

de	Gebrauchsanleitung	2 – 16
en	Operating instructions	17 – 31
fr	Mode d'emploi	32 – 46
nl	Gebruiksaanwijzing	47 – 61
it	Istruzioni per l'uso	62 – 76
es	Instrucciones de uso	77 – 91
el	Οδηγίες χρήσης	92 – 106
ru	Инструкция по применению	107 – 120
pt	Manual de instruções	121 – 135

Gebrauchsanleitung
 Operating instructions
 Mode d'emploi
 Gebruiksaanwijzing
 Istruzioni per l'uso
 Instrucciones de uso
 Οδηγίες χρήσης
 Инструкция по применению
 Manual de instruções

N64K30N0

9000358355/9006

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Vor der ersten Benutzung	5
Ihr neues Gerät	6
Das ist Ihr neuer Lavasteingrill	6
Schalter und Betriebsleuchte	7
Grillheizkörper	7
Lavasteinbehälter	7
Wasserbad	7
Grill einstellen	8
Grillen über Lavasteinen	8
Grillen über dem Wasserbad	10
Überhitzungsschutz	11
Tabellen und Tipps	12
Grilltabelle	12
Tipps zum Grillen	13
Pflege und Reinigung	14
Kundendienst	16

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden um Gefahren zu vermeiden.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.



Sicherheits- hinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe für den Grill verwenden!

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,
– wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
– oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Überhitztes Öl und Fett

Vorsicht, Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel. Schalten Sie das Gerät aus.

Heißer Grill

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Herabtropfendes Fett kann kurz aufflammen. Halten Sie Kinder fern!

Vorsicht, Brandgefahr! Nie brennbare Gegenstände (z. B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter dem Gerät aufbewahren.

Kurzschluss-Gefahr! Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten über den heißen Grill führen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Glaskeramik-Abdeckung

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie den Grill mit aufgelegter Abdeckung einschalten.

Reinigung

Schalten Sie den Grill nach Gebrauch aus. Reinigen Sie den abgekühlten Grill nach jedem Gebrauch. Fettige Verschmutzungen können sich entzünden.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.

Glaskeramik-Abdeckung

Die Glaskeramik-Abdeckung erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes auflegen. Nie den Grill mit aufgelegter Abdeckung einschalten. Die Abdeckung nicht als Abstellfläche oder als Warmhaltefläche benutzen.

Vor der ersten Benützung

Lavasteine

Entnehmen Sie vor der ersten Benutzung die Lavasteine aus dem Verpackungsbeutel und füllen Sie die Lavasteine in den Lavasteinbehälter.

Grill aufheizen

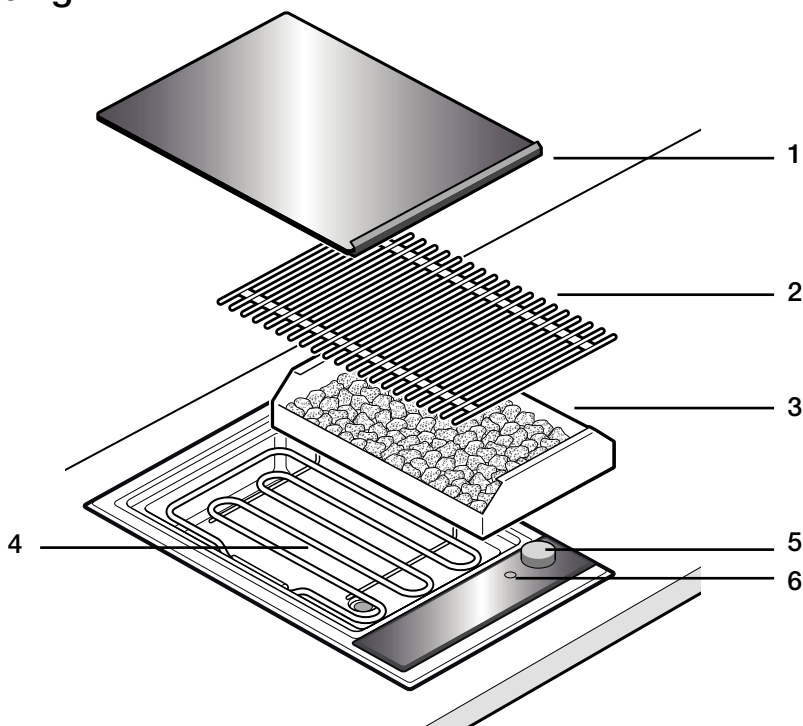
Reinigen Sie den Grill und die Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Heizen Sie dann den Grill ohne Grillgut für einige Minuten auf der höchsten Stufe auf. Dadurch wird der Neugeruch beseitigt.

Beim ersten Aufheizen ist eine leichte Rauchentwicklung normal.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zu dem mitgelieferten Zubehör.

Das ist Ihr neuer Lavasteingrill



- 1 Glaskeramik-Abdeckung
- 2 Grillrost
- 3 Lavasteinbehälter
- 4 Grillheizkörper
- 5 Schalter
- 6 Betriebsleuchte

Schalter und Betriebsleuchte

Mit dem Schalter stellen Sie die Heizleistung des Grills ein. Sie können die Heizleistung stufenlos einstellen. Drehen Sie nach dem Grillen den Schalter auf 0, um das Gerät auszuschalten.

Die Betriebsleuchte leuchtet, wenn der Grill eingeschaltet ist und warnt vor Verbrennungen.

Grillheizkörper



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Der Heizkörper wird im Betrieb heiß. Berühren Sie den Grillrost und den Heizkörper nur, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Vielleicht bemerken Sie, dass sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch ein- und ausschaltet. Das ist normal.

Wenn Sie den Grillrost abnehmen, können Sie den Heizkörper seitlich hochschwenken. Wenn der Heizkörper hochgeschwenkt ist, bleibt dieser aus Sicherheitsgründen abgeschaltet.

Lavasteinbehälter

Entnehmen Sie vor der ersten Benutzung die Lavasteine aus dem Verpackungsbeutel und füllen Sie die Lavasteine in den Lavasteinbehälter.

Wasserbad

Füllen Sie den Grillbehälter vor jedem Betrieb mit Wasser. Die Wassermenge hängt davon ab, ob Sie mit oder ohne Lavasteine grillen möchten.



Vorsicht, Verbrühungsgefahr! Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder Grillheizkörper entsteht Wasserdampf.

Grill einstellen

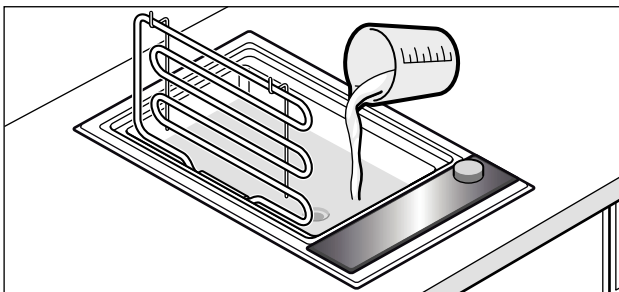
Sie können mit Ihrem Grill über Lavasteinen oder über einem Wasserbad grillen.

Die Lavasteine speichern die abgestrahlte Hitze des Grillheizkörpers und ergeben eine intensive und gleichmäßige Wärmeverteilung.

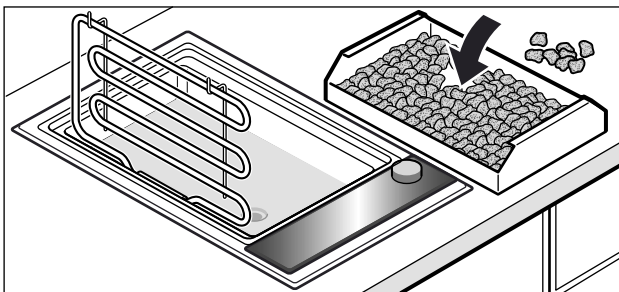
Beim Grillen über dem Wasserbad wird gegrilltes Fleisch durch den aufsteigenden Wasserdampf saftiger.

Grillen über Lavasteinen

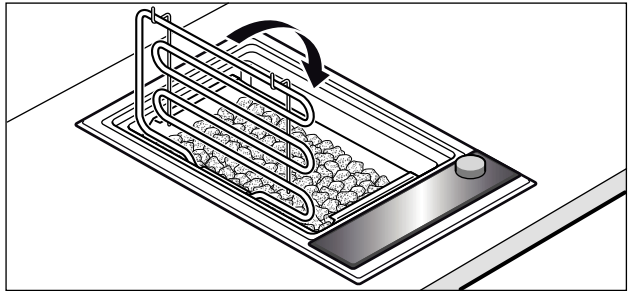
1. Grillrost abnehmen und den Grillheizkörper hochschwenken. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. 700 ml Wasser in den Grillbehälter bis zur unteren Markierung füllen.



3. Lavasteine aus dem Verpackungsbeutel nehmen und in den Lavasteinbehälter füllen. Lavasteinbehälter in das Gerät einsetzen.



4. Grillheizkörper herunterschwenken, Grillrost auflegen.



5. Den Grill für ca. 8-12 Minuten auf der höchsten Stufe vorheizen. Dann können Sie das Grillgut auflegen. Stellen Sie die Grillstufe entsprechend der Tabelle ein.

Hinweis: Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten auskühlen.

Durch herabtropfendes Fett auf den Grillheizkörper und die heißen Lavasteine entsteht Rauch. Herabtropfendes Fett kann kurz aufflammen.

Wasser nachfüllen

Vor jedem neuen Grillvorgang den Wasserstand im Grillbehälter prüfen. Gegebenenfalls Wasser bis zur unteren Markierung nachgießen.



Vorsicht, Verbrühungsgefahr! Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder Grillheizkörper entsteht Wasserdampf.

Wasser ablassen

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu!

Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel nach oben bis zum Anschlag drehen.

Lavasteine wechseln

Die Lavasteine saugen herabtropfendes Fett auf und sind gesättigt, wenn die Steine dunkel geworden sind. Die Lavasteine müssen dann ausgewechselt werden.

Die passenden Lavasteine für Ihren Grill bekommen Sie bei Ihrem Fachhändler oder unserem Kundendienst.

Grillen über dem Wasserbad

1. Grillrost abnehmen und den Grillheizkörper hochschwenken. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. 2,5 l Wasser in den Grillbehälter bis zur oberen Markierung füllen.
3. Grillheizkörper herunterschwenken, Grillrost auflegen.
4. Den Grill für ca. 8-12 Minuten auf der höchsten Stufe vorheizen. Dann können Sie das Grillgut auflegen. Stellen Sie die Grillstufe entsprechend der Tabelle ein.

Hinweis: Den leeren Grill maximal 8-12 Minuten vorheizen. Längere Aufheizzeiten können zum Abschalten des Gerätes führen (Überhitzungsschutz). Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten auskühlen.

Wasser nachfüllen

Beim Grillen auf den Wasserstand im Grillbehälter achten. Gegebenenfalls Wasser bis zur oberen Markierung nachgießen.



Vorsicht, Verbrühungsgefahr! Gelangt beim Nachfüllen Wasser auf den heißen Grillrost oder Grillheizkörper entsteht Wasserdampf.

Wasser ablassen

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu!

Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel nach oben bis zum Anschlag drehen.

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung des Grills die Grillheizung ab. Wenn der Grill genügend abgekühlt ist, schaltet die Grillheizung selbsttätig wieder ein.

Tabellen und Tipps

Grilltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und gelten für einen vorgeheizten Grill. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Sie können die Leistung stufenlos einstellen. Es ist möglich, dass die für Ihre Anwendung optimale Leistung zwischen zwei Stufen liegt!

Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

Grillgut	Vorheizzeit auf Stufe 9 in Minuten	Schalterstellung Grillen über Lavasteinen	Schalterstellung Grillen über Wasserbad	Grillzeit in Minuten
Rindersteak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Schweinenackensteak, ohne Knochen	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Schweinekoteletts*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammkoteletts, rosa, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Hähnchenbrust, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hähnchenflügel, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Putenschnitzel, natur, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lachssteak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Thunfischsteak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forelle***, ganz, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Riesengarnelen, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / Frikadellen, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Schaschlikspieße****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillwurst, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Gemüse*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Entlang des Knochens einschneiden

** Grillrost einölen

*** Haut gut einölen, vor dem Wenden nochmals ölen

**** Häufig wenden

***** z. B. Auberginen, Zucchini in 1 cm dicken Scheiben, Paprika in Vierteln

Tipps zum Grillen

Qualität des Fleisches

Das Grillergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches und von Ihrem persönlichen Geschmack. Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Grill vorheizen

Heizen Sie den Grill immer vor. So kann sich durch die intensive Wärmestrahlung eine Kruste auf der Oberfläche des Grillguts bilden und Saft kann nicht austreten.

Grillgut vorbereiten

Um ein Austrocknen der Oberfläche zu vermeiden und den Geschmack zu verbessern, pinseln Sie das Grillgut leicht mit hitzebeständigem Öl ein. Achten Sie darauf nicht zuviel Öl zu verwenden, da sonst Brandgefahr besteht!

Grillen Sie Steaks immer ungesalzen. Wasser und lösliche Nährstoffe könnten sonst austreten und verloren gehen.

Entfernen Sie die Fettschicht (z. B. am Kotelett) erst nach dem Grillen, sonst verliert das Fleisch an Saft und Aroma.

Grillgut auflegen

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Bei nur einem Grillstück legen Sie dieses möglichst mittig auf den Rost. So gelingt es am besten.

Grillgut wenden

Wenden Sie das Fleisch, wenn auf der Oberfläche kleine Tröpfchen zu sehen sind.

Wenden Sie die Grillstücke erst, sobald sich diese leicht vom Rost lösen lassen. Wenn das Fleisch am Grillrost haften bleibt, werden die Fasern zerstört und Fleischsaft tritt aus.

Tipps zum Grillen

Stechen Sie nicht während des Grillens in das Fleisch ein. Saft kann verloren gehen.

Tritt an der Steakoberfläche Fleischsaft aus, ist das Fleisch medium (innen rosa und außen knusprig braun).

Servieren Sie Gegrilltes heiß. Halten Sie Gegrilltes nicht warm, sonst wird es zäh.

Heruntertropfendes Fett

Heruntertropfendes Fett kann sich auf dem Heizkörper entzünden und zu kurzer Flammen- und Rauchbildung führen. Um dies zu reduzieren, sollten sehr fetthaltige Speisen über dem Wasserbad gegrillt werden.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung. Eingebrennte Rückstände lassen sich sonst nur sehr schwer entfernen.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Wasser ablassen

Sollte das Wasser beim Ablassen noch heiß sein, gießen Sie zuerst kaltes Wasser zum Abkühlen dazu!

Zum Ablassen des Wassers ein hitzebeständiges Gefäß unter den Ablaufhahn stellen. Öffnen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel 90° nach unten drehen. Danach schließen Sie den Hahn, indem Sie den Hebel nach oben bis zum Anschlag drehen.

Metalteile reinigen

Metalteile mit lauwarmer Spüllauge abwaschen und trocken nachpolieren.

Vermeiden Sie Kratzen und Scheuern, da sonst bleibende Kratzer entstehen. Hartnäckige Verschmutzungen nur mit einer weichen Bürste lösen oder einweichen.

Grillrost reinigen

Den Grillrost von Hand mit einem milden Spülmittel reinigen. Keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf dem emaillierten Grillrost verwenden.

Eingebrennte Speiserückstände nicht abkratzen, sondern in Spüllauge aufweichen.

Lavasteine

Trocknen Sie sehr feuchte Lavasteine gelegentlich im Backofen bei 200 °C. Dadurch kann eine mögliche Schimmelbildung vermieden werden.

**Glaskeramik-Blende und
Glaskeramik-Abdeckung**

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge.

Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben.

**Ungeeignete
Reinigungsmittel**

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Reinigen Sie Grillrost, Lavasteinbehälter und Glaskeramik-Abdeckung nicht in der Spülmaschine.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie am Gerät. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Info-Nummer

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

0,14 EUR/Min*) oder unter **info@neff.de**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com,
Mobil ggfs. abweichend. Nur für Deutschland gültig!

Table of contents

Important information	18
Before installation	18
Safety instructions	19
How to avoid damage	20
Before first use	20
Your new appliance	21
This is your new lava stone grill	21
Control and indicator light	22
Grill heating element	22
Lava stone container	22
Water bath	22
Setting the grill	23
Grilling over the lava stones	23
Grilling over the water bath	25
Safety switch-off	26
Tables and tips	27
Grilling table	27
Tips for grilling	28
Care and cleaning	29
After-sales service	31

Important information

Read these instructions carefully. Only after reading these will you be able to operate the appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place. If the appliance is passed to another person, please enclose the instructions.

Before installation

Environmental protection



Remove the packaging from the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-friendly way.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

Check the appliance after removing the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance.

Electrical connection

The connecting lead must be replaced if it has been damaged. This can only be carried out by one of our after-sales service technicians, in order to guarantee the safety.

Installation and connection

Please refer to the installation instructions.



Safety instructions

Safe operation

This appliance should only be used for domestic cooking.

Do not use charcoal or similar fuels for this grill!

Do not let adults or children operate the appliance unsupervised:

- if they are mentally or physically unable to use the appliance safely and correctly
- if they don't have the knowledge and experience to use the appliance safely and correctly.

Never allow children to play with the appliance.

Overheated oil and fat

Caution, fire risk! Overheated oil and fat can ignite easily. Do not leave hot oil and fat unattended. Never attempt to extinguish burning oil and fat with water. Use a lid to smother flames. Switch off the appliance.

Hot grill

Caution, risk of burns! The appliance heats up during operation. Keep children away!

Caution, fire risk! Do not store any combustible objects in drawers or shelves under the appliance (for example cleaners, aerosols).

Risk of short circuits! The connecting cables of electric appliances must not come into contact with the hot appliance. The cable insulation can be damaged.

Glass ceramic cover

Wait until the appliance has cooled down completely before placing the glass ceramic cover on the appliance. Do not switch on the grill with the glass ceramic cover placed on it. Do not use the glass ceramic cover as a surface for placing objects or for keeping things warm.

Cleaning

Switch off the grill after use. Clean the grill after every use when it has cooled down. Greasy soiling can ignite.

Repairs

Incorrect repairs are dangerous. Risk of electric shock! Repairs must be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

If the appliance is damaged, switch off the corresponding household fuse. Call after-sales service.

How to avoid damage

Hard or pointed objects

Hard or pointed objects may cause damage if they fall onto the glass ceramic panel or the glass ceramic cover .

Glass ceramic cover

Wait until the appliance has cooled down completely before placing the glass ceramic cover on the appliance. Do not switch on the grill with the glass ceramic cover placed on it. Do not use the glass ceramic cover as a surface for placing objects or for keeping things warm.

Before first use

Lava stones

Before using the appliance for the first time, take the lava stones out of the plastic bag and pour them into the lava stone container.

Heat up grill

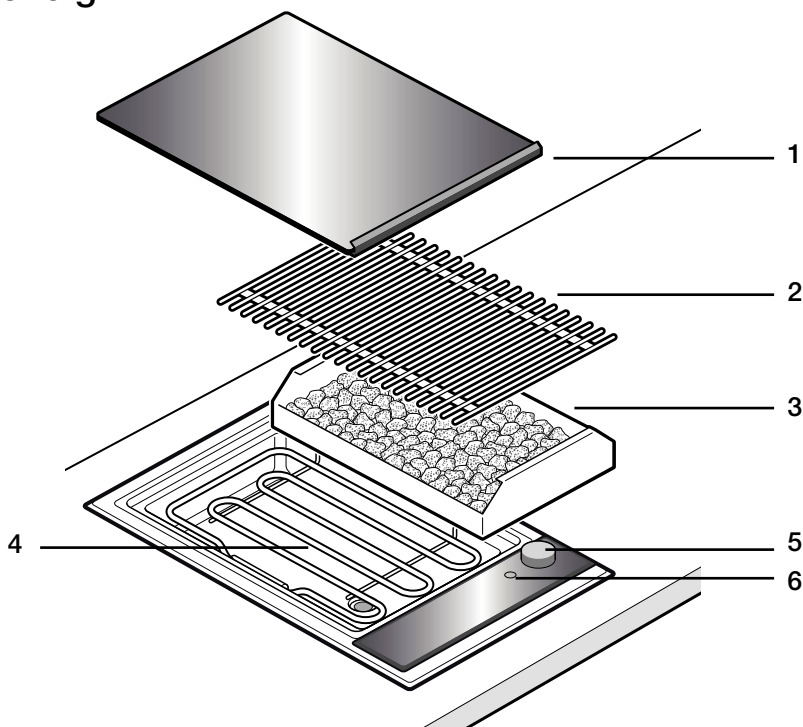
Thoroughly clean the appliance and accessories before using them for the first time. Then heat up the appliance without any food placed on it at the highest level for a few minutes. This will eliminate any 'newness' smells.

There might be smoke when heating the grill for the first time. This is normal.

Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

This is your new lava stone grill



- 1 Glass ceramic cover
- 2 Grid iron
- 3 Lava stone container
- 4 Grill heating element
- 5 Control
- 6 Indicator light

Control and indicator light

Turn the control to choose the heat setting of the grill. The heat setting is infinitely variable. To switch off the grill, turn the control to 0 after grilling.

The indicator light goes on when the grill is switched on and warns that the appliance is hot.

Grill heating element



Caution, risk of burns! The grill heating element heats up during operation. Wait until the appliance has cooled down before touching the grid iron or the grill heating element.

You might notice that the grill heating element switches on and off automatically during the grilling time. This is normal.

You can tilt up the heating element after taking off the grid iron. For safety reasons, tilting up the heating element will result in the heating element being switched off, even if the control is switched on.

Lava stone container

Before using the appliance for the first time, take the lava stones out of the plastic bag and pour them into the lava stone container.

Water bath

Always fill the grill trough with water before each use. The amount of water depends on whether you wish to grill with or without lava stones.



Caution, risk of scalding! If water splashes onto the hot grid iron or grill heating element when adding more water to the trough, this will result in hot steam being given off.

Setting the grill

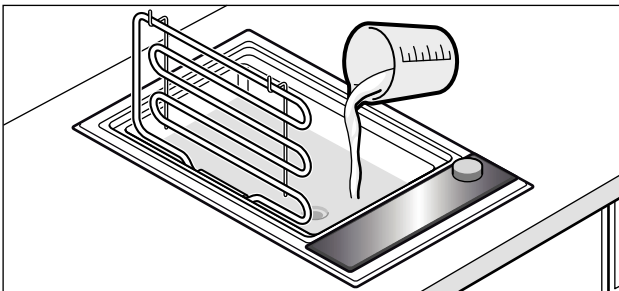
With your new grill you can grill over the lava stones or over the water bath.

The lava stones accumulate the heat from the grill heating element and radiate an intense and even heat.

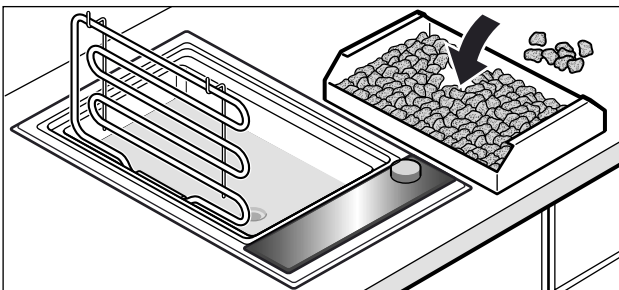
When grilling over the water bath the rising steam will keep grilled meat juicy and tender.

Grilling over the lava stones

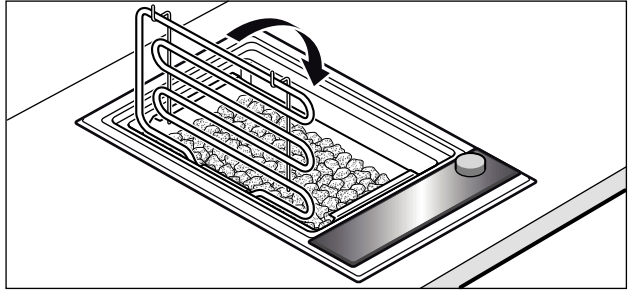
1. Remove the grid iron and tilt up the grill heating element. Remove the lava stone container.
2. Pour in approx. 0.7 litres of water up to the lower marking.



3. Remove the lava stones from their packaging and pour them into the lava stone container. Insert the lava stone container into the appliance.



4. Tilt down the grill heating element and put on the grid iron.



5. Preheat the grill for approx. 8-12 minutes on the highest setting. Then you can put on the food to be grilled. Select the heat setting according to the settings table.

Note: preheat the empty appliance for a maximum of 8-12 minutes. If the appliance is preheated for too long, it might switch off (overheating protection). Switch off the appliance and leave to cool down before switching on again.

Fat dripping onto the grill heating element and the hot lava stones will produce smoke. Dripping fat may flare up briefly.

Water level

When grilling, always monitor the water level in the grill trough and, if required, add more water up to the lower marking.



Caution, risk of scalding! If water splashes onto the hot grid iron or grill heating element when adding more water to the trough, this will result in hot steam being given off.

Draining the water

In the event that the water is still hot when drained, add some cold water to the container to cool it!

To drain the water, place a heat-resistant container beneath the drain valve. Open the drain tap by turning the lever down by 90°. Then close the tap by turning the lever fully up.

Changing the lava stones

The lava stones absorb any fat which drips from the grill. When the stones become dark, this means that they are saturated and must then be replaced.

You can obtain suitable lava stones from your specialist dealer or our after-sales service.

Grilling over the water bath

1. Remove the grid iron and tilt up the grill heating element. Remove the lava stone container.
2. Pour in approx. 2.5 litres of water up to the upper marking.
3. Tilt down the grill heating element and put on the grid iron.
4. Preheat the grill for approx. 8-12 minutes on the highest setting. Then you can put on the food to be grilled. Select the heat setting according to the settings table.

Note: preheat the empty appliance for a maximum of 8-12 minutes. If the appliance is preheated for too long, it might switch off (overheating protection). Switch off the appliance and leave to cool down before switching on again.

Water level

When grilling, always monitor the water level in the grill trough and, if required, add more water up to the upper marking.



Caution, risk of scalding! If water splashes onto the hot grid iron or grill heating element when adding more water to the trough, this will result in hot steam being given off.

Draining the water

In the event that the water is still hot when drained, add some cold water to the container to cool it!

To drain the water, place a heat-resistant container beneath the drain valve. Open the drain tap by turning the lever down by 90°. Then close the tap by turning the lever fully up.

Safety switch-off

The safety switch-off function switches off the grill heating element when overheating. When the grill has cooled down sufficiently the grill heating element automatically switches on again.

Tables and tips

Grilling table

These values are to be regarded as guidelines only. The grilling times apply to a preheated grill and will depend on the quality and the amount of the food.

The heat setting is infinitely variable. It is possible, that the optimum setting for your food is between two control settings!

Turn the food at least once.

Food	Preheating on level 9 in minutes	Control setting Grilling over the lava stones	Control setting Grilling over the water bath	Grilling time in minutes
Beef steak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-Steak, pink, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pork collar steak, without bone	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Pork cutlets*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lamb cutlets, pink, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Chicken breast, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Chicken wings, 100 g each	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Turkey steak, plain, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Salmon steak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tuna steak**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trout***, whole, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
King prawns, 30 g each	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgers, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Shish kebab****, 100 g each	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Sausages, 100 g each	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Vegetables*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* cut along the bone

** oil the grid iron

*** oil skin well, then oil again before turning

**** turn frequently

***** for example aubergine, courgette in slices 1 cm thick, pepper (quartered)

Tips for grilling

Quality of the meat

The grilled result depends on the nature and quality of the meat and on your personal taste. As far as possible, grilled pieces should be equally thick. In this way, they will brown evenly and they will stay nice and juicy.

Preheating the grill

Always preheat the grill. In this way, the intensive heat radiation will seal the surface of the grilled food and juice cannot leak out.

Preparing the food

To avoid drying out the surface and to improve the taste, lightly brush the food before grilling with heat-resistant oil (e.g. peanut oil). Make sure you do not use too much oil as otherwise there will be a risk of fire.

Always grill steaks unsalted. Otherwise, water and soluble nutrients might leak and be lost.

Do not remove the fatty layer (e.g. on a cutlet) until after grilling as otherwise the meat will lose juice and aroma.

Placing the food on the grill

Place grilled pieces directly on the grid iron. If there is only one piece for grilling, place it in the middle of the grid iron for best results.

Turning the food

Turn the meat when small fluid drops can be seen on the surface of the meat.

Turn grilled pieces over as soon as they can be removed easily from the grid iron. If the meat is sticking to the grid iron its texture will be destroyed and juice will leak out.

Tips for grilling

Do not pierce the meat while grilling it. It may lose its juice.

Meat is medium if juice appears on the surface of a steak (pink inside and crispy brown on the outside).

Serve grilled food hot. Grilled food will go tough if you keep it warm.

Dripping Fat

Fat dripping onto the grill heating element may flare up briefly and will produce smoke. To reduce flaring up, grill fatty food over the water bath.

Care and cleaning

Do not use high-pressure or steam jet cleaning devices.



Caution, risk of burns! Wait until the grill has cooled down completely before cleaning it.

Clean the grill after every use. Burnt in residues may be difficult to remove.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Draining the water

In the event that the water is still hot when drained, add some cold water to the container to cool it!

To drain the water, place a heat-resistant container beneath the drain valve. Open the drain tap by turning the lever down by 90°. Then close the tap by turning the lever fully up.

Cleaning the metal parts

Wipe clean the metal surfaces using warm soapy water. Polish with a clean, dry cloth.

Avoid scratching or scrubbing as this could cause permanent scratches. Remove stubborn soiling with a soft brush or soak with a small amount of soapy water.

Cleaning the grid iron

The grid iron can be cleaned by hand by adding a mild detergent to the cleaning water. Do not apply acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) to the enamel surface.

Do not scrape away burnt in residues but soak with a small amount of soapy water.

Lava stones

It is advisable to dry very damp lava stones occasionally in the oven at 200 °C. This will prevent the formation of mildew.

**Glass ceramic panel and
glass ceramic cover**

Remove light soiling using a damp cloth, or with warm soapy water.

Rinse any left-over detergent with cold water and dry the surface well.

Unsuitable cleaning agents

Do not use an abrasive sponge or a scouring agent. Nor should any chemically aggressive cleaners such as oven sprays or stain removers be used.

Do not clean the grid iron, the lava stone container and the glass ceramic cover in a dish washer.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to inform you of a service point in your local area.

E-number and FD-number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The nameplate containing these numbers can be found on the appliance. For future reference you can note these numbers here:

E-Nr.	FD
-------	----

Sommaire

Remarques importantes	33
Avant l'installation	33
Consignes de sécurité	34
Causes des dommages	35
Avant la première utilisation	35
Votre nouveau gril	36
Voici votre nouveau gril à pierres de lave	36
Commutateur et témoin lumineux de mise sous tension .	37
Résistance chauffante du gril	37
Bac à pierres de lave	37
Bain d'eau	37
Réglage du gril	38
Griller au-dessus des pierres de lave	38
Griller au-dessus du bain d'eau	40
Protection thermique	41
Tableaux et conseils	42
Tableau de cuisson	42
Conseil de cuisson au gril	43
Entretien et nettoyage	44
Service après-vente	46

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

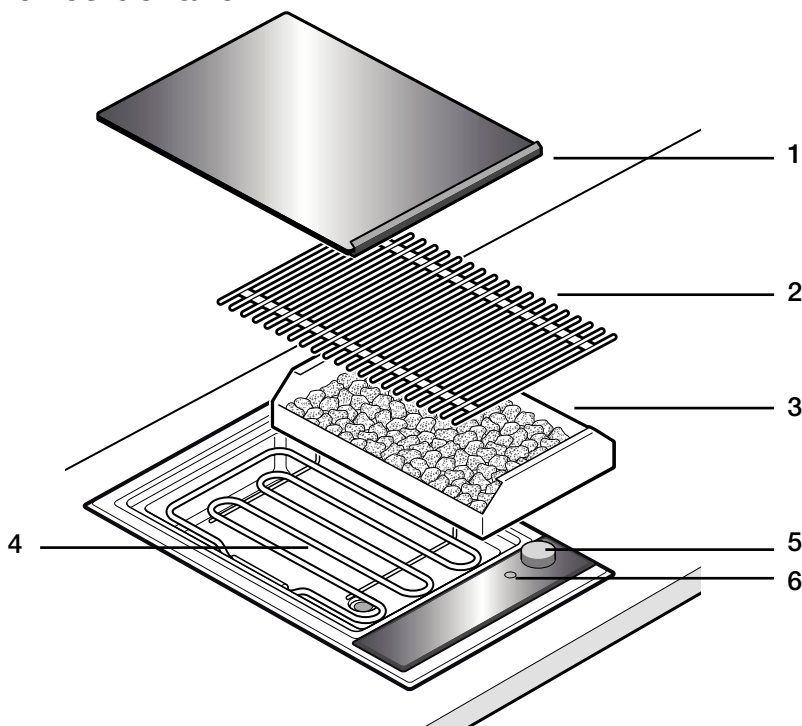
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le gril et les accessoires. Ensuite, faites chauffer le gril sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf.

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

Votre nouveau grill

Faites connaissance avec votre nouveau grill et ses accessoires.

Voici votre nouveau grill 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

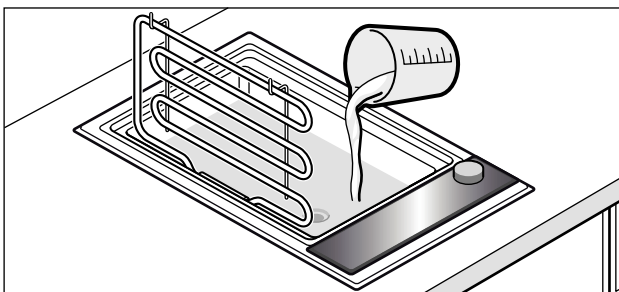
Ce grill s'utilise avec des pierres de lave ou un bain d'eau.

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

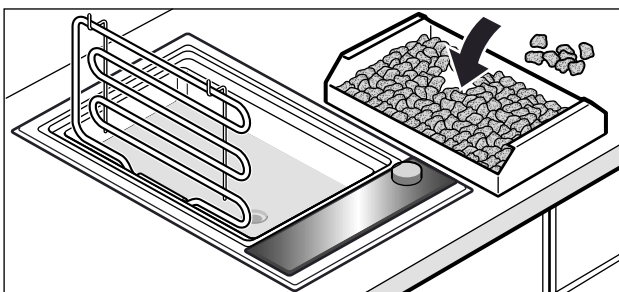
Si vous grillez au-dessus du bain d'eau, la viande sera plus juteuse en raison de la vapeur d'eau dégagée.

Griller au-dessus des pierres de lave

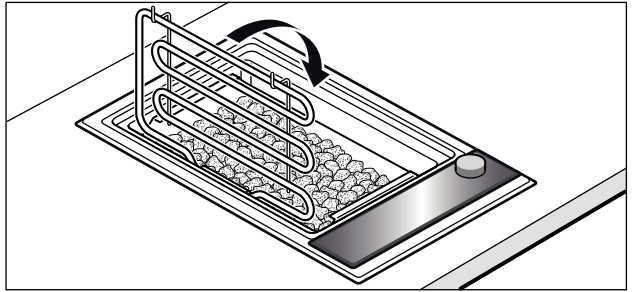
1. Enlevez la grille et relevez la résistance chauffante. Sortez le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Remplissez le bac de 700 ml d'eau, jusqu'à la marque inférieure.



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
ailles 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 gril refroidir complètement avant le nettoyage.

Nettoyez le gril 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
-------	----

Inhoud

Waar u op moet letten	48
Vóór het inbouwen	48
Veiligheidsvoorschriften	49
Oorzaken van schade	50
Voor het eerste gebruik	50
Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit	51
Zo ziet uw nieuwe lavasteengrill uit	51
Schakelaar en controlelampje	52
Grillelement	52
Bak voor lavastenen	52
Waterbad	52
Grill instellen	53
Grillen boven de lavastenen	53
Grillen boven het waterbad	55
Beveiliging tegen oververhitting	56
Tabellen en tips	57
Grilltabel	57
Tips voor het grillen	58
Reiniging en onderhoud	59
Klantenservice	61

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

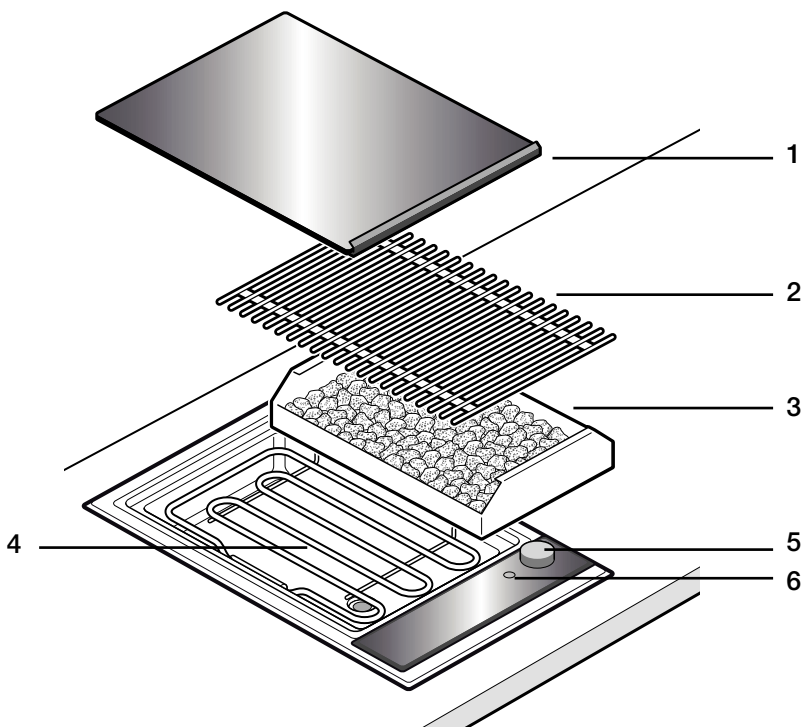
Reinig de grill en de accessoires grondig voor het eerste gebruik. Verwarm de grill vervolgens zonder levensmiddelen gedurende enkele minuten op de hoogste stand. Hierdoor verdwijnen eventuele geurtjes.

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 verwijdert, 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

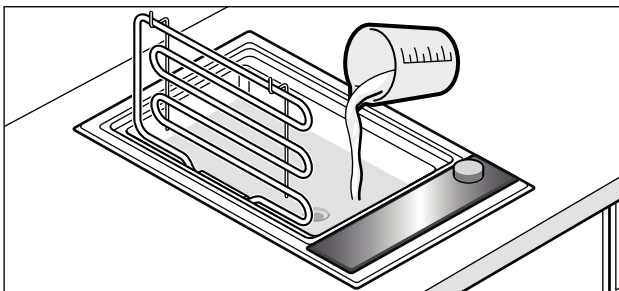
U kunt met de grill boven lavastenen of boven een waterbad grillen.

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

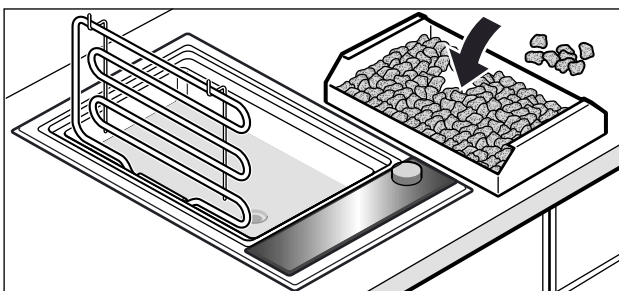
Bij het grillen boven een waterbad wordt gegrild vlees door de opstijgende waterdamp sappiger.

Grillen boven de lavastenen

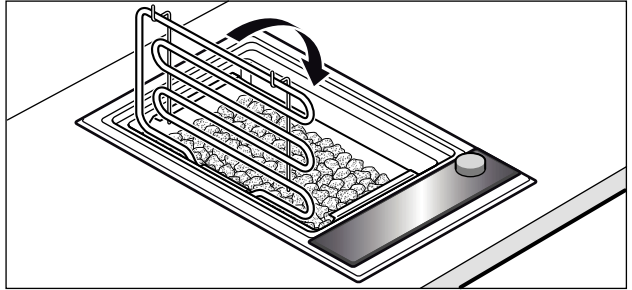
1. Verwijder het grillrooster en klap het grillelement omhoog. Haal de bak voor de lavastenen uit het apparaat.
2. Vul 700 ml water in de grillbak tot aan de onderste markering.



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
-------	----

Indice

Cosa bisogna considerare	63
Prima del montaggio	63
Indicazioni di sicurezza	64
Cause di danni	65
Prima di usarlo la prima volta	65
Il vostro nuovo apparecchio	66
Questo è il vostro nuovo grill con pietre laviche	66
Interruttore e spia di funzionamento	67
Resistenza del grill	67
Contenitore per pietre laviche	67
Bagnomaria	67
Regolare il grill	68
Grigliare con le pietre laviche	68
Grigliare a bagnomaria	70
Protezione antisurriscaldamento	71
Tabelle e suggerimenti	72
Tabella per il grill	72
Consiglie per grigliare	73
Pulizia e cura	74
Assistenza clienti	76

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

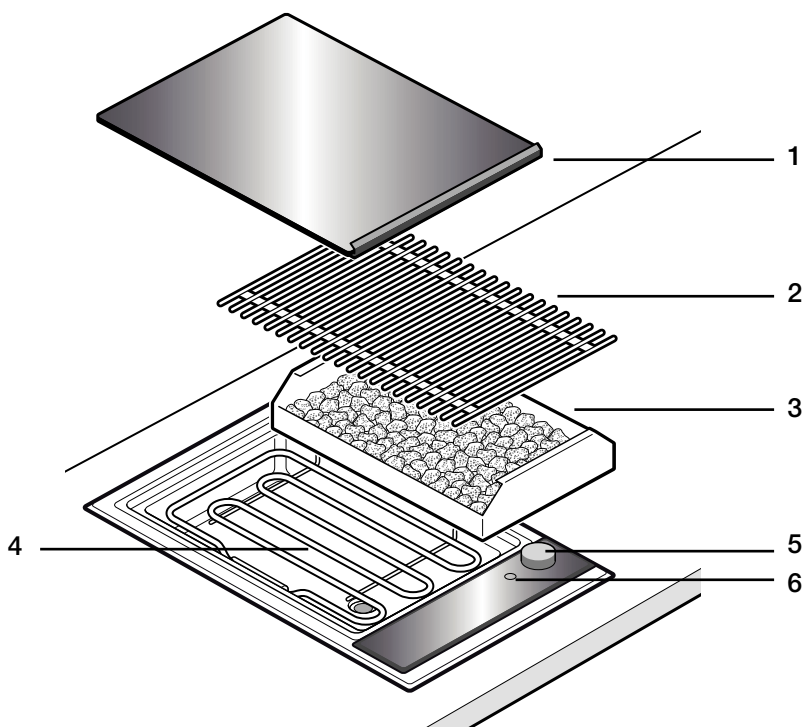
Pulite accuratamente il grill e gli accessori prima di usarli per la prima volta. Riscaldare il grill senza pietanza per alcuni minuti alla massima potenza. Questo vi permetterà di eliminare l'odore di nuovo.

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

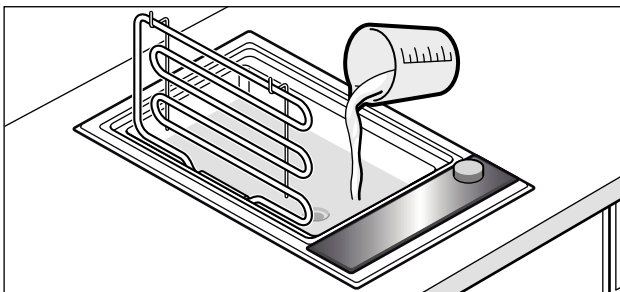
Con il vostro grill potete cuocere con le pietre laviche o a bagnomaria.

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

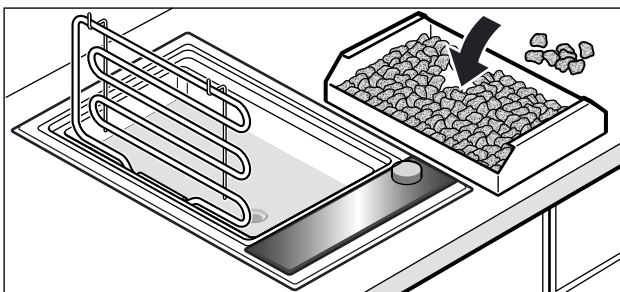
Con la cottura a bagnomaria, grazie al vapore acqueo la carne grigliata resta più succosa.

Grigliare con le pietre laviche

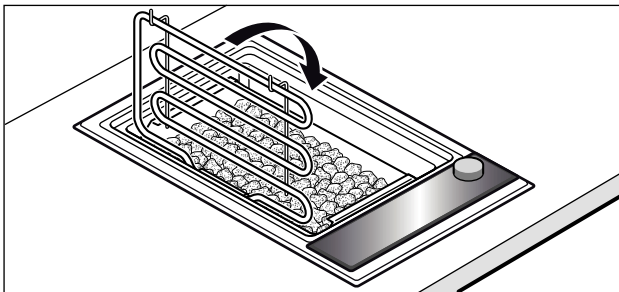
1. Rimuovere la griglia e sollevare la resistenza. Togliere dall'apparecchio il contenitore delle pietre laviche.
2. Versare 700 ml di acqua nel contenitore del grill fino al livello inferiore.



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
-------	----

Contenido

Qué debe tener en cuenta	78
Antes de la instalación	78
Indicaciones de seguridad	79
Causas de daños	80
Antes del primer uso	80
Su nuevo aparato	81
Este es su nuevo grill con piedras de lava	81
Interruptor y piloto de funcionamiento	82
Elemento calefactor del grill	82
Contenedor de piedras de lava	82
Bandeja de agua	82
Ajustar el grill	83
Asar con piedras de lava	83
Asar con bandeja de agua	85
Protección frente a sobrecalentamiento	86
Tablas y consejos	87
Tabla de asado	87
Consejos para asar	88
Cuidados y limpieza	89
Servicio de atención al cliente	91

Qué debe tener en cuenta

Lea con atención estas instrucciones de uso. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. Si cede el aparato a terceros, entregue también las instrucciones.

Antes de la instalación

Evacuación respetuosa con el medio ambiente



Desempaquete el aparato y evacue el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado según las directivas europeas 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válido en toda la UE.

Daños de transporte

Compruebe el aparato después de desempaquetarlo. En caso de daños de transporte no debe conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser cambiado por un profesional formado por el fabricante para evitar riesgos.

Emplazamiento y conexión

Por favor, respete las instrucciones especiales de montaje.



Indicaciones de seguridad

Este aparato está sólo indicado para el uso privado en el hogar. Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

¡No utilice carbón ni combustibles similares para el grill!

Manejo seguro

Los adultos y los niños no pueden utilizar el aparato sin vigilancia,

- si tienen deficiencias físicas o mentales y no se encuentran en la situación,
- o les falta conocimiento y experiencia, para manejar el aparato correctamente.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Aceite y grasa sobrecalentados

Cuidado, ¡peligro de incendio! El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. No deje nunca desatendidos el aceite o la grasa calientes. No apague nunca el aceite o la grasa ardiendo con agua. Extinga las llamas con una tapa. Desconecte el aparato.

Grill caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. El aceite vertido puede empezar a arder rápidamente.

¡Mantenga alejados a los niños!

Cuidado, ¡peligro de incendio! No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. productos de limpieza, botes de spray) en cajones o compartimientos bajo el aparato.

¡Peligro de cortocircuito! Nunca pase el cable de conexión de aparatos eléctricos sobre el grill caliente. El aislamiento del cable puede derretirse.

Cubierta vitrocerámica

¡Precaución, peligro de quemaduras! Coloque la cubierta vitrocerámica sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente.

No conecte nunca el grill con la tapa colocada.

Limpieza

Desconecte el grill después del uso. Limpie el grill en frío tras cada uso. La suciedad con grasa puede inflamarse.

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo puede llevar a cabo las reparaciones un técnico del servicio técnico, instruido por nosotros.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Causas de daños

Objetos duros y puntiagudos

Si caen objetos puntiagudos sobre el embellecedor vitrocerámico o la cubierta vitrocerámica pueden ocasionarse daños.

Cubierta vitrocerámica

Coloque la cubierta vitrocerámica sólo después de que el aparato se haya enfriado completamente. No conecte nunca el grill con la tapa colocada. No utilice la tapa como zona de apoyo o zona de mantenimiento de calor.

Antes del primer uso

Piedras de lava

Antes del primer uso saque de la bolsa las piedras de lava e introdúzcalas en el contenedor de piedras de lava.

Calentar el grill

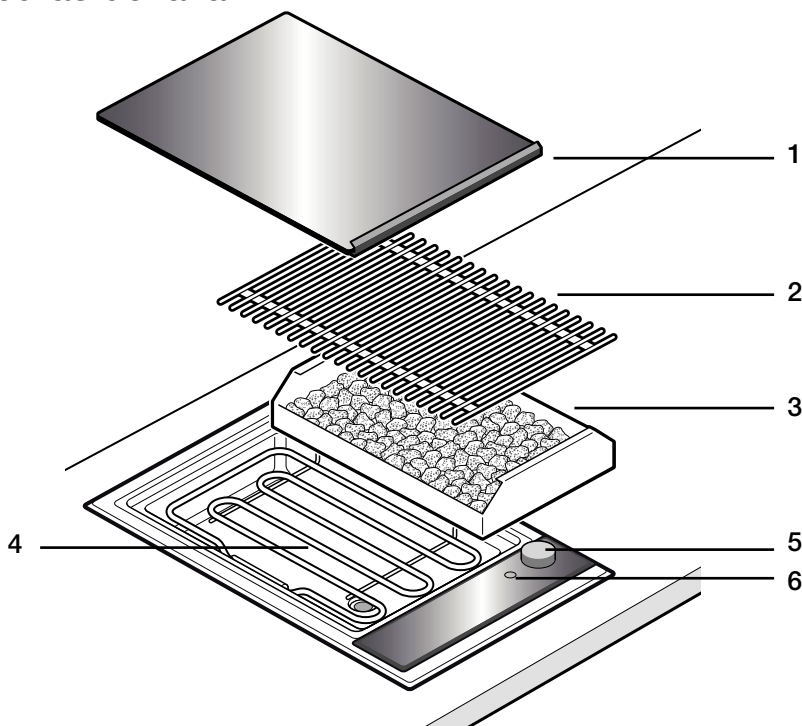
Limpie bien el grill y los accesorios antes del primer uso. Caliente luego el grill sin el alimento durante unos minutos al nivel máximo. Con ello se solucionará el olor a nuevo.

Es normal que durante el primer calentamiento se puede observar una ligera formación de humo.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá su aparato y recibirá información sobre los accesorios suministrados.

Este es su nuevo grill con piedras de lava



- 1 Cubierta vitrocerámica
- 2 parrilla
- 3 contenedor de piedras de lava
- 4 elemento calefactor del grill
- 5 interruptor
- 6 piloto de funcionamiento

Interruptor y piloto de funcionamiento

Con el interruptor puede regular la potencia de calentamiento del grill. Puede regular el calentamiento sin niveles. Después de asar gire siempre el interruptor hasta la posición 0 para desconectar el aparato.

El piloto de funcionamiento se ilumina cuando el grill está conectado y advierte de posibles quemaduras.

Elemento calefactor del grill



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El elemento calefactor se calienta durante el funcionamiento. Toque la parrilla y el elemento calefactor sólo cuando el aparato se haya enfriado.

Es posible que note que el elemento calefactor se conecta y desconecta durante el tiempo de uso del grill. Esto es normal.

Si retira la parrilla podrá levantar lateralmente el elemento calefactor. Mientras el elemento calefactor está levantado permanece desconectado por motivos de seguridad.

Contenedor de piedras de lava

Antes del primer uso saque de la bolsa las piedras de lava e introdúzcalas en el contenedor de piedras de lava.

Bandeja de agua

Antes de cada uso llene el contenedor del grill con agua. La cantidad de agua depende de si desea asar con o sin piedras de lava.



Cuidado, ¡peligro de escaldadura! Si durante el rellenado cae agua sobre la parrilla caliente o el elemento calefactor, se generará vapor de agua.

Ajustar el grill

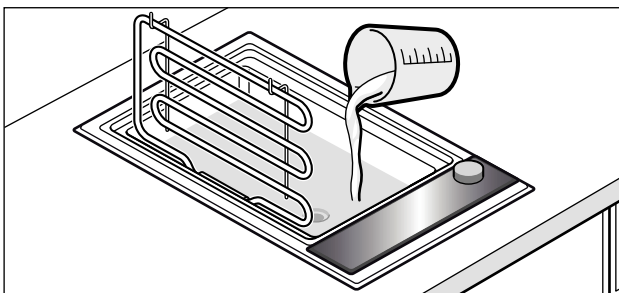
Puede asar con su grill utilizando las piedras de lava o con la bandeja de agua.

Las piedras de lava mantienen el calor emitido por el elemento calefactor y proporcionan un reparto del calor uniforme e intenso.

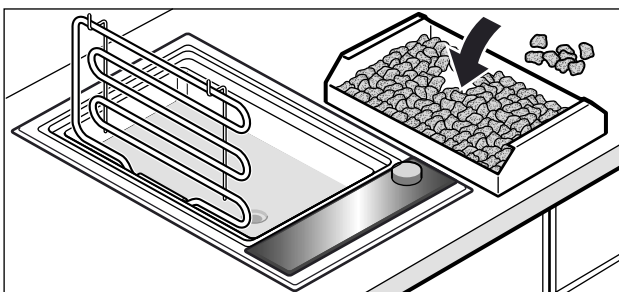
Al asar con la bandeja de agua la carne asada queda más jugosa gracias al vapor de agua ascendente.

Asar con piedras de lava

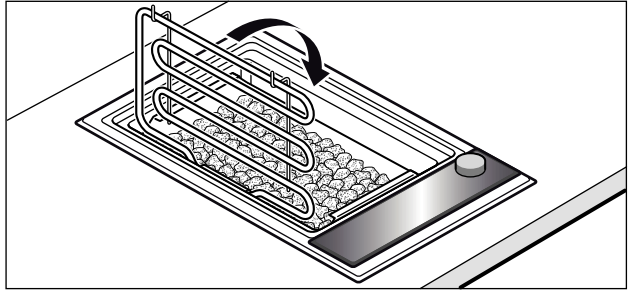
1. Retirar la parrilla y levantar el elemento calefactor. Sacar el contenedor de piedras de lava del aparato.
2. Introducir 700 ml de agua en el contenedor del grill hasta la marca inferior.



3. Sacar las piedras de lava de su embalaje e introducirlas en el contenedor de piedras de lava. Colocar el contenedor de piedras de lava en el aparato.



4. Bajar el elemento calefactor, colocar la parrilla.



5. Precalentar el grill durante aprox. 8-12 minutos al nivel máximo. Luego se puede colocar el alimento para asar. Ajuste el nivel según la tabla.

Nota: Precalentar el Grill vacío durante máximo 8 – 12 minutos. Tiempos de precalentamiento más prolongados, pueden conllevar la desconexión del aparato (protección de sobrecalentamiento). Desconecte el aparato y dejelo enfriar antes de volver a conectarlo.

Debido al goteo de grasa sobre el elemento calefactor y las piedras de lava calientes, se genera humo. El aceite vertido puede inflamarse rápidamente.

Añadir más agua

Antes de cada nuevo proceso de asado, compruebe el nivel del agua en el contenedor del grill. Si es necesario, añada más agua hasta la marca inferior.



Cuidado, ¡peligro de escaldadura! Si durante el rellenado cae agua sobre la parrilla caliente o el elemento calefactor, se generará vapor de agua.

Purgar el agua

¡Si el agua estuviese todavía caliente durante el purgado, añada primero agua fría para enfriarla!

Para purgar el agua coloque un recipiente resistente al calor bajo el grifo de salida. Abra el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. A continuación cierre el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Cambiar las piedras de lava

Las piedras de lava absorben la grasa que gotea y se vuelven oscuras cuando están saturadas. Entonces será necesario cambiar las piedras de lava.

Puede adquirir las piedras de lava indicadas para su grill a través de su establecimiento habitual o de nuestro servicio de atención al cliente.

Asar con bandeja de agua

1. Retirar la parrilla y levantar el elemento calefactor. Sacar el contenedor de piedras de lava del aparato.
2. Introducir 2,5 l de agua en el contenedor del grill hasta la marca superior.
3. Bajar el elemento calefactor, colocar la parrilla.
4. Precalentar el grill durante aprox. 8-12 minutos al nivel máximo. Luego se puede colocar el alimento para asar. Ajuste el nivel según la tabla.

Nota: Precalentar el Grill vacío durante máximo 8 – 12 minutos. Tiempos de precalentamiento más prolongados, pueden conllevar la desconexión del aparato (protección de sobrecalentamiento). Desconecte el aparato y dejelo enfriar antes de volver a conectarlo.

Añadir más agua

Durante el asado preste atención al nivel de agua en el contenedor del grill. Si es necesario, añada más agua hasta la marca superior.



Cuidado, ¡peligro de escaldadura! Si durante el rellenado cae agua sobre la parrilla caliente o el elemento calefactor, se generará vapor de agua.

Purgar el agua

¡Si el agua estuviese todavía caliente durante el purgado, añada primero agua fría para enfriarla!

Para purgar el agua coloque un recipiente resistente al calor bajo el grifo de salida. Abra el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. A continuación cierre el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Protección frente a sobrecalentamiento

La protección frente a sobrecalentamiento apaga el calefactor del grill en caso de sobrecalentamiento del aparato. Cuando el grill se haya enfriado lo suficiente, el calefactor del grill se vuelve a encender automáticamente.

Tablas y consejos

Tabla de asado

Los datos de la tabla son valores orientativos y se calculan con el grill precalentado. Los valores pueden variar según el tipo y cantidad del alimento para asar.

Puede ajustar la potencia sin niveles. ¡Es posible que la potencia óptima para el uso esté entre dos niveles!

Gire al menos una vez el producto que desea asar.

Alimento	Precalentamiento en el nivel 9 en minutos	Posición del interruptor asado sobre piedras de lava	Posición del interruptor asado con baño maría	Tiempo de asado en minutos
Bistec de ternera, medio 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Chuleta T, rosada, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Bistec de pescuezo de cerdo (sin hueso)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Costilla de cerdo*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Costilla de cordero (rosada), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Pechuga de pollo, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Alitas de pollo, 100 g cada una	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Escalope de pavo (natural), 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Filete de salmón**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Filete de atún**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Trucha*** (entera, 200 g)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Gambones, 30 g cada uno	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburguesa / rollitos de carne picada, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Pinchos morunos****, 100 g cada uno	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salchicha para asar, 100 g cada una	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Verduras*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Cortar a lo largo del hueso

** Untar la parrilla con aceite

*** Untar bien la piel con aceite, antes de dar la vuelta volver a untar con aceite

**** Dar la vuelta a menudo

***** p. ej. berenjenas, calabacín en rodajas de 1 cm de grosor, pimiento en dados

Consejos para asar

Calidad de la carne

El resultado del asado depende del tipo y la calidad de la carne y de su gusto personal. El grosor de las porciones debe ser lo más similar posible. Así se dorarán de forma regular y quedarán jugosas.

Precalentar el grill

¡Precaliente siempre el Grill! Así, gracias a la intensiva emisión de calor, se podrá formar una costra en la superficie del alimento y no podrá salir el jugo.

Preparar el alimento para asar

Para evitar que la superficie se seque y mejorar el sabor, impregne ligeramente el alimento con un aceite resistente al calor. ¡Tenga cuidado de no utilizar demasiado aceite, ya que de otro modo existe peligro de incendio!

Ase los bistecs siempre sin sal. De otro modo, el agua y los nutrientes solubles podrían derramarse y perderse.

No retire la capa de grasa (p. ej. en las chuletas) hasta después del asado, de otro modo la carne perderá jugo y aroma.

Colocar el alimento para asar

Coloque las porciones directamente sobre la parrilla. Si sólo coloca una porción, sitúela si es posible en el centro de la parrilla. Ésta es la mejor forma.

Dar la vuelta al alimento

Gire la carne cuando vea pequeñas gotas en la superficie.

Dé la vuelta a la porción sólo cuando ésta se despegue con facilidad de la parrilla. Si la carne queda adherida a la parrilla, las fibras se destruirán y saldrá el jugo.

Consejos para asar

No pinche nunca la carne durante el asado. Podría perderse el jugo.

Si sale jugo a la superficie del filete, la carne está en el punto de asado medio (rosa en el interior y marrón y crujiente por fuera).

Sirva los alimentos asados calientes. No mantenga los alimentos asado calientes, de otro modo se endurecerán.

Grasa derramada

La grasa derramada puede inflamarse en el elemento calefactante y provocar pequeñas llamas y la aparición de humo. Para reducirlo se deben asar con el baño maría los alimentos con alto contenido en grasa.

Cuidados y limpieza



No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Antes de la limpieza deje que el grill se enfríe completamente.

Limpie el grill después de cada uso. De otro modo será muy difícil eliminar los restos quemados.

Lave las bayetas de esponja bien antes de utilizarlas por primera vez.

Purgar el agua

¡Si el agua estuviese todavía caliente durante el purgado, añada primero agua fría para enfriarla!

Para purgar el agua coloque un recipiente resistente al calor bajo el grifo de salida. Abra el grifo girando la palanca 90° hacia abajo. A continuación cierre el grifo girando la palanca hacia arriba hasta el tope.

Limpiar las piezas metálicas

Lave las piezas metálicas con agua jabonosa tibia y séquelas.

Procure no arañar ni frotar, ya que de otro modo aparecerán arañazos permanentes. Despegue la suciedad endurecida sólo con un cepillo suave o póngalas en remojo.

Limpiar la parrilla

Limpie la parrilla a mano con un lavavajillas suave. No utilice líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la parrilla esmaltada.

No rasque los restos de alimentos quemados, deje que se reblandezcan en agua jabonosa.

Piedras de lava

De vez en cuando seque las piedras de lava muy húmedas en el horno a 200 °C. Así se puede evitar la posible formación de moho.

Embellecedor vitrocerámico y cubierta vitrocerámica

Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.

Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.

Productos de limpieza inadecuados

No utilice bajo ningún concepto esponjas que puedan rasgar ni lejía. Tampoco debe usar productos de limpieza químicos agresivos como el spray para el horno o quitamanchas.

No lave en el lavavajillas la parrilla, el contenedor de piedras de lava ni la cubierta vitrocerámica.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. En la guía telefónica encontrará la dirección y número de teléfono del servicio de atención al cliente más próximo. También los centros de atención al cliente indicados le informarán sobre el servicio de atención al cliente más próximo para usted.

**Número E y
número FD**

Si reclama a nuestro servicio técnico indique, por favor, el número E y el número FD del aparato. Encontrará la placa de identificación con los números en el aparato. Para que no deba buscar mucho en caso de avería, puede anotar ahora los datos de su aparato.

E-n°.	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	98
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

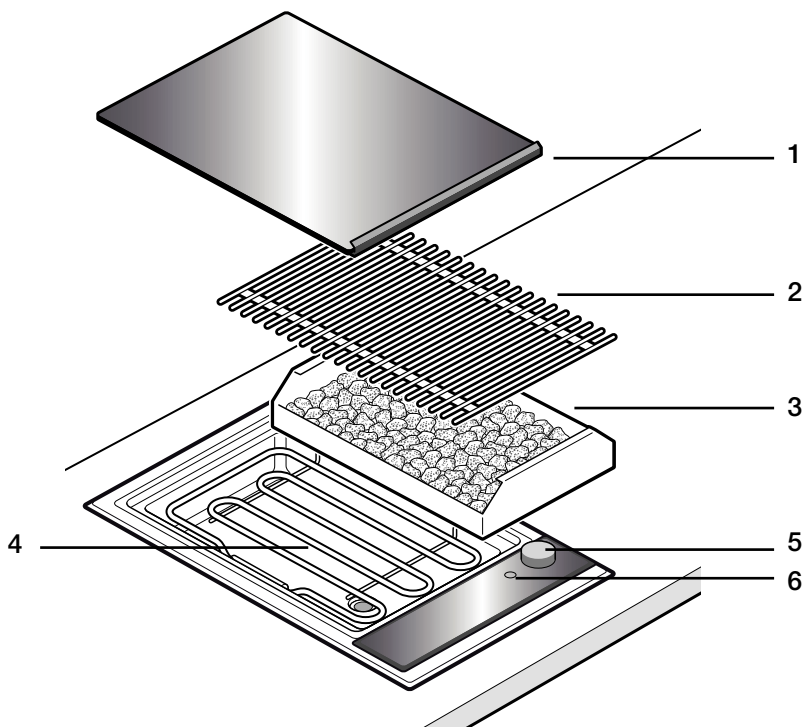
Καθαρίστε καλά το γκριλ και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση. Θερμάνετε μετά το γκριλ χωρίς φαγητό για μερικά λεπτά στη υψηλότερη βαθμίδα. Έτσι εξαφανίζεται η μυρωδιά της νέας συσκευής.

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 πυρολίθους 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

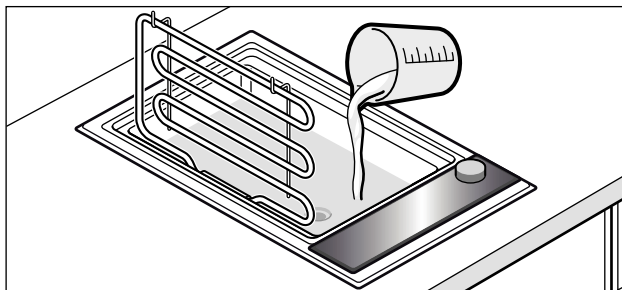
Μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ σας με τους πυρόλιθους λάβας ή μ' ένα λουτρό νερού.

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

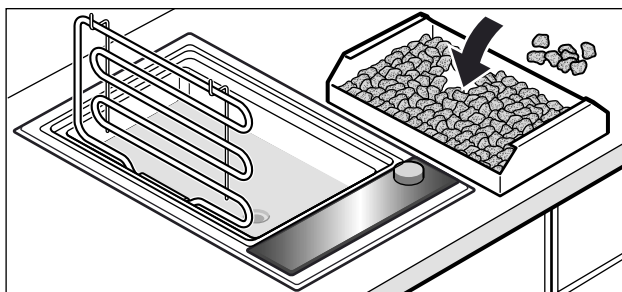
Κατά το ψήσιμο στο γκριλ με το λουτρό νερού το ψημένο στο γκριλ κρέας γίνεται πιο ζουμερό, λόγω του δημιουργούμενου ατμού.

Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους λάβας

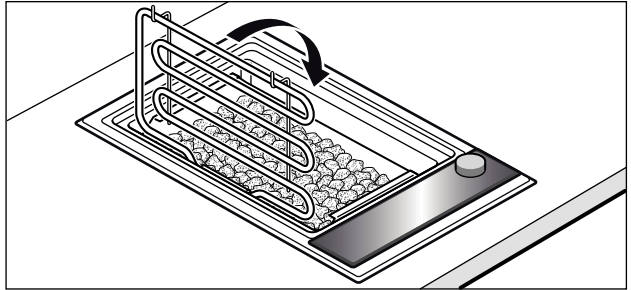
1. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και σηκώστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Αφαιρέστε το δοχείο πυρολίθων από τη συσκευή.
2. Γεμίστε 700 ml νερό στο δοχείο του γκριλ, μέχρι το κάτω μαρκάρισμα.



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 - 15
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 παραμένει, 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
-----------	----

Содержание

На что нужно обращать внимание	108
Перед монтажом	108
Указания по безопасному использованию	109
Причины повреждений	110
Перед первым использованием	110
Ваш новый прибор	111
Это ваш новый гриль на вулканической лаве .	111
Выключатель и лампочка работы	112
Нагревательный элемент гриля	112
Контейнер для лавы	112
Водяная баня	112
Настройка гриля	113
Приготовление гриля над вулканической лавой .	113
Приготовление гриля на водяной бане	115
Защита от перегрева	116
Таблицы и полезные советы	117
Таблица гриля	117
Советы по приготовлению гриля	118
Уход и очистка	119
Служба сервиса	120

На что нужно обращать внимание

Прочитайте внимательно инструкцию по применению. Только после этого вы сможете безопасно и правильно управлять прибором.

Храните инструкции по применению и по монтажу в надежном месте. Если вы будете передавать кому-нибудь прибор для дальнейшего использования, то приложите к нему эти инструкции.

Перед монтажом

Утилизация с соблюдением требований экологии



Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку с соблюдением требований экологии.

Данный прибор имеет маркировку согласно европейским директивам 2002/96/EG по вышедшим из употребления электрическим и электронным приборам (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Повреждения при транспортировке

После распаковки прибора проверьте его состояние. При обнаружении повреждений, возникших при транспортировке, вы не должны включать прибор в сеть.

Электроподключение

При повреждении сетевого кабеля он подлежит замене специалистом, прошедшим обучение у изготовителя. Это позволит избежать возможных опасностей.

Установка и подключение

Соблюдайте специальную инструкцию по монтажу.



Указания по безопасному использованию

Данный прибор предназначен только для использования в домашнем быту. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использовать для гриля древесный уголь или другие подобные горючие материалы!

Безопасное управление

Как взрослые, так и дети не должны эксплуатировать прибор без присмотра, – если по причине их физического или психического состояния они не могут управлять прибором, – или если они не обладают знаниями и опытом, необходимыми для правильного и безопасного управления прибором.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Перегретое масло и перегретый жир

Осторожно, опасность пожара! Перегретое масло или жир быстро воспламеняется. Никогда не оставляйте горячее масло или жир без присмотра. Никогда не тушите горящее масло или жир водой. Гасите пламя крышкой. Выключите прибор.

Горячий гриль

Осторожно, опасность ожога! Прибор при работе нагревается до высокой температуры. Стекающий жир может быстро воспламениться. Не подпускайте к прибору детей!

Осторожно, опасность пожара! Запрещается хранить в выдвижных ящиках или отделениях под прибором горючие материалы (например: средства очистки, аэрозоли).

Опасность короткого замыкания! Запрещается проводить сетевые кабели электроприборов над горячим грилем. Изоляция кабеля при этом может расплавиться.

Стеклокерамическая крышка

Осторожно, опасность ожога! Стеклокерамическую крышку можно накладывать только после полного охлаждения прибора. Запрещается включать гриль с наложенной крышкой.

Очистка

Выключайте гриль после употребления. После каждого употребления очищайте охлажденный прибор. Жирные частицы грязи могут воспламеняться.

Ремонт

Ненадлежащее проведение ремонтных работ является опасным. Опасность поражения током! Ремонтные работы должны проводиться только техническим персоналом, прошедшим обучение в нашей службе сервиса.

При поломке прибора следует выключить соответствующий предохранитель в коробке предохранителей и вызвать специалиста службы сервиса.

Причины повреждений

Твердые и заостренные предметы

При падении твердых или заостренных предметов на стеклокерамическую накладку или на стеклокерамическую крышку могут возникать повреждения.

Стеклокерамическая крышка

Стеклокерамическую крышку можно накладывать только после полного охлаждения прибора. Запрещается включать гриль с наложенной крышкой. Крышка не должна использоваться как поверхность для установки предметов кухонного обихода или для подогрева.

Перед первым использованием

Вулканическая лава

Перед первым использованием достаньте куски вулканической лавы из упаковки и положите их в контейнер для лавы.

Нагревание гриля

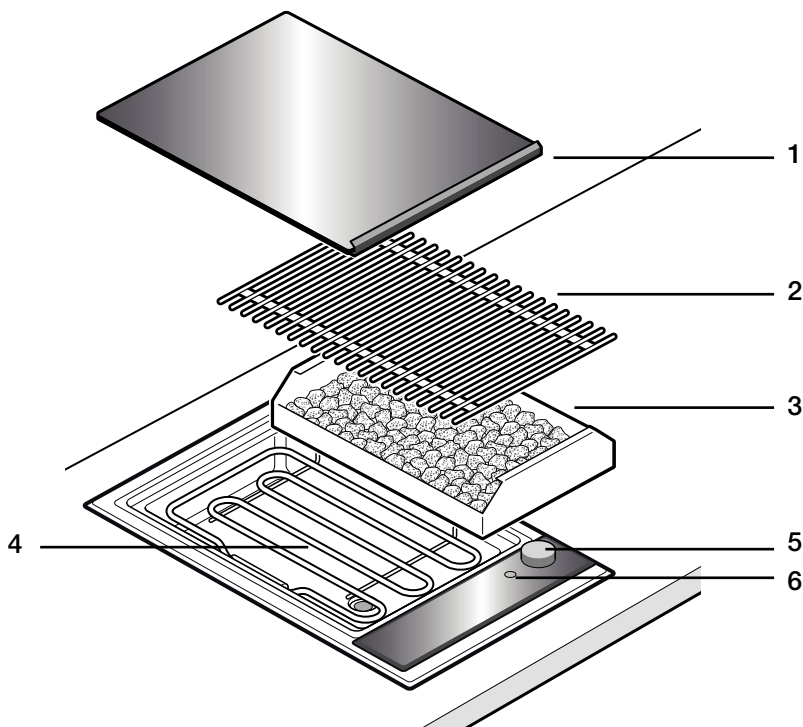
Перед первым использованием тщательно очистите гриль и части принадлежностей. После этого в течение нескольких минут прогрейте гриль без продукта на наивысшей ступени мощности. Тем самым будут устранены запахи, свойственные новому изделию.

Небольшое дымление прибора при первом нагревании является нормальным.

Ваш новый прибор

Здесь вы научитесь пользоваться вашим новым прибором и получите информацию о принадлежностях, входящих в объем поставки.

Это ваш новый гриль на вулканической лаве



- 1 Стеклокерамическая крышк
- 2 Решетка гриля
- 3 Контейнер для лавы
- 4 Нагревательный элемент гриля
- 5 Переключатель
- 6 Лампочка работы

Выключатель и лампочка работы

Переключателем устанавливается ступень нагревания гриля. Вы можете плавно регулировать мощность нагрева. После окончания использования гриля поверните переключатель на 0, чтобы выключить прибор.

Лампочка работы горит, если гриль включен, предупреждая об опасности ожога.

Нагревательный элемент гриля



Осторожно, опасность ожога! Нагревательный элемент при работе сильно нагревается. К решетке гриля и к нагревательному элементу можно прикасаться только после того, как прибор полностью охладится.

Возможно, вы обратите внимание на то, что нагревательный элемент гриля во время приготовления гриля то включается, то выключается. Это нормально.

Если снять решетку гриля, то нагревательный элемент можно откинуть вверх. Когда нагревательный элемент откинут вверх, он по причинам безопасности остается в выключенном состоянии.

Контейнер для лавы

Перед первым использованием достаньте куски вулканической лавы из упаковки и положите их в контейнер для лавы.

Водяная баня

Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой. Количество воды зависит от того, хотите ли вы приготавливать гриль с лавой или без нее.



Осторожно, опасность обваривания! Если при добавлении воды она попадает на горячую решетку или на нагревательный элемент гриля, то возникает водяной пар.

Настройка гриля

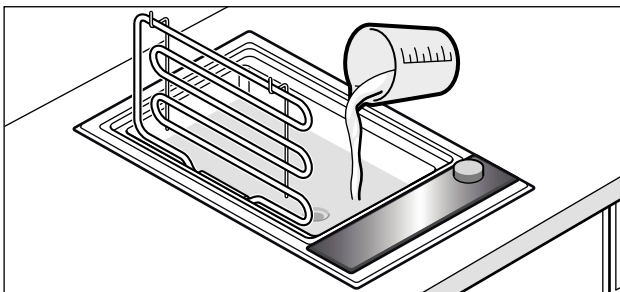
Вы можете приготавливать гриль над вулканической лавой или на водяной бане.

Лава аккумулирует жар, излучаемый нагревательным элементом, и производит интенсивное и равномерное распределение тепла.

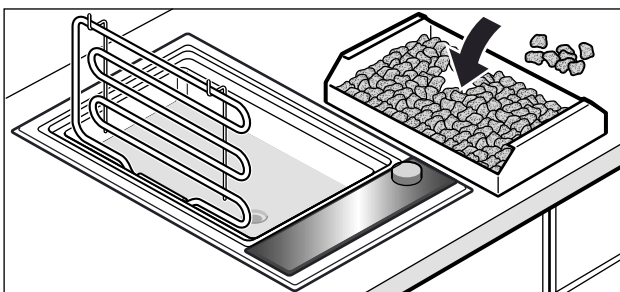
При приготовлении гриля на водяной бане, благодаря поднимающемуся водяному пару мясо становится более сочным сочность.

Приготовление гриля над вулканической лавой

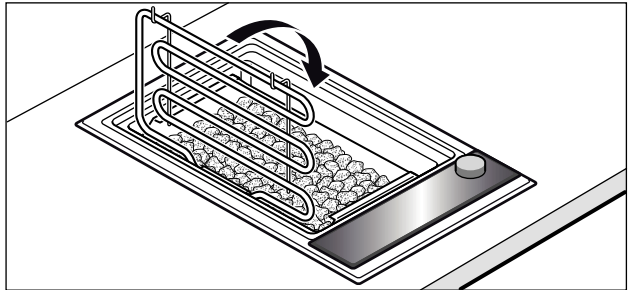
1. Снимите решетку гриля и откиньте вверх нагревательный элемент. Достаньте из прибора контейнер для лавы.
2. Налейте в резервуар гриля 700 мл воды до нижней метки.



3. Достаньте куски вулканической лавы из упаковки и положите их в контейнер для лавы. Установите в прибор контейнер для лавы.



4. Опустите нагревательный элемент гриля, наложите решетку гриля.



5. В течение 8-12 минут прогрейте гриль на наивысшей ступени мощности. После этого вы можете положить в гриль приготавливаемые продукты. Установите ступень гриля согласно приведенной таблице.
Указание: пустой гриль следует прогревать не более 8-12 минут. Более длительное нагревание может привести к отключению прибора (защита от перегрева). Выключите прибор и дайте ему остыть, прежде чем включить его снова.

В результате стекания жира на нагревательный элемент гриля и на горячую лаву возникает дым. Стекающий жир может быстро воспламениться.

Добавление воды

Перед каждым новым циклом приготовления гриля необходимо проверять уровень воды в резервуаре гриля. При необходимости следует долить воду до нижней метки.



Осторожно, опасность обваривания! Если при добавлении воды она попадает на горячую решетку или на нагревательный элемент гриля, то возникает водяной пар.

Слив воды

Если вода при сливе все еще достаточно горяча, долейте в нее холодную воду для охлаждения!

Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Замена вулканической лавы

Вулканическая лава впитывает стекающий жир и насыщается им так, что куски лавы становятся темными. В этом случае вулканическая лава подлежит замене.

Подходящую вулканическую лаву для вашего гриля вы можете получить в вашем специализированном магазине или в нашей службе сервиса.

Приготовление гриля на водяной бане

1. Снимите решетку гриля и откиньте вверх нагревательный элемент. Достаньте из прибора контейнер для лавы.
2. Налейте в резервуар гриля 2,5 л воды до верхней метки.
3. Опустите нагревательный элемент гриля, наложите решетку гриля.
4. В течение 8-12 минут прогрейте гриль на наивысшей ступени мощности. После этого вы можете положить в гриль приготавливаемые продукты. Установите ступень гриля согласно приведенной таблице.
Указание: пустой гриль следует прогревать не более 8-12 минут. Более длительное нагревание может привести к отключению прибора (защита от перегрева). Выключите прибор и дайте ему остыть, прежде чем включить его снова.

Добавление воды

При приготовлении гриля необходимо следить за уровнем воды в резервуаре гриля. При необходимости следует долить воду до верхней метки.



Осторожно, опасность обваривания! Если при добавлении воды она попадает на горячую решетку или на нагревательный элемент гриля, то возникает водяной пар.

Слив воды

Если вода при сливе все еще достаточно горяча, долейте в нее холодную воду для охлаждения!

Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Защита от перегрева

Защита от перегрева отключает нагрев гриля при опасности перегрева. После того, как гриль достаточно охладится, нагрев гриля автоматически включается снова.

Таблицы и полезные советы

Таблица гриля

Данные таблицы следует рассматривать как ориентировочные значения, которые действительны лишь в случае предварительного прогретого гриля. Эти значения могут варьироваться в зависимости от вида и массы продукта гриля.

Вы можете производить плавную регулировку мощности. Может быть так, что оптимальная мощность для вашего случая применения лежит между двумя ступенями!

По крайней мере, один раз переверните продукт гриля.

Продукт гриля	Время предв. разогрева на ступени 9 в мин.	Установка перекл. для гриля на вулкан. лаве	Установка перекл. для гриля над водяной баней	Время для гриля в мин.
Говяжий стейк, средний, 2-3 см	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Стейк на косточке, розовый, 3 см	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Свиной стейк из шейной части (без костей)	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Свинная котлета на косточке*, 2 см	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Баранья отбивная (розовая), 2 см	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Грудка цыпленка, 2 см	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Крылышки цыпленка, по 100 г	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Шницель из индюшки (натур.), 2 см	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Лососевый стейк**, 3 см	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Тунцовый стейк**, 2 см	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Форель*** (цельная, 200 г)	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Большие креветки, по 30 г	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Гамбургеры / фрикадельки, 1 см	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Шашлыки на вертеле****, по 100 г	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Колбаски на гриле, по 100 г	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Овощи*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* надрезать вдоль косточки

** смазать маслом решетку гриля

*** шкуру хорошо смазать, еще раз смазать перед переворачиванием

**** часто переворачивать

***** например: баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, паприка четвертями

Советы по приготовлению гриля

Качество мяса

Результаты гриля зависят от вида и качества мяса, и от вашего личного вкуса. Кусочки гриля должны быть по возможности одинаковой толщины. При этом они румянятся равномерно и сохраняют сочность.

Предварительное прогревание гриля

Всегда предварительно прогревайте гриль. Таким образом, благодаря интенсивному тепловому излучению, на поверхности продукта сможет возникнуть хрустящая корочка, препятствующая выходу сока.

Подготовка продукта приготовления гриля

Чтобы избежать поверхностного высыхания и улучшить вкус, с помощью кисточки слегка покройте продукт термостойким маслом. Следите за тем, чтобы не было слишком много масла, так как существует опасность пожара!

Делайте стейки на гриле всегда без употребления соли. В противном случае происходит выделение воды и растворимых питательных веществ и их потеря.

Жировой слой (например, на отбивных) следует удалять только с готового гриля, иначе мясо теряет сок и аромат.

Выкладывание продукта на решетку

Кусочки мяса для гриля кладите непосредственно на решетку. В случае лишь одно куса гриля положите его по возможности посередине решетки. Так гриль удастся лучше всего.

Перевоорачивание продукта гриля

Перевоорачивайте мясо, когда на его поверхности появляются маленькие капли сока.

Перевоорачивайте куски гриля тогда, когда они легко отделяются от решетки. При схватывании мяса и продукта гриля происходит разрушение волокон и выделение сока из мяса.

Советы по приготовлению гриля

Нельзя прокалывать мясо при приготовлении гриля. При этом происходит потеря сока.

Если на поверхности стейка выступает сок, то это значит, что мясо достигло средней готовности (внутри розовое, а снаружи покрыто румяной хрустящей корочкой).

Подавайте готовый гриль в горячем виде. Не подогревайте готовый гриль, так как мясо при этом становится жестким.

Стекающий каплями жир

Стекающий каплями жир может воспламениться на нагревательном элементе и приводить к кратковременному образованию пламени и дыма. Для уменьшения этого эффекта продукты с большим содержанием жира следует приготавливать на гриле над водяной баней.

Уход и очистка

Не пользуйтесь устройствам очистки под высоким давлением или пароструйными аппаратами.



Осторожно, опасность ожога! Перед очисткой гриль должен быть полностью охлажден.

После каждого использования гриля производите его очистку. Пригоревшие остатки поддаются удалению лишь с большим трудом.

Прежде чем пользоваться новыми кухонными полотенцами их следует хорошо выстирать.

Слив воды

Если вода при сливе все еще достаточно горяча, долейте в нее холодную воду для охлаждения!

Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

Очистка металлических частей

Промойте металлические части теплым щелочным раствором и протрите их насухо.

Избегайте царапающих и трущих средств, так как иначе на поверхности могут образоваться царапины. Приставшие остатки загрязнений следует отделять мягкой щеткой или предварительно размягчать.

Очистка решетки гриля

Очищайте решетку гриля вручную мягким моющим средством. Для очистки эмалированной решетки гриля нельзя использовать кислотосодержащие жидкости (лимонный сок, уксус и т.д.).

Пригоревшие остатки пищи не соскабливайте, а размягчайте в щелочном растворе.

Вулканическая лава

Влажные куски лавы при случае можно просушить в духовке при 200 °С. Тем самым можно избежать образования плесени.

Стеклокерамическая накладдка и стеклокерамическая крышка

Небольшие загрязнения удаляйте влажным полотенцем или теплым щелочным раствором. Остатки моющего средства следует смыть холодной водой, а затем просушить поверхность.

Неподходящие средства очистки

Ни в коем случае нельзя использовать царапающие губки или трущие средства. Нельзя использовать также химически агрессивные очистители, такие как аэрозоли для духовок или пятновыводители.

Не очищайте в посудомоечной машине решетку гриля, контейнер для вулканической лавы и стеклокерамическую крышку.

Служба сервиса

Если ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти вам на помощь. Адрес и телефон ближайшего отделения сервиса вы можете найти в телефонной книге. Как найти ближайшее отделение сервиса, вам могут подсказать также в указанных сервисных центрах.

Е-номер и FD-номер

При обращении в нашу службу сервиса укажите Е-номер и FD-номер прибора. Эти номера вы найдете на типовой табличке прибора. Для того, чтобы в случае неисправности вам не пришлось долго искать, вы можете здесь сразу же занести данные вашего прибора.

Е-номер	FD-номер
---------	----------

Índice

Aspectos a ter em consideração	122
Antes da montagem encastrada	122
Instruções de segurança	123
Causas dos danos	124
Antes da primeira colocação em funcionamento ...	124
O seu aparelho novo	125
Este é o seu novo grill de pedras vulcânicas	125
Botões e luz-piloto	126
Elemento de aquecimento do grill	126
Recipiente das pedras vulcânicas	126
Banho-maria	126
Ajustes do grill	127
Grelhar sobre as pedras vulcânicas	127
Grelhar sobre o banho-maria	129
Protecção contra sobreaquecimento	130
Tabelas e sugestões	131
Tabela do grill	131
Sugestões para grelhar	132
Cuidados e Limpeza	133
Serviço de Apoio ao Cliente	135

Aspectos a ter em consideração

Leia atentamente este manual de instruções. Apenas assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções e as instruções de montagem num local seguro. Se entregar o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar do manual de instruções.

Antes da montagem encastrada

Eliminação ecológica



Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Este aparelho ostenta marcas em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Danos resultantes do transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso verifique danos resultantes do transporte não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de alimentação apresentar danos, um técnico devidamente formado pelo fabricante terá de proceder à substituição do mesmo, de forma a evitar situações de perigo.

Montagem e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.



Instruções de segurança

Este aparelho destina-se unicamente às cozinhas domésticas, pelo que deve ser utilizado exclusivamente para a preparação de refeições.

Não utilize carvão vegetal nem combustíveis semelhantes no grill!

Utilização segura

Adultos e crianças não podem utilizar o aparelho sem supervisão, se não reunirem as condições físicas ou mentais necessárias para o efeito ou se não dispuserem de conhecimentos e experiência suficientes para uma utilização correcta e segura do mesmo.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Óleo e gorduras sobreaquecidos

Cuidado, perigo de incêndio! Óleo e gorduras sobreaquecidos inflamam-se facilmente. Nunca deixe óleo e gorduras quentes sem supervisão. Nunca apague óleo em chamas com água. Abafe as chamas com uma tampa e desligue o aparelho.

Grill quente

Cuidado, perigo de queimadura! O aparelho aquece durante o funcionamento, podendo provocar chamas por breves instantes. Mantenha as crianças afastadas!

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca guarde matérias combustíveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis) nas gavetas ou compartimentos situados por baixo do aparelho.

Perigo de curto-circuito! Nunca passe os cabos de alimentação de aparelhos eléctricos sobre o grill quente, pois O isolamento dos cabos pode derreter.

Cobertura vitrocerâmica

Cuidado, perigo de queimadura! Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho. nunca ligue o grill com a cobertura colocada.

Limpeza

Desligue e limpe o grill após cada utilização, depois de ter arrefecido. Os resíduos de gordura podem-se inflamar.

Reparações

As reparações inadequadas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações podem apenas ser realizadas por um técnico formado pela nossa empresa.

Se o aparelho apresentar defeitos desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Causas dos danos

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre o painel ou a cobertura vitrocerâmica pode provocar danos.

Cobertura vitrocerâmica

Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho. nunca ligue o grill com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para pousar objectos ou como superfície de aquecimento.

Antes da primeira colocação em funcionamento

Pedras vulcânicas

Antes da primeira colocação em funcionamento retire as pedras de lava do saco de embalagem e coloque as mesmas dentro do recipiente previsto para o efeito.

Aquecimento do grill

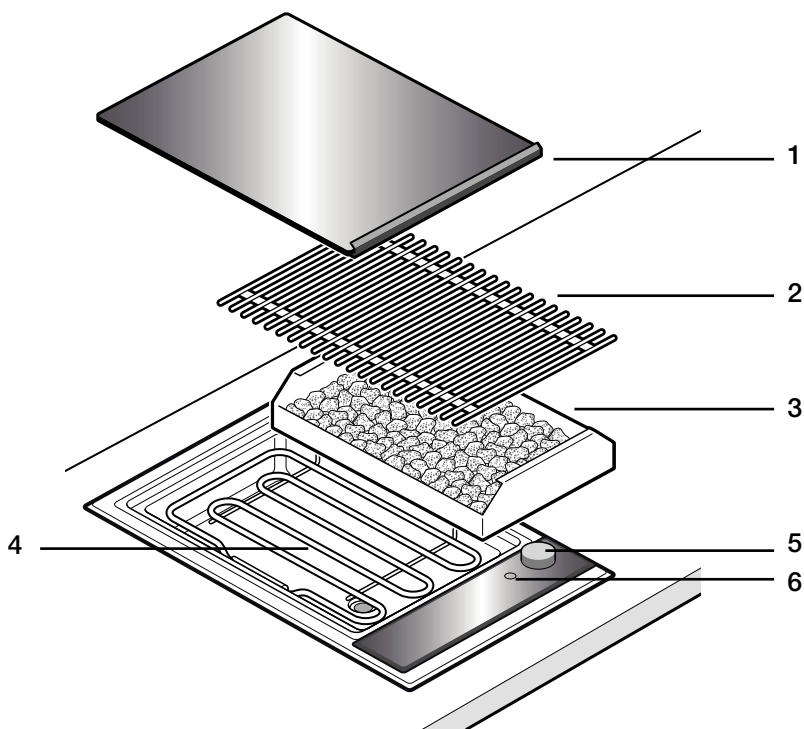
Antes da primeira colocação em funcionamento limpe muito bem o grill e os acessórios. Em seguida, aqueça o grill durante alguns minutos no nível de potência máximo, sem colocar alimentos sobre o mesmo. Desta forma são eliminados os odores gerados pelo equipamento novo.

Durante a primeira colocação em funcionamento é normal que se forme fumo.

O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios fornecidos.

Este é o seu novo grill de pedras vulcânicas



- 1 Cobertura vitrocerâmica
- 2 Grelha do grill
- 3 Recipiente das pedras vulcânicas
- 4 Elemento de aquecimento do grill
- 5 Botões
- 6 Luz-piloto

Botões e luz-piloto

O botão permite ajustar a potência do grill. É possível ajustar a potência de forma contínua. Depois de grelhar, rode o botão para a posição 0, para desligar o aparelho.

A luz-piloto ilumina-se quando o grill está ligado e alerta contra queimaduras.

Elemento de aquecimento do grill



Cuidado, perigo de queimadura! O elemento de aquecimento aquece durante o funcionamento. Não toque na grelha do grill e no elemento de aquecimento se o aparelho não tiver arrefecido.

Possivelmente vai notar que, durante o tempo de funcionamento, os elementos de aquecimento se ligam e desligam automaticamente. Tal é normal.

Se retirar a grelha do grill é possível elevar o elemento de aquecimento pela parte lateral. Por motivos de segurança, o elemento de aquecimento mantém-se desligado quando está elevado.

Recipiente das pedras vulcânicas

Antes da primeira colocação em funcionamento retire as pedras de lava do saco de embalagem e coloque as mesmas dentro do recipiente previsto para o efeito.

Banho-maria

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, encha o recipiente do grill com água. A quantidade de água depende se pretende grelhar com ou sem pedras vulcânicas.



Cuidado, perigo de escaldadura! O contacto da água com a grelha quente do grill ou o elemento de aquecimento gera vapor.

Ajustes do grill

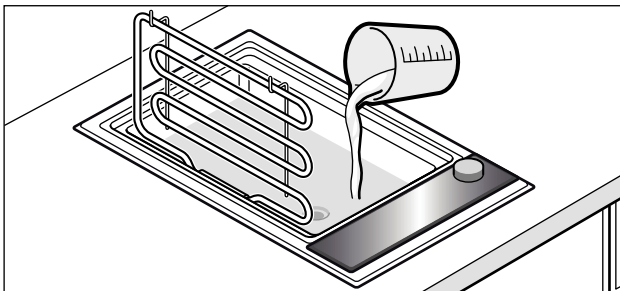
O grill permite-lhe grelhar sobre as pedras vulcânicas ou sobre o banho-maria.

As pedras vulcânicas armazenam o calor emitido pelo elemento de aquecimento do grill e asseguram uma distribuição intensa e uniforme do calor.

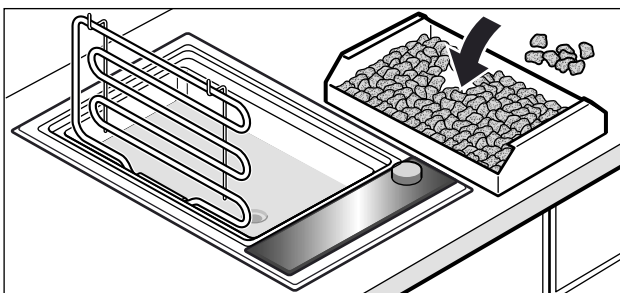
Ao grelhar sobre o banho-maria, o vapor da água torna a carne mais suculenta.

Grelhar sobre as pedras vulcânicas

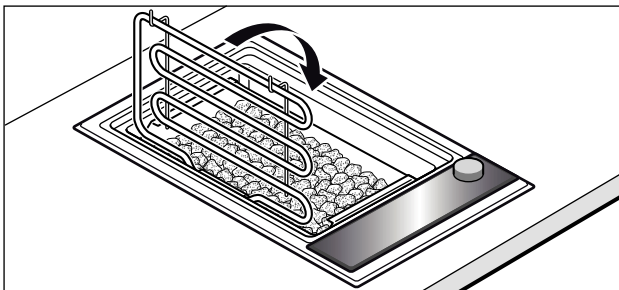
1. Retire a grelha do grill e eleve o elemento de aquecimento lateralmente. Retire o recipiente das pedras vulcânicas do aparelho.
2. Adicione 700 ml de água no recipiente do grill, até à marca inferior.



3. Retire as pedras vulcânicas do saco de embalagem e coloque-as no recipiente previsto para o efeito. Coloque o recipiente das pedras vulcânicas no aparelho.



4. Baixe o elemento de aquecimento e coloque a grelha do grill.



5. Pré-aquecer o grill durante 8-12 minutos no nível máximo. Em seguida, pode colocar os alimentos que pretende grelhar sobre o grill. Ajuste o nível de potência do grill de acordo com a tabela.

Nota: No máximo, pré-aquecer o grill vazio durante 8-12 minutos. Tempos de pré-aquecimento mais prolongados podem resultar no desligamento do aparelho (protecção contra sobreaquecimento). Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o voltar a ligar.

Os pingos de gordura que caem sobre o elemento de aquecimento do grill e sobre as pedras vulcânicas geram fumo, podendo provocar chamas por breves instantes.

Adicionar água

Verifique o nível de água do recipiente do grill antes de cada nova utilização do grill. Se for necessário, adicione água até à marca inferior.



Cuidado, perigo de escaldadura! O contacto da água com a grelha quente do grill ou o elemento de aquecimento gera vapor.

Esvaziar água

Se a água ainda estiver quente, adicione água fria, para que arrefeça!

Para esvaziar a água, coloque um recipiente resistente ao calor sob a torneira de drenagem. Abra a torneira rodando a alavanca 90° para baixo. Em seguida, feche a torneira rodando a alavanca para cima, até ao batente.

Substituição das pedras vulcânicas

As pedras vulcânicas absorvem pingos de gordura e quando apresentam uma coloração escura estão saturadas. Nessa altura é necessário proceder à sua substituição.

Pode adquirir as pedras vulcânicas adequadas para o grill no seu revendedor ou através do nosso Serviço de Apoio ao Cliente.

Grelhar sobre o banho-maria

1. Retire a grelha do grill e eleve o elemento de aquecimento lateralmente. Retire o recipiente das pedras vulcânicas do aparelho.
2. Adicione 2,5 l de água ao recipiente do grill, até à marca superior.
3. Baixe o elemento de aquecimento e coloque a grelha do grill.
4. Pré-aquecer o grill durante 8-12 minutos no nível máximo. Em seguida, pode colocar os alimentos que pretende grelhar sobre o grill. Ajuste o nível de potência do grill de acordo com a tabela.

Nota: No máximo, pré-aquecer o grill vazio durante 8-12 minutos. Tempos de pré-aquecimento mais prolongados podem resultar no desligamento do aparelho (protecção contra sobreaquecimento). Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o voltar a ligar.

Adicionar água

Ao grelhar tenha atenção ao nível de água do recipiente do grill. Se for necessário, adicione água até à marca superior



Cuidado, perigo de escaldadura! O contacto da água com a grelha quente do grill ou o elemento de aquecimento gera vapor.

Esvaziar água

Se a água ainda estiver quente, adicione água fria, para que arrefeça!

Para esvaziar a água, coloque um recipiente resistente ao calor sob a torneira de drenagem. Abra a torneira rodando a alavanca 90° para baixo. Em seguida, feche a torneira rodando a alavanca para cima, até ao batente.

Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento do grill, a protecção contra sobreaquecimento desliga o aquecimento do grill. Depois do aparelho ter arrefecido suficientemente, o aquecimento do grill volta a ligar-se automaticamente.

Tabelas e sugestões

Tabela do grill

Os dados desta tabela são valores de referência e aplicam-se a um grill pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a grelhar.

É possível ajustar a potência de forma contínua, pois a potência óptima da finalidade pretendida pode situar-se entre dois níveis!

Vire os alimentos pelo menos uma vez.

Alimentos a grelhar	Tempo de pré-aquecimento na posição 9 em minutos	Posição do botão Grelhar sobre as pedras vulcânicas	Posição do botão Grelhar sobre o banho-maria	Tempo de grill em minutos
Bife de novilho, no ponto, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Bife T-Bone, rosado, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Bife do cachaço de porco, desossado	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Costeletas de porco*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Costeletas de borrego, rosado, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Peito de frango, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Asas de frango, 100 g cada	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Bife de peru, natural, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lombo de salmão**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Bife de atum**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Truta***, inteira, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Gambas, 30 g cada	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hambúrguer / almôndegas, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Espetadas****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Salsicha de churrasco, 100 g cada	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Legumes*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Fazer cortes ao longo do osso

** Untar a grelha do grill

*** Untar bem a pele e, antes de virar, voltar a untar

**** Virar frequentemente

***** p. ex. beringelas, curgetes, em rodela com 1 cm de espessura, pimentos em quartos

Sugestões para grelhar

Qualidade da carne	O resultado do grelhado depende do tipo e da qualidade da carne, bem como dos seus gostos pessoais. A espessura da peça deve ser uniforme. Assim doura uniformemente e mantém-se suculenta.
Pré-aquecimento do grill	Faça sempre o pré-aquecimento do grill. Desta forma o calor intenso permite criar uma crosta na parte exterior da peça, impedindo a perda dos sucos.
Preparação dos alimentos a grelhar	Para impedir o ressequecimento da parte exterior e para melhorar o sabor, pincele ligeiramente a peça com uma gordura de boa qualidade. Não utilize gordura em excesso, caso contrário existe perigo de incêndio! Grelhe os bifes sempre sem sal. Caso contrário perde-se suculência e nutrientes solúveis. Remova a camada de gordura (p. ex. na costeleta) apenas depois de grelhar a peça, caso contrário a carne perde sucos e aroma.
Colocação dos alimentos sobre o grill	Coloque os alimentos directamente sobre a grelha. Se pretender grelhar apenas uma peça coloque-a no centro da grelha. Desta forma obterá melhores resultados.
Virar os alimentos	Vire a carne quando a parte exterior da mesma deixar de apresentar gotículas. Não vire as peças se estas não se soltarem facilmente da grelha. Quando a carne fica colada à grelha destroem-se fibras e perdem-se sucos.
Sugestões para grelhar	Não pique a carne enquanto a está a grelhar, pois perdem-se sucos. Quando o bife começar a perder sucos na parte superior, a carne está média (rosada por dentro e estaladiça e dourada por fora). Sirva os grelhados em pratos aquecidos e não os mantenha aquecidos, pois ficam duros.

Pingos de gordura

Os pingos de gordura podem inflamar-se no elemento de aquecimento e provocar a formação breve de chamas e fumo. Para reduzir esse efeito, os alimentos com elevado teor de gordura devem ser grelhados sobre o banho-maria.

Cuidados e Limpeza



Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.

Cuidado, perigo de queimadura! Antes de proceder à limpeza, aguarde pelo arrefecimento completo do grill.

Limpe o grill após cada utilização. Caso contrário, os resíduos queimados serão difíceis de remover.

Panos e esfregões de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Esvaziar água

Se a água ainda estiver quente, adicione água fria, para que arrefeça!

Para esvaziar a água, coloque um recipiente resistente ao calor sob a torneira de drenagem. Abra a torneira rodando a alavanca 90° para baixo. Em seguida, feche a torneira rodando a alavanca para cima, até ao batente.

Limpeza das partes metálicas

Lave as partes metálicas com água morna e detergente e, em seguida, seque-as muito bem.

Evite riscar e esfregar, pois formam-se riscos permanentes. Amoleça a sujidade mais resistente ou limpe-a apenas com uma escova macia.

Limpeza da grelha do grill

Limpe a grelha manualmente com um detergente de louça suave. Não aplique líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) sobre a grelha esmaltada.

Não raspe os resíduos mais incrustados, amoleça-os em água com detergente da louça.

Pedras vulcânicas

Quando as pedras vulcânicas estiverem muito húmidas seque-as, de vez em quando, no forno, a uma temperatura de 200 °C. Desta forma evita-se a eventual formação de bolor.

Painel vitrocerâmico e cobertura vitrocerâmica

Remova sujidades ligeiras com um pano húmido ou com água morna e detergente da louça.

Enxagúe os resíduos de detergente da louça com água fria e, em seguida, seque bem a superfície.

Produtos de limpeza inadequados

Nunca utilize esponjas ou produtos abrasivos, nem produtos de limpeza agressivos como sprays para limpeza de fornos ou removedores de manchas.

Não lave a grelha, o recipiente das pedras vulcânicas nem a cobertura vitrocerâmica na máquina de lavar louça.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Poderá encontrar o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Serviço de Apoio ao Cliente referidos também lhe poderão indicar um centro próximo da sua área de residência.

Número E e número FD

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se no aparelho. Para, em caso de avaria, não perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho pode inserir os mesmos neste local.

N.º E	FD
Serviço de Apoio ao Cliente ☎	

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.