuti, il simbolo del bidone barrato posto sulla batteria indica che è fatto divieto di smaltire batterie esauste nei rifiuti domestici.

Pile e batterie contengono sostanze altamente inquinanti per l'ambiente. E' fatto obbligo all'utilizzatore di smaltire le batterie esauste nei centri di raccolta siti nel comune di appartenenza o negli appositi contenitori. Il servizio è gratuito. In tal modo verranno rispettate le norme di legge contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente. I simboli identificativi di sostanze pericolose eventualmente presenti in pile e batterie sono i seguenti: Hg= Mercurio, Cd= Cadmio, Pb= Piombo.

Garanzia

I prodotti vengono controllati attentamente prima della spedizione. Se dovesse comunque presentarsi un vizio sul vostro apparecchio, vi invitiamo a rivolgervi in tutta tranquillità al vostro rivenditore. Vi rammentiamo di portare appresso la ricevuta d'acquisto, che deve essere presentata per ogni prestazione in garanzia. Il periodo di garanzia è di 24 mesi dalla data di acquisto.

Smaltimento

Provvedere ad un corretto smaltimento del prodotto. L'apparecchio può essere consegnato gratuitamente per il relativo smaltimento a qualsiasi rivenditore specializzato.

Modifiche tecniche

Con riserva di eventuali modifiche tecniche e di progettazione.

Attenzione, Alcuni elementi dell'apparecchio possono surriscaldarsi e causare ustioni! Particolare prudenza è richiesta in presenza di bambini e persone bisognose di protezione.

CE-Dichiarazione di Conformità

Il dispositivo è conforme alle seguenti norme

EN 50564:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010 + AC:2011

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 62233:2008

2009/125/EG

2011/65/EU

2014/30/EU

2014/35/EU

Ditta

Armin Schmid
Olensbachstrasse 9-15
CH-9631 Ulisbach
Tel. Int. +41 58 611 60 00
Tel. Nat. 0848870850
www.sonnenkoenig.ch

Ditta

Armin Schmid
Peter-Henlein-Strasse 5
D-89331 Burgau
Tel: 0180 500 64 35
info@sonnenkoenig.ch
www.sonnenkoenig.ch

0.14 Cent/Minute

DRAGON 805°

ELECTRIC GRILL

Instruction manual



Article No. DRAGON 805°: 30500212

This product is only suitable for well insulated rooms or occasional use.

INDEX

1 Safety Instructions	57
2 Device overview and operating elements	59
3 Cleaning	60
4 Operation	60
5 Preparation table	64
6 Troubleshooting / Error Codes	68
7 Technical Details	69
8 Warranty / Disposal / Technical modification	71

1 Safety instructions

EN

This high temperature grill is only suitable for heating, grilling and browning food such as meat, fish or vegetables, not for dry food such as rolls or bread.

The device is intended for use in private households and is designed for the quantities of food normally produced. The high temperature grill is not suitable for commercial use, e.g. in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas, in agricultural properties, for customers in hotels, motels, B2Bs or other residential complexes.

The high temperature grill may only be used in closed rooms with sufficient ventilation or sufficient protection and not as a built-in device.

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

The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

This equipment is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions for use of the equipment.

Keep children away from packaging materials as there is a risk of suffocation if swallowed and ensure that the packaging bag is never placed over the head.

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

Electrical hazard

1. The device must not be immersed in/irradiated with water or other liquids, otherwise there is a risk of electric shock.
2. Therefore, do not use the unit near sources of moisture such as a sink.
3. Do not use the device outdoors.
4. Connect the unit to a properly installed outlet with a voltage equal to that listed under „Technical Data“.
5. Make sure that the power outlet is easily accessible so that you can pull the plug quickly.
6. Do not use the high temperature grill if it is damaged, if the heating element breaks, if the power cord or plug is damaged, if the appliance has fallen down.
7. Before each use, unwind the power cord completely and ensure that the power cord is not damaged or may be damaged by sharp edges or hot objects.
8. Unplug the appliance after each use when not in use and before cleaning.
9. Always pull the plug, not the cable.
10. Do not make any changes to the unit or the power cord.
11. Have repairs carried out only by a specialist workshop, do not use an extension cord.
12. If the power cord of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service department or a specialist workshop in order to avoid danger.
13. Do not connect the unit to an external timer or remote control jack.
14. The unit must be operated via a fault current lead that has a trip current of not more than 30 mA, if you are unsure, contact a qualified electrician.

If an unexpected power failure occurs during operation, proceed as follows:

1. Remove the food from the grill area.
2. Do not touch the housing and ensure that no other objects come into contact with it. Without active cooling, the lines can become very hot due to the residual heat of the heater.
3. If the power interruption is short, the fan will automatically continue to run after the power is restored, in this case the fan will continue to run until the device has cooled down completely. Otherwise, unplug the appliance from the wall outlet, ensure adequate ventilation, and do not leave the appliance unattended until it has cooled down completely.



CAUTION

The housing parts are hot during use, do not touch them while the device is in operation.

EN

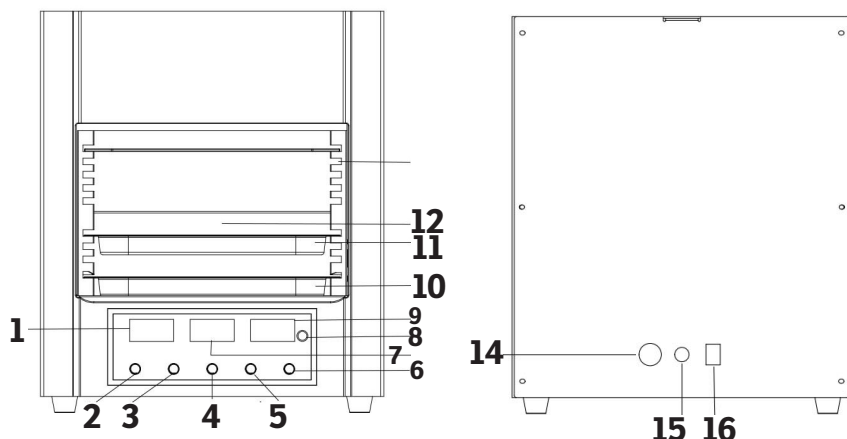
1. Be particularly careful when placing food in the hot appliance or removing heated food or accessories.
2. Do not place objects such as towels or pre-packaged food on or in the grill.
3. Do not leave the appliance unattended during use or during heating and cooling.
4. Overheated food or hot oil can catch fire.
5. Allow the grill to cool completely before moving, cleaning or storing it.
6. cooling slots are located on the sides and on the top of the unit housing, air inlets are located at the bottom of the housing, which must not be covered, as the unit could overheat and become a fire hazard.
7. After using the unit, the fans will remain in operation for some time until the heater has fallen below a temperature of 60°C. Do not unplug the unit or turn it off at the main switch on the back of the unit, as the fan may overheat during operation.
8. The heating element at the top of the grill area is extremely hot, touching it can lead to severe burns.
9. The food must not touch the heating element in the grill, it is extremely hot and the food can ignite.
10. The entire grill area is very hot, be careful not to touch the heated parts.
11. The enclosed guide handle at the entrance to the grill grate must under no circumstances remain on the grate during grilling or cooking, it can heat up to high temperatures and cause severe burns.
12. Remove the handle immediately after positioning the grill and only use it again if you want to remove the grill. Use special heat-resistant gloves or oven gloves when touching the handle.
13. Fill the drip tray with some water to prevent ignition of the collected grease and check the water level continuously during operation; if the water evaporates, switch off the appliance completely and carefully remove the cooled drip tray to top up the water.
14. Do not remove the grille insert until the unit has cooled down completely.
15. Fats and oils may ignite if used improperly, never extinguish with water, never disconnect the appliance from the wall outlet and use a suitable extinguishing agent.

Instructions for location and operation

1. Place the device on a stable, even and heat-resistant surface and ensure that it is well away from strong heat sources such as heating plates, heating pipes and the like.
2. Avoid heat build-up and place the unit in an area where the heat generated during use of the unit can be dissipated.
3. The feet also serve as spacers between the bottom of the unit and the surface on which it is installed and must not be dismantled.
4. The minimum distance on the side of the unit must be at least 15 cm, above which there must be a minimum distance of 50 cm.
5. Be careful when frying or toasting, we advise against cooking dry food.
6. Do not place the appliance under a wall cabinet or in a corner, but keep a safe distance from flammable materials such as curtains or tablecloths.
7. Keep the grill away from water, especially when the oven is hot.
8. Use only the supplied accessories to operate the high temperature grill.
9. Since furniture or floor surfaces consist of different materials and are treated with different care products, it cannot be completely excluded that some substances contain ingredients that can attack and soften the feet of the appliance.
10. Do not use aggressive cleaning agents, scouring agents, hard sponges, etc. for cleaning.
11. When cleaning, do not spray any liquids on or into the device and only use a slightly moistened cloth with gentle cleaning agents.

2 Device overview and operating elements

EN



1. temperature
2. settings
3. starting
4. ON / OFF
5. Increase
6. Decrease

7. Time (Timer)
8. Temp. sensor
9. Food temp.
10. grease drip tray
11. grease drip pan
12. barbecue room

13. drawer insert
14. power cable
15. fuse
16. main switch

Unpack

1. Remove the unit and accessories from their packaging.
2. Keep the two wrapping cartons and the enclosed padding.
3. Remove the remaining accessories from the inside of the grill.
4. Carefully remove all packaging and check that the interior is free of packaging material.
5. Check the device and in particular the heating element and the cable for damage.

Check the completeness of the delivery and check all parts on defects.

Parts are included in delivery:

- 1 x High temperature grill
- 1 x Grill rack
- 1 x Guide handle
- 2 x Grease drip pan
- 2 x Drawer insert (left and right)

3 Cleaning

EN

Before using the unit for the first time, you should clean it carefully to avoid dust and possible packaging. Then heat the grill without food and clean again.

Clean all accessories in warm dishwasher water, dry parts thoroughly. Cleaning agents can cause corrosion, also with stainless steel.

Clean the outside and inside of the barbecue with a soft, slightly moistened cloth.

For easier cleaning of the appliance, the casing can be removed, the box can be placed in the grill area to avoid damage, the box must not come into contact with the heating element, the correct positioning is achieved when the latches on the underside of the grill are inserted into the corresponding recesses in the grill area.

Contact with the heating element must be avoided in order to avoid damage; when grilling meat products, liquid is normally released from the food which must not enter the inside of the housing.

4 Operation

Switch on the appliance and set the temperature.

Touch panel description:

1. Three digital display on the panel:
 - display the temperature in the grill
 - display the setting of working time
 - display the food temperature.
2. Five touch buttons below the panel:
 - set the temperature and time switch
 - switch to start heating or stop heating
 - turn ON/OFF
 - increase or decrease the temperature / time
3. 2 PIN socket in the middle of the right side of the panel:
 - is the hole for the food temperature sensor.

Note: During operation, the ceramic heating element has a dark spot in the middle because no heating wires have been installed here. However, this has no influence on the grilling result, since the radiation behaviour of the heating is diffuse and the grilling surface is evenly irradiated in the middle.

1. Switch on the power on the back. The powerbutton should be blinking in red. This means that the device is ready.
2. Press the „ON/OFF“ button to start working.
3. The minimum temperature display is 400 °C. Press the „Set“ button to set the temperature. The display should be flashing.
4. Start to set the temperature with the decrease/increase buttons. Conform by pressing the „set„ Button
5. To set the Temperature press the "set" button. The Temperature Display starts blinking and you can set the temperature with the increase or decrease button. Conform by pressing the "set" button again.
Notice: By long pressing the increase/decrease button, you can also set the temperature/time quicker. You can choose between 400 and 850° C.
6. To set the Time, again, press the increase/decrease buttons. You can choose between 10 seconds and 99:59 minutes.Confirm by pressing "start".
7. When the little points in the Time- and Temperature Displays are blinking. The working Temperature/Time is reached.
8. To use the meat temperature sensor, plugin in the small end into the socket on the panel. Stick the pointy end into the center of the meat.
9. When the core temperature of the meat is reached, according to your preferences you can stop the device and remove the food and/or turn it.

Preheating

As soon as the display value fluctuates by $\pm 20^{\circ}$ C from the target temperature, the heating is at operating temperature. The appliance works most effectively when the entire grill area is preheated. Therefore, it is recommended to wait another 3-5 minutes before loading the food to be grilled in order to achieve consistent and reproducible grilling results.

Grill

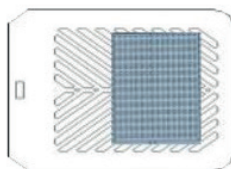
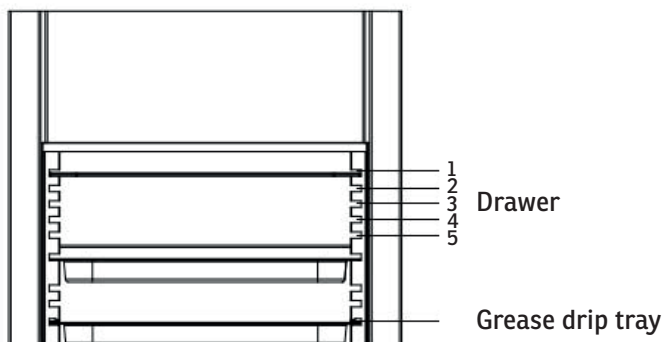
The usual cooking time is between one and three minutes on each side of the food, instructions for cooking different foods and meats can be found in the table „Preparation forms“.

Grilled

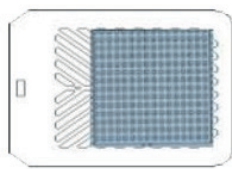
The usual cooking time is between one and three minutes on each side of the food, instructions for cooking different dishes and meats can be found in the table „Preparation forms“

EN

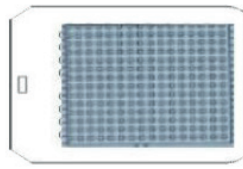
Place the meat on the non-preheated grill and place it with the guide handle in the preheated Grill. In the following illustrations you can see the exposed grill surface in relation to the selected sliding or in relation to the distance between grill and heating:



Drawer 1-2



Drawer 3-4



Drawer 5-6

The meat should be placed directly under the heater, but not touching. Remove the handle from the grill immediately to avoid heating the handle: Risk of injury!

When loading the grill with meat, make sure that the meat is positioned centrally under the heating element to ensure an evenly distributed crust.

To turn the meat over, you should completely remove the grill and place it on a fireproof surface, turn the meat over and put it back in the grill, use a grill tong instead of sharp utensils to prevent the meat juice from getting into the grill.

It is recommended to heat the appliance before inserting the meat. and to restart the grilling process after reaching the set temperature in order to have enough time to grill a piece of meat from both sides in one operation.

Abort grilling

If you want to cancel the process while grilling, For example to change the set temperature or turn off the appliance, press and hold the button for 3 seconds.

Leave the meat to stand.

The strong radiant heat ensures a fast temperature adjustment between 400° C and 850° C at a high temperature setting between 400° C and 850° C. For most pieces of meat, it is advisable to leave the meat to stand after strong heating, this can be in the grill room or even better in the fat tray in the lower chamber of the grill insert (resting room) at reduced temperature.

Displayed temperature

The temperature shown in the display is controlled by a high-precision temperature sensor directly in the heater, which decreases with increasing distance, since the device works mainly with radiant heat, the intensity of the heat effect depends on the surfaces, which are dark and show little reflection, heat up faster than surfaces with bright colors.

Preparation

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

1. Preheating the Geräts.
2. Position and insert the Fleisches.
3. Grilling on one side (1-4 minutes depending on type of meat, see table)
5. Grillen on the other side (1-4 minutes depending on meat type, see table)
6. Kochen (selection of temperature and time see table)

Note: The use of a high temperature grill differs greatly from the use with customary. The performance per area is about ten times higher.

5 Preparation table

EN

Meat	Weight [gramm]	Drawer	Rare [min]	Medium [min]	Well done [min]
Filet (beef)	100	2	2	3	4
	200	2	2	3	4
Entrecote (beef)	250	2	1	1.5	2.5
	350	3	1.5	2	3
T-Bone (beef)	350	3	5	6	7
	450	3	5	6	7
Minced meat (beef)	200	2	2-3	3-4	5-6
Loin	200	2	2-3	4	5-6
Roast	200	2	2-3	4	5-6
Beef	300	3	4	5-6	5-6
Porkneck	200	2			3-4
Pork Belly	100	2			3-4
Salmon fillet	200	2			3
Tuna fillet	200	2	1	1.5	2-3
Gilthead	400	3			4
Corn-fed chicken breast	200	Bone(3) Without (2)			3 minutes at 800° C then turn down to 700° C

Temperature (Per side) [°C]	Rest time [min]	Reference
800	2	
800	2-3	
850	5	If the meat is thick, 30 s more per side
850	5	If the meat is too thick, put it on drawer 2
3 min 850 then down to 700	5	
3 min 850 then down to 700	5	
800	None	For fatty meat temperature at 700° C
800	4	For Well Done at 700° C after 4 minutes
850	2-4	For Well Done at 700° C after 4 minutes
850	2-4	For Well Done at 700° C after 4 minutes
850	None	Pork meat always good through cooking
800	None	
700	None	Fish protein coagulates very quickly, shorten the cooking time if necessary.
700	None	Fish protein coagulates very quickly, shorten the cooking time if necessary. Well done is not recommended for tuna fish.
800		The scales should be chiseled, otherwise temperature at 700° C after 3 min
		Best with bones to keep the meat juicy. Always cook the chicken well.

Clues

- In general, it is advantageous if the piece of meat still has a lot of fat, or even better a firm grain of fat.

EN

- Salt and pepper only after grilling, of course you can rub the meat with a dry cloth. A liquid marinade is not recommended.

- Butter or lard, which you can rub on the meat, improves the taste.

Roasting of vegetables

For the perfect grilled vegetables, roast vegetables like: Zucchini, eggplant, paprika, onions, etc. from both sides.

Browning/preparing a roast

Simply place the roast in the grill and prepare it for a few minutes.

To achieve the perfect roast flavour for the roast, some types of meat are suitable:

e.g. veal chops, boiled beef, roast beef, leg of lamb, etc.

Application example: 300g entrecote

1. Preheat the unit to 800-850° C.
2. Place the meat in the middle of the grid.
3. Place in the 2nd drawer.
4. After 1.5 min, remove the grille and turn the meat over.
5. Place the steak further forward on the grid.
6. Let it cook for 3 minutes.

When the set time has elapsed or the grilling process has been interrupted, the fans continue to run to ensure that the housing does not overheat due to the residual heat in the appliance.

The appliance may only be cleaned if the appliance is completely cooled and the protective plug has been removed from the socket and the appliance is therefore completely disconnected from the mains.

If the grill insert is heavily soiled several times, rinse the insert thoroughly with a plastic bristle rinsing brush after a sufficient reaction time. Do not use abrasives, wire brushes or steel sponges to avoid scratches and corrosion.

The grill area and the housing must be cleaned regularly and thoroughly with a slightly damp cloth, no sparse cleaners in or on the appliance, the cleaning agent should be applied to the appliance with a cloth, avoid strong mechanical stress on the heating during the cleaning process.

Note: The removable parts are made of high-quality stainless steel and are suitable for cleaning in the dish washer.

6 Troubleshooting / Error Codes

EN

Problem	Possible reason	Solution
Smoke generation during operation	Food is touching the heating element	Switch off the unit and reposition the food.
	The food is smoking without touching the heating element	Interrupt 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 main 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 burned out.	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
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

E01	When the following error codes are shown on the display,please contact customer support: E01
E02	The code E02 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 repeatedly occur 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.

7 Technical Details

ModelDRAGON 805°
Voltage..... 250 V
Frequency.....50-60 Hz
Power2600 Watt
Dimensions..... 37.5 x 36.5 x 33.5 cm



DISPOSAL INSTRUCTIONS FOR THE ELECTRICAL PART OF THE PRODUCT

In accordance with Article 26 of the Decree-Law of 14 March 2014 implementing Directive 2012/19/EC and the Law of 4 March 2014 implementing Directive 2011/65/EC on the reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment and on waste management.

The crossed-out dustbin symbol on the machine or packaging indicates that the waste generated at the end of its useful life must be collected separately from other waste. The user must therefore take the device to the appropriate collection points at the end of its service life. Sort electronic and electrical waste or send the purchase of new, equivalent devices back to the dealer in a one-to-one process. L'adeguata separate collection for subsequent commissioning of the equipment to be recycled, treatment and environmentally sound disposal, helps to avoid possible adverse effects on the environment and health and promote the reuse and/or recycling of the materials to which they belong. composed the equipment. Misuse of this product by the user will result in the application of the administrative penalties provided for in the applicable legislation. Batteries contained in the device must be disposed of separately in the appropriate containers for the collection of used batteries.



DISPOSAL OF BATTERIES AND ACCUMULATORS

In accordance with Legislative Decree 188 of 20 November 2008 implementing Directive 2006/66/EC on batteries, accumulators and related waste, the symbol of the crossed-out waste bin on the battery indicates that it is prohibited to dispose of used batteries in household waste.

Batteries and batteries contain substances that are highly polluting for the environment. The user is obliged to dispose of used batteries at collection points in the municipality or in appropriate containers. The service is free. In this way, legal requirements will be respected and the environment will be protected. The symbols identifying hazardous materials that may be present in batteries and accumulators are as follows: Hg= Mercury, Cd= Cadmium, Pb= Lead.

Warranty

The Products are controlled just before delivery. If despite a lack of your product, try trustfully your seller. Please bring your receipt, as this is to be submitted for each warranty. The guarantee period is 24 months from date of purchase.

Disposal

The device must be disposed of properly. The device can be distributed free of charge for disposal at each dealer.

Technical changes

Reserving technical changes in technology and design

Caution – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.

CE Declaration of Conformity

This device complies with the following standards

EN 50564:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 60335-1:2012

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010 + AC:2011

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 62233:2008

2009/125/EG

2011/65/EU

2014/30/EU

2014/35/EU

Company

Armin Schmid
Olensbachstrasse 9-15
CH-9631 Ulisbach
Tel. Int. +41 58 611 60 00
Tel. Nat. 0848870850
www.sonnenkoenig.ch

Company

Armin Schmid
Peter-Henlein-Strasse 5
D-89331 Burgau
Tel: 0180 500 64 35
info@sonnenkoenig.ch
www.sonnenkoenig.ch

0.14 Cent/Minute