
fr	Mode d'emploi	2 – 16
it	Istruzioni per l'uso	17 – 31
sv	Bruksanvisning	32 – 46
da	Betjeningsvejledning	47 – 61
no	Bruksanvisning	62 – 76
fi	Käyttöohjeet	77 – 91
el	Οδηγίες χρήσης	92 – 106
tr	Kullanım kılavuzu	107 – 121
nl	Gebruiksaanwijzing	122 – 136

Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Οδηγίες χρήσης
Kullanım kılavuzu
Gebruiksaanwijzing

Sommaire

Remarques importantes	3
Avant l'installation	3
Consignes de sécurité	4
Causes des dommages	5
Avant la première utilisation	5
Votre nouveau gril	6
Voici votre nouveau gril à pierres de lave	6
Commutateur et témoin lumineux de mise sous tension .	7
Résistance chauffante du gril	7
Bac à pierres de lave	7
Bain d'eau	7
Réglage du gril	8
Griller au-dessus des pierres de lave	8
Griller au-dessus du bain d'eau	10
Protection thermique	11
Tableaux et conseils	12
Tableau de cuisson	12
Conseil de cuisson au gril	13
Entretien et nettoyage	14
Service après-vente	16

Remarques importantes

Lisez attentivement cette notice d'utilisation. Cela est indispensable pour utiliser votre appareil de manière correcte et sûre.

Conservez avec soin cette notice d'utilisation et de montage. Si vous cédez l'appareil à une autre personne, remettez-lui aussi les notices.

Avant l'installation

Respectez l'environnement



Déballez l'appareil et jetez l'emballage sans nuisances pour l'environnement.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Dommages de transport

Après avoir déballé l'appareil, examinez-le. Si vous constatez qu'il a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Branchement électrique

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut qu'il soit remplacé par un technicien formé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice spéciale de montage.



Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Utilisez-le uniquement pour des préparations culinaires.

Ne pas utiliser de charbon de bois ou d'autres combustibles de ce genre pour le gril !

Pour une utilisation sûre

Ne laissez jamais des adultes ou des enfants utiliser l'appareil sans surveillance :

- s'ils ne sont pas physiquement ni mentalement en mesure de le faire,
- ou bien s'ils n'ont ni le savoir ni l'expérience nécessaires pour se servir de l'appareil de manière correcte et sûre.

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Surchauffe de l'huile ou de la graisse

Attention, risque d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement. Ne laissez jamais de l'huile ou de la graisse chaudes sans surveillance. N'éteignez jamais avec de l'eau de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Éteufez les flammes avec un couvercle. Éteufnez l'appareil.

Gril très chaud

Attention, risque de brûlure ! L'appareil chauffe beaucoup. La graisse qui goutte peut s'enflammer brièvement. Maintenez les enfants à distance !

Attention, risque d'incendie ! Ne conservez jamais sous l'appareil des objets inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol, etc.), dans des tiroirs ou des casiers.

Risque de court-circuit ! Ne faites jamais passer des cordons d'alimentation d'appareils électriques au-dessus du gril chaud. L'isolation des cordons pourrait fondre.

Couvercle en vitrocéramique

Attention, risque de brûlure ! Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais le gril en marche avec le couvercle.

Nettoyage

Après usage, éteignez le gril. Après chaque utilisation, nettoyez le gril à froid. Les salissures graisseuses peuvent s'enflammer.

Réparations

Les réparations non-conformes sont source de danger. Risque de choc électrique ! Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.

Si l'appareil est défectueux, désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

Causes des dommages

Objets durs et pointus

La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

Couvercle en vitrocéramique

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur l'appareil, attendez que ce dernier soit bien refroidi. Ne mettez jamais le gril en marche avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Avant la première utilisation

Pierres de lave

Avant la première utilisation, sortez les pierres de lave du sac d'emballage et versez-les dans le bac.

Faire chauffer le gril

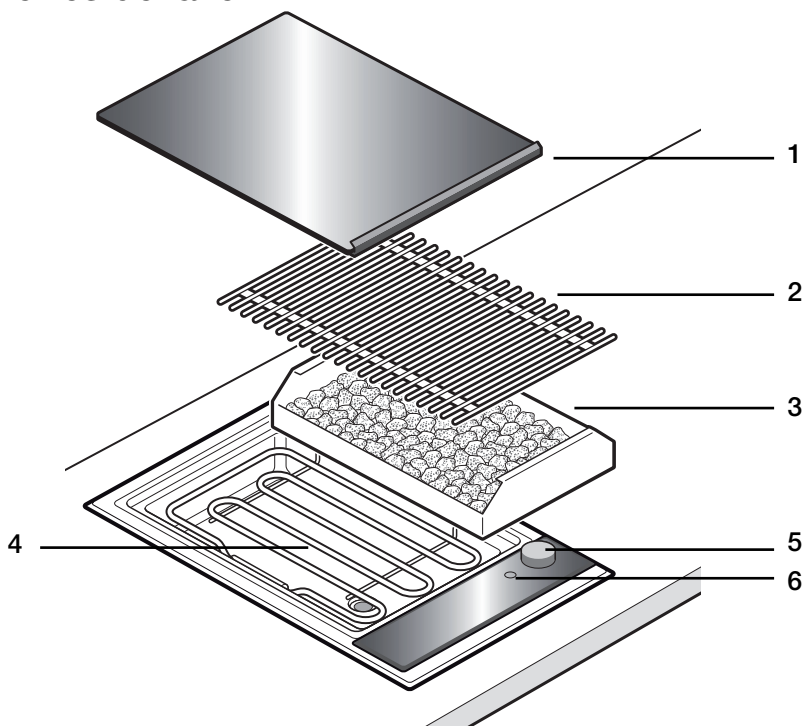
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le gril et les accessoires. Ensuite, faites chauffer le gril sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf.

Lors du premier allumage, un léger dégagement de fumée est normal.

Votre nouveau gril

Faites connaissance avec votre nouveau gril et ses accessoires.

Voici votre nouveau gril à pierres de lave



- 1 Couvercle en vitrocéramique
- 2 grille
- 3 bac à pierres de lave
- 4 résistance chauffante
- 5 commutateur
- 6 témoin lumineux de mise sous tension

Commutateur et témoin lumineux de mise sous tension

Le commutateur vous permet de régler la puissance de chauffe du gril. Vous pouvez régler la puissance en continu. Une fois la cuisson terminée, mettez l'interrupteur en position 0 pour éteindre l'appareil.

Le témoin s'allume lorsque le gril est sous tension, afin d'avertir des risques de brûlure.

Résistance chauffante du gril



Attention, risque de brûlure ! La résistance chauffante devient très chaude. Ne touchez pas à la grille ni à la résistance avant que l'appareil n'ait refroidi.

Vous remarquerez peut-être que la résistance chauffante du gril s'allume et s'éteint automatiquement pendant la cuisson. Cela est normal.

Après avoir enlevé la grille, vous pouvez rabattre la résistance sur le côté. Lorsque la résistance est relevée, elle reste éteinte pour des raisons de sécurité.

Bac à pierres de lave

Avant la première utilisation, sortez les pierres de lave du sac d'emballage et versez-les dans le bac.

Bain d'eau

Avant chaque utilisation, remplissez le bac d'eau. La quantité d'eau dépend de l'utilisation ou non des pierres de lave.



Attention, risque d'ébouillement ! Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur.

Réglage du grill

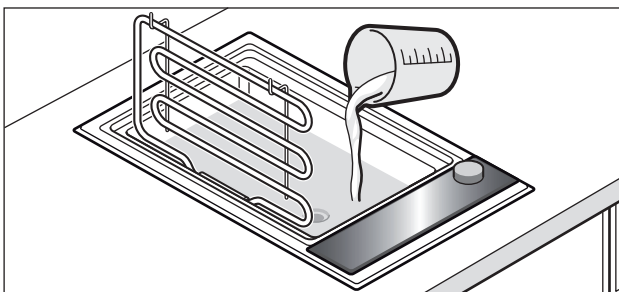
Ce grill s'utilise avec des pierres de lave ou un bain d'eau.

Les pierres de lave emmagasinent la chaleur rayonnée par la résistance et offrent une répartition de la chaleur à la fois intense et régulière.

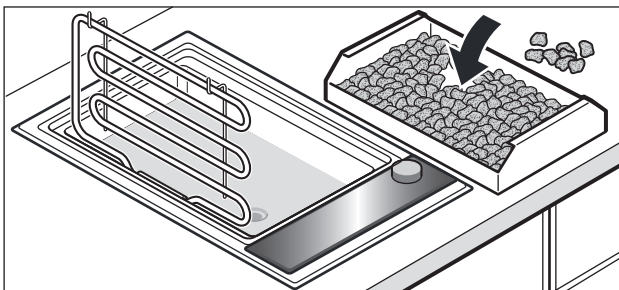
Si vous grillez au-dessus du bain d'eau, la viande sera plus juteuse en raison de la vapeur d'eau dégagée.

Griller au-dessus des pierres de lave

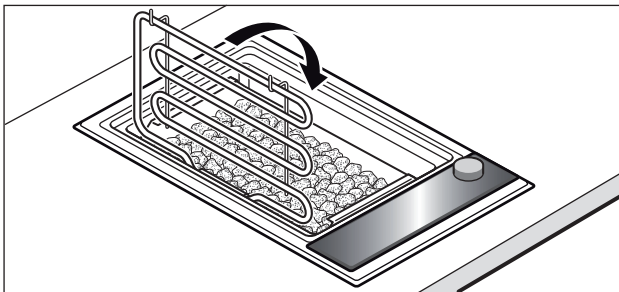
1. Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Sortez le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Remplissez le bac de 700 ml d'eau, jusqu'à la marque inférieure.



3. Sortez les pierres de lave du sac d'emballage et placez-les dans le bac. Placez le bac à pierres de lave dans l'appareil.



4. Abaissez la résistance chauffante, posez la grille.



5. Préchauffez le gril 8-12 minutes à la puissance maximale. Posez ensuite les aliments à griller. Réglez la puissance de chauffe en fonction du tableau.

Remarque : préchauffer le gril à vide pendant 8 à 12 minutes au maximum. Au-delà, l'appareil peut être coupé par la protection antisurchauffe. Dans ce cas, éteignez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi avant de le rallumer.

La graisse qui goutte sur la résistance chauffante et sur les pierres de lave chaudes produit un dégagement de fumée. La graisse qui goutte peut s'enflammer brièvement.

Ajout d'eau

Avant chaque nouvelle cuisson, vérifier le niveau de l'eau dans le bac. Si nécessaire, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau minimum.



Attention, risque d'ébouillantage ! Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur.

Vidange de l'eau

Si l'eau est encore chaude, ajoutez-y d'abord de l'eau froide.

Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'à la butée.

Remplacement des pierres de lave

Les pierres de lave absorbent les gouttes de graisse et sont saturées lorsqu'elles prennent une coloration foncée. Il faut alors les remplacer.

Vous trouverez auprès de votre distributeur ou de notre service après-vente les pierres de lave qui conviennent à votre gril.

Griller au-dessus du bain d'eau

1. Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Sortez le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Remplissez le bac de 2,5 l d'eau, jusqu'à la marque supérieure.
3. Abaissez la résistance chauffante, posez la grille.
4. Préchauffez le gril 8-12 minutes à la puissance maximale. Posez ensuite les aliments à griller. Réglez la puissance de chauffe en fonction du tableau.

Remarque : préchauffer le gril à vide pendant 8 à 12 minutes au maximum. Au-delà, l'appareil peut être coupé par la protection antisurchauffe. Dans ce cas, éteignez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi avant de le rallumer.

Ajout d'eau

Faites attention au niveau d'eau du bac. Si nécessaire, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau maximum.



Attention, risque d'ébouillement ! Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur.

Vidange de l'eau

Si l'eau est encore chaude, ajoutez-y d'abord de l'eau froide.

Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'à la butée.

Protection thermique

La protection antisurchauffe coupe la résistance du gril en cas de surchauffe. Une fois que le gril a suffisamment refroidi, la résistance se remet en marche automatiquement.

Tableaux et conseils

Tableau de cuisson

Les informations données dans les tableaux sont indicatives et ne valent que si le gril a été préchauffé. Les valeurs indiquées peuvent varier selon la nature et la quantité des mets.

Vous pouvez régler la puissance en continu. Il peut arriver que la puissance de chauffe la mieux adaptée à votre utilisation se situe entre deux crans !

Retournez les aliments à griller au moins une fois.

Aliments à griller	Temps de préchauffage en position 9 en minutes	Position du commutateur cuisson sur pierre de lave	Position du commutateur cuisson sur bain d'eau	Temps de cuisson en minutes
steak de bœuf, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone steaks, rosés, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
escalopes de porc dans l'échine (désossées)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
côtelettes de porc*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
côtelettes d'agneau (rosées), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
blanc de poulet, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
ailes de poulet, 100 g pièce	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
escalopes de dinde (nature), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
pavés de saumon**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
steaks de thon**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
truite*** (entière, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
gambas, 30 g pièce	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
hamburger / fricadelles, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
brochettes****, 100 g pièce	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
saucisses à griller, 100 g pièce	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
légumes*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Entailler le long de l'os

** Huiler la grille

*** Bien huiler la peau, huiler encore une fois avant de retourner

**** Tourner fréquemment

***** par exemple aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en quartiers

Conseil de cuisson au grill

Qualité de la viande

Le résultat dépend de la nature et de la qualité de la viande et de vos goûts personnels. Les morceaux à griller doivent avoir à peu près la même épaisseur. Ils bruniront ainsi régulièrement et resteront bien juteux.

Préchauffage du grill

Faites toujours préchauffer le grill. Grâce au rayonnement intense de chaleur, il se formera ainsi une croûte à la surface du mets et le jus ne pourra pas sortir.

Préparation des mets à griller

Pour éviter que la surface ne se dessèche et améliorer le goût, enduisez les mets d'une légère couche d'huile résistant à la chaleur avec un pinceau. Ne mettez pas trop d'huile, cela risque de déclencher un feu.

Ne salez jamais les steaks à griller. Sinon, l'eau et les substances nutritives solubles pourraient se détacher.

Enlevez la couche de graisse (par exemple des côtelettes) après la cuisson, sinon la viande va perdre du jus et des arômes.

Placement des mets à griller

Placez les morceaux directement sur la grille. Si vous n'avez qu'un seul morceau à griller, placez-le le plus au milieu possible de la grille. Vous obtiendrez ainsi le meilleur résultat.

Retourner le mets

Lorsque vous voyez de petites gouttelettes sur la surface, retournez le mets.

Retournez les mets seulement lorsqu'il se détachent facilement de la grille. Si la viande reste collée à la grille, les fibres seront détruites et le jus va sortir.

Conseil de cuisson au grill

Pendant la cuisson, ne piquez pas la viande. Sinon, le jus va sortir.

Si du jus sort à la surface des steaks, cela signifie que la viande est "médium" (intérieur rosé, extérieur brun croustillant).

Servez les mets grillés chauds. Ne les maintenez pas au chaud, cela les rend coriaces.

Gouttes de graisse

Des gouttes de graisse peuvent s'enflammer sur la résistance chauffante, entraînant un bref dégagement de flammes et de fumée. Pour réduire ce phénomène, faites griller les aliments très gras au-dessus d'un bain d'eau.

Entretien et nettoyage



N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Attention, risque de brûlure ! Laissez le grill refroidir complètement avant le nettoyage.

Nettoyez le grill après chaque utilisation. Sinon, vous aurez beaucoup de mal pour enlever les résidus brûlés.

Avant d'utiliser des éponges neuves, rincez-les minutieusement.

Vidange de l'eau

Si l'eau est encore chaude, ajoutez-y d'abord de l'eau froide.

Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'à la butée.

Nettoyage des parties métalliques

Rincez les parties métalliques à l'eau de vaisselle tiède et frotter pour sécher.

Évitez de gratter et de récurer : cela peut provoquer des rayures. Détachez les salissures tenaces seulement avec une brosse douce ou en les ramollissant à l'eau.

Nettoyage de la grille

Nettoyez la grille à la main, avec un produit à vaisselle doux. N'utilisez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la grille émaillée.

Ne grattez pas les résidus brûlés sur la grille, mais ramollissez-les dans l'eau de vaisselle.

Pierres de lave

Si les pierres de lave sont très humides, faites-les sécher de temps en temps au four à 200 °C de façon à éviter qu'elles ne moisissent.

Bandeau et couvercle en vitrocéramique

Enlevez les crasses légères avec un chiffon humide ou de l'eau de vaisselle chaude.

Rincez à l'eau froide les résidus de produit à vaisselle afin que la surface sèche bien.

Produits de nettoyage non-conformes

N'utilisez jamais d'éponges à gratter ni de produits à récurer. Ne vous servez pas non plus de produits de nettoyage chimiques agressifs (bombe aérosol pour four ou détachant).

Ne lavez pas la grille, le bac à pierres de lave et le couvercle en vitrocéramique au lave-vaisselle.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est là pour vous dépanner. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. De plus, les centres de S.A.V. indiqués sont à votre disposition pour vous indiquer un réparateur proche de chez vous.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de l'appareil. Ces numéros sont indiqués sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil. Pour ne pas perdre de temps en cas de panne, vous pouvez inscrire ici les données de l'appareil.

E-no.	FD
-------	----

Indice

Cosa bisogna considerare	18
Prima del montaggio	18
Indicazioni di sicurezza	19
Cause di danni	20
Prima di usarlo la prima volta	20
Il vostro nuovo apparecchio	21
Questo è il vostro nuovo grill con pietre laviche	21
Interruttore e spia di funzionamento	22
Resistenza del grill	22
Contenitore per pietre laviche	22
Bagnomaria	22
Regolare il grill	23
Grigliare con le pietre laviche	23
Grigliare a bagnomaria	25
Protezione antisurriscaldamento	26
Tabelle e suggerimenti	27
Tabella per il grill	27
Consiglie per grigliare	28
Pulizia e cura	29
Assistenza clienti	31

Cosa bisogna considerare

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così potrete usare il vostro apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Se date l'apparecchio ad altri, allegare le istruzioni.

Prima del montaggio

Smaltimento ecologico



Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni in merito.

Questo apparecchio è dotato della marcatura conformemente a quanto dettato dalla direttiva europea 2002/96/CE su apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva regola a livello europeo il recupero e il riciclaggio degli apparecchi vecchi.

Danni da trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio in presenza di danni da trasporto.

Allacciamento elettrico

Nel caso in cui il cavo di collegamento sia danneggiato, esso deve essere sostituito da un tecnico istruito dal produttore onde evitare pericoli.

Installazione e collegamento

Osservare le istruzioni per il montaggio speciali.



Indicazioni di sicurezza

L'apparecchio è destinato solo per l'uso in ambienti domestici privati. Usate l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze.

Non usare carboni o simili combustibili per il grill!

Uso sicuro

Adulti e bambini non devono mai usare l'apparecchio senza sorveglianza nel caso in cui

- non sono nelle condizioni fisiche o psichiche,
- oppure se gli mancano le conoscenze e l'esperienza per usare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

Non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Olio e grasso surriscaldato

Cautela! Pericolo d'incendio! Gli oli ed i grassi surriscaldati si infiammano facilmente. Non lasciare mai olio o grasso bollente inosservato. Non estinguerete mai con acqua olio o grasso che brucia. Soffocate le fiamme con un coperchio. Spegnete l'apparecchio.

Grill caldo

Cautela! Pericolo di ustione! L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Il grasso che cola può brevemente infiammarsi. Tenete lontani i bambini!

Cautela! Pericolo d'incendio! Non conservare mai oggetti combustibili (per es. detergenti, bombolette spray) in cassetti o ripiani sotto l'apparecchio.

Pericolo di cortocircuito! Non poggiare mai i cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici sul grill caldo. L'isolamento dei cavi può fondersi.

Copertura in vetroceramica

Avviso! Pericolo di ustione! Poggiare il coperchio di vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendere mai il grill con il coperchio.

Pulizia

Spegnete il grill dopo l'uso. Pulite il grill ogni volta che lo usate dopo che si è raffreddato. Lo sporco di unto può infiammarsi.

Riparazioni

Le riparazioni improprie sono pericolose. Pericolo di scossa elettrica! Le riparazioni devono essere eseguite solo dai tecnici del servizio assistenza da noi istruiti.

Se l'apparecchio è difettoso staccare il fusibile domestico. Chiamate il Servizio assistenza clienti.

Cause di danni

Oggetti duri ed appuntiti

Oggetti duri o appuntiti che cadono sul pannello o sul coperchio in vetroceramica possono causare danni.

Coperchio in vetroceramica

Poggiare il coperchio di vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendere mai il grill con il coperchio. Non usate il coperchio come superficie di appoggio o superficie per riscaldare.

Prima di usarlo la prima volta

Pietre laviche

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta prendete le pietre laviche dal sacchetto e versatele nell'apposito contenitore.

Riscaldare il grill

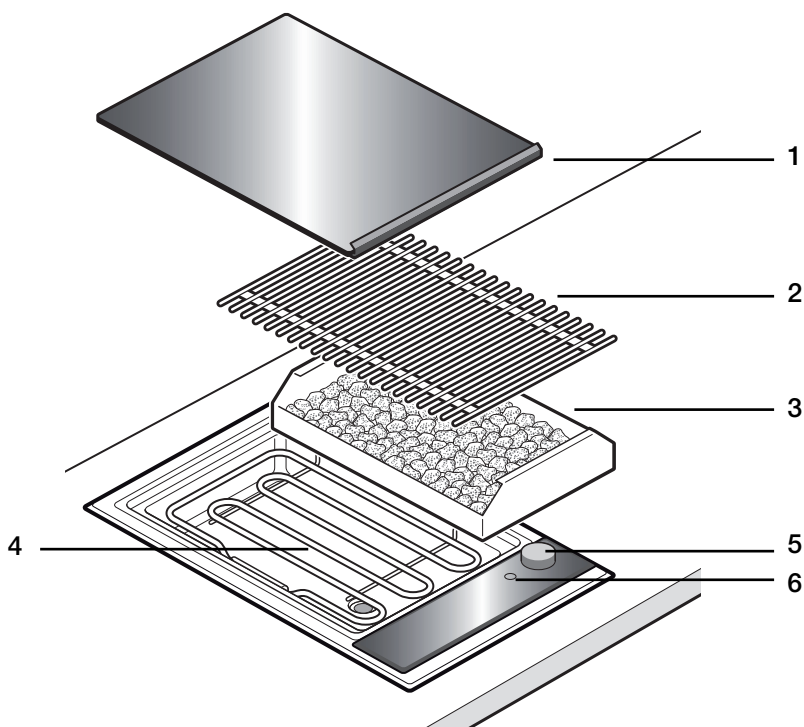
Pulite accuratamente il grill e gli accessori prima di usarli per la prima volta. Riscaldare il grill senza pietanza per alcuni minuti alla massima potenza. Questo vi permetterà di eliminare l'odore di nuovo.

Durante il primo riscaldamento è normale la formazione di fumo.

Il vostro nuovo apparecchio

Imparate a conoscere il vostro nuovo apparecchio e consultate le informazioni sugli accessori in dotazione.

Questo è il vostro nuovo grill con pietre laviche



- 1 Coperchio in vetroceramica
- 2 Griglia
- 3 Contenitore per pietre laviche
- 4 Resistenza del grill
- 5 Interruttore
- 6 Spia di funzionamento

Interruttore e spia di funzionamento

Con l'interruttore si regola la potenza del grill. La potenza può essere regolata di continuo. Dopo la cottura regolate l'interruttore su 0 per spegnere l'apparecchio.

La spia è illuminata se il grill è acceso e avvisa del rischio di ustione.

Resistenza del grill



Cautela! Pericolo di ustione! La resistenza si riscalda durante l'esercizio. Toccate griglia e resistenza solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Forse noterete che la resistenza si accende e spegne automaticamente durante l'uso. Questo è del tutto normale.

Se rimuovete la griglia potete sollevare lateralmente la resistenza. Se la resistenza è sollevata, essa resta spenta per motivi di sicurezza.

Contentitore per pietre laviche

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta prendete le pietre laviche dal sacchetto e versatele nell'apposito contenitore.

Bagnomaria

Riempite con acqua il contenitore del grill prima di usarlo. La quantità di acqua dipende se volete grigliare con o senza pietre laviche.



Cautela! Pericolo di scottatura! Se durante il raboccamento cade dell'acqua sulla griglia o sulla resistenza si forma vapore acqueo.

Regolare il grill

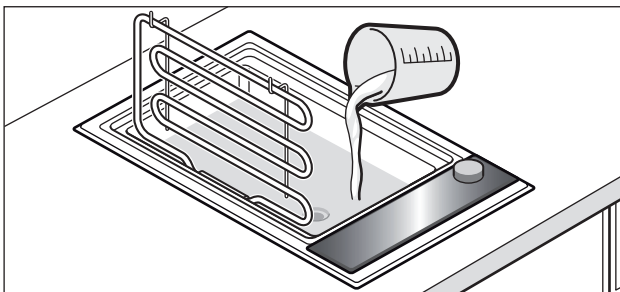
Con il vostro grill potete cuocere con le pietre laviche o a bagnomaria.

Le pietre laviche conservano il calore emesso dalla resistenza e forniscono una distribuzione del calore intensa e uniforme.

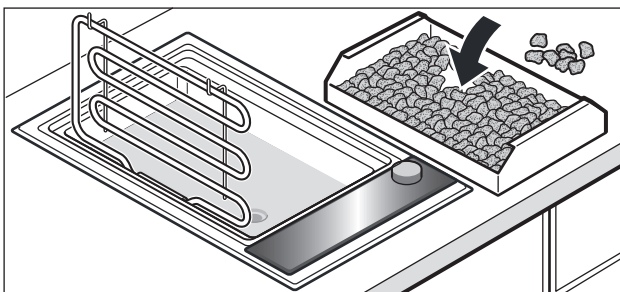
Con la cottura a bagnomaria, grazie al vapore acqueo la carne grigliata resta più succosa.

Grigliare con le pietre laviche

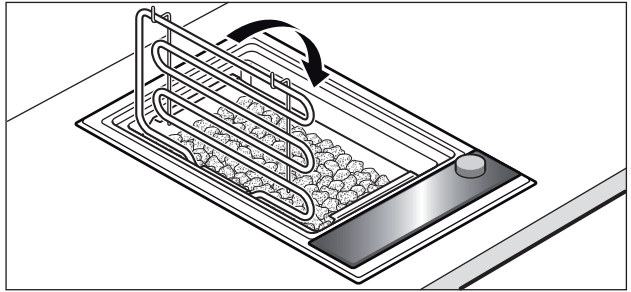
1. Rimuovere la griglia e sollevare la resistenza. Togliere dall'apparecchio il contenitore delle pietre laviche.
2. Versare 700 ml di acqua nel contenitore del grill fino al livello inferiore.



3. Togliere le pietre dal sacchetto e versarle nel contenitore. Introdurre il contenitore delle pietre laviche nell'apparecchio.



4. Abbassare la resistenza e poggiare la griglia.



5. Preriscaldare il grill per ca. 8-12 minuti al livello massimo. Poggiare ora la pietanza da grigliare. Regolare il livello secondo quanto indicato dalla tabella.

Nota: Preriscaldare il grill vuoto massimo 8-12 minuti. Tempi di riscaldamento più lunghi possono portare allo spegnimento dell'apparecchio (protezione antisurriscaldamento). Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare prima di riaccenderlo.

Il grasso che cola sulla resistenza e sulle pietre produce fumo. Il grasso che cola può brevemente infiammarsi.

Raboccare acqua

Controllare il livello dell'acqua nel contenitore prima della cottura. Eventualmente aggiungere dell'acqua fino al livello inferiore.



Cautela! Pericolo di scottatura! Se durante il raboccamento cade dell'acqua sulla griglia o sulla resistenza calda si forma vapore acqueo.

Scaricare l'acqua

Se l'acqua da scaricare è ancora calda, aggiungete prima dell'acqua fredda per raffreddarla.

Per lo scarico dell'acqua collocare un contenitore resistente alle alte temperature sotto il rubinetto. Aprire il rubinetto girando la leva di 90° verso il basso. Quindi chiudere il rubinetto girando la leva verso l'alto fino alla battuta.

Sostituire le pietre laviche

Le pietre assorbono il grasso che cola e sono sature quando si scuriscono. In questo caso le pietre devono essere sostituite.

Le pietre adatte al vostro grill sono disponibili presso il vostro rivenditore autorizzato o il nostro servizio assistenza.

Grigliare a bagnomaria

1. Rimuovere la griglia e sollevare la resistenza. Togliere dall'apparecchio il contenitore delle pietre laviche.
2. Versare 2.5 l di acqua nel contenitore del grill fino al livello superiore.
3. Abbassare la resistenza e poggiare la griglia.
4. Preriscaldare il grill per ca. 8-12 minuti al livello massimo. Poggiare ora la pietanza da grigliare. Regolare il livello secondo quanto indicato dalla tabella.

Nota: Preriscaldare il grill vuoto massimo 8-12 minuti. Tempi di riscaldamento più lunghi possono portare allo spegnimento dell'apparecchio (protezione antisurriscaldamento). Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare prima di riaccenderlo.

Raboccare acqua

Durante la cottura controllare il livello dell'acqua nel contenitore del grill. Eventualmente aggiungere dell'acqua fino al livello superiore.



Cautela! Pericolo di scottatura! Se durante il raboccamento cade dell'acqua sulla griglia o sulla resistenza calda si forma vapore acqueo.

Scaricare l'acqua

Se l'acqua da scaricare è ancora calda, aggiungete prima dell'acqua fredda per raffreddarla.

Per lo scarico dell'acqua collocare un contenitore resistente alle alte temperature sotto il rubinetto. Aprire il rubinetto girando la leva di 90° verso il basso. Quindi chiudere il rubinetto girando la leva verso l'alto fino alla battuta.

Protezione anti-surriscaldamento

In caso di surriscaldamento il dispositivo di protezione spegne il riscaldamento del grill. Quando il grill si è sufficientemente raffreddato, il riscaldamento si riaccende automaticamente.

Tabelle e suggerimenti

Tabella per il grill

I dati riportati in tabella sono indicativi e valgono per un grill preriscaldato. I valori possono variare in funzione del tipo e della quantità della pietanza.

La potenza può essere regolata di continuo.

E' possibile che la potenza ottimale per le vostre esigenze sia compresa tra due livelli.

Girate la pietanza almeno una volta.

Pietanza da grigliare	Tempo di preriscaldamento al livello 9 in minuti	Posizione dell'interruttore Grigliare per Pietre laviche	Posizione dell'interruttore Grigliare per Bagnomaria	Tempo di cottura in minuti
Bistecca di manzo, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Bistecca T-bone, al sangue, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Bistecca di maiale (senza osso)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Costoletta di maiale*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Costoletta di agnello (al sangue), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Petto di pollo, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Ala di pollo, 100 g./cad.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Cotoletta di tacchino (al naturale), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Bistecca di salmone**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Bistecca di tonno**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trota*** (intera, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Gamberoni, 30 g./cad.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / polpette, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Spiedi di schaschlik****, 100 g./cad.	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salsicce, 100 g./cad.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Verdure*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Intagliare lungo l'osso

** Oleare la griglia

*** Spennellare bene la pelle con olio ed ripetere prima di girare

**** Girare spesso

***** per es. melanzane, zucchine a fette di 1 cm, peperoni in quarti

Consigli per grigliare

Qualità della carne

Il risultato di cottura dipende dal tipo e dalla qualità della carne e dal vostro gusto personale. I pezzi di carne dovrebbero essere preferibilmente dello stesso spessore. Così cuoceranno in modo uniforme e resteranno succosi.

Preriscaldare il grill

Preriscaldare sempre il grill. In questo modo grazie alla più intensa irradiazione di calore si può formare una crosta sulla superficie della pietanza e il succo non fuoriesce.

Preparare la pietanza da grigliare

Per evitare che la superficie si asciughi e migliorarne il sapore, spennellare la pietanza con olio resistente alle alte temperature. Non usare troppo olio per evitare il rischio di incendio!

Grigliate le bistecche sempre senza sale. Altrimenti l'acqua e le sostanze nutrienti solubili potrebbero fuoriuscire ed andare perdute.

Rimuovere lo strato di grasso (ad es. sulla costoletta) dopo la cottura, affinché la carne non perda succo ed aroma.

Poggiare la pietanza da grigliare

Poggiate le pietanze direttamente sulla griglia. Se cuocete una sola pietanza, posizionatela al centro della griglia. Così cuocerà al meglio.

Girare la pietanza

Girate la carne quando si vedono sulla superficie piccole gocce.

Girare le pietanze non appena si staccano leggermente dalla griglia. Se la carne aderisce alla griglia, le fibre si distruggono e fuoriesce il succo.

Consigli per grigliare

Non forate mai la carne durante la cottura al grill. Il succo andrebbe perduto.

Se sulla superficie della bistecca fuoriesce del succo, la cottura è medium (dentro rosa e fuori croccante).

Servite le pietanze grigliate ben calde. Non tenete al caldo le pietanze grigliate per evitare che diventino dure.

Grasso che cola

Il grasso che cola può infiammarsi sulla resistenza e produrre brevemente fiamma e fumo. Per ridurre questo effetto si consiglia di grigliare le pietanze molto grasse sul bagnomaria.

Pulizia e cura



Non utilizzate apparecchi ad alta pressione o a getto di vapore.

Cautela! Pericolo di ustione! Lasciate raffreddare completamente il grill prima di procedere alla pulizia.

Pulire il grill dopo l'uso. Altrimenti i residui incrostati si lasciano rimuovere con estrema difficoltà.

Lavate accuratamente i panni nuovi prima di usarli.

Scaricare l'acqua

Se l'acqua da scaricare è ancora calda, aggiungete prima dell'acqua fredda per raffreddarla.

Per lo scarico dell'acqua collocare un contenitore resistente alle alte temperature sotto il rubinetto.

Aprire il rubinetto girando la leva di 90° verso il basso. Quindi chiudere il rubinetto girando la leva verso l'alto fino alla battuta.

Pulire le parti in metallo

Lavare le parti in metallo con acqua e detersivo ed asciugare.

Evitate di sfregare e strofinare per prevenire la formazione di graffi indelebili. Lo sporco tenace si lascia rimuovere con una spazzola morbida oppure ammorbidire.

Pulire la griglia

Pulire la griglia a mano con un detergente delicato. Non usare liquidi contenenti acido (succo di limone, aceto, ecc.) sulla griglia smaltata.

Non grattare i residui incrostati ma ammorbidirli in acqua e detersivo.

Pietre laviche

Asciugate di tanto in tanto le pietre laviche molto umide nel forno a 200 °C. Eviterete, così, la formazione di muffa.

**Pannello e coperchio
in vetroceramica**

Rimuovere lo sporco lieve con un panno umido o con acqua tiepida e detergente.

Sciacquare i residui di detergente con acqua fredda ed asciugare la superficie.

Detergenti inadatti

Non usate in alcun caso spugne o prodotti abrasivi. Evitare anche detergenti chimici aggressivi come lo spray da forno o smacchiatori.

Non lavare nella lavastoviglie la griglia, il contenitore delle pietre laviche e la copertura in vetroceramica.

Assistenza clienti

Il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione per le riparazioni sull'apparecchio. Nell'elenco telefonico troverete indirizzo e numero di telefono del servizio assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza indicati vi segnaleranno volentieri il punto più vicino.

Numero E e codice FD

Se richiedete l'intervento del nostro servizio assistenza, indicate il numero E ed il codice FD dell'apparecchio. La targhetta riportante i numeri si trova sull'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di avaria, potete riportare subito qui i dati del vostro apparecchio.

No. E	FD
-------	----

Innehåll

Viktigt att observera	33
Före inbyggnaden	33
Säkerhetsanvisningar	34
Orsaker till skador	35
Före första användningstillgället	35
Din nya apparat	36
Detta är din nya lavastensgrill	36
Strömbrytare och kontrollampa	37
Värmeelement för grill	37
Lavastensbehållare	37
Vattenbad	37
Ställa in grillen	38
Grilla över lavastenaar	38
Grilla över vattenbad	40
Överhettningsskydd	41
Tabeller och tips	42
Grilltabell	42
Grilltips	43
Skötsel och rengöring	44
Kundservice	46

Viktigt att observera

Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du använda din apparat rätt och säkert.

Ta väl vara på bruks- och monteringsanvisningen. Om du överlåter apparaten till någon annan lämna med bruksanvisningen.

Före inbyggnaden

Miljöriktig hantering av avfallet



Packa upp apparaten, källsortera och hantera emballaget på miljöriktigt sätt.

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Transportskador

Kontrollera apparaten när du har packat upp den. Vid transportskada får man inte ansluta apparaten.

Elektrisk anslutning

Om anslutningssladden är skadad måste den bytas ut av en fackman, som är utbildad av tillverkaren. Då undviker man risker.

Uppställning och anslutning

Följ noga den separata monteringsanvisningen.



Säkerhets- anvisningar

Denna apparat är endast avsedd för användning i privata hushåll. Använd apparaten endast till matlagning.

Använd inte träkol eller liknande bränsle till grillen!

Säker användning

Vuxna och barn får aldrig använda apparaten utan uppsikt,

– om de inte klarar användningen fysiskt eller mentalt,

– eller om de inte vet eller har erfarenhet av, hur man använder apparaten rätt och säkert.

Låt inte barn leka med apparaten!

Överhettad olja och fett

Varning! Risk för brand! Överhettad olja eller fett fattar lätt eld. Lämna aldrig het olja eller fett utan uppsikt. Försök aldrig att släcka brinnande olja eller fett med vatten. Kväv lågorna med ett lock. Stäng av apparaten.

Grillen blir het

Varning! Risk för brännskador! Apparaten blir het när den används. Droppande fett kan slå upp kortvariga lågor. Håll barn på avstånd!

Varning! Risk för brand! Förvara aldrig föremål (t.ex. rengöringsmedel, sprayburkar) i utdragslådor eller på hyllor under apparaten.

Risk för kortslutning! Dra aldrig anslutningssladdar till elektriska apparater över den heta grillen. Sladdarnas isolering kan smälta.

Glaskeramiklock

Varning! Risk för brännskador! Lägg inte på glaskeramiklocket förrän apparaten har svalnat fullständigt. Slå aldrig på grillen när glaskeramiklocket ligger på.

Rengöring

Stäng av grillen efter användningen. Rengör grillen efter varje användning när den är avkyld. Feta föroreningar kan fatta eld.

Reparationer

Icke fackmässiga reparationer är farliga. Risk för elektriska stötar! Reparationer får endast utföras av en av våra utbildade kundservice-tekniker.

Om apparaten är skadad, koppla bort säkringen i husets elskåp. Kontakta kundservicen.

Orsaker till skador

Hårda och spetsiga föremål

Om hårda eller spetsiga föremål ramlar på glaskeramikpanelen eller glaskeramik-locket kan skador uppstå.

Glaskeramiklock

Lägg inte på glaskeramiklocket förrän apparaten har svalnat fullständigt. Sätt aldrig på grillen när glaskeramiklocket ligger på. Använd inte glaskeramiklocket som avlastnings- eller varmhållningsyta.

Före första användningstillfället

Lavastenar

Ta ut lavastenarna ur påsen före första användningen och fyll i lavastenarna i lavastensbehållaren.

Värma upp grillen

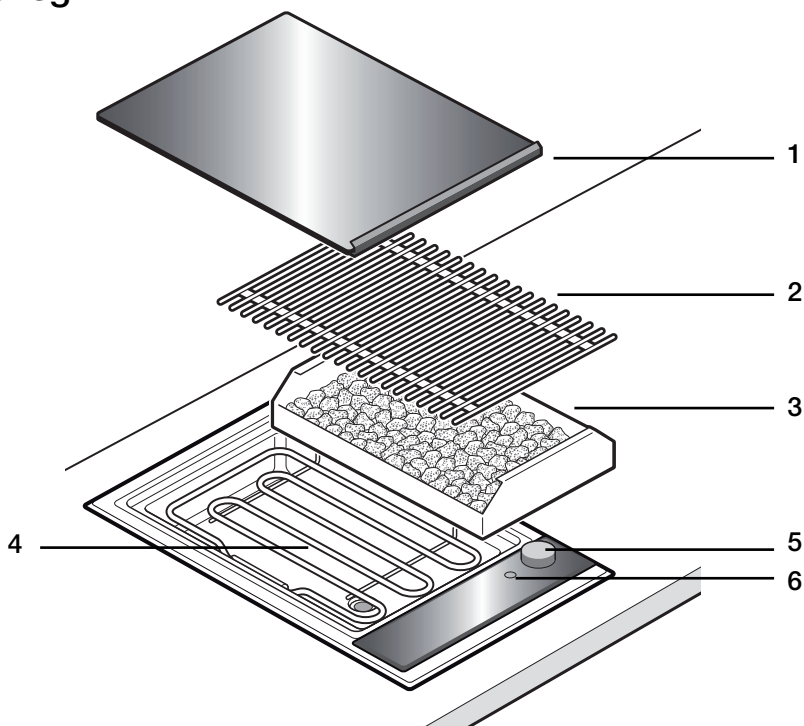
Rengör grillen och tillbehörsdelarna ordentligt före första användningen. Värm sedan upp grillen utan grillmat på högsta effektläget några minuter. Då försvinner kvarvarande lukt efter tillverkningen.

Vid första uppvärmningen är en lätt rökutveckling normal.

Din nya apparat

Här lär du känna din nya apparat och får du information om de medföljande tillbehören.

Detta är din nya lavastensgrill



- 1 Glaskeramiklock
- 2 Grillgaller
- 3 Lavastensbehållare
- 4 Värmeelement för grill
- 5 Strömbrytare
- 6 Kontrollampa

Strömbrytare och kontrollampa

Du ställer in grillens värmeeffekt med strömbrytaren. Värmeeffekten kan ställas in steglöst. När du ska stänga av apparaten efter grillningen vrid strömbrytaren till 0.

Kontrollampan lyser, när grillen är påslagen och varnar för brännskador.

Värmeelement för grill



Varning! Risk för brännskador! Värmeelementet blir hett vid användningen. Rör inte vid grillgallret och värmeelementet förrän apparaten har kylts av

Du lägger kanske märke till, att grillens värmeelement slås på och stängs av automatiskt vid grillningen. Detta är normalt.

Om du tar av grillgallret, kan du fälla upp värmeelementet. När värmeelementet är uppfällt, förblir det frånslaget av säkerhetsskäl.

Lavastensbehållare

Ta ut lavastenarna ur påsen före första användningen och fyll i lavastenarna i lavastensbehållaren.

Vattenbad

Fyll grillbehållaren med vatten före varje användning. Vattenmängden är beroende av om du vill grilla med eller utan lavastenar.



Varning! Risk för brännskador! Om det kommer vatten på det heta grillgallret eller värmeelementet vid påfyllningen uppstår vattenånga.

Ställa in grillen

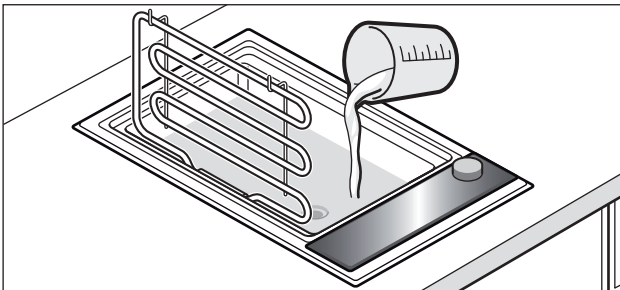
Du kan grilla med hjälp av lavastenar eller över vattenbad med din grill.

Lavastenarna lagrar den utstrålade värmen från värmeelementet och åstadkommer en intensiv och jämn värmefördelning.

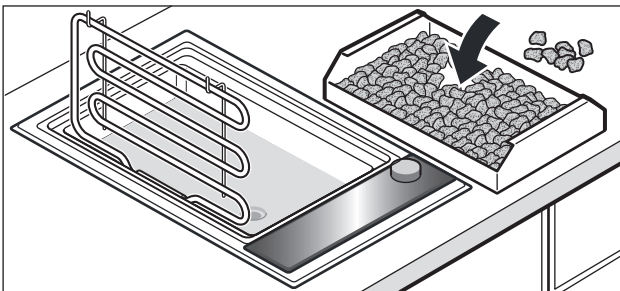
Vid grillning över vattenbad blir grillköttet saftigare på grund av den uppstigande vattenångan.

Grilla över lavastenar

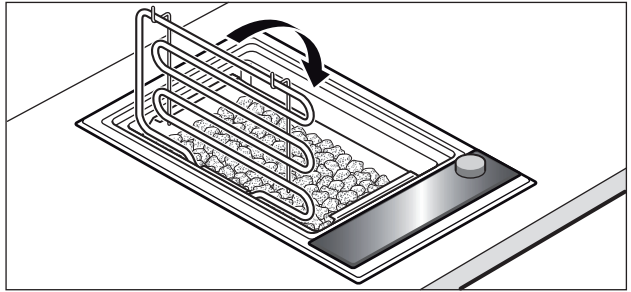
1. Ta av grillgallret och fäll upp grillens värmeelement. Ta ut lavastensbehållaren ur apparaten.
2. Fyll 700 ml vatten i grillbehållaren, dvs. upp till den nedre markeringen.



3. Ta ut lavastenarna ur påsen och fyll i lavastenarna i lavastensbehållaren.
Sätt tillbaka lavastensbehållaren i apparaten.



4. Fäll ned värmeelementet, lägg på grillgallret.



5. Förvärm grillen ca. 8-12 minuter på högsta effektläget. Sedan kan du lägga på grillmaten. Ställ in grilläget enligt tabellen.

Observera: Förvärm den tomma grillen högst 8-12 minuter. Längre uppvärmningstider kan leda till att apparaten stängs av (överhettningsskydd). Stäng av apparaten och låt den kylas av innan du slår på den igen.

Droppar det fett på grillens värmeelement och de heta lavastenarna uppstår os. Droppande fett kan flamma upp kortvarigt.

Fylla på vatten

Kontrollera vattenståndet i grillbehållaren före varje ny grillning. Fyll på igen upp till den nedre markeringen, när så behövs.



Varning! Risk för brännskador! Om det kommer vatten på grillgallret eller värmeelementet vid påfyllningen uppstår vattenånga.

Tappa av vattnet

Om vattnet fortfarande är hett när du ska tappa av det, håll först i kallt vatten så att det kyls av!

Ställ ett värmetåligt kärl under avtappningskranen när du ska tappa av vattnet. Öppna kranen genom att vrida ner spaken 90°. Stäng därefter kranen genom att vrida spaken uppåt till stopp.

Byta lavastenar

Lavastenarna suger upp droppande fett och är mättade, när stenarna har blivit mörka. Då måste man byta ut lavastenarna.

Du får passande lavastenar för din grill hos din fackhandlare eller vår kundservice.

Grilla över vattenbad

1. Ta av grillgallret och fäll upp värmeelementet. Ta ut lavastensbehållaren ur apparaten.
2. Fyll 2,5 l vatten i grillbehållaren, dvs. upp till den övre markeringen.
3. Fäll ned värmeelementet, lägg på grillgallret.
4. Förvärm grillen ca. 8-12 minuter på högsta effektläget. Sedan kan du lägga på grillmaten. Ställ in grilleffekten enligt tabellen.

Observera: Förvärm den tomma grillen högst 8-12 minuter. Längre uppvärmningstider kan leda till att apparaten stängs av (överhettningsskydd). Stäng av apparaten och låt den kylas av innan du slår på den igen.

Fylla på vatten

Tänk på att kontrollera vattenståndet i grillbehållaren vid grillningen. Fyll på igen upp till den övre markeringen, när så behövs.



Varning! Risk för brännskador! Om det kommer vatten på det heta grillgallret eller värmeelementet när man fyller på vatten uppstår vattenånga.

Tappa av vatten

Om vattnet fortfarande är hett när du ska tappa av, håll först i kallt vatten så att det kyls av!

Ställ ett värmetåligt kärl under avtappningskranen när du ska tappa av vattnet. Öppna kranen genom att vrida ner spaken 90°. Stäng därefter kranen genom att vrida spaken uppåt till stopp.

Överhettningsskydd

Överhettningsskyddet stänger av grillens värmeelement om grillen överhettas. När grillen har kylts av tillräckligt, slås grillens värmeelement på automatiskt igen.

Tabeller och tips

Grilltabell

Uppgifterna i tabellerna tjänar som orientering och gäller för förvärmad grill. Värdena kan variera beroende på sort och mängd av grillvaran.

Du kan ställa in värmeeffekten steglöst. Det är möjligt att den bästa effekten för din aktuella tillagning ligger mellan två effektsteg

Vänd grillvaran minst en gång.

Grillvara	Förvärmningstid på effektläge 9 i minuter	Effektläge Grillning över lavastenar	Effektläge Grillning över vattenbad	Grilltid i minuter
Biffstek, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-benstek, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Fläskkarré i skivor (utan ben)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Fläskkotletter*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammkotletter (rosa), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Hönsbröst, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hönsvingar à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkonschnitzel (natur), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laxstek**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonfiskstek**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forell *** (hel, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Jätteräkor, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgare / frikadeller, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Grillspett****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillkorv, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Grönsaker*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Skåra längs benet

** Olja in grillgallret

*** Olja in skinnet, olja in det ännu en gång innan du vänder

**** Vänd ofta

***** t.ex. auberginer, squash i 1 cm tjocka skivor, paprika delad i fjärdedelar

Grilltips

Köttets kvalitet

Grillresultatet är beroende av köttssort och kvalitet samt din personliga smak. Grillbitarna ska vara så jämntjocka som möjligt. På så sätt bryns de jämnt och håller sig saftiga.

Förvärma grillen

Förvärm alltid grillen. Den intensiva värmebestrålningen gör att det bildas skorpa på grillköttets yta så att köttsaften inte kan tränga ut.

Förbereda grillmaten

Pensla grillvaran lätt med värmetålig grillolja för att undvika att ytan torkas ut och för att förhöja smaken. Var noga med att inte använda för mycket olja eftersom det annars föreligger brandrisk!

Grilla alltid biff utan att salta den. Annars kan vatten och näringsämnen tränga ut och gå förlorade.

Ta bort fettskikt (t.ex. på kotletter) först efter grillningen, annars förlorar köttet saft och smakämnen.

Lägga på grillmaten

Lägg grillbitarna direkt på gallret. Om du bara grillar en enda matbit, lägg den mitt på gallret. Då lyckas du bäst.

Vända grillmaten

Vänd köttet när små droppar syns på ytan.

Vänd inte grillbitarna förrän det går lätt att lossa dem från gallret. Om köttet fastnar i grillgallret förstörs fibrerna och köttsaften sipprar ut.

Grilltips

Stick inte i köttet under grillningen. Köttsaften kan gå förlorad.

Om köttsaft tränger ut på biffens yta är köttet medium (inuti rosa och utanpå knaprigt brunt).

Servera den grillade rätten het. Undvik varmhållning av grillad mat, eftersom den då kan bli seg.

Neddroppande fett

Neddroppande fett kan fatta eld på värmeelementet och orsaka kortvariga lågor och rök. För att minska detta bör man grilla mycket fetthaltiga rätter över vattenbadet.

Skötsel och rengöring



Använd inte högtryckstvätt eller ångstrålare.

Varning! Risk för brännskador! Låt grillen kylas av fullständigt före rengöringen.

Rengör grillen efter varje avslutad användning. Annars blir det mycket svårt att få bort inbrända matrester.

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Tappa av vattnet

Om vattnet fortfarande är hett när du ska tappa av, håll först i kallt vatten för att kyla av det!

Ställ ett värmetåligt kärl under avtappningskranen när du ska tappa av vattnet. Öppna kranen genom att vrida ner spaken 90°. Stäng därefter kranen genom att vrida spaken uppåt till stopp.

Rengöra metalldelar

Tvätta av metalldelar med ljummet vatten och handdiskmedel. Polera dem sedan torra.

Undvik att skrapa eller skura, då det kan uppstå repor som inte går bort. Lossa envis smuts endast med mjuk borste eller genom blötläggning.

Rengöra grillgallret

Rengör grillgallret för hand med mildt handdiskmedel. Använd inga syrahaltiga vätskor (citronsaft, ättika, osv.) på det emaljerade grillgallret.

Skrapa inte av inbrända matrester utan mjuka upp dem i vatten och handdiskmedel.

Hantera lavastenarna

Om lavastenarna är mycket fuktiga, låt dem torka ibland i ugnen vid 200 °C. På så sätt undviker man eventuell mögelbildning.

Glaskeramikpanel och glaskeramiklock

Ta bort lindrig smuts med fuktig duk eller med varmt vatten och handdiskmedel.

Tvätta av diskmedelsrester med kallt vatten och torka sedan ytan alldeles torr.

Olämpliga rengöringsmedel

Använd absolut inga repande svampar eller skurpulver. Använd inte heller skarpa rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagningsmedel.

Rengör inte grillgallret, lavastensbehållaren eller glaskeramiklocket i diskmaskinen.

Kundservice

Vår kundservice står alltid gärna till förfogande om din apparat behöver repareras. Adress och telefonnummer till närmaste kundservice finner du i telefonkatalogen. De angivna kundservicecentren ger dig också gärna information om kundservice i din närhet.

E-nummer och FD-nummer

Om du kontaktar vår kundservice ange E-numret och FD-numret på din apparat. Dataskylten med nummerna sitter på apparaten. Du kan fylla i data för din apparat här, så slipper du leta länge om din apparat skulle krångla.

E-nr.	FD
-------	----

Indhold

Hvad skal De være opmærksom på	48
Inden monteringen	48
Sikkerhedsinstruktioner	49
Arsager for skader	50
Før den første ibrugtagning	50
Deres nye apparat	51
Dette er Deres nye lavastensgrill	51
Afbryder og driftslampe	52
Grillvarmeelement	52
Lavastensbeholder	52
Vandbad	52
Indstille grillen	53
Grillstege over lavasten	53
Grillstege over vandbadet	55
Overophedningssikring	56
Tabeller og tips	57
Grilltabel	57
Tips omkring grillering	58
Vedligeholdelse og rengøring	59
Kundeservice	61

Hvad skal De være opmærksom på

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem. Derefter kan De betjene Deres apparat sikkert og korrekt.

Opbevar brugs- og monteringsanvisningen. Når De giver apparatet videre, bedes De også lægge vejledningerne ved.

Inden monteringen

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Transportskader

Kontrollér apparatet efter at det er pakket ud. Ved en transportskade må De ikke tilslutte apparatet.

Elektrisk tilslutning

Er tilslutningsledningen beskadiget, skal den for at undgå farer udskiftes af en fagmand, der er uddannet af producenten.

Opstille og tilslutte apparatet

Venligst vær opmærksom på den specielle monteringsanvisning.



Sikkerhedsinstruktioner

Dette apparat er kun beregnet til at bruges i en privat husholdning. Benyt apparatet udelukkende til at tilberede madvarer.

Benyt til grillen hverken trækul eller lignende brændstoffer!

Sikker betjening

Voksne og børn må aldrig benytte apparatet uden tilsyn,

- hvis de fysisk eller psykisk ikke er i stand til det,
- eller hvis de mangler viden og erfaring for at betjene apparatet korrekt og sikkert.

Lad ikke børn lege med apparatet.

Overophedet olie og fedt

Pas på, brandfare! Overophedet olie eller fedt antænder sig hurtigt. Lad varmt olie eller fedt aldrig uden tilsyn. Sluk aldrig brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et grydelåg. Sluk for apparatet.

Varm grill

Pas på, forbrændingsfare! Apparatet bliver varmt under driften. Fedt, som drypper ned, kan kort blusse op. Hold børnene væk!

Pas på, brandfare! Opbevar aldrig brændbare genstande (f. eks. rengøringsmidler, spraydåser) i skuffer eller på hylder under apparatet.

Fare for kortslutning! Elektriske apparaters tilslutningskabler må aldrig føres hen over den varme grill. Kablets isolering kan smelte.

Glaskeramisk dæksel

Advarsel, forbrændingsfare! Det glaskeramiske dæksel må først lægges på, når apparatet er fuldstændigt afkølet. Tænd grillen aldrig med dækslet lagt på.

Rengøring

Sluk grillen efter at De har brugt den. Rengør den afkølede grill hver gang, De har brugt den. Fedtsnavs kan antænde sig.

Reparationer

Uhensigtsmæssige reparationer er farlige. Risiko for elektrisk stød! Kun en kundenservice-tekniker, som vi har uddannet, må gennemføre reparationer.

Når apparatet er i stykker, skal sikringen i sikringskassen slås fra. Tilkald kundeservicen.

Årsager for skader

Hårde og spidse genstande

Når hårde eller spidse genstande falder ned på det glaskeramiske panel eller på det glaskeramiske dæksel, kan det medføre skader.

Glaskeramisk dæksel

Det glaskeramiske dæksel må først lægges på, når apparatet er fuldstændigt afkølet. Tænd grillen aldrig med dækslet lagt på. Benyt dækslet ikke til at varmholde eller henstille ting på.

Før den første ibrugtagning

Lavasten

Tag lavastenene før den første ibrugtagning ud af forpakkingsposen og fyld lavastenene ind i lavastensbeholderen.

Opvarme grillen

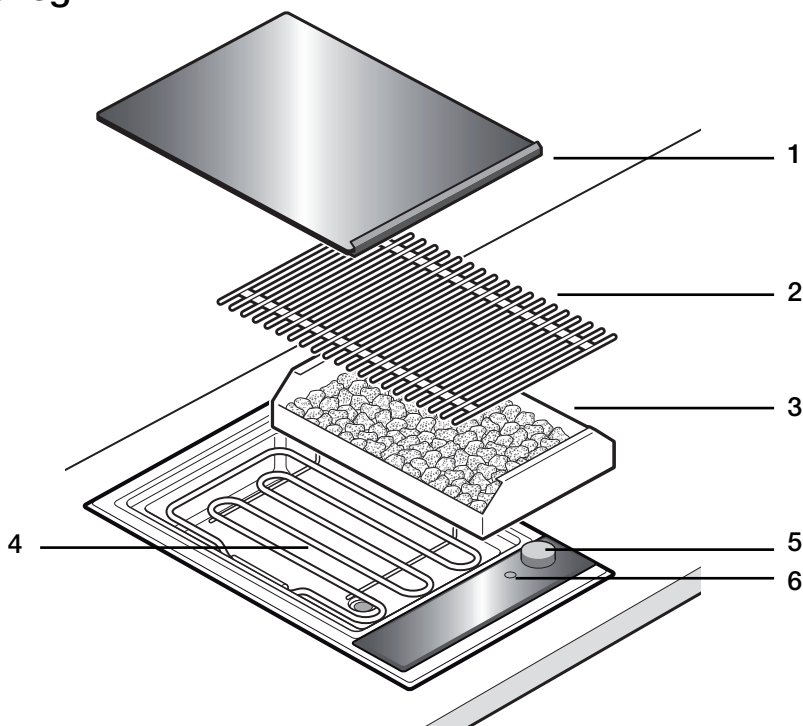
Før den første ibrugtagning skal grillen og tilbehøret renses grundigt. Opvarm derefter grillen uden madvarer i nogle minutter på det øverste trin. Herved fjernes eventuelle "nye" lugte.

Ved den første opvarmning er en let røgdannelse normal.

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende og får informationer vedr. det medfølgende tilbehør.

Dette er Deres nye lavastensgrill



- 1 Glaskeramisk dæksel
- 2 Grillrist
- 3 Lavastensbeholder
- 4 Grillvarmeelement
- 5 Kontakt
- 6 Driftslampe

Afbryder og driftslampe

Med afbryderen indstilles grillens varemeeffekt. De kan trinløst indstille varemeeffekten. Drej afbryderen efter grillstegningen til 0 for at slukke for apparatet.

Driftslampen lyser, når grillen er tændt og advarer mod forbrændinger.

Grillvarmeelement



Pas på, forbrændingsfare! Varmeelementet bliver varmt under driften. Berør grillristen og varmeelementet kun, når apparatet er afkølet.

De vil måske lægge mærke til, at grillvarmeelementet under grillstegningstiden automatisk slås til og fra. Dette er normalt.

Når De aftager grillristen, kan De dreje varmeelementet i siden opad. Når varmeelementet er drejet opad, forbliver det af sikkerhedsgrunde slukket.

Lavastensbeholder

Tag lavastenene før den første ibrugtagning ud af forpakningsposen og fyld lavastenene ind i lavastensbeholderen.

Vandbad

Fyld grillbeholderen før enhver ibrugtagning med vand. Vandmængden er afhængig af, om De vil grillstege med eller uden lavasten.



Pas på, skoldningsfare! Når der ved påfyldningen kommer vand på den/det varme grillrist eller grillvarmeelementet opstår vanddamp.

Indstille grillen

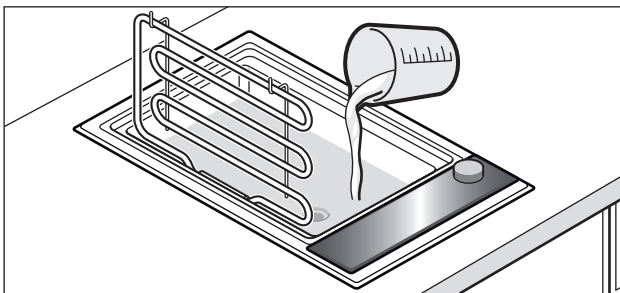
Med Deres grill kan De grillstege over lavasten eller et vandbad.

Lavastenene gemmer varmen, der udstråles fra grillvarmeelementet, og sørger for en intensiv og jævn varmfordeling.

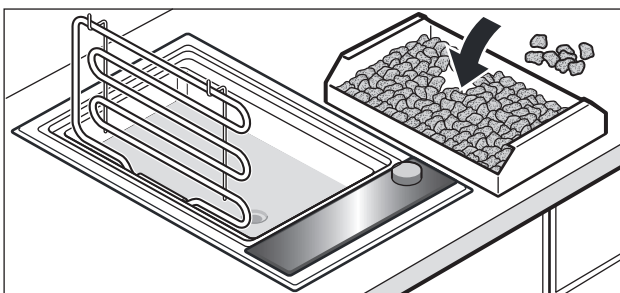
Når man grillsteger over vandbadet bliver grillstegt kød pga. af den opstigende vanddamp saftigere.

Grillstege over lavasten

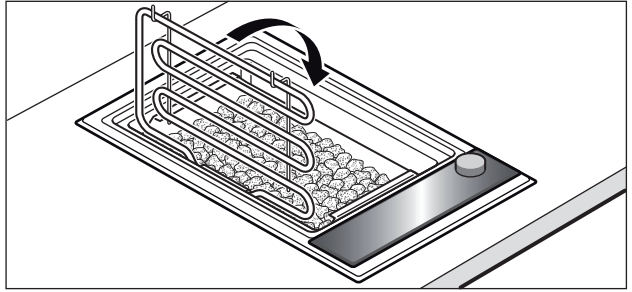
1. Tag grillristen af og drej grillvarmeelementet opad. Tag lavastensbeholderen ud af apparatet.
2. Fyld 700 ml vand til den nedre markering ind i grillbeholderen.



3. Tag lavastenene ud af forpakningsposen og fyld dem ind i lavastensbeholderen. Sæt lavastensbeholderen ind i apparatet.



4. Drej grillvarmeelementet nedad, læg grillristen på.



5. Forvarm grillen i ca. 8-12 minutter på det øverste trin. Derefter kan madvarerne lægges på. Indstil grilltrinet iht. tabellen.

NB: Forvarm den tomme grill i maks. 8-12 minutter. Længere opvarmningstider kan føre til, at apparatet slås fra (overophednings-sikring). Slå apparatet fra og lad det afkøle, inden De igen tænder for det.

Pga. fedt, som drypper ned på grillvarmeelementet, og de varme lavasten opstår der røg. Fedt, som drypper ned, kan kort blusse op.

Påfylde vand

Hver gang før grillen tages i brug skal vandstanden i grillbeholderen kontrolleres. I givet fald skal vand påfyldes til den nedre markering.



Pas på, skoldningsfare! Når der ved påfyldningen kommer vand på den/det varme grillrist eller grillvarmeelementet opstår der vanddamp.

Aftappe vand

Skulle vandet endnu være for varmt til at blive aftappet, hæld først koldt vand i til at afkøle vandet!

For at aftappe vandet sættes en varmebestandig beholder under aftapningshanen. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad til anslaget.

Udskifte lavasten

Lavastenene opsuger fedt, som drypper ned, og er mættet, når stenene er blevet mørke. Lavastenene skal derefter udskiftes.

De passende lavasten til Deres grill får De fra Deres specialforhandler eller vores kundeservice.

Grillstege over vandbadet

1. Tag grillristen af og drej grillvarmeelementet opad. Tag lavastensbeholderen ud af apparatet.
2. Fyld 2,5 l vand til den øvre markering ind i grillbeholderen.
3. Drej grillvarmeelementet nedad, læg grillristen på.
4. Forvarm grillen i ca. 8-12 minutter på det øverste trin. Derefter kan madvarerne lægges på. Indstil grilltrinet iht. tabellen.

NB: Forvarm den tomme grill i maks. 8-12 minutter. Længere opvarmningstider kan føre til, at apparatet slås fra (overophednings-sikring). Slå apparatet fra og lad det afkøle, inden De igen tænder for det.

Påfylde vand

Vær under grilleringen opmærksom på vandstanden i grillbeholderen. I givet fald skal vand påfyldes til den øvre markering.



Pas på, skoldningsfare! Når der ved påfyldningen kommer vand på den/det varme grillrist eller grillvarmeelementet opstår der vanddamp.

Aftappe vand

Skulle vandet endnu være for varmt til at blive aftappet, hæld først koldt vand i til at afkøle vandet!

For at aftappe vandet sættes en varmebestandig beholder under aftapningshanen. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad til anslaget.

Overophednings-sikring

Overophedningssikringen slukker grillvarmeelementet, når grillen er overophedet. Når grillen er tilstrækkeligt afkølet, slås grillvarmeelementet automatisk til igen.

Tabeller og tips

Grilltabel

Værdierne i tabellerne er vejledende værdier og gælder for en forvarmet grill. Værdierne kan variere alt afhængig af madvarernes art og mængde.

De kan trinløst indstille effekten. Det er muligt, at effekten, der er optimal til Deres brug, ligger mellem to trin!

Vend grillvarerne mindst én gang.

Grillvarer	Forvarmningstid på trin 9 i minutter	Knappens position Grille over lavasten	Knappens position Grille over vandbad	Grilltid i minutter
Oksebøf, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone-steak, lyserød, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Nakkekotelet (uden ben)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Svinekoteletter*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammekoteletter (lyserød), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kyllingebryst, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kyllingevinger, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkunschnitzel (uden panering), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laksesteak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Tunsteak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forel*** (hel, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Kæmperejer, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / frikadeller, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Sjaslik****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillpølse, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Grøntsager*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Skal skæres ind langs benet

** Grillristen skal smøres ind med olie

*** Huden skal godt smøres ind med olie og skal smøres ind igen, før fisken vendes

**** Skal vendes hyppigt

***** f.eks. auberginer, squash i 1 cm tykke skiver, peberfrugter i kvarte

Tips omkring grillering

Kødets kvalitet

Resultatet af grillstegningen er afhængig af kødets art og kvalitet og af Deres personlige smag. Grillvarerne burde have en jævn tykkelse. På den måde får de en jævn bruning og bliver dejlig saftig.

Forvarme grillen

Forvarm grillen altid. Så kan der pga. den intensive varmestråling danne sig en skorpe på overfladen af grillvarerne og saft kan ikke sive ud.

Forberede grillvarerne

For at undgå, at overfladen bliver tør, og for at forbedre smagen, pensles grillvarerne lidt ind med varmebestandig olie. Pas på ikke at bruge for megen olie, da der ellers er brandfare!

Bøffer skal altid grillsteges usaltet. Vand og opløselige næringsstoffer kan ellers sive ud og gå tabt.

Lægge grillvarerne på

Fjern fedtlaget (f. eks. på koteletten) først efter grillstegningen, ellers taber kødet saft og aroma.

Læg grillvarerne direkte på risten. Er det kun ét stykke, så lægges dette midt på risten. På den måde bliver det bedst.

Vende grillvarerne

Vend kødet, når man kan se små dråber på overfladen.

Vend grillvarerne først, når de nemt kan løsnes fra risten. Når kødet bliver hængende på grillristen, ødelægges fibrene, og kødsaft siver ud.

Tips omkring grillstegning

Stik under grillstegningen ikke ind i kødet. Saft kan gå tabt.

Når der siver kødsaft ud på bøffens overflade, er kødet medium (lyserød indeni og brun og sprød udvendig).

Grillstegt mad skal serveres varm. Hold grillstegt mad ikke varmt, ellers bliver den sej.

Fedt, der drypper ned

Fedt, der drypper ned, kan antænde sig på varmeelementet og medføre en kort flamme- og røgdannelse. For at reducere dette burde fedtholdige madvarer grilleres over vandbadet.

Vedligeholdelse og rengøring

Benyt ingen højtryksrenser eller et dampstråle-apparat.



Pas på, forbrændingsfare! Før grillen renses, skal den være fuldstændigt afkølet.

Rengør grillen efter hver brug. Det er ellers meget svært at få fjernet indbrændte rester.

Vask nye karklude grundigt før brug.

Aftappe vand

Skulle vandet endnu være for varmt til at blive aftappet, hæld først koldt vand i til at afkøle vandet!

For at aftappe vandet sættes en varmebestandig beholder under aftapningshanen. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad til anslaget.

Rengøre metaldele

Vask metaldele af med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og tør dem af.

Undgå at kradse og skure, da der ellers opstår permanente ridser. Fastsiddende snavs løsnes med en blød børste eller lægges i blød.

Rengøre grillristen

Rengør grillristen med hånden vha. et mildt opvaskemiddel. Benyt ingen syreholdige væsker (citronsaf, eddike osv.) på den emaljerede grillrist.

Indbrændte madrester må ikke skrubes af, men skal lægges i blød i vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Lavasten

Tør meget fugtige lavasten af og til i bageovnen ved 200 °C. Derved kan en mulig skimmeldannelse undgås.

Glaskeramisk panel og glaskeramisk dæksel

Fjern løst siddende snavs med en fugtig klud eller med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Rester fra opvaskemiddel vaskes af med koldt vand, derefter tørres overfladen godt af.

Uegnede rengøringsmidler

Benyt under ingen omstændigheder svampe, der efterlader ridser, eller skuremidler. Også kemisk aggressive rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerner må De ikke benytte.

Grillristen, lavastensbeholderen og det glaskeramiske dæksel må ikke renses i opvaskemaskinen.

Kundeservice

Når Deres apparat skal repareres, kan De henvende Dem til vores kundeservice. Adresse og telefonnummer af det nærmeste servicested finder De i telefonbogen. Også de nævnte servicecentre vil oplyse Dem om et servicested i nærheden af Dem.

E-nummer og FD-nummer

Når De rekvirerer vores kundeservice bedes De angive apparatets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes på apparatet. De kan med det samme indføre dataerne af Deres apparat her, så behøver De ikke søge dem i tilfælde af en fejl.

E-nr.	FD
-------	----

Innhold

Hva du bør være oppmerksom på	63
Før innbyggingen	63
Sikkerhetsinformasjon	64
Årsaker for skader	65
Før førstegangs bruk	65
Ditt nye apparat	66
Dette er din nye lavagrill	66
Bryter og driftslampe	67
Varmelegeme	67
Lavasteinbeholder	67
Vannbad	67
Stille inn grillen	68
Grilling over lavasteiner	68
Grille over vannbadet	70
Overopphetingsvern	71
Tabeller og tips	72
Grilltabell	72
Tips til grilling	73
Stell og rengjøring	74
Kundeservice	76

Hva du bør være oppmerksom på

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen. Bare da kan du betjene apparatet sikkert og riktig.

Oppbevar bruks- og monteringsanvisningen godt. Legg ved anvisningene når du gir apparatet videre.

Før innbyggingen

Deponere miljøvennlig



Pakk ut apparatet og deponer emballasjen miljøvennlig.

Dette apparatet er merket i henhold til de europeiske direktivene 2002/96/EF om elektrisk og elektronisk avfall (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ved en transportskade kan du ikke tilkoble apparatet.

Elektrisk tilkobling

Hvis tilkoblingsledningen er skadet må den skiftes ut av en fagmann som er opplært av produsenten for å unngå farer.

Oppstilling og tilkobling

Vær oppmerksom på den spesielle monteringsanvisningen.



Sikkerhets- informasjon

Dette apparatet er kun bestemt for den private husholdningen. Bruk apparatet utelukkende for tilberedelse av mat.

Benytt ikke trekull eller lignende brennstoffer for grillen!

Sikker betjening

Voksne og barn må aldri bruke apparatet uten oppsyn,

- hvis de fysisk eller psykisk ikke er istand til dette,
- eller hvis de mangler viten og erfaring til å betjene apparatet riktig og sikkert.

La ikke barn leke med apparatet.

Overopphetet olje og fett

Forsiktig, brannfare! Overopphetet olje eller fett kan lett antennes. La varm olje eller varmt fett aldri være uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Kvel flammene med et lokk. Koble ut apparatet.

Varm grill

Forsiktig, forbrenningsfare! Apparatet blir varmt under drift. Fett som drypper ned kan flamme opp kort. Hold barn borte!

Forsiktig, brannfare! Oppbevar aldri brennbare gjenstander (f. eks. rengjøringsmidler, spraybokser) i skuffer eller hyller under apparatet.

Fare for kortslutning! Før aldri tilkoblingskabler til elektriske apparater over den varme grillen. Kabelisoleringen kan smelte.

Deksel av glasskeramikk

Forsiktig, forbrenningsfare! Sett deksel av glasskeramikk først på etter at apparatet er avkjølt fullstendig. Koble aldri inn grillen mens dekselet er på.

Rengjøring

Koble ut grillen etter bruk. Rengjør den avkjølte grillen etter hver bruk. Fettholdig smuss kan antennes.

Reparasjoner

Usakkyndige reparasjoner er farlige. Fare for strømstøt! Kun en kundeservice-tekniker opplært av oss må gjennomføre reparasjoner.

Hvis apparatet er defekt må sikringen i sikringsboksen skrus ut. Ta kontakt med kundeservicen.

Årsaker for skader

Harde og spisse gjenstander

Hvis harde eller spisse gjenstander faller på panelet eller dekselet av glasskeramikk, kan det oppstå skader.

Deksel av glasskeramikk

Sett deksel av glasskeramikk først på etter at apparatet er avkjølt fullstendig. Koble aldri inn grillen mens dekselet er på. Benytt dekselet verken som fraleggingsplass eller varmeplate.

Før førstegangs bruk

Lavasteiner

Ta før første bruk lavasteinene ut av posen og hell lavasteinene i lavasteinbeholderen.

Oppvarme grillen

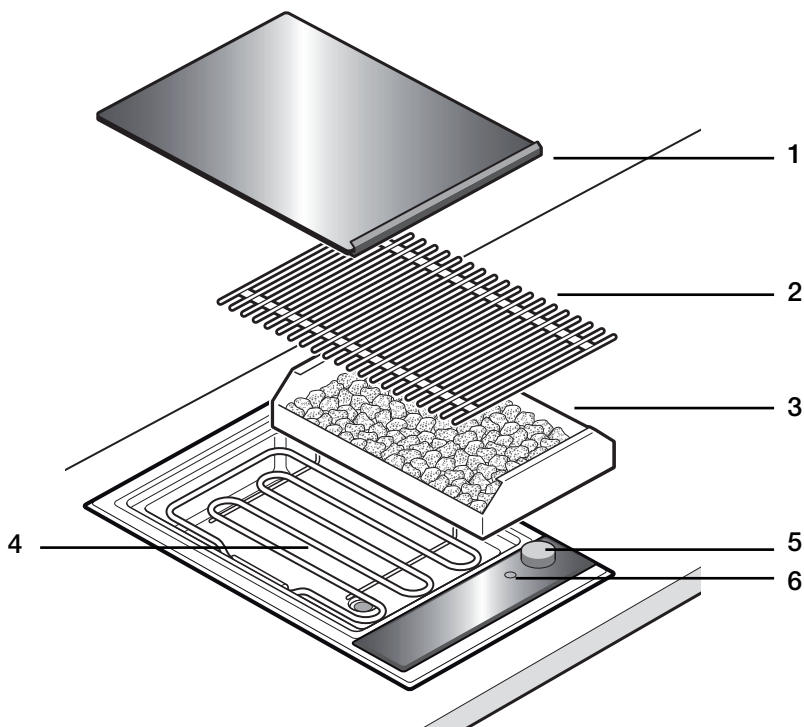
Før du bruker grillen og utstyrsdelene for første gang, må de rengjøres grundig. Varm så opp grillen uten grillmat på høyeste trinn i noen minutter. Slik fjernes lukt som skyldes at apparatet er nytt.

Ved den første oppvarmingen er en lett røykutvikling normal.

Ditt nye apparat

Her blir du kjent med ditt nye apparat og du får informasjon om det medleverte utstyret.

Dette er din nye lavagrill



- 1 Deksel av glasskeramikk
- 2 Grillrist
- 3 Lavasteinbeholder
- 4 Varmelegeme
- 5 Bryter
- 6 Driftslampe

Bryter og driftslampe

Med bryteren kobler du inn grillens varmeeffekt. Du kan stille inn varmeeffekten trinnløst. Drei etter grillingen bryteren på 0 for å slå av apparatet.

Driftslampen lyser når grillen er koblet inn og varsler mot forbrenninger.

Varmelegeme



Forsiktig, forbrenningsfare! Varmelegemet blir varmt under drift. Berør grillristen og varmelegemet kun når apparatet er avkjølt.

Kanskje merker du at varmelegemet kobler automatisk inn og ut under grillingen. Dette er normalt.

Når du tar av grillristen, kan du svinge opp varmelegemet på siden. Når varmelegemet er svinget opp forblir det koblet ut av sikkerhetsmessige grunner.

Lavasteinbeholder

Ta før første bruk lavasteinene ut av posen og hell lavasteinene i lavasteinbeholderen.

Vannbad

Fyll grillbeholderen med vann før hver drift. Vannmengden er avhengig av om du vil grille med eller uten lavasteiner.



Forsiktig, fare for skålding! Hvis det ved etterfylling kommer vann på den varme grillristen eller på varmelegemet, oppstår vanndamp.

Stille inn grillen

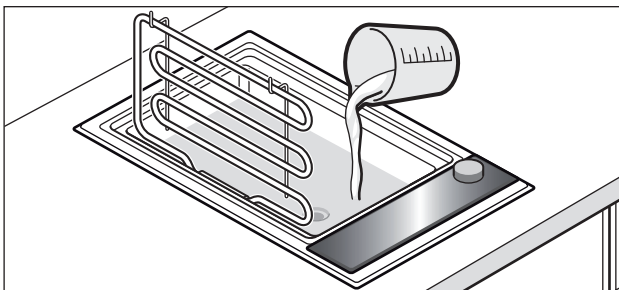
Du kan med din grill grille over lavasteiner eller over et vannbad.

Lavasteinene lagrer varmen som varmelegemet utstråler og gir en intensiv og jevn varmfordeling.

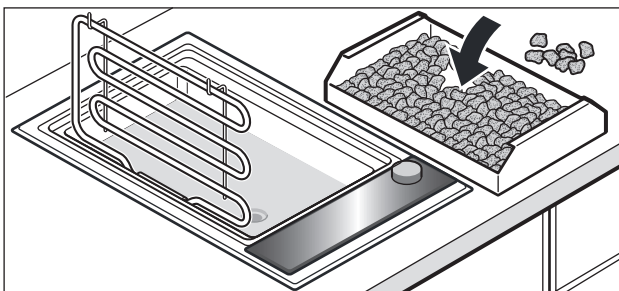
Grillet kjøtt blir saftigere ved grilling over vannbadet på grunn av dampen som stiger opp.

Grilling over lavasteiner

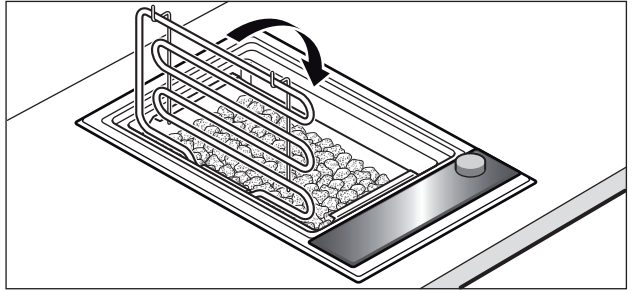
1. Ta av grillristen og sving opp varmelegemet. Ta lavasteinbeholderen ut av apparatet.
2. Hell 700 ml vann til nedre merket i grillbeholderen.



3. Ta lavasteinene ut av posen og hell dem i lavasteinbeholderen. Sett lavasteinbeholder inn i apparatet.



4. Sving varmelegemet ned, legg på grillristen.



5. Forvarm grillen på høyeste trinn i ca. 8-12 minutter. Du kan da legge på grillmaten. Still inn grilltrinnet i henhold til tabellen.

Bemerk: Den tomme grillen forvarmes maksimalt i 8—12 minutter. Lengre oppvarmingstider kan føre til at apparatet kobles ut (overopphetingsvern). Slå av apparatet og la det avkjøles før du slår det på på nytt.

Ved fett som drypper ned på varmelegemet og de varme lavasteiner oppstår røyk. Fett som drypper ned kan flamme opp kort.

Etterfylle vann

Kontroller før hver grilling vannnivået i grillbeholderen. Etterfyll eventuelt vann til nedre merket.



Forsiktig, fare for skålding! Hvis det ved etterfylling kommer vann på den varme grillristen eller på varmelegemet, oppstår vanndamp.

Tappe av vann

Hvis vannet er fremdeles varmt under avtappingen, hell først inn kaldt vann for avkjøling!

Sett for avtapping av vann et varmebestandig kar under tappekranen. Åpne kranen idet du dreier hendelen nedover med 90°. Deretter stenger du kranen idet du dreier hendelen oppover inntil anslaget.

Skifte lavasteiner

Lavasteinene suger opp fett som drypper ned og er mettet, når de er blitt mørke. Lavasteinene må da skiftes ut.

De passende lavasteinene for din grill får du hos din fagforhandler eller vår kundeservice.

Grille over vannbadet

1. Ta av grillristen og sving opp varmelegemet. Ta lavasteinbeholderen ut av apparatet.
2. Hell 2,5 l vann til øvre merket i grillbeholderen.
3. Sving varmelegemet ned, legg på grillristen.
4. Forvarm grillen på høyeste trinn i ca. 8-12 minutter. Du kan da legge på grillmaten. Still inn grilltrinnet i henhold til tabellen.

Bemerk: Den tomme grillen forvarmes maksimalt i 8—12 minutter. Lengre oppvarmingstider kan føre til at apparatet kobles ut (overopphetingsvern). Slå av apparatet og la det avkjøles før du slår det på på nytt.

Etterfyll vann

Vær ved grilling oppmerksom på vannivået i grillbeholderen. Etterfyll eventuelt vann til øvre merket.



Forsiktig, fare for skålding! Hvis det ved etterfylling kommer vann på den varme grillristen eller på varmelegemet, oppstår vanndamp.

Tappe av vann

Hvis vannet er fremdeles varmt under avtappingen, hell først inn kaldt vann for avkjøling!

Sett for avtapping av vann et varmebestandig kar under tappekranen. Åpne kranen idet du dreier hendelen nedover med 90°. Deretter stenger du kranen idet du dreier hendelen oppover inntil anslaget.

Overopphetingsvern

Overopphetingsvernet kobler ut varmen ved overoppheting av grillen. Når grillen er tilstrekkelig avkjølt, kobler varmelegemet automatisk inn igjen.

Tabeller og tips

Grilltabell

Angivelsene i tabellene er veiledende verdier og gjelder for en forvarmet grill. Verdiene kan variere alt etter grillmatens type og mengde.

Du kan stille inn effekten trinnløst. Det er mulig at den optimale effekten for den aktuelle anvendelsen er mellom to trinn!

Snu grillmaten minst en gang.

Grillmat	Forvarmingstid på trinn 9 i minutter	Bryterstilling Grilling over lavasteiner	Bryterstilling Grilling over vannbad	Grilltid i minutter
Biff, middels, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone steak, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Svinemedaljong (uten ben)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Svinekoteletter*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammekoteletter (rosa), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kyllingbryst, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kyllingvinger, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkunsnitset (natur), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laksestek**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tunfiskstek**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Ørret*** (hel, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Kjempescampi, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / kjøttkaker, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Sjasjlik****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillpølse, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Grønnsaker*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Skjær inn langs benet

** Olje inn grillrist

*** Olje inn huden godt, olje en gang til før du snur det

**** Snus ofte

***** f. eks. auberginer, zucchini i 1 cm tykke skiver, paprika delt i 4

Tips til grilling

Kjøttets kvalitet

Grillresultatet er avhengig av kjøttets type og kvalitet og din personlige smak. Grillmaten bør helst ha lik tykkelse. Slik brunes den jevnt og blir saftig.

Forvarme grillen

Forvarm alltid grillen. Slik kan det på grunn av den intensive varmestrålingen dannes en skorpe på grillmatens overflate og saft kan ikke piple ut.

Forberede grillmaten

Pensle grillmaten lett inn med varmebestandig olje for å unngå at overflaten tørker ut og for å forbedre smaken. Pass på at du ikke bruker for mye olje da det ellers er brannfare!

Grill maten alltid usaltet. Det kan ellers tre ut og gå tapt vann og løselige næringsstoffer.

Fjern fettlaget (f. eks. på kotelettet) først etter grillingen, ellers taper kjøttet saft og aroma.

Legge på grillmat

Legg grillmaten direkte på risten. Hvis du bare har ett stykke, legg dette helst i midten av risten. Slik lykkes det best.

Snu grillmaten

Snu kjøttet når du kan se små dråper på overflaten.

Snu grillstykkene først, så snart disse lett kan løsnes fra risten. Hvis kjøttet sitter fortsatt fast på grillristen, ødelegges fibre og kjøttsaft pipler ut.

Tips til grilling

Stikk ikke inn i kjøttet under grillingen. Saft kan gå tapt.

Når det pipler ut kjøttsaft på matens overflate, er kjøttet medium (innvendig rosa og utvendig sprøtt og brunt).

Server grillmat varm. Hold ikke grillmat varm, den blir ellers seig.

Fett som drypper ned

Fett som drypper ned kan antennes på varmelegemet og føre til kort dannelse av flammer og røyk. For å redusere dette bør meget fettholdig mat grilles over vannbadet.

Stell og rengjøring



Benytt ikke høytrykksvaskere eller dampvaskere.

Forsiktig, forbrenningsfare! La grillen avkjøles fullstendig før rengjøringen.

Rengjør grillen etter hver bruk. Fastbrente rester er ellers meget vanskelig å fjerne.

Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Tappe av vann

Hvis vannet fremdeles er varmt under avtappingen, hell først inn kaldt vann for avkjøling!

Sett for avtapping av vann et varmebestandig kar under tappekranen. Åpne kranen idet du dreier hendelen nedover med 90°. Deretter stenger du kranen idet du dreier hendelen oppover inntil anslaget.

Rengjøre metalldeler

Vask av metalldeler med lunkent oppvaskvann og etterpoler med tørr klut.

Unngå å skrape og skure da det ellers oppstår varige riper. Løsne eller mykne opp hårdnakket smuss kun med en myk børste.

Rengjøre grillrist

Rengjør grillristen for hånd med et mildt oppvaskmiddel. Benytt ikke syreholdige væsker (sitronsaft, eddik, osv.) på den emaljerte grillristen.

Skrap ikke av fastbrente matrester, men mykne dem opp i oppvaskvann.

Lavasteiner

Tørk meget fuktige lavasteiner fra tid til annen i stekeovnen ved 200 °C. Ved dette kan det unngås en mulig muggdannelse.

Panel og deksel av glasskeramikk

Fjern lett smuss med en fuktig klut eller med varmt oppvaskvann.

Vask av rester etter oppvaskmiddelet med kaldt vann, tørk så flaten godt.

Uegnede rengjøringsmidler

Benytt ikke under noen omstendighet ripende svamper eller skuremidler. Du må heller ikke benytte aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner.

Rengjør ikke grillrist, lavasteinbeholder og deksel av glasskeramikk i oppvaskmaskinen.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, ta kontakt med vår kundeservice. Adresse og telefonnummer til den nærmeste kundeservicen finner du i telefonkatalogen. Også de angitte kundeservicesentere oppgir gjerne din nærmeste kundeservice.

**E-nummer (kontrollmerke)
og FD-nummer
(produksjonsnummer)**

Når du bestiller vår kundeservice, oppgi vennligst apparatets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene finner du på apparatet. Du kan allerede her føre inn dataene til ditt apparat slik at du ikke må lete lenge ved et feiltilfelle.

E-nr.	FD
-------	----

Sisältö

Mitä tulee ottaa huomioon	78
Ennen kaapistoon asentamista	78
Turvallisuusseikat	79
Vikojen aiheuttajat	80
Ensimmäinen käyttöönotto	80
Uusi laitteesi	81
Tämä on uusi laavakivigrillisi	81
Kytkin ja käyttövalo	82
Grillivastus	82
Laavakivilaatikko	82
Vesihauhe	82
Grillin säätö	83
Grillaus laavakivillä	83
Grillaus vesihauhteella	85
Ylikuumenemissuoja	86
Taulukoita ja vinkkejä	87
Grillaustaulukko	87
Hyviä grillausvinkkejä	88
Hoito ja puhdistus	89
Huolto	91

Mitä tulee ottaa huomioon

Lue käyttöohjeet tarkoin kannesta kanteen. Niitä noudattamalla on laitteen käyttö turvallista ja se pysyy hyvässä kunnossa.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Liitä ohjeet aina laitteen mukaan ,mikäli laite vaihtaa omistajaa.

Ennen kaapistoon asentamista

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausmateriaalit niille takoitettuihin jätesäiliöihin.

Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Kuljetusvauriot

Tarkista laite heti pakkauksesta purkamisen jälkeen. Vaurioitunutta laitetta ei saa liittää sähköverkkoon.

Sähköliitäntä

Mikäli verkkoliitäntäjohto on vioittunut, saa sen turvallisuussyistä vaihtaa uuteen vain valmistajan kouluttama valtuutettu asentaja.

Asentaminen ja verkkoliitäntä

Huomioi erityiset asennusohjeet.



Turvallisuus- seikat

Turvallinen käyttö

Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa. Käytä laitetta vain ruuan valmistukseen.

Älä käytä puuhiilta tai muita vastaavia polttoaineita grillin kuumentamiseen.

Laitetta ei saa käyttää sellaiset henkilöt tai alaikäiset lapset,

- jotka eivät fyysisiltä tai henkisiltä kyvyiltään siihen pysty,
- ai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta laitteen turvalliseen käyttöön.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Huomioi palovaara! Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Kuumaa öljyä tai rasvaa on ruokaa valmistettaessa pidettävä silmällä. Älä koskaan käytä palavan öljyn tai rasvan sammuttamiseen vettä. Tukahduta liekit kannella. Kytke laite pois päältä.

Kuuma grilli

Varo polttamasta itseäsi! Laite kuumenee käytössä. Tippuva rasva voi helposti leimahtaa palamaan. Pidä lapset loitolla!

Huomioi palovaara! Älä säilytä mitään palonarkoja aineita (esim. puhdistusaineita, suihkepulloja) laitteen alla olevan keittiökaapiston laatikoissa tai kaapeissa.

Oikosulun vaara! Kun sähkölaitteita liitetään verkkoon grillin lähellä, täytyy katsoa, etteivät liitântäjohdot kosketa kuumaa grilliä. Johdoneristys voi sulaa.

Lasikeraaminen suojalevy

Varo polttamasta itseäsi! Lasikeraamisen suojalevyn saa sulkea vasta, kun laite on täysin jäähtynyt. Älä koskaan käynnistä grilliä suojalevyn ollessa suljettuna.

Puhdistus

Kytke grilli käytön jälkeen pois päältä. Puhdista jäähtynyt grilli jokaisen käytön jälkeen. Rasvainen lika voi leimahtaa tuleen.

Korjaushuolto

Virheellisesti suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Sähköiskun vaara! Korjaukset saa suorittaa vain kouluttamamme huoltoteknikko.

Jos laite on vioittunut, katkaise virta sulakkeesta. Ota yhteys huoltoon.

Vikojen aiheuttajat

Kovat ja terävät esineet

Kovat ja terävät esineet voivat pudotessaan lasikeraamiselle käyttöpaneelille tai lasikeraamiselle suojalevyille vioittaa laitetta.

Lasikeraaminen suojalevy

Lasikeraamisen suojalevyn saa sulkea vasta, kun laite on täysin jäähtynyt. Älä koskaan käynnistä grilliä suojalevyn ollessa suljettuna. Älä käytä suojalevyä laskutasona tai alustana ruokien lämpimänäpittämiseen.

Ensimmäinen käyttöönotto

Laavakivet

Ota laavakivet ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa ulos muovikelmusta ja täytä ne laavakivilaatikkoon.

Grillin kuumentaminen

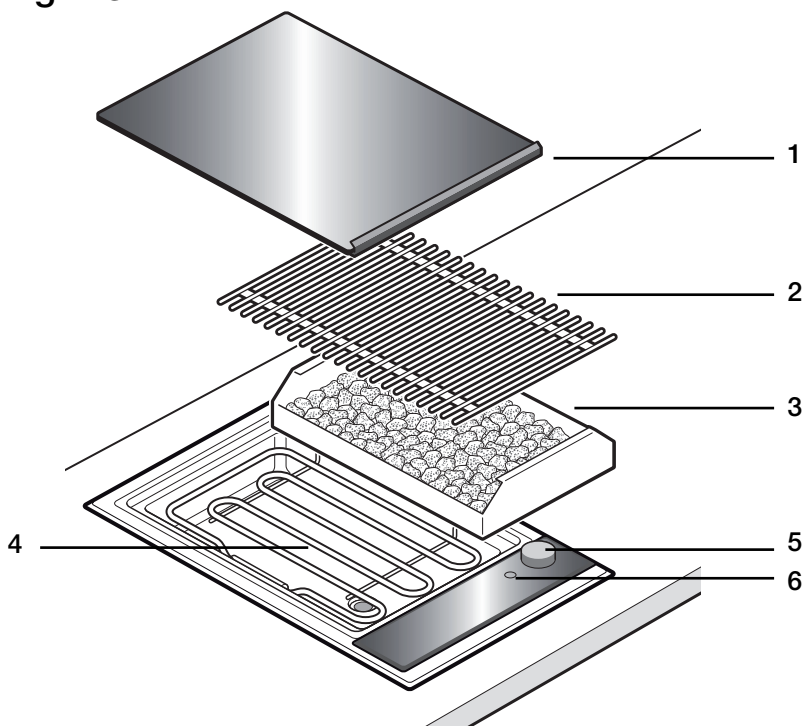
Puhdista grilli ja sen varaosat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Kuumenna grilliä ilman grillattavia ruoka-aineita muutamia minuutteja korkeimmalla teholla. Siten saat poistettua uudesta laitteesta lähtevät hajut.

Grilliä ensimmäistä kertaa kuumennettaessa syntyy ehkä hieman savua.

Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

Tämä on uusi laavakivigrillisi



- 1 Lasikeraaminen suojalevy
- 2 Grilliritilä
- 3 Laavakivilaatikko
- 4 Grillivastus
- 5 Kytkin
- 6 Käyttövalo

Kytkin ja käyttövalo

Kytkimen avulla säädät grillin kuumennustehon. Kuumennustehon voi säätää portaattomasti. Kierrä kytkin grillauksen päätyttyä 0-asentoon kytkeäksesi laitteen pois päältä.

Käyttövalo palaa grillin ollessa päällekytkettynä ja varoittaa siitä, että laitteessa voi vielä polttaa itsensä.

Grillivastus



Varo polttamasta itseäsi! Grillivastus kuumenee käytössä. Älä kosketa grilliritolää tai grillivastusta ennen kuin laite on täysin jäähtynyt.

Huomaat ehkä, että grillivastus kytkeytyy grillauksen aikana itsestään päälle ja pois. Tämä on täysin normaalia.

Nostamalla grillirilän pois, voit kääntää grillivastuksen sivuttain ylös. Kun grillivastus on ylöskäännettyä, on se tällöin turvallisuussyistä myös poiskytketty.

Laavakivilaatikko

Ota laavakivat ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa ulos muovikelmusta ja täytä ne laavakivilaatikkoon.

Vesihaude

Täytä grillilaatikko ennen jokaista käyttöä vedellä. Tarvittava vesimäärä riippuu siitä, haluatko grillata laavakivillä tai ilman niitä.



Varo polttamasta itseäsi! Jos vettä lisätessäsi sitä pääsee kuumalle grilliritolalle tai grillivastukselle, syntyy vesihöyryä.

Grillin säätö

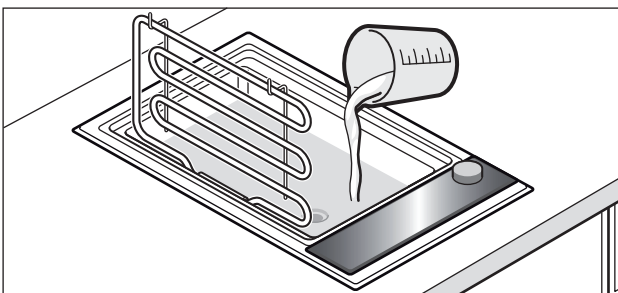
Voit käyttää grillaukseen laavakiviä tai vesihaudetta.

Laavakivet keräävät grillivastuksesta tulevat lämmön ja mahdollistavat tehokkaan ja tasaisen lämmönjakautumisen.

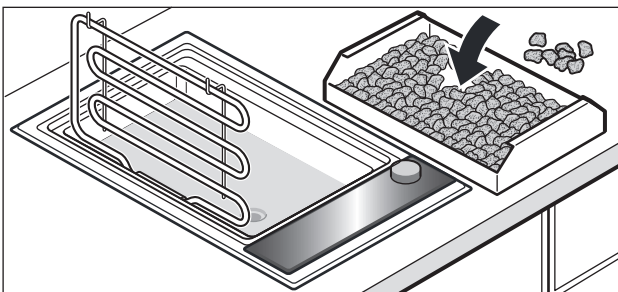
Kun grillataan vesihauteella, tulee lihasta mehukkaampaa nousevan vesihöyryn ansiosta.

Grillaus laavakivillä

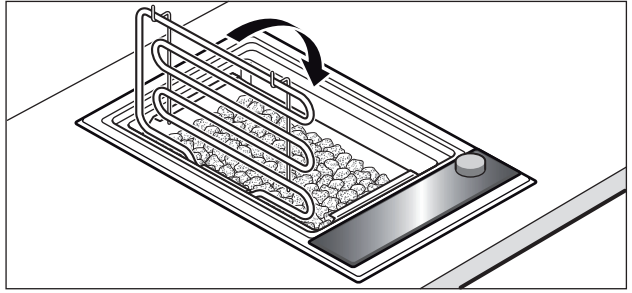
1. Irrota grilliritilä ja käännä grillivastus ylös. Ota laavakivilaatikko ulos laitteesta.
2. Täytä grillilaatikkoon 700 ml vettä ylimpään merkkiin asti.



3. Ota laavakivet ulos muovikelmusta ja täytä ne laavakivilaatikkoon. Aseta laavakivilaatikko laitteeseen.



4. Käännä grillivastus alas, aseta grilliritilä paikalleen.



5. Esikuumenna grilliä noin 8-12 minuutin ajan korkeimmalla teholla. Sitten voit asettaa grillattavat ruoka-aineet ritilälle. Valitse grillauksen tehotaso taulukosta.

Vihje: Esikuumenna tyhjää grilliä korkeintaan 8-12 minuuttia. Pitempi esikuumennusaika voi aiheuttaa laitteen kytkeytymisen pois päältä (ylikuumenemissuoja). Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin kytket sen uudelleen päälle.

Rasvan tippuessa grillivastukselle ja kuumille laavakiville syntyy savua. Tippuva rasva voi leimahtaa lyhyesti palamaan.

Veden lisääminen

Tarkista ennen jokaista grillaamista veden määrä grillilaatikossa. Lisää tarvittaessa vettä ylimpään merkkiin asti.



Varo polttamasta itseäsi! Jos vettä lisätessäsi sitä pääsee kuumalle grilliritilälle tai grillivastukselle, syntyy vesihöyryä.

Veden poislasku

Jos vesi on vielä kuumaa, kun haluat laskea sen pois, lisää siihen ensin kylmää vettä!

Aseta vettä pois laskiessasi kestävä astia poistovesihanalle. Avaa hana kiertämällä vipua 90° alaspäin. Sulje sen jälkeen hana kiertämällä vipua ylös vasteeseen asti.

Laavakivien vaihto

Laavakivet imevät tippuvan rasvan ja ovat kyllästettyjä, kun kivet tulevat tummiksi. Laavakivet on silloin vaihdettava.

Sopivat laavakivet grilliäsi varten saat alan liikkeistä tai huoltoliikkeestämme.

Grillaus vesihauteella

1. Irrota grilliritilä ja käännä grillivastus ylös. Ota laavakivilaatikko ulos laitteesta.
2. Täytä grillilaatikkoon 2,5 l vettä ylimpään merkkiin asti.
3. Käännä grillivastus alas, aseta grilliritilä paikalleen.
4. Esikuumenna grilliä noin 8-12 minuutin ajan korkeimmalla teholla. Sitten voit asettaa grillattavat ruoka-aineet ritilälle. Valitse grillauksen tehotaso taulukosta.

Vihje: Esikuumenna tyhjää grilliä korkeintaan 8-12 minuuttia. Pitempi esikuumennusaika voi aiheuttaa laitteen kytkeytymisen pois päältä (ylikuumenemissuoja). Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen kuin kytket sen uudelleen päälle.

Veden lisääminen

Grillattaessa on huomioitava veden korkeus grillilaatikossa. Lisää tarvittaessa vettä ylimpään merkkiin asti.



Varo polttamasta itseäsi! Jos vettä lisätessäsi sitä pääsee kuumalle grilliritilälle tai grillivastukselle, syntyy vesihöyryä.

Veden poislasku

Jos vesi on vielä kuumaa, kun haluat laskea sen pois, lisää siihen ensin kylmää vettä!

Aseta vettä pois laskiessasi kuumuutta kestävä astia poistovesihanan alle. Avaa hana kiertämällä vipua 90° alaspäin. Sulje sen jälkeen hana kiertämällä vipua ylös vasteeseen asti.

Ylikuumenemissuoja

Ylikuumenemissuoja katkaisee grillin kuumenemisen, jos se on ylikuumennut. Sen jälkeen, kun grilli on jäähtynyt tarpeeksi, kytkeytyy grillin kuumeneminen taas itsestään päälle.

Taulukoita ja vinkkejä

Grillaustaulukko

Taulukossa annetut arvot ovat ohjearvoja ja koskevat esikuumennettua grilliä. Arvot voivat vaihdella grillattavien tuotteiden laadun ja määrän mukaan.

Kuumennustehon voi säätää portaattomasti. On mahdollista, että tarpeeseesi sopiva kuumennusteho on kahden tehon väliarvo!

Käännä grillattavaa elintarviketta vähintään kerran.

Grillattava elintarvike	Esikuumennusaika teholla 9 minuuteissa	Teho grillattaessa laavakivien yläpuolella	Teho Grillattaessa vesikylvyn yläpuolella	Grillausaika minuuteissa
Naudanpihvi, puolikypsä, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Porsaanniskapaisti (ilman luita)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Porsaankyljys*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lampaankyljys (rosa), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kananrinta, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kanansiipi, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkkunaleike (natur), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lohihipvi**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonnikalapihvi**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forelli*** (kokonainen, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Kuningaskatkarapu, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hampurilainen / frikadelli, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Saslikkivartaat****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillimakara, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Vihannekset*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Vetele viiltoja luita pitkin

** Voitele ruokaöljyä grillirutilälle

*** Voitele nahka hyvin ruokaöljyllä ja voitele uudelleen ennen kuin käännät

**** Käännellään useaan otteeseen

***** esim. koiso ja kesäkurpitsa leikataan 1 cm paksuiksi viipaleiksi, paprika paloitellaan neljään osaan

Hyviä grillausvinkkejä

Lihan laatu

Grillaustulos on riippuvainen lihan luonteesta ja laadusta ja eri makutottumuksista. Grillattavien palojen tulisi olla yhtä paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina.

Grillin esikuumentaminen

Esikuumenna grilli aina. Silloin grillattavan ruoka-aineen ulkopinta sulkeutuu tehokkaasti lämmönsäteilyn ansioista ja sisällä oleva neste ei pääse valumaan ulos.

Grillattavan elintarvikkeen valmistelu

Jotta grillattava pinta ei pääse kuivumaan ja maun parantamiseksi on hyvä voidella grillattava pinta kevyesti kuumuutta hyvin kestäväällä ruokaöljyllä. Varo käyttämästä voiteluun liikaa öljyä, koska muutoin syntyy palonvaara!

Älä suolaa pihvejä ennen grillausta. Tällöin ei neste eivätkä vesiliukoiset ravintoaineet pääse valumaan pois.

Poista rasvakerros (esim. kyljyksistä) vasta grillauksen jälkeen. Siten liha säilyttää mehukkuutensa ja makunsa.

Grillattava elintarvikkeen asettaminen ritalälle

Aseta grillipalat suoraan ritalälle. Jos grillattavana on vain yksi lihanpala, on se paras asettaa keskelle ritalää. Tällöin saadaan paras grillaustulos.

Grillattava elintarvikkeen kääntäminen

Käännä grillattava liha, kun sen pintaan muodostuu pieniä pisaroita.

Käännä grillattavat palat vasta, kun ne irtoavat helposti ritalästä. Jos liha on käännettäessä vielä kiinni grilliritilässä, lihan pintasäikeet hajoavat ja lihaneste pääsee valumaan ulos.

Grillausvinkkejä

Älä pistele lihaa grillattaessa, ettei lihaneste pääse valumaan ulos.

Kun grillattavan lihan pintaan työntyy lihanestettä, on liha puolikypsää - medium (sisältä vaaleanpunaista ja ulkoa rapean ruskeaa).

Tarjoile grilliruoka kuumana. Älä pidä grillattua ruokaa lämpöisenä, se sitkeytyy.

Tippuva rasva

Tippuva rasva voi vastukselle tippuessaan leimahtaa liekkiin ja synnyttää savua. Tämän estämiseksi tulisi rasvaiset elintarvikkeet grillata vesikylvyn päällä.

Hoito ja puhdistus



Grilliiä ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella.

Varo polttamasta itseäsi! Anna grillin ennen puhdistusta ensin jäähtyä täysin.

Puhdista grilli jokaisen käytön jälkeen. Useamman kerran kiinnipalanut lika on vaikeampi saada irtomaan.

Pese uudet sieniliinat ennen käyttöä hyvin.

Veden pois-lasku

Jos vesi on vielä kuumaa, kun haluat laskea sen pois, lisää siihen ensin kylmää vettä!

Aseta vettä pois laskiessasi kuumuutta kestävä astia poistovesi-hanan alle. Avaa hana kiertämällä vipua 90° alaspäin. Sulje sen jälkeen hana kiertämällä vipua ylös vasteeseen asti.

Metalliosien puhdistus

Pese metalliosat haaleassa tiskiaineluoksessa, kuivaa ja pyyhi kiiltäviksi.

Älä yritä irrottaa likaa raaputtamalla tai hankaamalla, koska muutoin pinta voi naarmuuntua. Irrota kiinnipalanut lika pehmeällä harjalla tai liuottamalla tiskivedessä.

Grillirutilän puhdistaminen

Puhdista grillirutilä käsin miedolla tiskiaineella. Älä käytä emalipintaisen grillirutilän puhdistukseen mitään happopitoisia nesteitä (esim. sitruunamehua, etikkaa).

Älä yritä irrottaa kiinnipalanutta likaa raaputtamalla, vaan yritä liuottaa se irti tiskivedellä.

Laavakivet

Kuivata märät laavakivet silloin tällöin uunissa 200 °C:ssa. Siten ei kiviin pääse kehittymään homeita.

Lasikeraaminen käyttöpaneeli ja lasikeraaminen suojalevy

Poista pienet likaantumiset kostealla rievulla tai lämpimällä tiskivedellä.

Huuhtele sen jälkeen kylmällä vedellä ja pyyhi pinnat kuiviksi.

Tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita

Älä käytä missään tapauksessa naarmuttavia sieniä tai hankausaineita. Älä käytä myöskään voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita kuten uunisuihkeita tai tahrannoistoaaineita.

Grilliritilää, laavakivilaattikkoa ja lasikeraamista suojalevyä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Huolto

Mikäli laitteenne tarvitsee korjausta, ovat huoltomiehemme käytettävissänne. Lähimmän huoltoliikkeen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainitsemistamme huoltokeskuksista saat lähimmän huoltoliikkeen osoitteen.

E-numero ja FD-numero

Kun otat yhteyttä huoltoon, ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero. Tyypikilven ja nämä numerot löydät laitteesta. Merkitse tähän heti laitteesi tyyppitiedot. Siten löydät ne huoltoa tarvitessasi nopeasti.

E-nr.	FD
-------	----

Περιεχόμενα

Τι πρέπει να προσέχετε	93
Πριν την τοποθέτηση	93
Υποδείξεις ασφαλείας	94
Αιτίες των ζημιών	95
Πριν την πρώτη χρήση	95
Η καινούργια σας συσκευή	96
Αυτό είναι το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας . .	96
Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας	97
Θερμαντικό σώμα του γκριλ	97
Δοχείο πυρολίθων	97
Λουτρό νερού	97
Ρύθμιση του γκριλ	98
Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους λάβας	198
Ψήσιμο στο γκριλ με λουτρό νερού	100
Προστασία υπερθέρμανσης	101
Πίνακες και συμβουλές	102
Πίνακας του γκριλ	102
Συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ	103
Φροντίδα και καθαρισμός	104
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	106

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικευμένος από τον κατασκευαστή τεχνίτης.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.



Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Μη χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα ή παρόμοια υλικά καύσης για το γκριλ!

Ασφαλής χειρισμός

Ενήλικες και παιδιά δεν επιτρέπεται να λειτουργούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση,
– όταν δεν είναι σε θέση σωματικά ή πνευματικά,
– ή όταν δεν έχουν τις γνώσεις και την πείρα, για το ασφαλή και σωστό χειρισμό της συσκευής.

Μην αφήνετε τα παιδιά, να παίζουν με τη συσκευή.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος αναφλέγεται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ το καυτό λάδι ή το λίπος χωρίς επιτήρηση. Μη σβήνετε ποτέ με νερό το λάδι ή το λίπος που καίγεται. Σβήνετε τις φλόγες με ένα καπάκι. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Καυτό γκριλ

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Το λίπος που στάζει μπορεί να ανάψει για λίγο φωτιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά!

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. υγρά καθαρισμού, κουτιά σπρέι) σε συρτάρια ή ράφια κάτω από τη συσκευή.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Μην περνάτε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών πάνω από το καυτό γκριλ. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κάλυμμα κεραμικής επιφάνειας

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Τοποθετήστε το κάλυμμα της κεραμικής επιφάνειας, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ το γκριλ με τοποθετημένο κάλυμμα.

Καθαρισμός

Απενεργοποιείτε το γκριλ μετά τη χρήση. Καθαρίζετε το κρύο γκριλ μετά από κάθε χρήση. Η λιπώδης ρύπανση μπορεί να αναφλεχτεί.

Επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην κονσόλα χειρισμού υαλοκεραμικού υλικού ή στο κάλυμμα της κεραμικής επιφάνειας, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

Κάλυμμα κεραμικής επιφάνειας

Τοποθετήστε το κάλυμμα της κεραμικής επιφάνειας, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ το γκριλ με τοποθετημένο κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια διατήρησης του φαγητού ζεστού.

Πριν την πρώτη χρήση

Πυρόλιθοι λάβας

Πριν την πρώτη χρήση αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας από τη συσκευασία και τοποθετήστε τους στο δοχείο πυρολίθων.

Θέρμανση του γκριλ

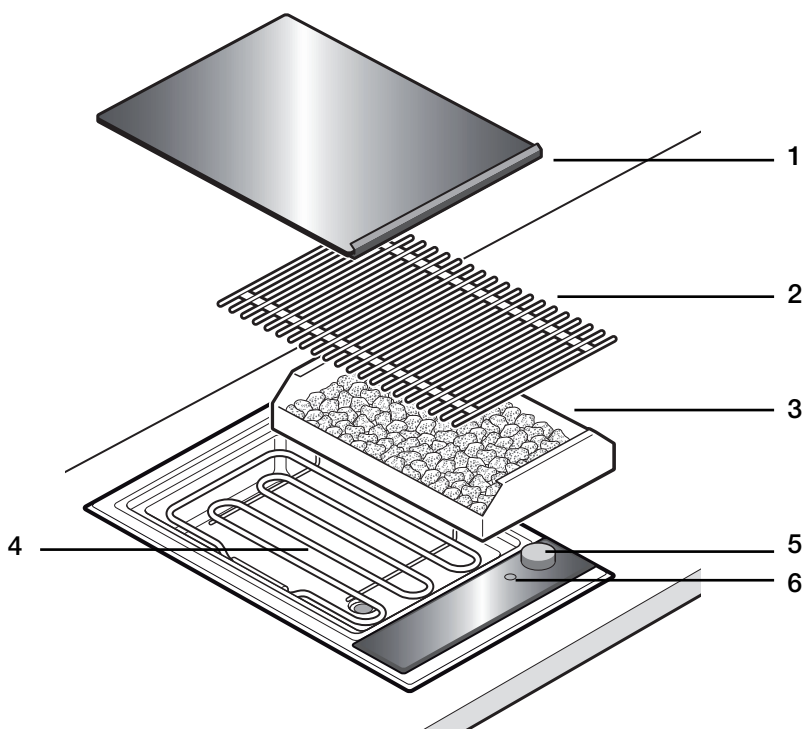
Καθαρίστε καλά το γκριλ και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση. Θερμάνετε μετά το γκριλ χωρίς φαγητό για μερικά λεπτά στη υψηλότερη βαθμίδα. Έτσι εξαφανίζεται η μυρωδιά της νέας συσκευής.

Κατά την πρώτη θέρμανση μια ελαφριά δημιουργία καπνού είναι κάτι το κανονικό.

Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.

**Αυτό είναι το νέο
σας γκριλ πυρολίθων
λάβας**



- 1 Κάλυμμα κεραμικής επιφάνειας
- 2 Σχάρα του γκριλ
- 3 Δοχείο πυρολίθων
- 4 Θερμαντικό σώμα του γκριλ
- 5 Διακόπτης
- 6 Λυχνία λειτουργίας

Διακόπτης και Λυχνία λειτουργίας

Με το διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ του γκριλ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμαντική ισχύ χωρίς διαβάθμιση. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ γυρίστε το διακόπτη στο 0, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Η λυχνία λειτουργίας ανάβει, όταν το γκριλ είναι ενεργοποιημένο και προειδοποιεί για τον κίνδυνο εγκαυμάτων.

Θερμαντικό σώμα του γκριλ



Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Το θερμαντικό σώμα ζεσταίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Ακουμπήστε τη σχάρα του γκριλ και το θερμαντικό σώμα μόνο, όταν η συσκευή έχει κρυώσει.

Ίσως αντιληφθείτε, ότι το θερμαντικό σώμα του γκριλ κατά τη διάρκεια του χρόνου ψησίματος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό.

Όταν αφαιρέσετε τη σχάρα του γκριλ, μπορείτε να σηκώσετε το θερμαντικό σώμα στο πλάι. Όταν το θερμαντικό σώμα είναι σηκωμένο, παραμένει για λόγους ασφαλείας απενεργοποιημένο.

Δοχείο πυρολίθων

Πριν την πρώτη χρήση αφαιρέστε τους πυρόλιθους λάβας από τη συσκευασία και τοποθετήστε τους στο δοχείο πυρολίθων.

Λουτρό νερού

Γεμίστε το δοχείο του γκριλ πριν από κάθε λειτουργία με νερό. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται, εάν θέλετε να ψήσετε στο γκριλ με ή χωρίς του πυρόλιθους λάβας.



Προσοχή, κίνδυνος ζεματίσματος! Εάν κατά το ξαναγέμισμα πέσει νερό πάνω στην καυτή σχάρα του γκριλ ή στο θερμαντικό σώμα του γκριλ δημιουργείται ατμός.

Ρύθμιση του γκριλ

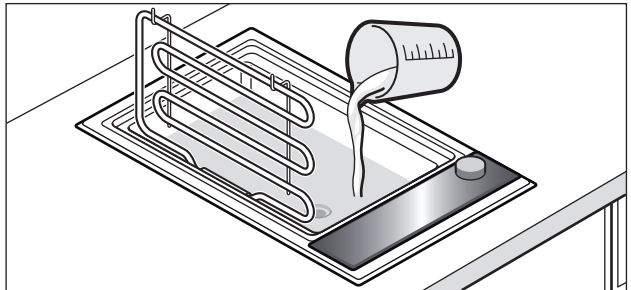
Μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ σας με τους πυρόλιθους λάβας ή μ' ένα λουτρό νερού.

Οι πυρόλιθοι λάβας αποθηκεύουν την θερμότητα που εκπέμπει το θερμαντικό σώμα του γκριλ και δημιουργούν μια εντατική και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

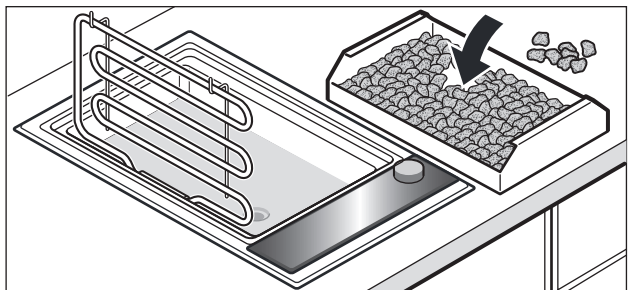
Κατά το ψήσιμο στο γκριλ με το λουτρό νερού το ψημένο στο γκριλ κρέας γίνεται πιο ζουμερό, λόγω του δημιουργούμενου ατμού.

Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους λάβας

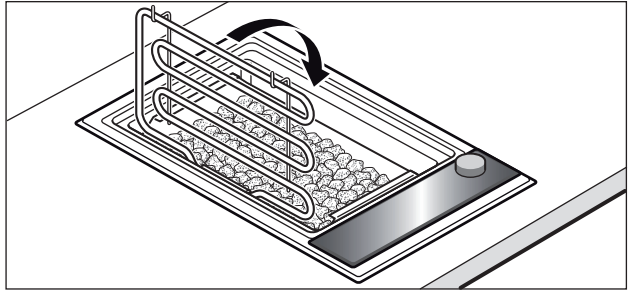
1. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και σηκώστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Αφαιρέστε το δοχείο πυρολίθων από τη συσκευή.
2. Γεμίστε 700 ml νερό στο δοχείο του γκριλ, μέχρι το κάτω μαρκάρισμα.



3. Βγάλτε τους πυρόλιθους λάβας από τη συσκευασία και βάλτε τους στο δοχείο πυρολίθων. Τοποθετήστε το δοχείο πυρολίθων στη συσκευή.



4. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ και τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ.



5. Προθερμάνετε το γκριλ περίπου για 8-12 λεπτά στη υψηλότερη βαθμίδα. Μετά μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό. Ρυθμίστε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ σύμφωνα με τον πίνακα.
Υπόδειξη: Προθερμάνετε το άδειο γκριλ το πολύ 8-12 λεπτά. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι προθέρμανσης μπορούν να οδηγήσουν στην απενεργοποίηση της συσκευής (προστασία υπερθέρμανσης). Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν τη νέα ενεργοποίηση.

Από το λίπος που στάζει πάνω στο θερμαντικό σώμα του γκριλ και στους καυτούς πυρόλιθους λάβας δημιουργείται καπνός. Το λίπος που στάζει μπορεί να ανάψει για λίγο φωτιά.

Συμπλήρωση νερού

Ελέγξτε πριν από κάθε νέα διαδικασία ψησίματος στο γκριλ τη στάθμη του νερού στο δοχείο του γκριλ. Προσθέστε ενδεχομένως νερό, μέχρι το κάτω μαρκάρισμα.



Προσοχή, κίνδυνος ζεματίσματος! Εάν κατά το ξαναγέμισμα πέσει νερό πάνω στην καυτή σχάρα του γκριλ ή στο θερμαντικό σώμα του γκριλ δημιουργείται ατμός.

Άδειασμα νερού

Εάν το νερό κατά το άδειασμα είναι ακόμα ζεστό, προσθέστε πρώτα κρύο νερό για να κρυώσει!

Για το άδειασμα του νερού τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος κάτω από τη βάνα εκκένωσης. Ανοίξτε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό 90° προς τα κάτω. Μετά κλείστε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό προς τα επάνω μέχρι το τέρμα.

Αλλαγή των πυρολίθων λάβας

Οι πυρόλιθοι λάβας αναρροφούν το λίπος που στάζει και είναι κορεσμένοι, όταν σκουρύνουν. Οι πυρόλιθοι λάβας πρέπει τότε να αντικατασταθούν.

Τους κατάλληλους πυρόλιθους λάβας για το γκριλ σας μπορείτε να τους βρείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ψήσιμο στο γκριλ με λουτρό νερού

1. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και σηκώστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Αφαιρέστε το δοχείο πυρολίθων από τη συσκευή.
2. Γεμίστε 2,5 λίτρα νερό στο δοχείο του γκριλ, μέχρι το επάνω μαρκάρισμα.
3. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ και τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ.
4. Προθερμάνετε το γκριλ περίπου για 8-12 λεπτά στη υψηλότερη βαθμίδα. Μετά μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό. Ρυθμίστε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ σύμφωνα με τον πίνακα.
Υπόδειξη: Προθερμάνετε το άδειο γκριλ το πολύ 8-12 λεπτά. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι προθέρμανσης μπορούν να οδηγήσουν στην απενεργοποίηση της συσκευής (προστασία υπερθέρμανσης). Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν τη νέα ενεργοποίηση.

Συμπλήρωση νερού

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ προσέξτε τη στάθμη του νερού στο δοχείο του γκριλ. Προσθέστε ενδεχομένως νερό, μέχρι το επάνω μαρκάρισμα.



Προσοχή, κίνδυνος ζεματίσματος! Εάν κατά το ξαναγέμισμα πέσει νερό πάνω στην καυτή σχάρα του γκριλ ή στο θερμαντικό σώμα του γκριλ δημιουργείται ατμός.

Άδειασμα νερού

Εάν το νερό κατά το άδειασμα είναι ακόμα ζεστό, προσθέστε πρώτα κρύο νερό για να κρυώσει!

Για το άδειασμα του νερού τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος κάτω από τη βάνα εκκένωσης. Ανοίξτε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό 90° προς τα κάτω. Μετά κλείστε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό προς τα επάνω μέχρι το τέρμα.

Προστασία υπερθέρμανσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του γκριλ η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιεί τη θέρμανση του γκριλ. Όταν το γκριλ έχει κρυώσει αρκετά, ενεργοποιείται ξανά αυτόματα η θέρμανση του γκριλ.

Πίνακες και συμβουλές

Πίνακας του γκριλ

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για ένα προθερμασμένο γκριλ. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του φαγητού.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ χωρίς διαβάθμιση. Είναι δυνατό, η ιδανική για το ψήσιμο ισχύς να βρίσκεται μεταξύ δύο βαθμίδων!

Γυρίστε το ψητό στο γκριλ το λιγότερο μια φορά.

Ψητό στο γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση διακοπών Ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση διακοπών Ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος σε λεπτά
Βοδινή μπριζόλα, μέτρια, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Μπριζόλα T-Bone-, ροζέ, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος (χωρίς κόκαλα)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Χοιρινές κοτολέτες*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Αρνίσια μπριζολάκια (ροζέ), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φτερούγες κοτόπουλου, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φιλέτο γαλοπούλας (φυσικό), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Φιλέτο σολομού**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Φιλέτο τόνου**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Πέστροφες *** (ολόκληρες, 200 γρ.)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μεγάλες γαριδες, από 30 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Χάμπουργκερ / κεφτέδες, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Σουβλάκια****, από 100 γρ.	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Ψητό λουκάνικο, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Λαχανικά*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Χαράξτε κατά μήκος του κόκαλου

** Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

*** Λαδώστε καλά το δέρμα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

**** Γυρίζετε τακτικά

***** Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε 1 cm χοντρές φέτες, πιπεριά κομμένη στα τέσσερα

Συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

Ποιότητα του κρέατος

Το αποτέλεσμα του ψησίματος στο γκριλ εξαρτάται από το είδος και την ποιότητα του κρέατος και από τη γεύση που προτιμάτε. Τα κομμάτια κρέατος για γκριλ πρέπει να έχουν κατά το δυνατό το ίδιο πάχος. Έτσι αποκτούν ένα ομοιόμορφο χρώμα και παραμένουν ζουμερά.

Προθέρμανση του γκριλ

Προθερμαίνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να δημιουργηθεί μια κρούστα στην επιφάνεια του ψητού και δεν μπορεί να εξέλθει ο χυμός.

Προετοιμασία του ψητού

Για να αποφύγετε το στέγνωμα της επιφάνειας και για τη βελτίωση της γεύσης, αλείψτε το ψητό ελαφρά με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι. Προσέξτε να μη χρησιμοποιήσετε πάρα πολύ λάδι, επειδή διαφορετικά δημιουργείτε κίνδυνος πυρκαγιάς!

Ψήνετε στο γκριλ τις μπριζόλες πάντοτε ανάλατες. Διαφορετικά το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες μπορούν να περάσουν έξω και να χαθούν.

Απομακρύνετε το στρώμα του λίπους (π.χ. στην μπριζόλα) μετά το ψήσιμο στο γκριλ, διαφορετικά το κρέας χάνει χυμό και άρωμα.

Τοποθέτηση του ψητού

Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Εάν έχετε μόνο ένα κομμάτι για ψήσιμο, τοποθετήστε αυτό το κομμάτι πάνω στη σχάρα, κατά το δυνατό στο κέντρο. Έτσι επιτυγχάνεται το καλύτερο ψήσιμο.

Γύρισμα του ψητού

Όταν στην επιφάνεια εμφανιστούν μικρές σταγόνες, γυρίστε το κρέας.

Γυρίστε τα κομμάτια του ψητού, μόλις μπορούν να ξεκολλήσουν εύκολα από τη σχάρα. Όταν το κρέας δεν ξεκολλάει από τη σχάρα του γκριλ, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο χυμός του κρέατος.

Συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

Μην τρυπάτε κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ το κρέας. Ο χυμός μπορεί να χαθεί.

Όταν από την επιφάνεια του φιλέτου εξέρχεται ο χυμός του κρέατος, τότε το κρέας είναι “μισοψημένο” (μέσα ροζ και έξω ξεροψημένο).

Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό ζεστό. Μη διατηρείτε το ψημένο στο γκριλ φαγητό ζεστό, γιατί διαφορετικά σκληραίνει.

Λίπος που στάζει

Το λίπος που στάζει μπορεί να πιάσει φωτιά πάνω στο θερμαντικό σώμα και να δημιουργήσει για λίγο φλόγες και καπνό. Για να περιοριστεί αυτό, πρέπει τα πολύ λιπαρά τρόφιμα να ψήνονται στο γκριλ πάνω από το λουτρό νερού.

Φροντίδα και καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Πριν τον καθαρισμό αφήστε το γκριλ να κρυώσει εντελώς.

Καθαρίζετε το γκριλ μετά από κάθε χρήση. Τα καμένα υπολείμματα απομακρύνονται διαφορετικά μόνο πολύ δύσκολα.

Πλύνετε τα καινούργια σφουγγάρια καλά πριν τη χρήση.

Άδειασμα νερού

Εάν το νερό κατά το άδειασμα είναι ακόμα ζεστό, προσθέστε πρώτα κρύο νερό για να κρυώσει!

Για το άδειασμα του νερού τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος κάτω από τη βάνα εκκένωσης. Ανοίξτε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό 90° προς τα κάτω. Μετά κλείστε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό προς τα επάνω μέχρι το τέρμα.

Καθαρισμός των μεταλλικών μερών

Καθαρίστε τα μεταλλικά μέρη με χλιαρή σαπουνάδα και γυαλίστε τα στεγνά.

Αποφεύγετε το ξύσιμο και το τρίψιμο, επειδή διαφορετικά μπορούν να προκύψουν μόνιμες γρατσουνιές. Απομακρύντε ή μουλιάστε τη σκληρή ρύπανση μόνο με μια μαλακιά βούρτσα.

Καθαρισμός της σχάρας του γκριλ

Καθαρίστε τη σχάρα του γκριλ με το χέρι μ' ένα ήπιο υγρό καθαρισμού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό που περιέχει οξέα (χυμός λεμονιού, ξίδι, κτλ.) πάνω στην εμαγιέ σχάρα του γκριλ.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα φαγητού, αλλά μαλακώνετε τα σε σαπουνάδα.

Πυρόλιθοι λάβας

Στεγνώνετε τους πολύ υγρούς πυρόλιθους λάβας κάπου-κάπου στο φούρνο στους 200 °C. Έτσι μπορεί να αποφευχθεί μια πιθανή δημιουργία μούχλας.

Κονσόλα χειρισμού υαλοκεραμικού υλικού και κάλυμμα κεραμικής επιφάνειας

Απομακρύνετε την ελαφριά ρύπανση μ' ένα υγρό πανί ή με ζεστή σαπουνάδα.

Καθαρίστε το υγρό καθαρισμού, που τυχόν παραμείνει, με κρύο νερό, μετά στεγνώστε καλά την επιφάνεια.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιήσετε τραχιά σφουγγάρια ή υλικά τριψίματος. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιήσετε επίσης κανένα χημικό, δυνατό υλικό καθαρισμού όπως σπρέι φούρνου ή υλικό απομάκρυνσης λεκέδων. Μην καθαρίζετε τη σχάρα του γκριλ, το δοχείο πυρολίθων και το κάλυμμα της κεραμικής επιφάνειας στο πλυντήριο των πιάτων.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα αναφερόμενα κέντρα σέρβις πελατών θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στη συσκευή. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθμός E	FD
-----------	----

İçindekiler

Dikkat etmeniz gerekenler	108
Montaj öncesi	108
Güvenlik uyarıları	109
Hasar nedenleri	110
İlk kullanım öncesi	110
Yeni cihazınız	111
Yeni lav taşı grill cihazınız	111
Şalter ve işletim lambası	112
Grill ısıtıcısı	112
Lav taşı kabı	112
Su banyosu	112
Grill cihazının ayarı	113
Lav taşları üzerinde ızgara	113
Su banyosu üzerinde ızgara	115
Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat	116
Tablo ve öneriler	117
Grill tablosu	117
Grill yapmaya ilişkin öneriler	118
Temizleme ve bakım	119
Müşteri hizmetleri	121

EEE Yönetmeliğine Uygundur

Dikkat etmeniz gerekenler

Bu kullanım kılavuzunu lütfen dikkatle okuyun. Ancak bu şekilde cihazınızı emniyetli ve doğru şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu itinayla saklayın. Cihazı başkasına verdiğinizde, kılavuzları da vermeyi unutmayın.

Montaj öncesi

Çevreyi koruma kriterlerine uygun imha



Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Nakliyat hasarları

Ambalajını çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliyat hasarı tespit edildiğinde cihazın bağlantısı yapılmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

Bağlantı kablosu hasarlıysa, tehlikeleri önlemek için kablonun üretici tarafından eğitilmiş bir uzman tarafından değiştirilmesi gerekir.

Kurulum ve bağlantılar

Özel montaj kılavuzunu lütfen dikkate alın.



Güvenlik uyarıları

Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanın.

Grill için odun kömürü veya benzer yakacaklar kullanmayın!

Güvenli kullanım

Yetişkinlerin ve çocukların,
– bedensel veya zihinsel bakımdan cihazı kullanabilecek durumda olmamaları,
– veya cihazı doğru ve emniyetli şekilde kullanabilmek için gerekli bilgi ve tecrübeden yoksun olmaları halinde cihazı gözetimsiz kullanmaları yasaktır.

Çocukların cihazla oynamalarına engel olun.

Aşırı ısınan sıvı ve katı yağ

Dikkat, yangın tehlikesi! Aşırı ısınan sıvı veya katı yağlar kolay alev alır. Sıcak katı ve sıvı yağları kesinlikle gözetimsiz bırakmayın. Yanan katı ve sıvı yağları kesinlikle suyla söndürmeyin. Alevi bir örtüyle boğarak söndürün. Cihazı kapatın.

Sıcak grill

Dikkat, yanma tehlikesi! Cihaz işletim esnasında oldukça ısınır. Aşağı damlayan yağ kısa bir süre için tutuşabilir. Çocukları uzak tutun!

Dikkat, yangın tehlikesi! Cihazın altındaki çekmecelerde veya bölmelerde kesinlikle yanabilir eşyalar (örneğin temizlik malzemeleri, sprey kutuları) muhafaza etmeyin.

Kısa devre tehlikesi! Elektrikli cihazların kablolarını kesinlikle sıcak grill üzerinden geçirmeyin. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Cam seramik kapak

Dikkat, yanma tehlikesi! Cam seramik kapağı ancak cihaz tamamen soğuduktan sonra kapatın. Kapak kapalıyken grill cihazını kesinlikle çalıştırmayın.

Temizleme

İşiniz bittiğinde grill cihazını kapatın. Soğuyan grill cihazını kullanım sonrası temizleyin. Yağlı kirler alev alabilir.

Onarımlar

Usulüne aykırı onarımlar tehlikelidir. Elektrik çarpma tehlikesi! Onarım çalışmalarını ancak tarafımızca eğitilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni yapabilir.

Cihaz bozuksa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatın. Müşteri hizmetlerini çağırın.

Hasar nedenleri

Sert ve sivri cisimler

Sert veya sivri cisimlerin cam seramik panel veya cam seramik kapak üzerine düşmesi hasarlara yol açabilir.

Cam seramik kapak

Cam seramik kapağı ancak cihaz tamamen soğuduktan sonra kapatın. Kapak kapalıyken grill cihazını kesinlikle çalıştırmayın. Kapağı istif yeri veya sıcak tutma yüzeyi olarak kullanmayın.

İlk kullanım öncesi

Lav taşları

İlk kullanım öncesi lav taşlarını ambalaj poşetinden çıkarın ve lav taşı kabına doldurun.

Grill cihazının ısıtılması

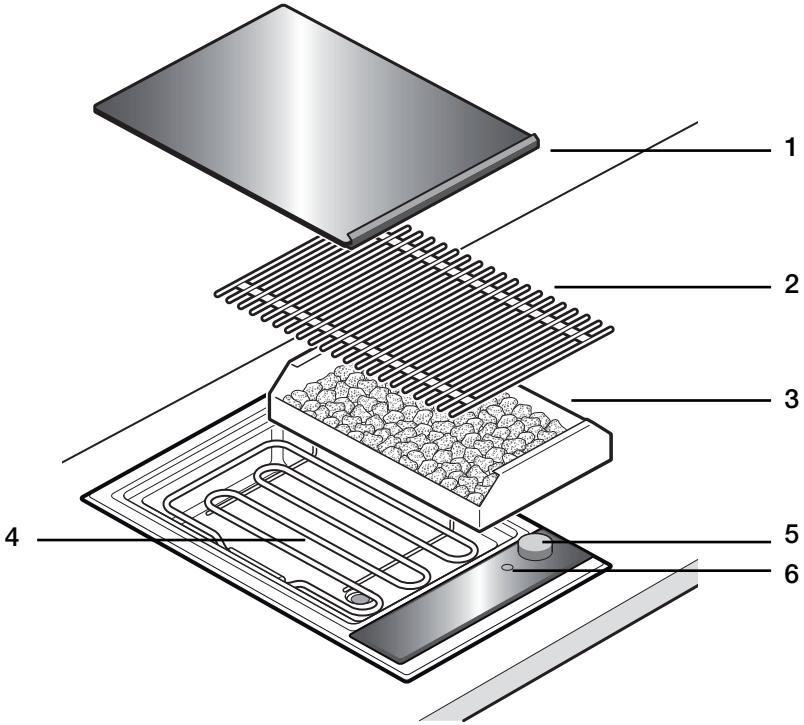
İlk kullanım öncesi grill cihazını ve aksesuar parçalarını iyice temizleyin. Ardından grill cihazını kızartılacak yiyecek koymadan birkaç dakika boyunca en yüksek kademedede ısıtın. Böylece yeni cihazlarda görülen koku giderilir.

İlk defa ısıtıldığında hafif duman oluşumu normaldir.

Yeni cihazınız

Bu sayfalarda size yeni cihazınız tanıtılacak ve teslimat kapsamındaki aksesuarlar hakkında bilgi verilecektir.

Yeni lav taşı grill cihazınız



- 1 Cam seramik kapak
- 2 Grill ızgarası
- 3 Lav taşı kabı
- 4 Grill ısıtıcısı
- 5 Şalter
- 6 İşletim lambası

Şalter ve işletim lambası

Şalterle grill cihazının ısıtma gücü ayarlanır. Isıtma gücünü kademesiz ayarlayabilirsiniz. Grill yaptıktan sonra cihazı kapatmak için şalteri 0 pozisyonuna getirin.

İşletim lambası grill çalıştırıldığında yanar ve kullanıcıyı uyarır.

Grill ısıtıcısı



Dikkat, yanma tehlikesi! Isıtıcı işletim esnasında oldukça ısınır. Grill ızgarasına ve ısıtıcıya ancak cihaz soğuduktan sonra dokununuz.

Grill ısıtıcısının ızgara yapma süresi boyunca otomatik olarak açılıp kapandığını belki fark edersiniz. Bu durum tamamen normaldir.

Grill ızgarasını çıkardığınızda ısıtıcıyı yandan yukarı kaldırabilirsiniz. Isıtıcı yukarı kaldırıldığında emniyet nedeniyle kapalı kalır.

Lav taşı kabı

İlk kullanım öncesi lav taşlarını ambalaj poşetinden çıkarın ve lav taşı kabına doldurun.

Su banyosu

Her kullanım öncesi grill teknesine su doldurun. Su miktarı, grill yaparken lav taşlarını kullanıp kullanmayacağınıza bağlıdır.



Dikkat, yanma tehlikesi! Grill teknesine su ikmal ederken grill ızgarasına veya grill ısıtıcısına su değerse, buhar oluşur.

Grill cihazının ayarı

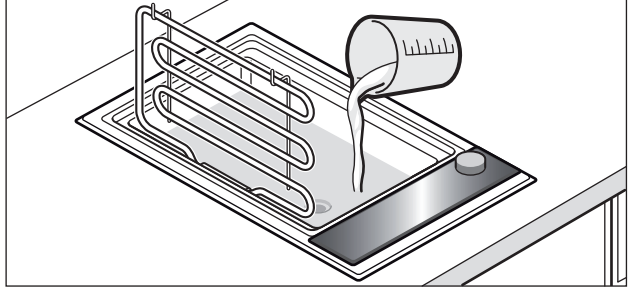
Grill cihazınızla lav taşları veya su banyosu üzerinde ızgara yapabilirsiniz.

Lav taşları, grill ısıtıcısının yansıttığı ısıyı saklayarak, yoğun ve düzenli bir şekilde geri verirler.

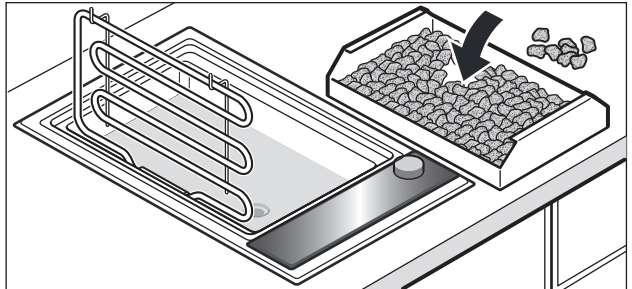
Su banyosu üzerinde grill yaparken ızgaradaki et yükselen buhar sayesinde kurumaz.

Lav taşları üzerinde ızgara

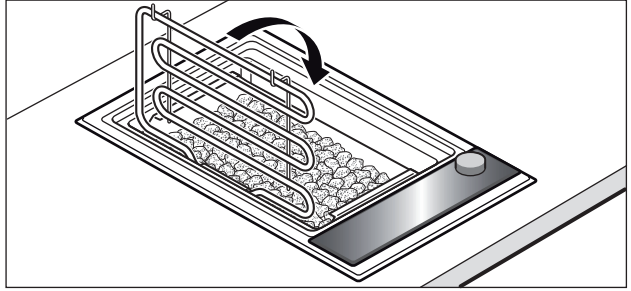
1. Grill ızgarasını çıkarın ve grill ısıtıcısını yukarı kaldırın. Lav taşı kabını cihazdan çıkarın.
2. Grill teknesine alt işarete ulaşana kadar 700 ml su doldurun.



3. Lav taşlarını ambalaj poşetinden çıkarın ve lav taşı kabına doldurun. Lav taşı kabını cihaza yerleştirin.



4. Grill ısıtıcısını aşağıya indirin ve grill ızgarasını yerleştirin.



5. Grill cihazını yaklaşık 8-12 dakika boyunca en yüksek kademede ısıtın. Artık ızgara yapılacak yiyecekleri koyabilirsiniz. Grill kademesini tabloya göre ayarlayın.

Dikkatinize: Boş grill cihazını en fazla 8-12 dakika önceden ısıtın. Daha uzun ısınma süreleri cihazın kapanmasına yol açabilir (aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat). Cihazı kapatın ve tekrar çalıştırmadan önce soğumasını bekleyin.

Yağın grill ısıtıcısı ve sıcak lav taşları üzerine damlaması neticesinde duman oluşur. Aşağı damlayan yağ kısa bir süre için tutuşabilir.

Su ikmali

Her yeni grill işleminden önce grill teknesindeki su seviyesini kontrol edin. Gerekirse alt işarete kadar su ikmal edin.



Dikkat, yanma tehlikesi! Grill teknesine su ikmal ederken grill ızgarasına veya grill ısıtıcısına su değerse, buhar oluşur.

Suyun boşaltılması

Boşaltma esnasında su halen sıcaksa, soğutmak amacıyla önce soğuk su ilave edin!

Suyu boşaltmak için ısıya karşı dayanıklı bir kabı boşaltma musluğunun altına koyun. Kolu 90° aşağı çevirmek suretiyle musluğu açın. Ardından kolu durana kadar yukarıya çevirmek suretiyle musluğu kapatın.

Lav taşlarının değiştirilmesi

Damlayan yağı emen lav taşları, koyu renk aldıklarında artık doyum noktasına ulaşmışlardır. Bu durumda lav taşlarının değiştirilmeleri gerekir. Grill cihazınız için uygun lav taşlarını uzman satış noktanızdan veya müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Su banyosu üzerinde ızgara

1. Grill ızgarasını çıkarın ve grill ısıtıcısını yukarı kaldırın. Lav taşı kabını cihazdan çıkarın.
2. Grill teknesine üst işarete ulaşana kadar 2,5 l su doldurun.
3. Grill ısıtıcısını aşağıya indirin ve grill ızgarasını yerleştirin.
4. Grill cihazını yaklaşık 8-12 dakika boyunca en yüksek kademedede ısıtın. Artık ızgara yapılacak yiyecekleri koyabilirsiniz. Grill kademesini tabloya göre ayarlayın.
Dikkatinize: Boş grill cihazını en fazla 8-12 dakika önceden ısıtın. Daha uzun ısınma süreleri cihazın kapanmasına yol açabilir (aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat). Cihazı kapatın ve tekrar çalıştırmadan önce soğumasını bekleyin.

Su ikmali

Izgara yaparken grill teknesindeki su seviyesine dikkat edin. Gerekirse üst işarete kadar su ikmal edin.



Dikkat, yanma tehlikesi! Grill teknesine su ikmal ederken grill ızgarasına veya grill ısıtıcısına su değerse, buhar oluşur.

Suyun boşaltılması

Boşaltma esnasında su halen sıcaksa, soğutmak amacıyla önce soğuk su ilave edin!

Suyu boşaltmak için ısıya karşı dayanıklı bir kabı boşaltma musluğunun altına koyun. Kolu 90° aşağı çevirmek suretiyle musluğu açın. Ardından kolu durana kadar yukarıya çevirmek suretiyle musluğu kapatın.

Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat

Aşırı ısınmaya karşı koruyucu tertibat, grill cihazı aşırı ısındığında grill ısıtıcısını kapatır. Grill cihazı yeterince soğuduğunda grill ısıtıcısı kendiliğinden tekrar çalışmaya başlar.

Tablo ve öneriler

Grill tablosu

Tablolardaki veriler rehber niteliğindedir ve önceden ısıtılmış grill için geçerlidir. Değerler grill yapılacak malzemenin türü ve miktarına göre değişebilir.

Isıtma gücünü kademesiz ayarlayabilirsiniz. Sizin uygulamanız için optimal ısı iki kademe arasında olabilir!

Izgaralık malzemeyi en az bir defa çevirin.

Grill malzemesi	Ön ısıtma süresi Kademe 9 (dk.)	Şalter pozisyonu Lav taşları üstünde grill	Şalter pozisyonu Su banyosu üstünde grill	Grill süresi (dk.)
Siğır biftek, orta, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone biftek, pembe, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Kuzu pirzola (pembe), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Tavuk kanadı, 100'er g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hindi şnitzel (doğal), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Som balığı bifteği**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Ton balığı bifteği**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Alabalık*** (tüm, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Gamba karides, 30'ar g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / Köfte, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Şiş kebap****, 100'er g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Izgaralık sosis, 100'er g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Sebze*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Kemik boyunca kertin

** Grill ızgarasını yağlayın

*** Deriyi iyice yağlayın, çevirmeden önce tekrar yağlayın

**** Sık sık çevirin

***** 1 cm kalınlıkta dilimler halinde örneğin patlıcan, kabak; dörde bölerek biber

Grill yapmaya ilişkin öneriler

Etin kalitesi

Grill neticesi, etin türü ve kalitesi ile sizin kendi damak tadınıza bağlıdır. Grill cihazında kızartılacak etler mümkün oldukça eşit kalınlıkta olmalıdır. Bu şekilde etler düzenli kızarır ve kurumaz.

Grill cihazının önceden ısıtılması

Grill cihazını daima önceden ısıtın. Böylece, yoğun ısı yansıması sayesinde kızartılacak malzeme üzerinde kabuk oluşur ve öz suyun dışarı çıkması önlenir.

Izgaralık malzemenin hazırlanması

Yüzeyin kurummasını önlemek ve tadı daha da iyileştirmek için ızgaralık malzemeye fırçayla az miktarda ısıya dayanıklı sıvı yağ sürün. Fazla yağ kullanmamaya dikkat edin. Aksi takdirde yangın tehlikesi söz konusudur!

Biftekleri daima tuzlamadan kızartın. Aksi takdirde etin suyu ve çözülür besin maddeleri dışarı sızabilir ve ziyan olabilir.

Yağ tabakasını (örneğin pirzoladaki) eti kızarttıktan sonra kesin. Aksi takdirde et suyunu ve aromasını kaybeder.

Izgaralık malzemenin yerleştirilmesi

Kızartılacak parçaları doğrudan ızgaranın üzerine koyun. Tek kızartılacak parçaları ızgaranın mümkün oldukça ortasına koyun. Bu şekilde en iyi sonuç alırsınız.

Izgaralık malzemenin çevrilmesi

Yüzeyinde küçük damlacıklar oluştuğunda eti çevirin.

Kızartılacak parçaları ancak ızgaradan kolaylıkla çözüldüklerinde çevirin. Et ızgaraya yapışır, etin lifleri tahrip olur ve suyu dışarı sızar.

Grill yapmaya ilişkin öneriler

Grill yaparken ete bıçak vs. batırmayın. Aksi takdirde etin suyu ziyan olabilir.

Bifteğin yüzeyinde etin suyu belirdiğinde, et medium kıvamındadır (içi pembe, dışı gevrek kahverengi).

Grill cihazında kızartılan parçaları sıcak servis yapın. Kızaran parçaları sıcak tutarak bekletmeyin. Aksi takdirde sertleşme meydana gelir.

Aşığı damlayan yağlar

Aşığı damlayan yağlar ısıtıcı üzerinde tutuşabilir ve kısa süreli alev ve buhar oluşumuna yol açabilir. Bu durumu hafifletmek için aşırı yağlı yiyeceklerin su banyosu üzerinde ızgara edilmesinde fayda vardır.

Temizleme ve bakım



Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın.

Dikkat, yanma tehlikesi! Grill cihazını temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Grill cihazını her kullanım sonrası temizleyin. Aksi takdirde yanarak yapışan artıkları çıkarmak zorlaşır.

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

Suyun boşaltılması

Boşaltma esnasında su halen sıcaksa, soğutmak amacıyla önce soğuk su ilave edin!

Suyu boşaltmak için ısıya karşı dayanıklı bir kabı boşaltma musluğunun altına koyun. Kolu 90° aşağı çevirmek suretiyle musluğu açın. Ardından kolu durana kadar yukarıya çevirmek suretiyle musluğu kapatın.

Metal parçaların temizlenmesi

Metal parçaları bulaşık deterjanlı ılık suyla silin ve kurutarak parlattın.

Kalıcı çiziklerin oluşmasını önlemek için ovarak veya kazıyarak çalışmayın. İnatçı kirleri sadece yumuşak bir fırçayla çözün veya yumuşatın.

Grill ızgarasının temizlenmesi

Grill ızgarasını aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanı kullanarak elle temizleyin. Emaye grill ızgarası üzerinde asitli sıvılar (limon suyu, sirke vs.) kullanmayın.

Yanarak yapışan yiyecek artıklarını kazıyarak temizlemeyin. Bunları bulaşık suyuyla yumuşatın.

Lav taşları

Aşırı yaş lav taşlarını zaman zaman fırında 200 °C sıcaklıkta kurutun. Böylece olası bir küflenme önlenabilir.

Cam seramik panel ve cam seramik kapak

Hafif kirlenmeleri nemli bir bez veya sıcak bulaşık suyuyla temizleyin.

Deterjan artıklarını soğuk suyla silerek giderin, ardından yüzeyi silerek iyice kurutun.

Uygun olmayan temizlik maddeleri

Kesinlikle çizici süngerler veya ovucu maddeler kullanmayın. Fırın temizleme spreyi veya leke giderici gibi kimyasal agresif temizlik maddeleri de kullanılmamalıdır.

Grill ızgarasını, lav taşı kabını ve cam seramik kapağı bulaşık makinesinde yıkamayın.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz memnuniyetle size yardımcı olacaktır. En yakın müşteri servis noktasının adresi ve telefon numarası için lütfen telefon rehberine bakın. Belirtilen müşteri hizmetleri merkezlerinden de size en yakın müşteri servis noktasını öğrenebilirsiniz.

E numarası ve FD numarası

Müşteri hizmetleri servisimize başvurduğunuzda lütfen cihazın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi cihazın üzerinde yer almaktadır. Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini buraya yazabilirsiniz.

E-nr.	FD
-------	----

Inhoud

Waar u op moet letten	123
Vóór het inbouwen	123
Veiligheidsvoorschriften	124
Oorzaken van schade	125
Voor het eerste gebruik	125
Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit	126
Zo ziet uw nieuwe lavasteengrill uit	126
Schakelaar en controlelampje	127
Grillelement	127
Bak voor lavastenen	127
Waterbad	127
Grill instellen	128
Grillen boven de lavastenen	128
Grillen boven het waterbad	130
Beveiliging tegen oververhitting	131
Tabellen en tips	132
Grilltabel	132
Tips voor het grillen	132
Reiniging en onderhoud	134
Klantenservice	136

Waar u op moet letten

Lees zorgvuldig de gebruiksaanwijzing. Alleen dan kunt u op een juiste en veilige wijze gebruik maken van het apparaat.

Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding goed bewaren. Indien u het apparaat aan derden afstaat, dient u de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding mee te geven.

Vóór het inbouwen

Afval op milieuvriendelijke wijze verwijderen



Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

Dit apparaat is volgens de Europese richtlijnen 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE) van een merkteken voorzien. Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. In geval van transportschade mag het apparaat niet worden aangesloten.

Elektrische aansluiting

Indien de aansluitkabel is beschadigd, dient deze door een via de fabrikant geschoold vakman te worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Plaatsing en aansluiting

Volg de aanwijzingen in de speciale montagehandleiding.



Veiligheids- voorschriften

Het apparaat op een veilige manier bedienen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedingsmiddelen.

Gebruik voor de grill geen houtskool of gelijksoortig brandbare stoffen!

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht in gebruik nemen,
– wanneer zij lichamelijk of mentaal niet in staat zijn,
– of bij gebrek aan kennis en ervaring om het apparaat op een juiste en veilige wijze te bedienen.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Als olie en vet oververhit raken

Pas op, brandgevaar! Oververhit vet en oververhitte olie vatten gemakkelijk vlam. Blijf er altijd bij wanneer u met hete olie of heet vet werkt. Blus brandende olie of brandend vet nooit met water. Verstik de vlammen met een deksel. Schakel het apparaat uit.

Als de grill heet is

Pas op, u kunt zich branden! Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Afdruipend vet kan kort opvlammen. Houd kinderen op een afstand!

Pas op, brandgevaar! Bewaar nooit brandbare voorwerpen (zoals reinigingsmiddelen, spuitbussen) in lades of vakken onder het apparaat.

Gevaar voor kortsluiting! Trek nooit aansluitkabels van elektrische apparaten over de hete grill. De kabelisolatie kan gaan smelten.

Glaskeramische afdekking

Pas op, u kunt zich branden! De glaskeramische afdekking mag pas op het apparaat worden geplaatst als dit volledig is afgekoeld. Schakel de grill nooit in als de afdekking op het apparaat ligt.

Reiniging

Schakel de grill na gebruik uit. Maak de afgekoelde grill na ieder gebruik schoon. Vethoudende verontreinigingen kunnen vlam vatten.

Reparaties

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar van een elektrische schok! Reparaties mogen alleen door een door ons geschoold service-technicus worden uitgevoerd.

Schakel de zekering van de huisinstallatie uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Harde en spitse voorwerpen

Als er harde of spitse voorwerpen op het glaskeramische paneel of de glaskeramische afdekking vallen, kan er schade ontstaan.

Glaskeramische afdekking

De glaskeramische afdekking mag pas op het apparaat worden geplaatst als dit volledig is afgekoeld. Schakel de grill nooit in als de afdekking op het apparaat ligt. Plaats geen voorwerpen op de afdekking en gebruik deze niet om gerechten warm te houden.

Voor het eerste gebruik

Lavastenen

Neem voor het eerste gebruik de lavastenen uit de verpakking en vul de lavastenen in de hiervoor bestemde bak.

Grill opwarmen

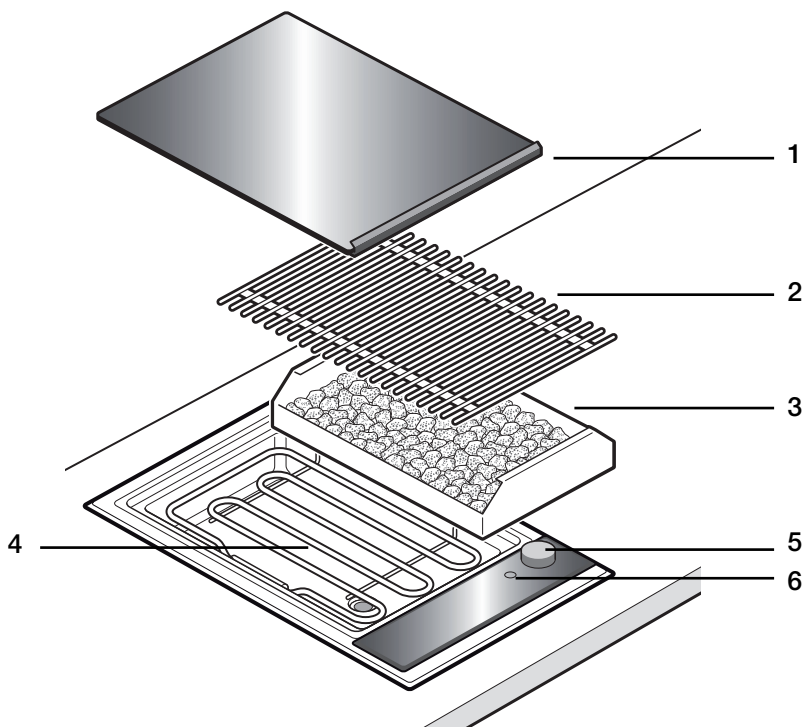
Reinig de grill en de accessoires grondig voor het eerste gebruik. Verwarm de grill vervolgens zonder levensmiddelen gedurende enkele minuten op de hoogste stand. Hierdoor verdwijnen eventuele geurtjes.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld kan er wat rook vrijkomen. Dit is normaal.

Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de bijgeleverde toebehoren.

Zo ziet uw nieuwe lavasteengrill eruit



- 1 Glaskeramische afdekking
- 2 Grillrooster
- 3 Bak voor lavastenen
- 4 Grillelement
- 5 Schakelaar
- 6 Controlelampje

Schakelaar en controlelampje

Met de schakelaar kunt u de gewenste vermogensstand van de grill instellen. U kunt de vermogensstand traploos instellen. Zet na het grillen de schakelaar op 0 om het apparaat uit te schakelen.

Het controlelampje brandt wanneer de grill is ingeschakeld en waarschuwt voor verbrandingen.

Grillelement



Pas op, u kunt zich branden! Het grillelement wordt tijdens het gebruik heet. Raak het grillrooster en het grillelement alleen aan als het apparaat is afgekoeld. Het valt u wellicht op dat het grillelement tijdens de bereidingstijd automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Dit is normaal.

Als u het grillrooster verwijdt, kunt u het grillelement aan de zijkant omhoogklappen. Wanneer het grillelement omhooggeklapt is, blijft dit uit veiligheidsoverwegingen uitgeschakeld.

Bak voor lavastenen

Neem voor het eerste gebruik de lavastenen uit de verpakking en vul de lavastenen in de hiervoor bestemde bak.

Waterbad

Vul de grillbak voor ieder gebruik met water. De hoeveelheid water hangt af van het feit of u met of zonder lavastenen wilt grillen.



Pas op, u kunt zich branden! Wanneer er tijdens het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement komt, ontstaat er waterdamp.

Grill instellen

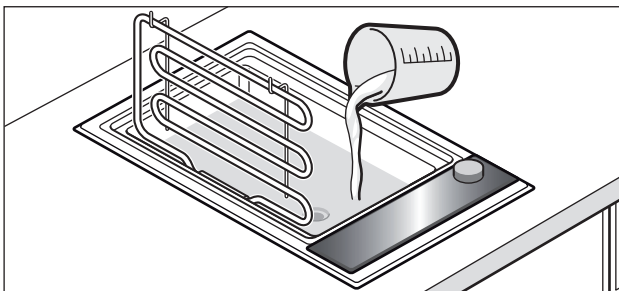
U kunt met de grill boven lavastenen of boven een waterbad grillen.

De lavastenen nemen de warmte die van het grillelement afstraalt op en zorgen voor een intensieve en gelijkmatige warmteverdeling.

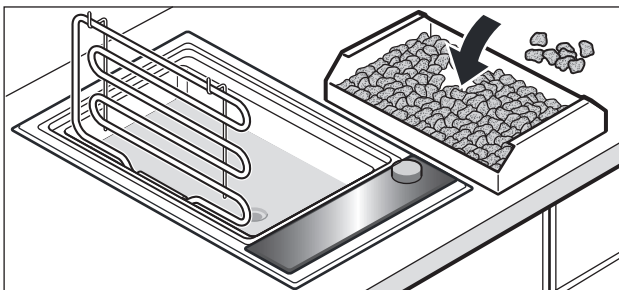
Bij het grillen boven een waterbad wordt gegrild vlees door de opstijgende waterdamp sappiger.

Grillen boven de lavastenen

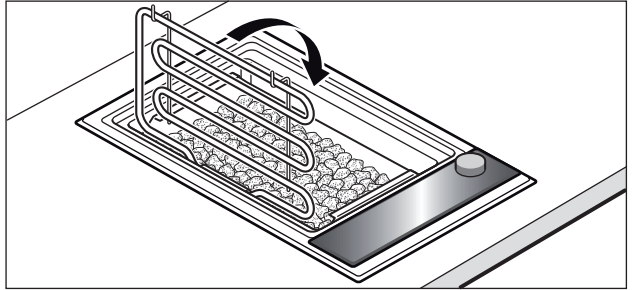
1. Verwijder het grillrooster en klap het grillelement omhoog. Haal de bak voor de lavastenen uit het apparaat.
2. Vul 700 ml water in de grillbak tot aan de onderste markering.



3. Haal de lavastenen uit de verpakking en vul deze in de hiervoor bestemde bak. Plaats de bak met lavastenen in het apparaat.



4. Klap het grillelement omlaag en plaats het grillrooster.



5. Verwarm de grill ca. 8-12 minuten op de hoogste stand voor. Nu kunt u de levensmiddelen op het grillrooster plaatsen. Stel de grillstand in volgens de aanwijzingen in de tabel.

Let op! Verwarm de lege grill maximaal 8 -12 minuten voor. Een langere opwarmtijd kan ertoe leiden dat de grill wordt uitgeschakeld (beveiliging tegen oververhitting). Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

Door afdruiwend vet op het grillelement en de hete lavastenen ontstaat er rook. Afdruiwend vet kan kort opvlammen.

Water bijvullen

Controleer het waterniveau in de grillbak voordat u nieuwe voedingsmiddelen op de grill plaatst. Indien nodig, water tot aan de onderste markering bijvullen.



Pas op, u kunt zich branden! Wanneer er tijdens het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement komt, ontstaat er waterdamp.

Water afvoeren

Indien het water tijdens het afvoeren nog heet is, kunt u het afkoelen door eerst koud water in de grillbak te gieten.

Zet een hittebestendige bak onder de afvoerkraan om het water af te voeren. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Sluit vervolgens de kraan door de hendel naar boven tot de aanslag te draaien.

Lavastenen vervangen

De lavastenen nemen afdruiwend vet op en zijn verzadigd wanneer deze donker zijn geworden. De lavastenen moeten dan worden vervangen.

Lavastenen die geschikt zijn voor de grill zijn verkrijgbaar bij uw vakhandelaar of bij de klantenservice.

Grillen boven het waterbad

1. Verwijder het grillrooster en klap het grillelement omhoog. Haal de bak met lavastenen uit het apparaat.
2. Vul 2,5 l water in de grillbak tot aan de bovenste markering.
3. Klap het grillelement omlaag en plaats het grillrooster.
4. Verwarm de grill ca. 8-12 minuten op de hoogste stand voor. Nu kunt u de levensmiddelen op het grillrooster plaatsen. Stel de grillstand in volgens de aanwijzingen in de tabel.

Let op! Verwarm de lege grill maximaal 8 -12 minuten voor. Een langere opwarmtijd kan ertoe leiden dat de grill wordt uitgeschakeld (beveiliging tegen oververhitting). Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.

Water bijvullen

Houd tijdens het grillen het waterniveau in de grillbak in de gaten. Indien nodig, water tot aan de bovenste markering bijvullen.



Pas op, u kunt zich branden! Wanneer er tijdens het bijvullen water op het hete grillrooster of grillelement komt, ontstaat er waterdamp.

Water afvoeren

Indien het water tijdens het afvoeren nog heet is, kunt u het afkoelen door eerst koud water in de grillbak te gieten.

Zet een hittebestendige bak onder de afvoerkraan om het water af te voeren. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Sluit vervolgens de kraan door de hendel naar boven tot de aanslag te draaien.

Beveiliging tegen oververhitting

Het grillelement wordt automatisch uitgeschakeld als de grill oververhit raakt. Als de grill voldoende is afgekoeld wordt het grillelement automatisch weer ingeschakeld.

Tabellen en tips

Grilltabel

De in de tabel genoemde waarden zijn richtlijnen en gelden voor een voorverwarmde grill. Deze waarden kunnen afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de te grillen voedingsmiddelen variëren.

U kunt het vermogen traploos instellen. Het is mogelijk dat het optimale vermogen voor het gerecht dat u wilt bereiden tussen twee kookstanden ligt!

De gerechten tijdens het grillen minstens één maal keren.

Voedingsmiddelen	Voorverwarmen op stand 9 in minuten	Grillstand Grillen boven lavastenen	Grillstand Grillen boven waterbad	Tijd in minuten
Runderbiefstuk, medium 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-Steak, medium, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Varkenskarbonade (zonder bot)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Varkenskoteletten*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lamskoteletten (medium), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kipfilet, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kippenvleugels, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkoenschnitzel (natuur), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Zalmsteak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonijnsteak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forel*** (heel, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Reuzengarnalen, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / bal gehakt, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Shaslikspiezen****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillworst, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Groente*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Langs het bot insnijden

** Grillrooster met olie bestrijken

*** Huid goed met olie bestrijken, vóór het keren nogmaals met olie bestrijken

**** regelmatig keren

***** bijv. aubergines, courgettes in schijfjes van 1 cm, paprika in 4 stukken

Tips voor het grillen

Kwaliteit van het vlees

Bij het grillen is het resultaat afhankelijk van de aard en de kwaliteit van het vlees en uw persoonlijk smaak. De te grillen stukken vlees moeten zo mogelijk even dik zijn. Zo wordt het vlees gelijkmatig bruin en blijft het lekker sappig.

Grill voorverwarmen

Verwarm de grill altijd voor. Op die manier ontstaat er door de intensieve warmtestraling een korstje aan de buitenkant van de voedingsmiddelen en blijven de sappen bewaard.

Voedingsmiddelen voorbereiden

Om uitdrogen aan de buitenkant te voorkomen en de smaak te verbeteren kunt u de voedingsmiddelen met een dun laagje hittebestendige olie bestrijken. Let op dat u niet teveel olie gebruikt omdat er anders brandgevaar bestaat!

Steaks altijd ongezouten grillen. Vocht en oplosbare voedingsstoffen kunnen anders uit het vlees komen en verloren gaan.

Verwijder de vetrand (bijv. bij een kotelet) pas na het grillen omdat er anders sap en aroma verloren gaan.

Voedingsmiddelen op het grillrooster plaatsen

Leg de stukken direct op het rooster. Indien u slechts één stuk grilt, plaats dit dan zoveel mogelijk in het midden van het rooster. Zo verkrijgt u het beste resultaat.

Voedingsmiddelen omdraaien

Draai vlees om als er aan de bovenkant kleine druppeltjes zichtbaar worden.

Draai de stukken pas om als deze gemakkelijk van het rooster loslaten. Wanneer het vlees aan het grillrooster blijft kleven, worden de vezels vernietigd en gaat het vleessap verloren.

Tips voor het grillen

Steek tijdens het grillen nooit in het vlees. Het vleessap kan verloren gaan.

Als er aan de buitenkant van de biefstuk sap vrijkomt, is het vlees medium (van binnen roze en van buiten knapperig bruin).

Serveer de gegrilde gerechten heet. Gegrilde gerechten niet warmhouden anders worden deze taai.

Afdruipend vet

Door afdruipend vet kunnen er op het verwarmings-element kortstondig vlammen en rook ontstaan. Om dit tegen te gaan, adviseren wij u zeer vetrijke voedingsmiddelen boven het waterbad te grillen.

Reiniging en onderhoud



Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.

Pas op, u kunt zich branden! Laat de grill geheel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Maak de grill na ieder gebruik schoon. Anders kunnen ingebrande resten slechts zeer moeilijk worden verwijderd.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Water afvoeren

Indien het water tijdens het afvoeren nog heet is, kunt u het afkoelen door eerst koud water in de grillbak te gieten.

Zet een hittebestendige bak onder de afvoerkraan om het water af te voeren. Open de kraan door de hendel 90° naar beneden te draaien. Sluit vervolgens de kraan door de hendel naar boven tot de aanslag te draaien.

Metalen onderdelen reinigen

Metalen onderdelen afwassen in lauwwarm sop van afwasmiddel en droogwrijven.

Voorkom krassen en schuren omdat er anders blijvende beschadigingen ontstaan. Verwijder hardnekkige verontreinigingen alleen met een zachte borstel of laat deze inweken.

Grillrooster reinigen

Reinig het grillrooster met de hand met een mild afwasmiddel. Gebruik geen zuurhoudende vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) op het geëmailleerde grillrooster.

Ingebrande resten niet afkrabben. Laat deze weken in een sopje van afwasmiddel.

Lavastenen

Laat zeer vochtige lavastenen af en toe in de oven drogen op 200 °C. Hierdoor voorkomt u dat er eventueel schimmel op de stenen ontstaat.

Glaskeramisch bedieningspaneel en glaskeramische afdekking

Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek of een warm sopje van afwasmiddel.

Spoel afwasmiddelresten met koud water af en wrijf het oppervlak vervolgens goed droog.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik in geen enkel geval krassende sponzen of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars mogen niet worden gebruikt.

Reinig het grillrooster, de bak voor de lavastenen en de glaskeramische afdekking niet in de vaatwasser.

Klantenservice

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Adresgegevens en telefoonnummer van de klantenservice bij u in de buurt vindt u in de telefoongids. Bovendien verstrekken de genoemde servicecentrales graag informatie betreffende een klantenservice bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met onze klantenservice, vermeld dan het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u de gegevens van uw apparaat hier meteen invullen.

E-nr.	FD
-------	----