

---

|    |                              |           |
|----|------------------------------|-----------|
| de | Gebrauchsanleitung .....     | 2 – 22    |
| en | Operating instructions ..... | 23 – 43   |
| fr | Mode d'emploi .....          | 44 – 64   |
| nl | Gebruiksaanwijzing .....     | 65 – 85   |
| it | Istruzioni per l'uso .....   | 86 – 106  |
| es | Instrucciones de uso .....   | 107 – 127 |

---

Gebrauchsanleitung  
Operating instructions  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso

# Inhaltsverzeichnis

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> .....   | <b>4</b>  |
| Vor dem Einbau .....                    | 4         |
| Sicherheitshinweise .....               | 5         |
| Ursachen für Schäden .....              | 6         |
| Vor der ersten Benutzung .....          | 6         |
| <b>Ihr neues Gerät</b> .....            | <b>7</b>  |
| Das ist Ihr neuer Lavasteingrill .....  | 7         |
| Bedienfeld .....                        | 8         |
| Restwärmeanzeige .....                  | 9         |
| Grillheizkörper .....                   | 9         |
| Lavasteinbehälter .....                 | 9         |
| Wasserbad .....                         | 9         |
| <b>Grill einstellen</b> .....           | <b>10</b> |
| Grill ein- und ausschalten .....        | 10        |
| Grill einstellen .....                  | 10        |
| Grill vorheizen .....                   | 11        |
| Überhitzungsschutz .....                | 11        |
| Automatische Zeitbegrenzung .....       | 11        |
| <b>Grillen über Lavasteinen</b> .....   | <b>12</b> |
| Grill einstellen .....                  | 12        |
| <b>Grillen über dem Wasserbad</b> ..... | <b>14</b> |
| <b>Tabellen und Tipps</b> .....         | <b>15</b> |
| Grilltabelle .....                      | 15        |
| Tipps zum Grillen .....                 | 16        |
| <b>Timer</b> .....                      | <b>17</b> |

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Grundeinstellungen</b> .....   | <b>18</b> |
| Grundeinstellungen ändern .....   | 19        |
| <b>Pflege und Reinigung</b> ..... | <b>19</b> |
| <b>Störung beheben</b> .....      | <b>21</b> |
| <b>Kundendienst</b> .....         | <b>22</b> |

---

# 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 Benutzung**

### **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 Zubehörteile 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.

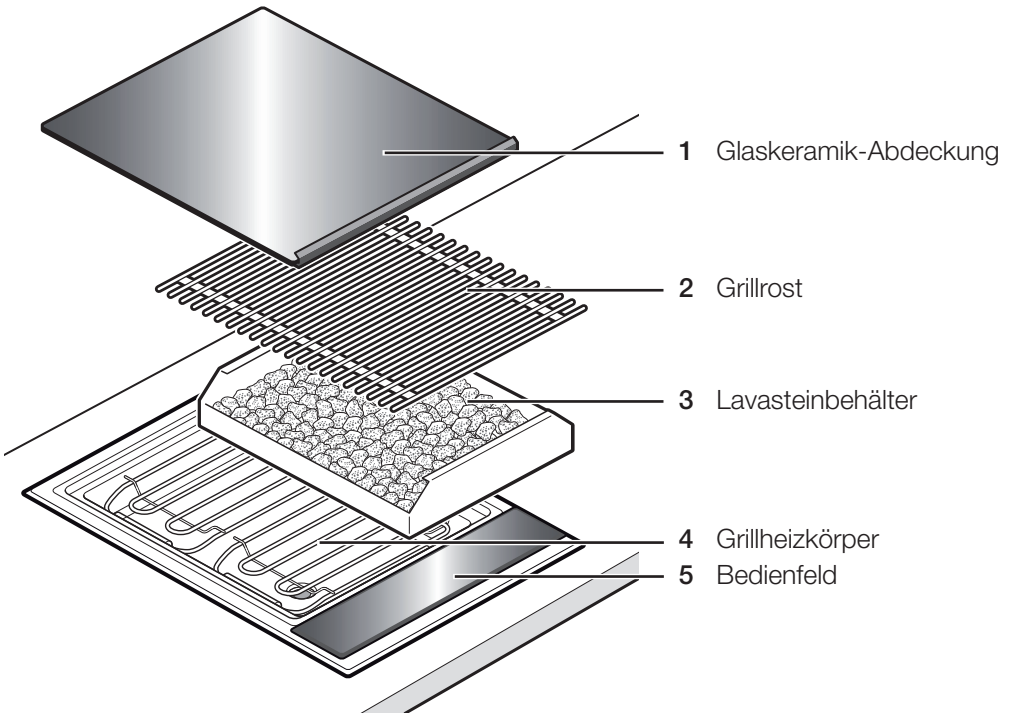
---

# Ihr neues Gerät

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

---

## Das ist Ihr neuer Lavasteingrill

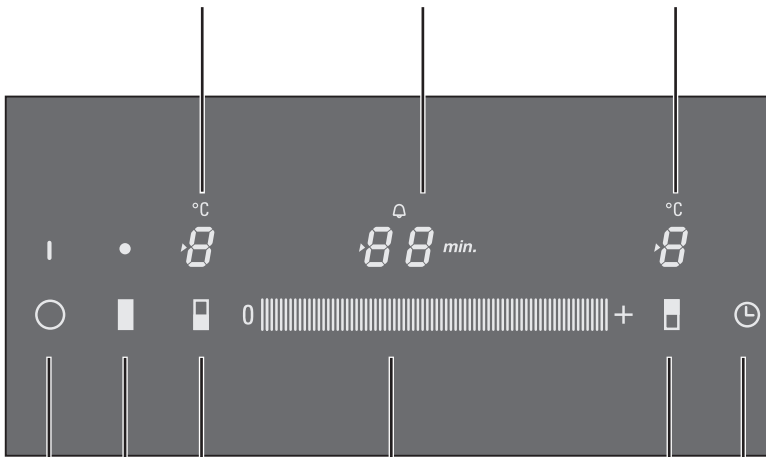





# Bedienfeld

**Anzeige für  
Heizkörper vorn**  
Grillstufe 1-9  
Restwärme H/h  
Vorheizsymbol °C



**Anzeige für  
Timer**

**Anzeige für  
Heizkörper hinten**  
Grillstufe 1-9  
Restwärme H/h  
Vorheizsymbol °C



**Bedienflächen für**  
Hauptschalter   
Heizkörper beide   
Heizkörper vorn 

**Einstellbereich**  
Zum Einstellen der Grillstufe  
Zum Einstellen des Timers

**Bedienflächen für**  
Timer   
Heizkörper hinten 

## Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

## Hinweis

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken.  
Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

---

## Restwärmeanzeige

Der Grill hat eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist der Grill noch heiß. Kühlt der Grill weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn der Grill ausreichend abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Grill erst, wenn die Restwärmeanzeige vollständig erloschen ist.

---

## Grillheizkörper



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

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

Die Heizkörper sind zusammen oder getrennt regelbar.

Wenn Sie den Grillrost abnehmen, können Sie die Heizkörper seitlich hochschwenken. Wenn ein 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

---

## Grill ein- und ausschalten

Den Grill schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Der Grill ist nun betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Der Grill ist ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

### Hinweis

Der Grill schaltet sich automatisch aus, wenn die Grillstufe länger als 20 Sekunden auf 0 eingestellt ist.

---

## Grill einstellen






Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Grillstufe ein.

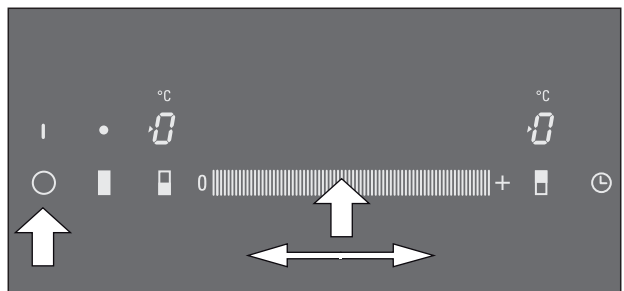
Grillstufe 1 = niedrigste Leistung

Grillstufe 9 = höchste Leistung

### Grillstufe einstellen:

Der Grill muss eingeschaltet sein.

1. Mit Symbol ,  oder  beide oder einen der Heizkörper wählen. In den Grillstufen-Anzeigen leuchtet  und das Symbol  für die Heizkörper-Auswahl.
2. Über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Grillstufe in der Anzeige erscheint.



### Grillstufe ändern:

Den Heizkörper auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Grillstufe einstellen.

### Grillstufe ausschalten:

Den Heizkörper auswählen und im Einstellbereich auf 0 stellen.

---

## Grill vorheizen

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist. Das Vorheizsymbol erlischt. Während der Vorheizzeit heizt der Grill mit voller Leistung. Danach wird die Leistung durch Ein- und Ausschalten der Heizkörper reduziert, um eine konstante Temperatur für die jeweilige Stufe zu erreichen.

Die Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Grillstufe zwischen 8 und 10 Minuten.

---

## Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung des Grills die Grillheizung ab. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **2**. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.

---

## Automatische Zeitbegrenzung

Ist der Grill zu lange in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Grillheizung wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **8**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

---

# Grillen über Lavasteinen

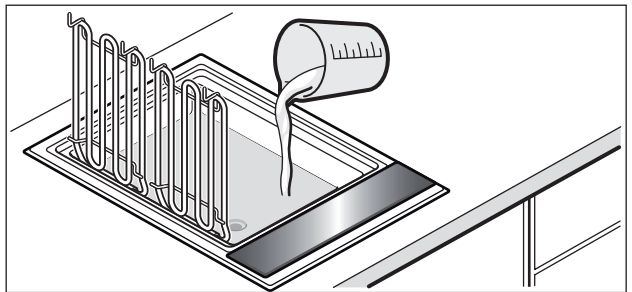
Sie können mit Ihrem Grill über Lavasteinen oder über einem Wasserbad grillen.

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

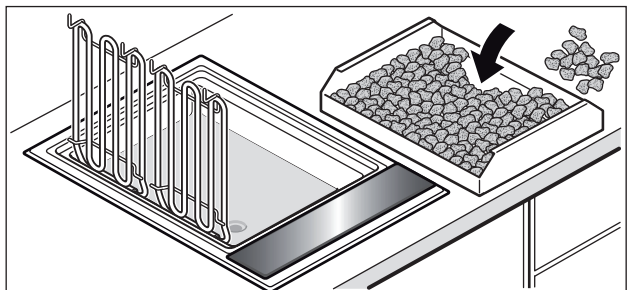
---

## Grill einstellen

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

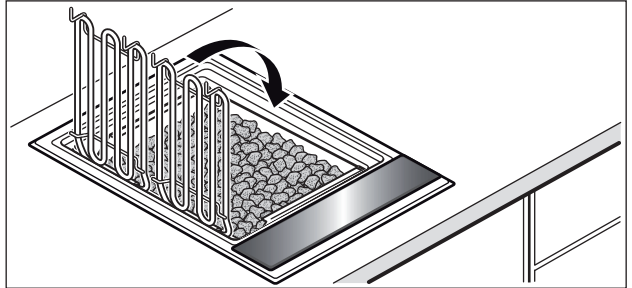


3. Lavasteine aus dem Verpackungsbeutel nehmen und in den Lavasteinbehälter füllen. Lavasteinbehälter in das Gerät einsetzen.





4. Beide Grillheizkörper herunterschwenken, Grillrost auflegen.



5. Die Grillstufe entsprechend der Tabelle einstellen. Heizen Sie den Grill entsprechend der Tabelle vor. Dann können Sie das Grillgut auflegen.

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

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

1. Grillrost abnehmen und beide Grillheizkörper hochschwenken. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. 3,5 l Wasser in den Grillbehälter bis zur oberen Markierung füllen.
3. Beide Grillheizkörper herunterschwenken, Grillrost auflegen.
4. Die Grillstufe entsprechend der Tabelle einstellen. Heizen Sie den Grill entsprechend der Tabelle vor. Dann können Sie das Grillgut auflegen.

## 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.

# 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.

Das Grillgut erst auflegen, wenn die Vorheizzeit verstrichen ist.

Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

| Grillgut                          | Einstellung beim Grillen über Lavasteinen | Einstellung beim Grillen über Wasserbad | Grillzeit in Minuten |
|-----------------------------------|---|---|----------------------|
| Rindersteak, medium, 2-3 cm       | 8 - 9                                     | 9                                       | 8 - 10               |
| T-Bone-Steak, rosa, 3 cm          | 6 - 7                                     | 7 - 8                                   | 10 - 15              |
| Schweinenackensteak, ohne Knochen | 7 - 8                                     | 8 - 9                                   | 12 - 16              |
| Schweinekoteletts*, 2 cm          | 4 - 5                                     | 5 - 6                                   | 15 - 20              |
| Lammkoteletts, rosa, 2 cm         | 5 - 6                                     | 6 - 7                                   | 8 - 12               |
| Hähnchenbrust, 2 cm               | 5 - 6                                     | 5 - 7                                   | 14 - 18              |
| Hähnchenflügel, à 100 g           | 5 - 6                                     | 6 - 7                                   | 15 - 20              |
| Putenschnitzel, natur, 2 cm       | 5 - 6                                     | 6 - 7                                   | 12 - 15              |
| Lachssteak**, 3 cm                | 3 - 4                                     | 4 - 5                                   | 20 - 25              |
| Thunfischsteak**, 2 cm            | 4 - 5                                     | 5 - 6                                   | 10 - 15              |
| Forelle***, ganz, 200 g           | 5 - 6                                     | 6 - 7                                   | 12 - 15              |
| Riesengarnelen, à 30 g            | 6 - 7                                     | 7 - 8                                   | 12 - 15              |
| Hamburger / Frikadellen, 1 cm     | 4 - 5                                     | 5 - 6                                   | 12 - 17              |
| Schaschlikspieße****, à 100 g     | 3 - 4                                     | 4 - 5                                   | 17 - 25              |
| Grillwurst, à 100 g               | 4 - 5                                     | 5 - 6                                   | 10 - 20              |
| Gemüse*****                       | 2 - 3                                     | 3 - 4                                   | 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 die vordere oder hintere Grillzone. 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.

## Langes Grillen auf hoher Grillstufe

Wenn Sie sehr lange mit hoher Leistung grillen ist es möglich, dass der vordere Heizkörper in der Leistung begrenzt wird um die Geräteelektronik zu schützen.




---

# Timer


Der Timer kann als Küchenwecker verwendet werden. Der Timer schaltet nicht den Grill ein oder aus.

Mit dem Timer können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch bei ausgeschaltetem Grill verwenden.


## So stellen Sie ein

1. Symbol  berühren, bis die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

## Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.



















## Zeit korrigieren

Symbol  berühren, im Einstellbereich die Zeit neu einstellen.

---

# Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Grundeinstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.






| Anzeige   | Funktion   |
|---|--|
|    | <b>Signalton</b> <ul style="list-style-type: none"><li> Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet</li><li> Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet</li><li> Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet*</li></ul>  |
|    | <b>Dauer des Timer-Ende Signals</b> <ul style="list-style-type: none"><li> 10 Sekunden*</li><li> 30 Sekunden</li><li> 1 Minute</li></ul>  |
|    | <b>Kombination der Grillheizkörper</b> <ul style="list-style-type: none"><li> Aus: Beim Einschalten sind die beiden Grillheizkörper getrennt.</li><li> Ein: Beim Einschalten sind die beiden Grillheizkörper kombiniert.</li><li> Beim Einschalten bleibt die letzte Einstellung erhalten.*</li></ul> |
|  | <b>Auswahlzeit des Grillheizkörpers</b> <ul style="list-style-type: none"><li> Unbegrenzt: Sie können den zuletzt gewählten Heizkörper immer einstellen ohne neu auszuwählen.*</li><li> Begrenzt: Sie können den zuletzt gewählten Heizkörper 5 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie den Heizkörper vor dem Einstellen neu auswählen.</li></ul>                 |
|  | <b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b> <ul style="list-style-type: none"><li> Ausgeschaltet</li><li> Eingeschaltet</li></ul>  |

\* Grundeinstellung

---

## Grundeinstellungen ändern

Der Grill muss ausgeschaltet sein.

1. Grill einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren. Im linken Display blinkt , im rechten Display leuchtet .
3. Symbol  sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige blinkt.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.
5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist gespeichert.

### Ausschalten ohne zu speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung den Grill mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

---

## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Den Grill erst reinigen, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

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

### 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.

## **Metallteile reinigen**

Metallteile 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.

Eingebrannte 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.



---

# Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

| Anzeige         | Fehler  | Maßnahme   |
|-----------------|---|--|
| Keine           | Die Stromversorgung ist unterbrochen.   | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektrischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt. |
| <b>E</b> blinkt | Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.                     | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.              |
| <b>F2</b>       | Die Elektronik wurde überhitzt und hat den vorderen Grillheizkörper abgeschaltet. | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.                     |
| <b>F4</b>       | Die Elektronik wurde überhitzt und hat das Gerät abgeschaltet.                    | Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.                     |
| <b>F8</b>       | Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.                      | Sie können den Grill sofort wieder einschalten.  |

---

# 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:

**☎ Siemens - Info Line 01805/2223\*)**  
(Mo-Fr: 8:00-18:00 Uhr erreichbar) oder unter  
**siemens-info-line@bshg.com**

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

# Table of contents

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Important information</b> .....         | <b>25</b> |
| Before installation .....                  | 25        |
| Safety instructions .....                  | 26        |
| How to avoid damage .....                  | 27        |
| Before first use .....                     | 27        |
| <b>Your new appliance</b> .....            | <b>28</b> |
| This is your new lava stone grill .....    | 28        |
| Control panel .....                        | 29        |
| Residual heat indicator .....              | 30        |
| Grill heating element .....                | 30        |
| Lava stone container .....                 | 30        |
| Water bath .....                           | 30        |
| <b>Setting the grill</b> .....             | <b>31</b> |
| Switching the grill on and off .....       | 31        |
| Setting the grill .....                    | 31        |
| Preheating the grill .....                 | 32        |
| Safety switch-off .....                    | 32        |
| Automatic time limit .....                 | 32        |
| <b>Grilling over the lava stones</b> ..... | <b>33</b> |
| Setting the grill .....                    | 33        |
| <b>Grilling over the water bath</b> .....  | <b>35</b> |
| <b>Tables and tips</b> .....               | <b>36</b> |
| Grilling table .....                       | 36        |
| Tips for grilling .....                    | 37        |
| <b>Timer</b> .....                         | <b>38</b> |

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Basic settings</b> .....       | <b>39</b> |
| Changing the basic settings ..... | 40        |
| <b>Care and cleaning</b> .....    | <b>40</b> |
| <b>Rectifying faults</b> .....    | <b>42</b> |
| <b>After-sales service</b> .....  | <b>43</b> |

---

# 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.

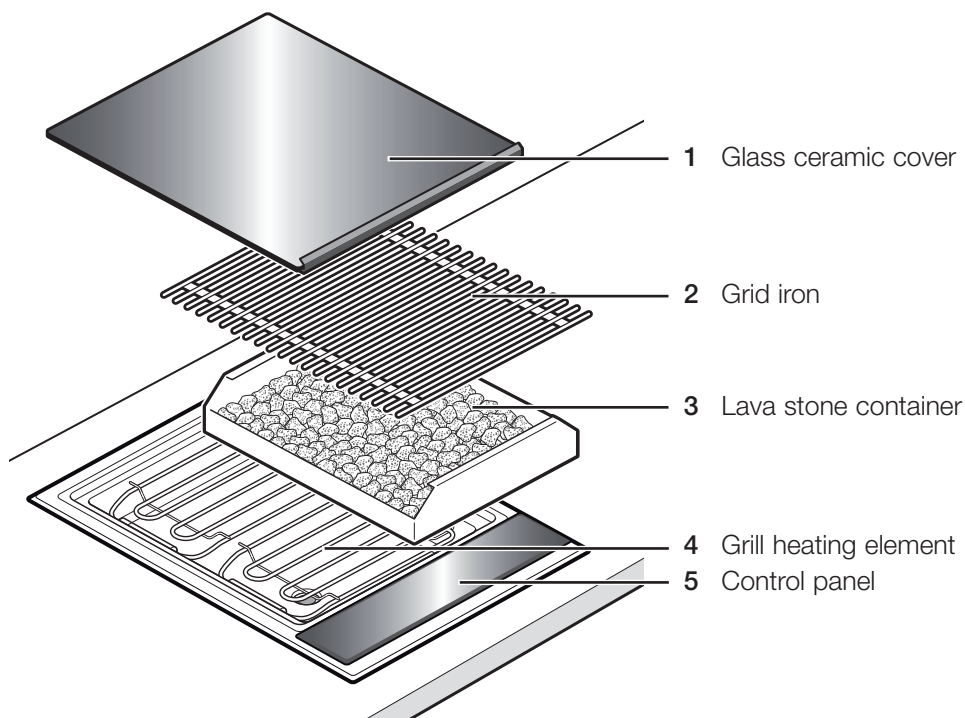
---

# Your new appliance

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

---

## This is your new lava stone grill



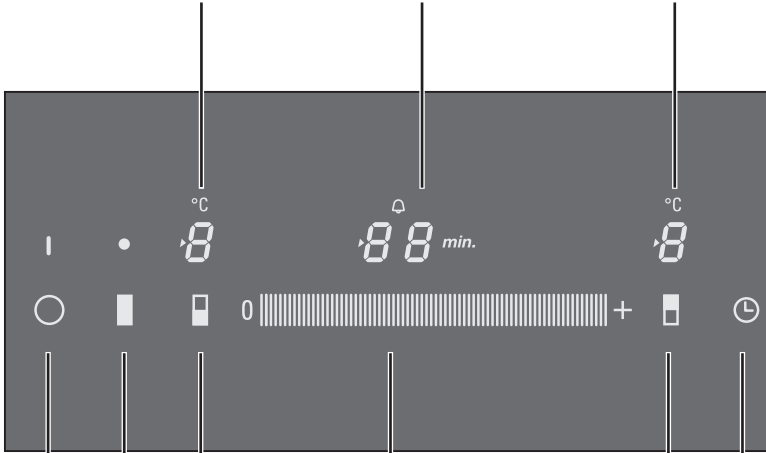





# Control panel


**Display for front heating element**  
 grill setting 1-9  
 residual heat H/h  
 preheating °C



**Display for timer**

**Display for rear heating element**  
 grill setting 1-9  
 residual heat H/h  
 preheating °C



**Control panel for**  
 main switch   
 both heating elements   
 front heating element 

**Control panel for**  
 selecting the grill setting   
 setting the timer 

**Control panel for**  
 timer   
 rear heating element 

## Control panels

When you touch a symbol, the respective function is activated.

## Note

Always keep the control panels dry. Moisture reduces their effectiveness.

---

## Residual heat indicator

The grill has a two-stage residual heat indicator. If **H** appears on the display, the grill is still hot. As the grill cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the grill has cooled down sufficiently.

Only clean the grill when the residual heat indicator has gone out.

---

## Grill heating element



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

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

You can set the heating elements together or independently.

You can tilt up the heating elements after taking off the grid iron. For safety reasons, tilting up a heating element will result in that 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

---

## Switching the grill on and off

Switch the grill on and off using the main switch.

To switch on: touch the  symbol. The indicator above the main switch lights up. The grill is ready.

To switch off: touch the  symbol until the indicator above the main switch goes out. The grill is switched off. The residual heat indicator remains on until the grill has cooled down sufficiently.

### Note

The grill switches off automatically if the grill setting has been set to 0 for more than 20 seconds.

---

## Setting the grill






Set the required grill setting on the control panel.

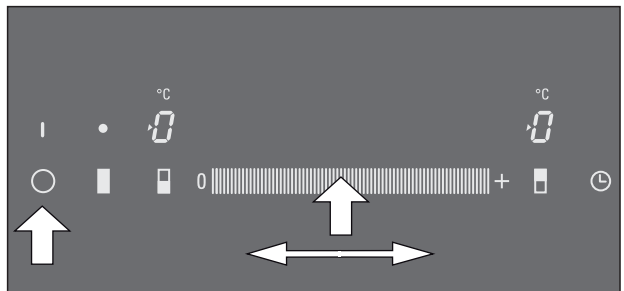
grill setting 1 = lowest setting

grill setting 9 = highest setting

### To select a grill setting:

The grill must be switched on by the main switch.

1. Touch the ,  or  symbol to select one or both heating elements.  and the  symbol light up on the grill setting displays.
2. Slide your finger along the control panel until the desired grill setting appears on the display.



**To change a grill setting:**

Select the heating element and set the desired grill setting on the control panel.

**To switch off the grill:**

Select the heating element and set to 0 on the control panel.

---

## Preheating the grill

Wait until the grill has heated up before placing the food on the grill. The preheating symbol goes off. During preheating the grill heats up on full power. After the grill has heated up, the set temperature is regulated automatically which switches the grill heating element on and off.

The preheating time is between 8 and 10 minutes depending on the selected grill setting.

---

## Safety switch-off

The safety switch-off function switches off the grill heating element when overheating. **F** and **2** flash alternately on the display. Wait until the grill has cooled down sufficiently. Then touch any control panel. You can make new settings.

---

## Automatic time limit

If the grill is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The grill stops heating. **F** and **8** flash alternately on the display.

The display goes out when you touch any control panel. You can make new settings.

When the time limit is activated, depends on the grill setting selected.

---

# Grilling over the lava stones

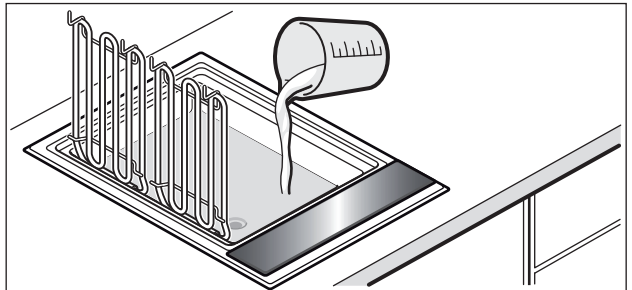
With your new grill you can grill over the lava stones or over the water bath.

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

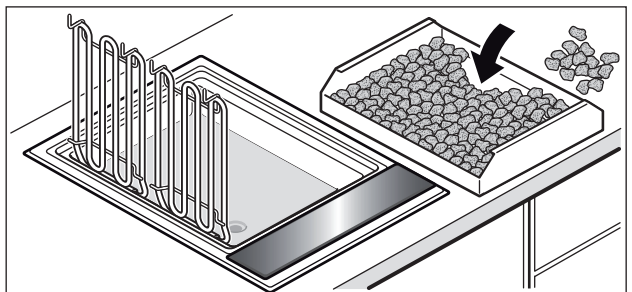
---

## Setting the grill

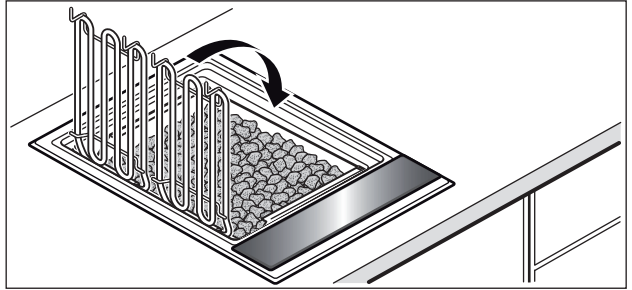
1. Remove the grid iron and tilt up both grill heating elements. Remove the lava stone container.
2. Pour in approx. 1 litre of water up to the lower marking.



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 both grill heating elements and put on the grid iron.



5. Select the heat setting according to the settings table. Preheat the grill according to the settings table. Then you can put on the food to be grilled.

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

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

1. Remove the grid iron and tilt up both grill heating elements. Remove the lava stone container.
2. Pour in approx. 3.5 litres of water up to the upper marking.
3. Tilt down both grill heating elements and put on the grid iron.
4. Select the heat setting according to the settings table. Preheat the grill according to the settings table. Then you can put on the food to be grilled.

## 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.

# 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.

Wait until the grill has heated up before placing the food on the grill.

Turn the food at least once.

| Food                            | Control setting<br>Grilling over<br>the lava stones | Control setting<br>Grilling over<br>the water bath | Grilling time<br>in minutes |
|---------------------------------|---|--|-----------------------------|
| Beef steak, medium, 2-3 cm      | 8 - 9   | 9  | 8 - 10                      |
| T-Bone-Steak, pink, 3 cm        | 6 - 7   | 7 - 8  | 10 - 15                     |
| Pork collar steak, without bone | 7 - 8   | 8 - 9  | 12 - 16                     |
| Pork cutlets*, 2 cm             | 4 - 5   | 5 - 6  | 15 - 20                     |
| Lamb cutlets, pink, 2 cm        | 5 - 6   | 6 - 7  | 8 - 12                      |
| Chicken breast, 2 cm            | 5 - 6   | 5 - 7  | 14 - 18                     |
| Chicken wings, 100 g each       | 5 - 6   | 6 - 7  | 15 - 20                     |
| Turkey steak, plain, 2 cm       | 5 - 6   | 6 - 7  | 12 - 15                     |
| Salmon steak**, 3 cm            | 3 - 4   | 4 - 5  | 20 - 25                     |
| Tuna steak**, 2 cm              | 4 - 5   | 5 - 6  | 10 - 15                     |
| Trout***, whole, 200 g          | 5 - 6   | 6 - 7  | 12 - 15                     |
| King prawns, 30 g each          | 6 - 7   | 7 - 8  | 12 - 15                     |
| Hamburgers, 1 cm                | 4 - 5   | 5 - 6  | 12 - 17                     |
| Shish kebab****, 100 g each     | 3 - 4   | 4 - 5  | 17 - 25                     |
| Sausages, 100 g each            | 4 - 5   | 5 - 6  | 10 - 20                     |
| Vegetables*****                 | 2 - 3   | 3 - 4  | 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 front or the rear grilling zone 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.

### Prolonged operation on a high setting

During prolonged operation on a high setting, the output of the front heating element might be limited to protect the electronics.




---

# Timer


You can use the timer as a kitchen timer. The timer will not switch the grill on or off.

You can set a time of up to 99 minutes. You can also use the timer when the grill is switched off.


## Setting procedure

1. Touch the  symbol until the  indicator lights up.  lights up on the timer display.
2. Set the required time on the control panel.

## When the time has elapsed

A signal sounds once the time has elapsed.  lights up on the timer display. After 10 seconds, the indicator switches off.

## Changing the time

Touch the  symbol, reset the time on the control panel.

---

# Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

| Indicator | Function  |
|-----------|---|
| <b>c2</b> | <b>Audible signal</b> <ul style="list-style-type: none"><li>0 Confirmation signal and operation error signal switched off</li><li>1 Only operation error signal switched on</li><li>2 Confirmation signal and operation error signal switched on*</li></ul>   |
| <b>c6</b> | <b>Duration of the timer end signal</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1 10 seconds*</li><li>2 30 seconds</li><li>3 1 minute</li></ul>   |
| <b>c7</b> | <b>Combination of the grill heating elements</b> <ul style="list-style-type: none"><li>0 Off: When switching on the grill, both heating elements are separate.</li><li>1 On: When switching on the grill, both heating elements are combined.</li><li>2 When switching on the grill, the previously chosen setting is activated.*</li></ul>   |
| <b>c9</b> | <b>Time for selecting the grill heating element</b> <ul style="list-style-type: none"><li>0 Unlimited: The last selected heating element can always be adjusted without having to select it again.*</li><li>1 Limited: Once you select a heating element, you have 5 seconds to adjust it, after which you will have to select it again in order to be able to adjust it.</li></ul> |
| <b>c0</b> | <b>Reset to basic settings</b> <ul style="list-style-type: none"><li>0 Switched off</li><li>1 Switched on</li></ul>   |






---

\* Basic setting

---

## Changing the basic settings

The grill must be switched off.

1. Switch on the grill.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for 4 seconds.  appears on the left-hand display and  on the right-hand display.
3. Touch the  symbol repeatedly until the desired symbol appears on the left-hand display
4. Set the desired value on the control panel.
5. Touch the  symbol for 4 seconds.

The setting is stored.

### Switching off without storing the settings

To exit the basic setting, switch off the grill with the main switch. The changes of the settings will not be saved.

---

## Care and cleaning

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



Caution, risk of burns! Wait until the residual heat display has gone out before cleaning the grill.

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

### 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.

---

# Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

| Indicator            | Fault  | Action   |
|----------------------|--|--|
| Blank                | There is no power supply.  | Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electrical appliances |
| <b>E</b> is flashing | The control panel is damp or an object is resting on it.                         | Dry the control panel or remove the object. Then touch any control panel.  |
| <b>F2</b>            | The electronics have overheated and have switched off the front heating element. | Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control panel.                              |
| <b>F4</b>            | The electronics have overheated and have switched off the appliance.             | Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control panel.                              |
| <b>F8</b>            | The grill was in use for too long and has switched itself off.                   | You can switch the grill back on again immediately.  |

---

# 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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Remarques importantes</b> .....                 | <b>46</b> |
| Avant l'installation .....                         | 46        |
| Consignes de sécurité .....                        | 47        |
| Causes des dommages .....                          | 48        |
| Avant la première utilisation .....                | 48        |
| <b>Votre nouveau gril</b> .....                    | <b>49</b> |
| Voici votre nouveau gril à pierres de lave .....   | 49        |
| Panneau de commande .....                          | 50        |
| Indicateur de chaleur résiduelle .....             | 51        |
| Résistance chauffante du gril .....                | 51        |
| Bac à pierres de lave .....                        | 51        |
| Bain d'eau .....                                   | 51        |
| <b>Réglage du gril</b> .....                       | <b>52</b> |
| Allumage et extinction du gril .....               | 52        |
| Réglage du gril .....                              | 52        |
| Préchauffez le gril .....                          | 53        |
| Protection antisurchauffe .....                    | 53        |
| Limitation automatique de fonctionnement .....     | 53        |
| <b>Griller au-dessus des pierres de lave</b> ..... | <b>54</b> |
| Réglage du gril .....                              | 54        |
| <b>Griller au-dessus du bain d'eau</b> .....       | <b>56</b> |
| <b>Tableaux et conseils</b> .....                  | <b>57</b> |
| Tableau de cuisson .....                           | 57        |
| Conseil de cuisson au gril .....                   | 58        |
| <b>Programmateur</b> .....                         | <b>59</b> |



|   |           |
|---|-----------|
| <b>Réglages de base</b> .....               | <b>60</b> |
| Modification des réglages de base .....     | 61        |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....         | <b>61</b> |
| <b>Comment remédier aux incidents</b> ..... | <b>63</b> |
| <b>Service après-vente</b> .....            | <b>64</b> |

---

# 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



Déballiez 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.

### Domages 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. Étouffez les flammes avec un couvercle. Éteignez 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 grasses 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.

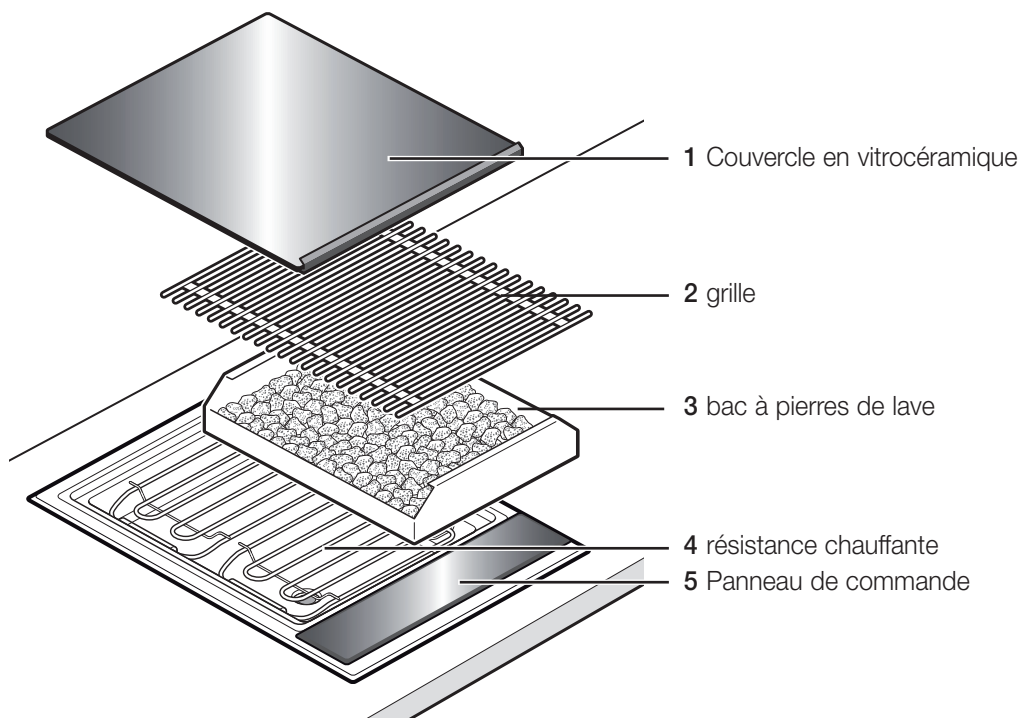
---

# Votre nouveau grill

Faites connaissance avec votre nouveau grill et ses accessoires.

---

## Voici votre nouveau grill à pierres de lave



# Panneau de commande

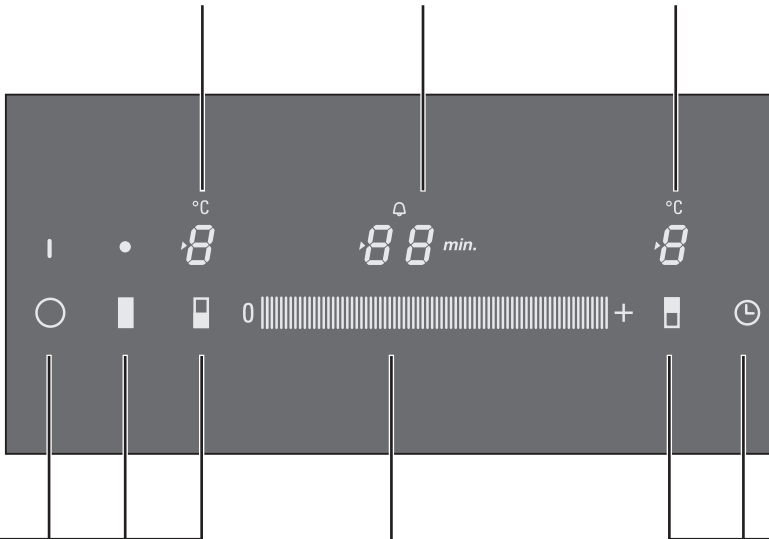
## Affichage pour résistance avant

puissance du gril 1 à 9  
chaleur résiduelle H/h  
préchauffage °C




## Affichage pour programmeur

## Affichage pour résistance arrière

puissance du gril 1 à 9  
chaleur résiduelle H/h  
préchauffage °C





### Zones de commande pour

interrupteur général   
les deux résistances   
résistance avant 

### Zone de réglage

pour régler la puissance du gril  
pour régler le programmeur

### Zones de commande pour

programmeur   
résistance arrière 

## Zones de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction correspondante est activée.

## Remarque

Les zones de commande doivent toujours être sèches.

L'humidité peut affecter leur fonctionnement.

---

## Indicateur de chaleur résiduelle

Le grill comporte un indicateur de chaleur résiduelle à deux niveaux.

Lorsqu'un **H** est affiché, le grill est encore brûlant. Le grill refroidissant, l'afficheur indique un **h**. L'affichage s'éteint lorsque le grill est suffisamment froid.

Ne nettoyez pas le grill avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne soit complètement éteint.

---

## Résistance chauffante du grill



Attention, risque de brûlure ! Les résistances deviennent très chaudes. Ne touchez pas à la grille et aux résistances avant que l'appareil n'ait refroidi.

Vous remarquerez peut-être que les résistances s'allument et s'éteignent automatiquement pendant la cuisson. Cela est normal.

Les résistances peuvent être réglées ensemble ou séparément.

Après avoir enlevé la grille, vous pouvez relever les résistances sur le côté. Lorsqu'une résistance est relevée, elle reste hors tension 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 gril

## Allumage et extinction du gril

Pour allumer et éteindre le gril, utilisez l'interrupteur général.

Allumage : Effleurez le symbole ①. Le voyant situé au-dessus de l'interrupteur s'allume. Le gril est maintenant prêt à fonctionner.

Extinction : Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de l'interrupteur s'éteigne. Le gril est éteint. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que le gril ait suffisamment refroidi.

## Remarque

Le gril s'éteint automatiquement lorsqu'il est réglé à 0 pendant plus de 20 secondes.

## Réglage du gril

Dans la zone de réglage, choisissez la puissance de chauffe désirée.

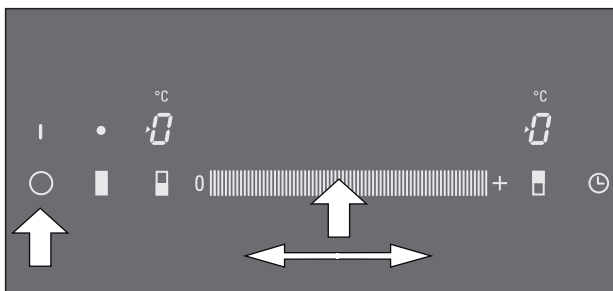
Puissance du gril 1 = niveau le plus bas

Puissance du gril 9 = niveau le plus haut

## Réglage de la puissance du gril :

Il faut que le gril soit allumé.

1. Sélectionnez les deux résistances ou une seule d'entre elles au moyen des symboles ■, ■ ou ■. Sur les afficheurs de puissance, le ■ ainsi que le symbole ► pour la sélection des résistances s'allument.
2. Glissez sur la zone de réglage jusqu'à ce que la puissance de cuisson désirée s'affiche.





## Modification de la puissance :

Sélectionnez la résistance et choisissez la puissance de cuisson souhaitée dans la zone de réglage.

## Mettez la puissance à zéro :

Sélectionnez la résistance et mettez à 0 dans la zone de réglage.

---

## Préchauffez le grill

Ne posez pas l'aliment à cuire sur le grill avant la fin du préchauffage. Le symbole de préchauffage s'éteint. Pendant le temps de préchauffage, le grill chauffe à pleine puissance. Ensuite, la puissance est réduite par allumage et extinction des résistances afin que la température reste constante pour le niveau de puissance choisi.

Selon le niveau de puissance choisi, le préchauffage dure entre 8 et 10 minutes.

---

## Protection antisurchauffe

La protection antisurchauffe coupe le chauffage lorsque le grill est en surchauffe. Sur l'afficheur, **F** et **2** clignotent en alternance. Attendez que le grill ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.

---

## Limitation automatique de fonctionnement

Si le grill fonctionne depuis longtemps sans aucune modification de réglage, la fonction de limitation automatique entre en action.

Le chauffage du grill est coupé. Sur l'afficheur, **F** et **8** clignotent en alternance.

Lorsque vous effleurez une zone de commande quelconque, l'afficheur s'éteint. Vous pouvez choisir un nouveau réglage.

L'intervention de la fonction de limitation de durée de fonctionnement dépend de la puissance choisie.

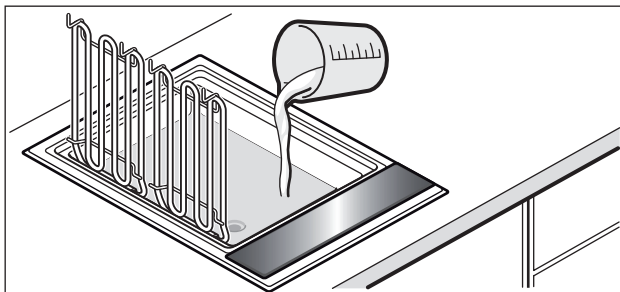
# Griller au-dessus des pierres de lave

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

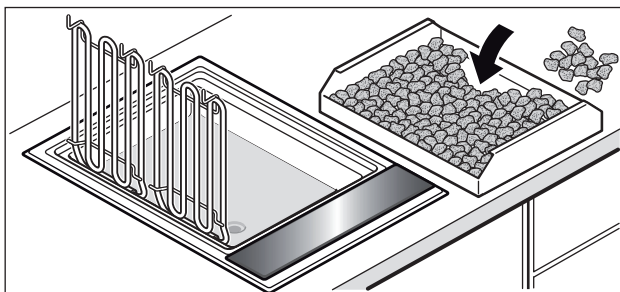
Les pierres de lave emmagasinent la chaleur rayonnée par la résistance et offrent une répartition de la chaleur à la fois intense et régulière.

## Réglage du gril

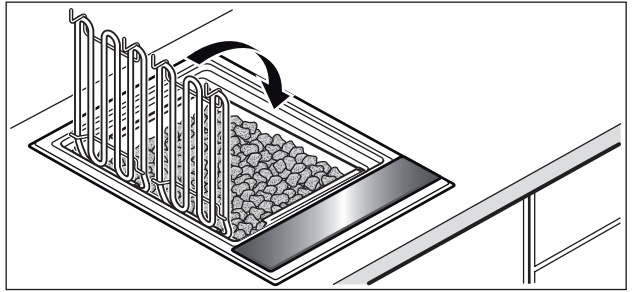
1. Enlevez la grille et relevez les deux résistances. Enlevez le bac de pierres de lave.
2. Versez 1 l d'eau dans le bac du gril, jusqu'à la marque inférieure.



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. Rabaissez les deux résistances et posez la grille.



5. Réglez la puissance du gril selon le tableau.  
Faites préchauffer le gril selon le tableau.  
Posez ensuite les aliments à griller.

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

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

1. Enlevez la grille et relevez les deux résistances. Enlevez le bac de pierres de lave.
2. Versez 3,5 l d'eau dans le bac du gril, jusqu'à la marque supérieure.
3. Rabaissez les deux résistances et 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.

## Ajout d'eau

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



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.

# Tableaux et conseils

## Tableau de cuisson

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

Ne posez pas l'aliment à cuire sur le grill avant la fin du préchauffage.

Retournez les aliments à griller au moins une fois.

| Aliments à griller                          | Réglage pour la cuisson sur pierres de lave | Réglage pour la cuisson sur bain d'eau | Temps de cuisson en minutes |
|---|---|--|-----------------------------|
| steak de bœuf, medium, 2-3 cm               | 8 - 9                                       | 9                                      | 8 - 10                      |
| T-Bone steaks, rosés, 3 cm                  | 6 - 7                                       | 7 - 8                                  | 10 - 15                     |
| escalopes de porc dans l'échine (désossées) | 7 - 8                                       | 8 - 9                                  | 12 - 16                     |
| côtelettes de porc*, 2 cm                   | 4 - 5                                       | 5 - 6                                  | 15 - 20                     |
| côtelettes d'agneau (rosées), 2 cm          | 5 - 6                                       | 6 - 7                                  | 8 - 12                      |
| blanc de poulet, 2 cm                       | 5 - 6                                       | 5 - 7                                  | 14 - 18                     |
| ailes de poulet, 100 g pièce                | 5 - 6                                       | 6 - 7                                  | 15 - 20                     |
| escalopes de dinde (nature), 2 cm           | 5 - 6                                       | 6 - 7                                  | 12 - 15                     |
| pavés de saumon**, 3 cm                     | 3 - 4                                       | 4 - 5                                  | 20 - 25                     |
| steaks de thon**, 2 cm                      | 4 - 5                                       | 5 - 6                                  | 10 - 15                     |
| truite*** (entière, 200 g)                  | 5 - 6                                       | 6 - 7                                  | 12 - 15                     |
| gambas, 30 g pièce                          | 6 - 7                                       | 7 - 8                                  | 12 - 15                     |
| hamburger / fricadelles, 1 cm               | 4 - 5                                       | 5 - 6                                  | 12 - 17                     |
| brochettes****, 100 g pièce                 | 3 - 4                                       | 4 - 5                                  | 17 - 25                     |
| saucisses à griller, 100 g pièce            | 4 - 5                                       | 5 - 6                                  | 10 - 20                     |
| légumes*****                                | 2 - 3                                       | 3 - 4                                  | 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

Posez les pièces à griller directement sur la grille. S'il n'y a qu'une pièce à griller, posez-la le plus possible au milieu de la zone avant ou de la zone arrière du grill afin d'obtenir le meilleur résultat.

### Retourner les 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.

## Griller longtemps à forte puissance

Si vous grillez longtemps à forte puissance, il peut arriver que la puissance de la résistance avant soit limitée afin de protéger l'électronique de l'appareil.




---

# Programmateur


Le programmateur peut servir de réveil de cuisine. Le programmateur n'allume pas et n'éteint pas le gril.

Vous pouvez programmer une durée allant jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez aussi utiliser le programmateur lorsque le gril est éteint.


## Comment régler

1. Effleurez le symbole  jusqu'à ce que a s'allume sur l'afficheur .  s'allume sur l'afficheur du programmateur.
2. Dans la zone de réglage, choisissez la durée voulue.

## À la fin de la durée programmée

À la fin de la durée programmée. Une fois le temps programmé expiré, vous entendez un signal. Sur l'afficheur du programmateur, l'indication  apparaît puis s'éteint au bout de 10 secondes.

## Correction de la durée

Effleurez le symbole  et réglez une nouvelle valeur dans la zone de réglage.

---

# Réglages de base

Votre appareil a plusieurs réglages de base que vous pouvez adapter à vos habitudes.

| Affichage  | Fonction  |
|------------|---|
| <b>c 2</b> | <b>signal sonore</b><br>0 signal de confirmation et signal de fausse manœuvre désactivés<br>1 seul le signal de fausse manœuvre est activé<br>2 signal de confirmation et signal de fausse manœuvre activés*  |
| <b>c 6</b> | <b>durée du signal de fin du temps programmé</b><br>1 10 secondes*<br>2 30 secondes<br>3 1 minute   |
| <b>c 7</b> | <b>Combinaison des résistances du gril</b><br>0 Arrêt : à la mise en marche, les deux résistances sont séparées.<br>1 Marche : à la mise en marche, les deux résistances sont associées.<br>2 À la mise en marche, le dernier réglage est conservé.*  |
| <b>c 9</b> | <b>Temps de sélection de la résistance du gril</b><br>0 Illimité : vous pouvez toujours régler la dernière résistance choisie sans devoir la résélectionner.*<br>1 Limité : dans les 5 secondes suivant la sélection, vous pouvez régler la dernière résistance choisie ; ensuite, vous devrez resélectionner la résistance avant de pouvoir procéder au réglage. |
| <b>c 0</b> | <b>retour aux réglages de base</b><br>0 désactivé<br>1 activé   |






\* Réglage de base



---

## Modification des réglages de base

Le gril doit être éteint.

1. Allumez le gril.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant 4 secondes.  clignote sur l'afficheur de gauche,  s'allume sur l'afficheur de droite.
3. Effleurez le symbole  plusieurs fois jusqu'à ce que l'indication souhaitée apparaisse sur l'afficheur de gauche.
4. Dans la zone de réglage, choisissez la valeur souhaitée.
5. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

### Arrêt sans mise en mémoire

Pour quitter les réglages de base, éteignez le gril au moyen de l'interrupteur général. Les modifications ne seront pas mises en mémoire.

---

## Entretien et nettoyage

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



Attention, risque de brûlure ! Ne nettoyez pas le gril avant que l'indicateur de chaleur résiduelle ne soit éteint.

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

### 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.

---

# Comment remédier aux incidents

Il n'est pas rare que les incidents de fonctionnement aient des causes mineures. Tenez compte des instructions suivantes avant de faire appel au service après-vente.

| Affichage           | Défaut  | Remède   |
|---------------------|---|--|
| Aucun               | L'alimentation électrique est interrompue.                            | Vérifiez le fusible du logement qui protège l'appareil. Vérifiez sur d'autres appareils électriques si une panne d'électricité est en cours. |
| <b>E</b> clignotant | La zone de commande est humide ou un objet se trouve dessus.          | Séchez la zone de commande ou enlevez l'objet qui s'y trouve. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.                          |
| <b>F2</b>           | L'électronique a subi une surchauffe et a arrêté la résistance avant. | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.                                 |
| <b>F4</b>           | L'électronique a surchauffé et a éteint l'appareil.                   | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez n'importe quelle zone de commande.                                 |
| <b>F8</b>           | L'appareil a fonctionné trop longtemps et s'est éteint.               | Vous pouvez réallumer tout de suite le gril.   |

---

# 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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Waar u op moet letten</b> .....            | <b>67</b> |
| Vóór het inbouwen .....                       | 67        |
| Veiligheidsvoorschriften .....                | 68        |
| Oorzaken van schade .....                     | 69        |
| Voor het eerste gebruik .....                 | 69        |
| <b>Zo ziet uw nieuwe apparaat eruit</b> ..... | <b>70</b> |
| Zo ziet uw nieuwe lavasteengrill uit .....    | 70        |
| Bedieningspaneel .....                        | 71        |
| Restwarmte-indicatie .....                    | 72        |
| Grillelement .....                            | 72        |
| Bak voor lavastenen .....                     | 72        |
| Waterbad .....                                | 72        |
| <b>Grill instellen</b> .....                  | <b>73</b> |
| Grill in- en uitschakelen .....               | 73        |
| Grill instellen .....                         | 73        |
| Grill voorverwarmen .....                     | 74        |
| Beveiliging tegen oververhitting .....        | 74        |
| Automatische tijdsbegrenzing .....            | 74        |
| <b>Grillen boven de lavestenen</b> .....      | <b>75</b> |
| Grill instellen .....                         | 75        |
| <b>Grillen boven het waterbad</b> .....       | <b>77</b> |
| <b>Tabellen en tips</b> .....                 | <b>78</b> |
| Grilltabel .....                              | 78        |
| Tips voor het grillen .....                   | 79        |
| <b>Timer</b> .....                            | <b>80</b> |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Basisinstellingen</b> .....      | <b>81</b> |
| Basisinstellingen wijzigen .....    | 82        |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> ..... | <b>82</b> |
| <b>Storingen opheffen</b> .....     | <b>84</b> |
| <b>Klantenservice</b> .....         | <b>85</b> |

---

# 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 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!

### Het apparaat op een veilige manier bedienen

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.

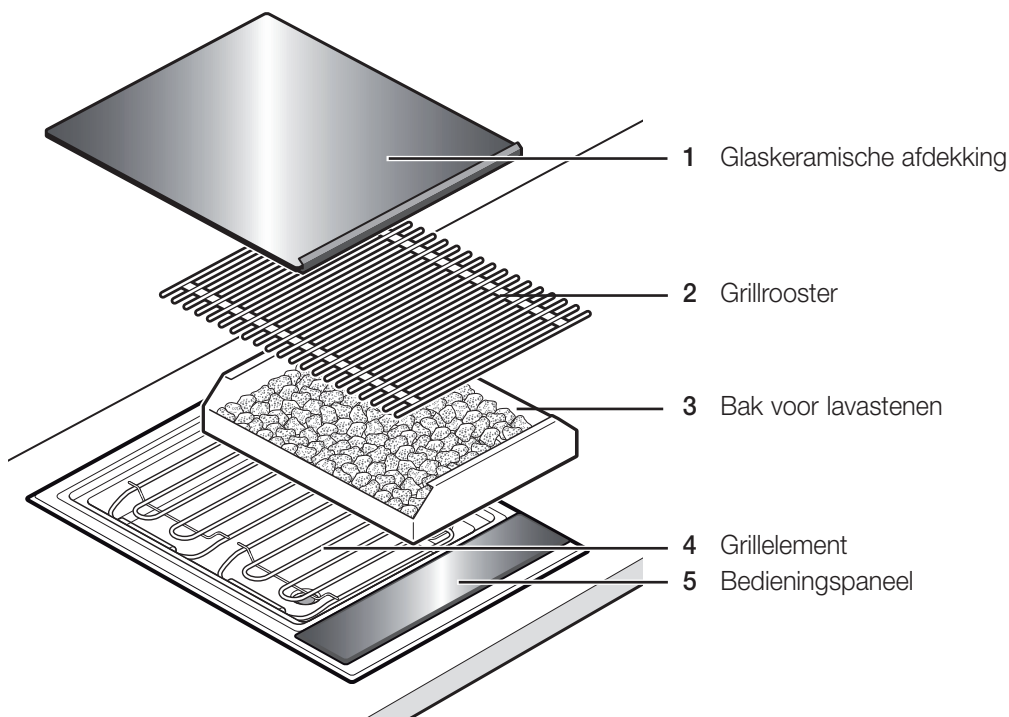
---

# 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



# Bedieningspaneel

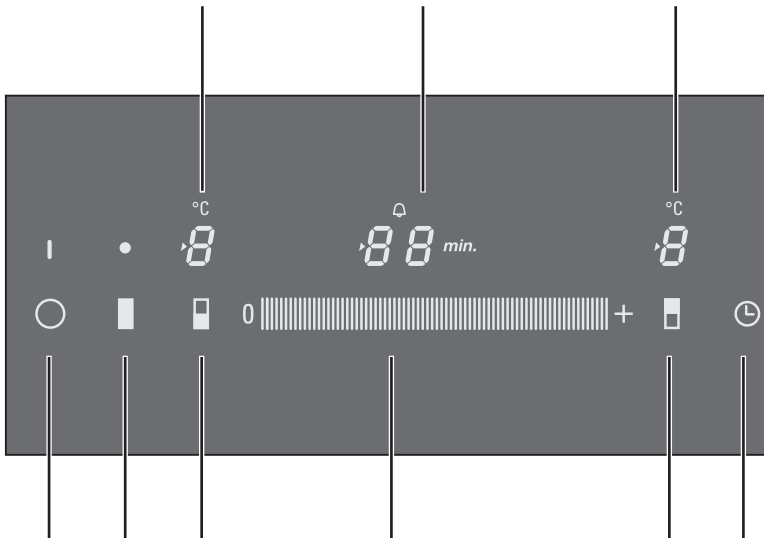
## Indicatie voor voorste verwarmingselement

grillstand 1-9  
restwarmte H/h  
voorverwarmen °C

## Indicatie voor timer

## Indicatie voor achterste verwarmingselement

grillstand 1-9  
restwarmte H/h  
voorverwarmen °C



**Bedieningsvlakken voor**  
hoofdschakelaar  
beide verwarmingselementen  
voorste verwarmingselement



**Instelbereik**  
voor het instellen van de  
grillstand  
voor het instellen van de timer

**Bedieningsvlakken voor**  
timer  
achterste  
verwarmingselement



## Bedieningsvlakken

### Let op!

Wanneer u een symbool aanraakt wordt de desbetreffende functie geactiveerd.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog.  
Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

---

## Restwarmte-indicatie

De grill heeft een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op de display dan is de grill nog heet. Koelt de grill verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de grill voldoende is afgekoeld.

Reinig de grill pas wanneer de restwarmte-indicatie volledig is gedoofd.

---

## Grillelement



Pas op, u kunt zich branden! De grillelementen worden tijdens het gebruik heet. Raak het grillrooster en de grillelementen alleen aan als het apparaat is afgekoeld.

Het valt u wellicht op dat de grillelementen tijdens de bereidingstijd automatisch worden in- en uitgeschakeld. Dit is normaal.

De verwarmingselementen kunnen samen of apart worden ingesteld.

Als u het grillrooster verwijdert, kunt u de grillelementen aan de zijkant omhoogklappen. Wanneer een grillelement omhoogklapt 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

---

## Grill in- en uitschakelen

U schakelt de grill met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: Raak het symbool  aan. Het controlelampje boven de hoofdschakelaar brandt. De grill is nu klaar voor gebruik.

Uitschakelen: Raak het symbool  aan totdat het controlelampje boven de hoofdschakelaar uitgaat. De grill is uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de grill voldoende is afgekoeld.

Let op!

De grill wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de grillstand langer dan 20 seconden op 0 staat.

---

## Grill instellen






Binnen het instelbereik kunt u de gewenste grillstand instellen.

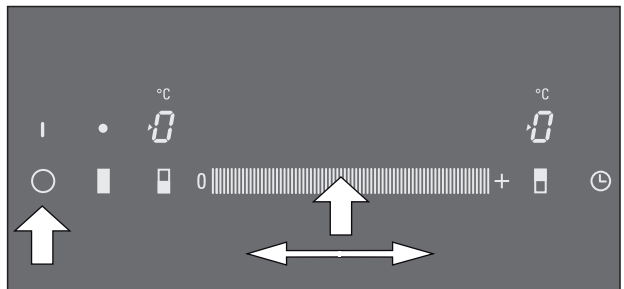
Grillstand 1 = laagste vermogen

Grillstand 9 = hoogste vermogen

Grillstand instellen:

De grill moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer met symbool ,  of  één verwarmingselement of beide. In de grillstand-displays branden  en het symbool  voor het gekozen verwarmingselement.
2. Over het instelbereik glijden totdat de gewenste grillstand in de display verschijnt.



### Grillstand wijzigen:

Selecteer het verwarmingselement en stel in het instelbereik de gewenste grillstand in.

### Grillstand uitschakelen:

Selecteer het verwarmingselement en zet dit in het instelbereik op 0.

---

## Grill voorverwarmen

Plaats de levensmiddelen pas op de grill als de voorverwarmtijd is verstreken. Het symbool „voorverwarmen“ dooft. Tijdens de voorverwarmtijd wordt de grill op het hoogste vermogen verwarmd. Daarna wordt het vermogen door het in- en uitschakelen van de verwarmingselementen gereduceerd, om een constante temperatuur voor de desbetreffende stand te bereiken.

De voorverwarmtijd bedraagt, afhankelijk van de ingestelde grillstand tussen 8 en 10 minuten.

---

## Beveiliging tegen oververhitting

De beveiliging tegen oververhitting schakelt het grillelement uit wanneer dit oververhit raakt. In de display knipperen afwisselend **F** en **2**. Wacht totdat de grill voldoende is afgekoeld. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.

---

## Automatische tijdsbegrenzing

Indien de grill te lang in gebruik is en u de instelling niet wijzigt, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

De verwarming van het grillelement wordt onderbroken. In de display knipperen afwisselend **F** en **8**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt het apparaat opnieuw instellen.

Wanneer de tijdsbegrenzing in werking treedt, hangt af van de ingestelde grillstand.

---

# Grillen boven de lavastenen

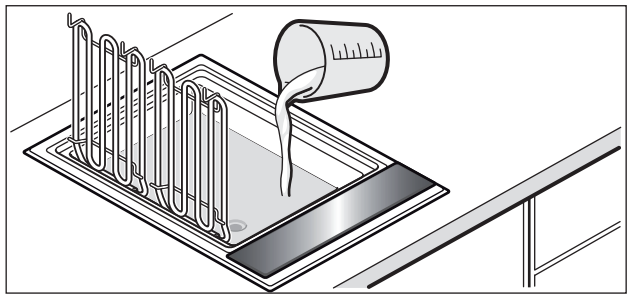
U kunt met de grill boven lavastenen of boven een waterbad grillen.

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

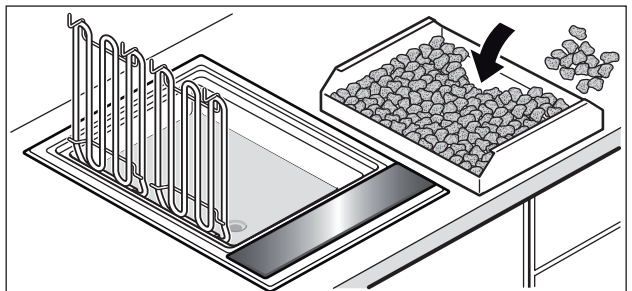
---

## Grill instellen

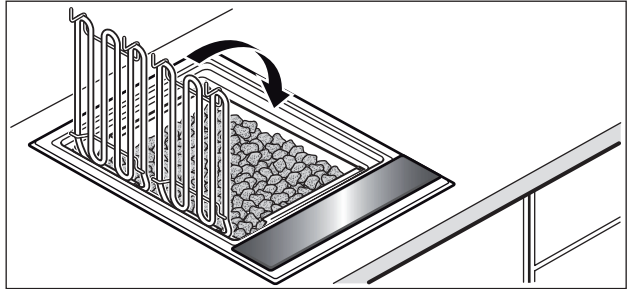
1. Verwijder het grillrooster en klap beide grillelementen omhoog. Haal de bak met lavastenen uit het apparaat.
2. Vul 1 l water in de grillbak tot aan de onderste markering.



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 beide grillelementen omlaag en plaats het grillrooster.



5. Stel de grillstand in volgens de aanwijzingen in de tabel. Verwarm de grill voor volgens de aanwijzingen in de tabel. Nu kunt u de levensmiddelen op de grill plaatsen.

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 afvoer kraan 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

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

1. Verwijder het grillrooster en klap beide grillelementen omhoog. Haal de bak met lavastenen uit het apparaat.
2. Vul 3,5 l water in de grillbak tot aan de bovenste markering.
3. Klap beide grillelementen 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.

## 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.

# 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.

Plaats de levensmiddelen pas op de grill als de voorverwarmingstijd is verstreken.

De gerechten tijdens het grillen minstens één maal keren.

| Voedingsmiddelen                | Instelling bij het grillen boven lavastenen | Instelling bij het grillen boven waterbad | Grilltijd in minuten |
|---------------------------------|---|---|----------------------|
| Runderbiefstuk, medium 2-3 cm   | 8 - 9                                       | 9   | 8 - 10               |
| T-Bone-Steak, medium, 3 cm      | 6 - 7                                       | 7 - 8                                     | 10 - 15              |
| Varkenskarbonade (zonder bot)   | 7 - 8                                       | 8 - 9                                     | 12 - 16              |
| Varkenskoteletten*, 2 cm        | 4 - 5                                       | 5 - 6                                     | 15 - 20              |
| Lamskoteletten (medium), 2 cm   | 5 - 6                                       | 6 - 7                                     | 8 - 12               |
| Kipfilet, 2 cm                  | 5 - 6                                       | 5 - 7                                     | 14 - 18              |
| Kippenvleugels, à 100 g         | 5 - 6                                       | 6 - 7                                     | 15 - 20              |
| Kalkoenschnitzel (natuur), 2 cm | 5 - 6                                       | 6 - 7                                     | 12 - 15              |
| Zalmsteak**, 3 cm               | 3 - 4                                       | 4 - 5                                     | 20 - 25              |
| Tonijnsteak**, 2 cm             | 4 - 5                                       | 5 - 6                                     | 10 - 15              |
| Forel*** (heel, 200 g)          | 5 - 6                                       | 6 - 7                                     | 12 - 15              |
| Reuzengarnalen, à 30 g          | 6 - 7                                       | 7 - 8                                     | 12 - 15              |
| Hamburger / bal gehakt, 1 cm    | 4 - 5                                       | 5 - 6                                     | 12 - 17              |
| Shaslikspiezen****, à 100 g     | 3 - 4                                       | 4 - 5                                     | 17 - 25              |
| Grillworst, à 100 g             | 4 - 5                                       | 5 - 6                                     | 10 - 20              |
| Groente*****                    | 2 - 3                                       | 3 - 4                                     | 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 te grillen stukken direct op het rooster. Indien u slechts één stuk grilt, plaats dit dan zoveel mogelijk in het midden van de voorste of achterste grillzone. 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.

## Lang grillen op een hoge stand

Wanneer u zeer lang op een hoge stand grilt, is het mogelijk dat het vermogen van het voorste verwarmingselement wordt begrensd om de elektronica van het apparaat te sparen.




---

# Timer

De timer kan als kookwekker worden gebruikt. De timer schakelt de grill niet in of uit.


Met de timer kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. U kunt de timer ook gebruiken wanneer de grill is uitgeschakeld.

## Op deze manier stelt u de timer in


**1.** Raak het symbool  aan totdat de indicatie  brandt. In de timer-display brandt .

**2.** Stel in het instelbereik de gewenste tijd in.

## Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. In de timer-display brandt . Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

## Tijd wijzigen

Raak het symbool  aan, stel in het instelbereik de tijd opnieuw in.

---

# Basisinstellingen

Het apparaat is voorzien van diverse basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoontes.

| Indicatie | Functie |
|-----------|---------|
|-----------|---------|

---

|           |  |
|-----------|--|
| <b>c2</b> | <b>Akoestisch signaal</b><br>0 Bedieningssignaal en signaal bij bedieningsfout zijn uitgeschakeld<br>1 Alleen het signaal bij bedieningsfout is ingeschakeld<br>2 Bedieningssignaal en signaal bij bedieningsfout zijn ingeschakeld* |
|-----------|--|

---

|           |  |
|-----------|--|
| <b>c6</b> | <b>Duur van het signaal bij afloop van de timer</b><br>1 10 seconden*<br>2 30 seconden<br>3 1 minuut |
|-----------|--|

---

|           |  |
|-----------|--|
| <b>c7</b> | <b>Combinatie van de verwarmingselementen</b><br>0 Uit: bij het inschakelen zijn de beide verwarmingselementen gescheiden.<br>1 Aan: bij het inschakelen zijn de beide verwarmingselementen gecombineerd.<br>2 Bij het inschakelen blijft de laatste instelling behouden.* |
|-----------|--|

---

|           |  |
|-----------|--|
| <b>c9</b> | <b>Selecteertijd van het grillelement</b><br>0 Onbegrensd: U kunt het laatst gekozen verwarmingselement altijd instellen zonder dit opnieuw te selecteren.*<br>1 Begrensd: U kunt het laatst gekozen verwarmingselement 5 seconden nadat u dit heeft geselecteerd instellen. Daarna moet u het verwarmingselement opnieuw selecteren voordat u het kunt instellen. |
|-----------|--|

---

|           |   |
|-----------|---|
| <b>c0</b> | <b>Terugzetten naar de basisinstelling</b><br>0 uitgeschakeld<br>1 ingeschakeld |
|-----------|---|






---

\* Basisinstelling

---

## Basisinstellingen wijzigen

De grill moet uitgeschakeld zijn.

1. Grill inschakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  gedurende 4 seconden aan. In de linker display knippert , in de rechter display brandt .
3. Raak het symbool  zo vaak aan totdat in de linker display de gewenste indicatie knippert.
4. Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.
5. Raak het symbool  gedurende 4 seconden aan.

De instelling is geactiveerd.

### Uitschakelen zonder op te slaan

Om de basisinstelling te verlaten, moet de grill met de hoofdschakelaar worden uitgeschakeld. De wijzigingen worden niet opgeslagen.

---

## Reiniging en onderhoud



Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.

Pas op, u kunt zich branden! Reinig de grill pas wanneer de restwarmte-indicatie is gedoofd.

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

### 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.

|   |   |
|---|---|
| <b>Metalen onderdelen reinigen</b>                                | <p>Metalen onderdelen afwassen in lauwwarm sop van afwasmiddel en droogwrijven.</p> <p>Voorkom krassen en schuren omdat er anders blijvende beschadigingen ontstaan. Verwijder hardnekkige verontreinigingen alleen met een zachte borstel of laat deze inweken.</p>                                    |
| <b>Grillrooster reinigen</b>                                      | <p>Reinig het grillrooster met de hand met een mild afwasmiddel. Gebruik geen zuurhoudende vloeistoffen (citroensap, azijn, enz.) op het geëmailleerde grillrooster.</p> <p>Ingebrande resten niet afkrabben. Laat deze weken in een sopje van afwasmiddel.</p>   |
| <b>Lavastenen</b>   | <p>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.</p>  |
| <b>Glaskeramisch bedieningspaneel en glaskeramische afdekking</b> | <p>Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek of een warm sopje van afwasmiddel.</p> <p>Spoel afwasmiddelresten met koud water af en wrijf het oppervlak vervolgens goed droog.</p>   |
| <b>Ongeschikte reinigingsmiddelen</b>                             | <p>Gebruik in geen enkel geval krassende sponzen of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars mogen niet worden gebruikt.</p> <p>Reinig het grillrooster, de bak voor de lavastenen en de glaskeramische afdekking niet in de vaatwasser.</p> |

---

# Storingen opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voordat u de klantenservice belt.

| Indicatie         | Storing  | Maatregel   |
|-------------------|--|---|
| Geen              | De stroomtoevoer is onderbroken.   | Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. |
| <b>E</b> knippert | Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.                            | Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.                                   |
| <b>F2</b>         | De elektronica is oververhit en heeft het voorste verwarmings-element uitgeschakeld. | Wacht totdat de elektronica voldoende is afgekoeld. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.  |
| <b>F4</b>         | De elektronica is oververhit en heeft het apparaat uitgeschakeld.                    | Wacht totdat de elektronica voldoende is afgekoeld. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.  |
| <b>FB</b>         | Het apparaat was te lang in gebruik en werd automatisch uitgeschakeld.               | U kunt de grill meteen weer inschakelen.  |



---

# 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

|   |            |
|---|------------|
| <b>Cosa bisogna considerare</b> .....                     | <b>88</b>  |
| Prima del montaggio .....                                 | 88         |
| Indicazioni di sicurezza .....                            | 89         |
| Cause di danni .....                                      | 90         |
| Prima di usarlo la prima volta .....                      | 90         |
| <b>Il vostro nuovo apparecchio</b> .....                  | <b>91</b>  |
| Questo è il vostro nuovo grill con pietre laviche . . . . | 91         |
| Frontalino comandi .....                                  | 92         |
| Spia del calore residuo .....                             | 93         |
| Resistenza del grill .....                                | 93         |
| Contenitore per pietre laviche .....                      | 93         |
| Bagnomaria .....  | 93         |
| <b>Regolare il grill</b> .....                            | <b>94</b>  |
| Accendere e spegnere il grill .....                       | 94         |
| Regolare il grill .....                                   | 94         |
| Preriscaldare il grill .....                              | 95         |
| Protezione antisurriscaldamento .....                     | 95         |
| Limitazione automatica del tempo .....                    | 95         |
| <b>Grigliare con le pietre laviche</b> .....              | <b>96</b>  |
| Regolare il grill .....                                   | 96         |
| <b>Grigliare a bagnomaria</b> .....                       | <b>98</b>  |
| <b>Tabelle e suggerimenti</b> .....                       | <b>99</b>  |
| Tabella per il grill .....                                | 99         |
| Consigli per grigliare .....                              | 100        |
| <b>Timer</b> .....  | <b>101</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Regolazioni di base</b> .....        | <b>102</b> |
| Modificare le regolazioni di base ..... | 103        |
| <b>Pulizia e cura</b> .....             | <b>103</b> |
| <b>Eliminare i disturbi</b> .....       | <b>105</b> |
| <b>Assistenza clienti</b> .....         | <b>106</b> |

---

# 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! Oli e grassi surriscaldati si infiammano facilmente. Non lasciare mai olio o grasso bollente inosservato. Non estinguette 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. detersivi, 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.

### Coperchio in vetroceramica

Cautela! 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.

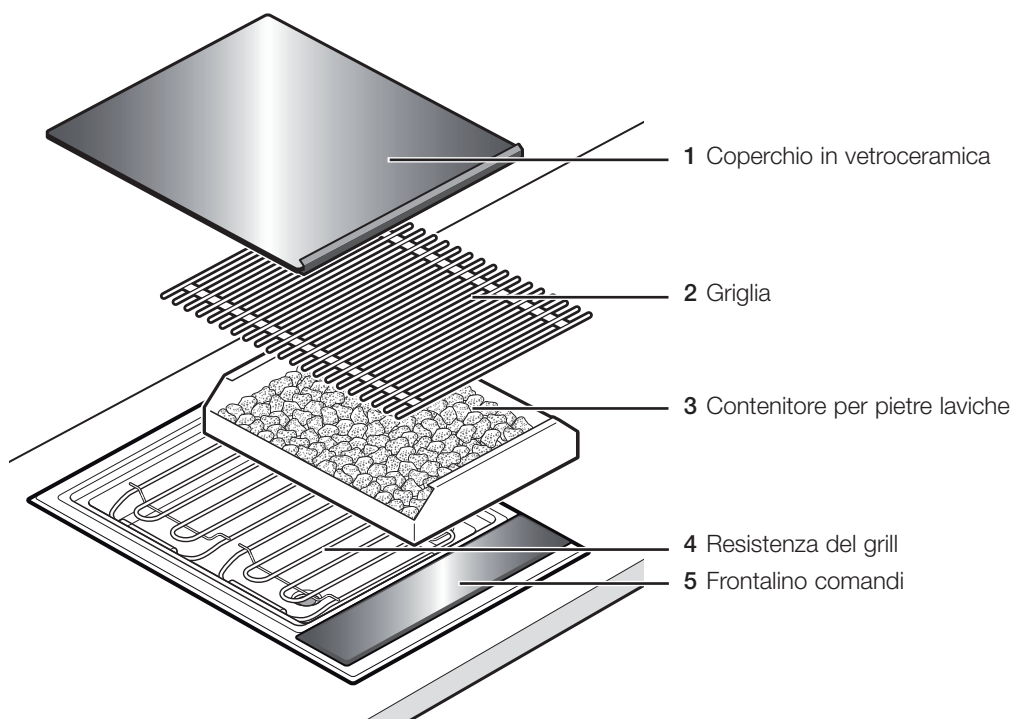
---

# 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

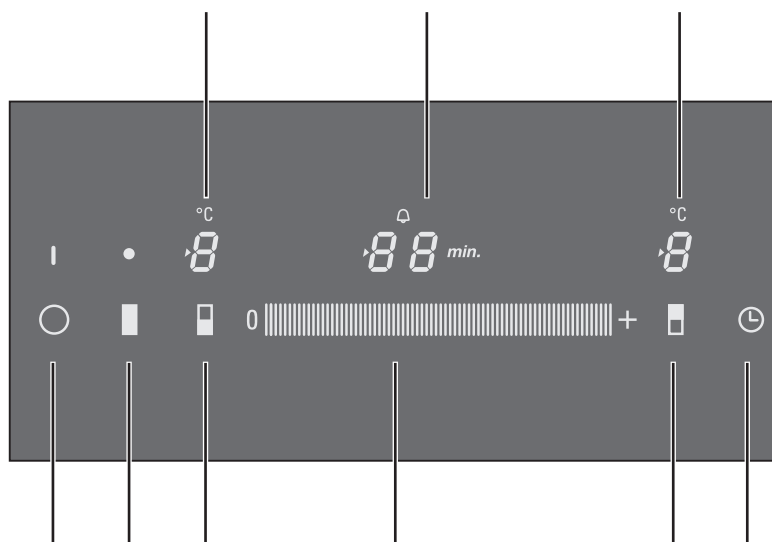


## Frontalino comandi




**Indicatore per Resistenza anteriore**  
Livello grill **1-9**  
Calore residuo **H/h**  
Preriscaldamento **°C**

**Indicatore per Timer**

**Indicatore per Resistenza posteriore**  
Livello grill **1-9**  
Calore residuo **H/h**  
Preriscaldamento **°C**



### Superfici di comando per

Interruttore principale   
Entrambe le resistenze   
Resistenza anteriore 

### Campo di regolazione

Per regolare il livello del grill  
Per regolare il timer

### Superfici di comando per

Timer   
Resistenza posteriore 

### Superfici di comando

Toccando un simbolo viene attivata la rispettiva funzione.

### Nota

Mantenete le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.



---

## Spia del calore residuo

Il grill ha una spia del calore residuo su due livelli.

Se sul display appare una **H**, il grill è ancora caldo. Man mano che il grill si raffredda, l'indicazione passa ad **h**. Si spegne quando il grill si è sufficientemente raffreddato.

Pulite il grill solo quando la spia del calore residuo si sarà spenta del tutto.

---

## Resistenza del grill



Cautela! Pericolo di ustione! Le resistenze si riscaldano durante l'esercizio. Toccate la griglia e le resistenze solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Forse noterete che le resistenze si accendono e si spengono automaticamente durante l'uso. Questo è del tutto normale.

Le resistenze si lasciano regolare insieme o separatamente.

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

---

## Contenitore 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 calda si forma vapore acqueo.

# Regolare il grill

## Accendere e spegnere il grill

Il grill si accende e si spegne con l'interruttore principale

Accendere: Toccare il simbolo ①. L'indicatore sopra l'interruttore principale si accende. Il grill è ora pronto per il funzionamento.

Spegnere: Toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore principale non si spegne. Il grill è spento. L'indicazione del calore residuo continua ad essere accesa finché il grill non si è sufficientemente raffreddato.

## Nota

Il grill si spegne automaticamente quando il livello è regolato per più di 20 secondi su 0.

## Regolare il grill

Regolare il livello desiderato nel campo di impostazione.

Livello del grill 1 = potenza minima

Livello del grill 9 = potenza massima

## Regolare il livello del grill:

Il grill deve essere acceso.

1. Selezionare entrambe o una delle resistenze con il simbolo ■, ■ oppure ■. Sull'indicatore dei livelli del grill si accende lo 0 e il simbolo ► per la selezione della resistenza.
2. Far scorrere il dito sul campo di regolazione finché non appare il livello del grill sul display.



### Modificare il livello del grill:

Selezionare la resistenza e regolare il livello del grill desiderato nel relativo campo.

### Spegnere il grill:

Selezionare la resistenza e regolare 0 nel campo di regolazione.

---

## Preriscaldare il grill

Poggiare la pietanza da grigliare solo al termine del tempo di preriscaldamento. Il relativo simbolo si spegne. Durante la fase di preriscaldamento il grill funziona alla massima potenza. Dopo questo lasso di tempo la potenza viene ridotta con l'accensione e lo spegnimento della resistenza per raggiungere una temperatura costante al livello scelto.

Il tempo di preriscaldamento è di 8-10 minuti secondo il livello regolato.

---

## Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento il dispositivo di protezione spegne il riscaldamento del grill. Sul display lampeggiano in alternanza **F** e **2**. Attendere finché il grill non si è sufficientemente raffreddato. Toccate quindi una superficie di comando qualsiasi.

---

## Limitazione automatica del tempo

Se il grill resta in funzione troppo a lungo senza che venga modificata l'impostazione, si attiva la limitazione automatica del tempo.

Il riscaldamento del grill è interrotto. Sul display lampeggiano in alternanza **F** e **B**.

Se toccate una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. Potete procedere nuovamente alle impostazioni.

Se la limitazione del tempo è attiva, essa si orienta al livello del grill regolato.

---

# Grigliare con le pietre laviche

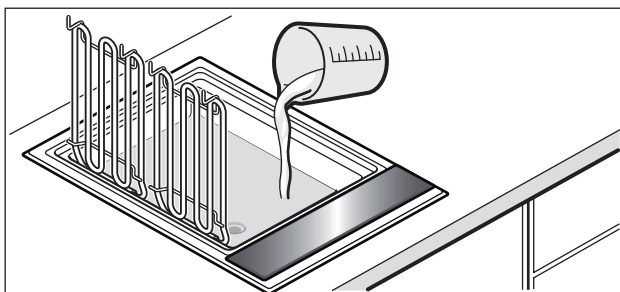
Con il vostro grill potete cuocere con le pietre laviche o a bagnomaria.

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

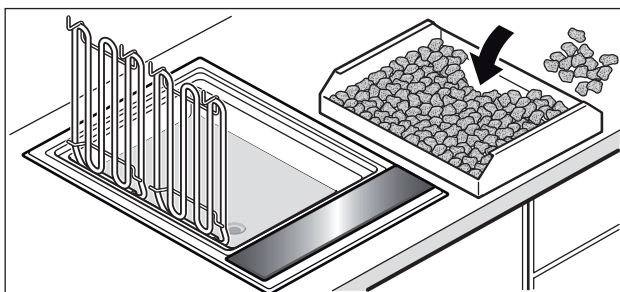
---

## Regolare il grill

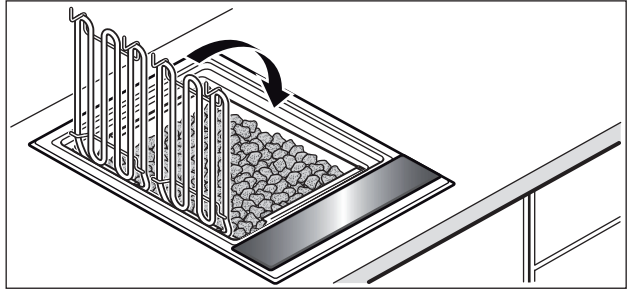
1. Rimuovere la griglia e sollevare le due resistenze. Togliere dall'apparecchio il contenitore delle pietre laviche.
2. Versare 1 l di acqua nel contenitore del grill fino al livello inferiore.



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



4. Abbassare le due resistenze del grill e poggiare la griglia.



5. Regolare il livello in base alla tabella. Preriscaldare il grill secondo quanto riportato nella tabella. Poggiare ora la pietanza da grigliare.

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

### Rabboccare 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 rabboccamento 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

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

1. Rimuovere la griglia e sollevare le due resistenze. Togliere dall'apparecchio il contenitore delle pietre laviche.
2. Versare 3,5 l di acqua nel contenitore del grill fino al livello superiore.
3. Abbassare le due resistenze del grill e poggiare la griglia.
4. Regolare il livello in base alla tabella. Preriscaldare il grill secondo quanto riportato nella tabella. Poggiare ora la pietanza da grigliare.

## Rabboccare 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 rabboccamento 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.

# Tablelle 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.

Poggiare la pietanza da grigliare solo al termine del tempo di preriscaldamento.

Girate la pietanza almeno una volta.

| Pietanza da grigliare                    | Impostazione per Grigliare per Pietre laviche | Impostazione per Grigliare per Bagnomaria | Tempo di cottura in minuti |
|--|---|---|----------------------------|
| Bistecca di manzo, medium, 2-3 cm        | 8 - 9   | 9   | 8 - 10                     |
| Bistecca T-bone, al sangue, 3 cm         | 6 - 7   | 7 - 8                                     | 10 - 15                    |
| Bistecca di maiale, senza osso           | 7 - 8   | 8 - 9                                     | 12 - 16                    |
| Costoletta di maiale*, 2 cm              | 4 - 5   | 5 - 6                                     | 15 - 20                    |
| Costoletta di agnello, al sangue, 2 cm   | 5 - 6   | 6 - 7                                     | 8 - 12                     |
| Petto di pollo, 2 cm                     | 5 - 6   | 5 - 7                                     | 14 - 18                    |
| Ala di pollo, 100 g./cad.                | 5 - 6   | 6 - 7                                     | 15 - 20                    |
| Cotoletta di tacchina, al naturale, 2 cm | 5 - 6   | 6 - 7                                     | 12 - 15                    |
| Bistecca di salmone**, 3 cm              | 3 - 4   | 4 - 5                                     | 20 - 25                    |
| Bistecca di tonno**, 2 cm                | 4 - 5   | 5 - 6                                     | 10 - 15                    |
| Trota***, intera, 200 g                  | 5 - 6   | 6 - 7                                     | 12 - 15                    |
| Gamberoni, 30 g./cad.                    | 6 - 7   | 7 - 8                                     | 12 - 15                    |
| Hamburger / polpette, 1 cm               | 4 - 5   | 5 - 6                                     | 12 - 17                    |
| Spiedi di schaschlik****, 100 g./cad.    | 3 - 4   | 4 - 5                                     | 17 - 25                    |
| Salsicce, 100 g./cad.                    | 4 - 5   | 5 - 6                                     | 10 - 20                    |
| Verdure*****                             | 2 - 3   | 3 - 4                                     | 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 centralmente sulla piastra anteriore o posteriore. Così cuocerà al meglio.

### Girare la pietanza

Girate la carne quando si vedono sulla superficie piccole gocce.

Girate 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.

## Grigliatura prolungata a livello alto

Se grigliate ad un alto livello per molto tempo è possibile che la resistenza anteriore limiti la potenza per proteggere l'elettronica dell'apparecchio.

---

# Timer

Il timer può anche essere usato come orologio da cucina. Il timer non accende o spegne il grill.

Con il timer si possono regolare fino a 99 minuti. Il timer può essere usato anche se il grill è spento.

## Come si regola

**1.** Toccare il simbolo  finché l'indicazione  non si accende. Sul display del timer si accende **00**.

**2.** Regolare il tempo desiderato nel campo relativo.

## Allo scadere del tempo regolato

Al termine del tempo regolato risuona un segnale. Sul display del timer si accende **00**. Dopo 10 secondi il display si spegne.

## Correggere il tempo

Toccare il simbolo , regolare di nuovo il tempo nel relativo campo.

---

# Regolazioni di base

Il vostro apparecchio dispone di diverse regolazioni di base. Queste impostazioni di base possono essere adeguate alle vostre abitudini:






| Indicazione | Funzionamento  |
|-------------|--|
| <b>c2</b>   | <b>Tono del segnale</b><br><b>0</b> Segnale di conferma e segnale di comando errato spenti<br><b>1</b> Acceso solo il segnale di comando errato<br><b>2</b> Segnale di conferma e segnale di comando errato accesi*  |
| <b>c6</b>   | <b>Durata del segnale Fine timer</b><br><b>1</b> 10 secondi*<br><b>2</b> 30 secondi<br><b>3</b> 1 minuto   |
| <b>c7</b>   | <b>Combinazione della resistenza</b><br><b>0</b> Spento: All'accensione le due resistenze sono separate.<br><b>1</b> Acceso: All'accensione le due resistenze sono combinate.<br><b>2</b> All'accensione l'ultima impostazione resta in memoria.*  |
| <b>c9</b>   | <b>Tempo di selezione della resistenza del grill</b><br><b>0</b> Illimitato: l'ultima resistenza selezionata si può regolare sempre senza doverla nuovamente selezionare.*<br><b>1</b> Illimitato: è possibile regolare l'ultima resistenza selezionata 5 secondi dopo la scelta, altrimenti bisogna selezionarla di nuovo prima di regolarla. |
| <b>c0</b>   | <b>Ripristino dell'impostazione di base</b><br><b>0</b> Spento<br><b>1</b> Acceso  |

\* Impostazione di base

---

## Modificare le regolazioni di base

Il grill deve essere spento.

1. Accendere il grill.
2. Nei 10 secondi successivi premere il simbolo  per 4 secondi. Sul display a sinistra lampeggia , sul display destro si accende .
3. Toccare subito il simbolo  finché sul display sinistro non lampeggia l'indicazione desiderata.
4. Regolare il valore desiderato nel campo relativo.
5. Toccare il simbolo  per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

Per uscire dall'impostazione di base spegnere il grill con l'interruttore principale. Le modifiche non vengono memorizzate.

**Spegnere senza memorizzare**

---

## Pulizia e cura

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



Cautela! Pericolo di ustione! Pulire il grill solo quando la spia del calore residuo si è spenta.

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

**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.

|  |  |
|--|--|
| <b>Pulire le parti in metallo</b>            | <p>Lavare le parti in metallo con acqua e detersivo ed asciugare.</p> <p>Evitate di sfregare e strofinare per prevenire la formazione di graffi indelebili. Lo sporco tenace si lascia rimuovere con una spazzola morbida oppure ammorbidire.</p>                    |
| <b>Pulire la griglia</b>                     | <p>Pulire la griglia a mano con un detergente delicato. Non usare liquidi contenenti acido (succo di limone, aceto, ecc.) sulla griglia smaltata.</p> <p>Non grattare i residui incrostati ma ammorbidirli in acqua e detersivo.</p>                                 |
| <b>Pietre laviche</b>                        | <p>Asciugate le pietre laviche molto umide di tanto in tanto nel forno a 200 °C. Eviterete, così, la formazione di muffa.</p>  |
| <b>Pannello e coperchio in vetroceramica</b> | <p>Rimuovere lo sporco lieve con un panno umido o con acqua tiepida e detergente.</p> <p>Sciacquare i residui di detergente con acqua fredda ed asciugare la superficie.</p>   |
| <b>Detergenti inadatti</b>                   | <p>Non usate in alcun caso spugne o prodotti abrasivi. Evitare anche detergenti chimici aggressivi come lo spray da forno o smacchiatori.</p> <p>Non lavare nella lavastoviglie la griglia, il contenitore delle pietre laviche e la copertura in vetroceramica.</p> |

---

# Eliminare i disturbi

Quando si presenta un disturbo, spesso la causa è una sciocchezza. Verificate le seguenti indicazioni prima di contattare il Servizio clienti.

| Indicazione        | Errore   | Misura   |
|--------------------|--|--|
| Nessuna            | L'alimentazione di corrente è interrotta                               | Controllate il fusibile dell'apparecchio. Verificate, con altri apparecchi elettrici, se vi è stata un'interruzione di corrente. |
| <b>E</b> lampeggia | La superficie di comando è umida o un oggetto poggia su di essa.       | Asciugate la superficie di comando o rimuovete l'oggetto. Toccate quindi una superficie di comando qualsiasi.                    |
| <b>F2</b>          | L'elettronica si è surriscaldata ed ha spento la resistenza anteriore. | Aspettate finché l'elettronica si è raffreddata. Toccate quindi una superficie di comando qualsiasi.                             |
| <b>F4</b>          | L'elettronica si è surriscaldata ed ha spento l'apparecchio.           | Aspettate finché l'elettronica si è raffreddata. Toccate quindi una superficie di comando qualsiasi.                             |
| <b>FB</b>          | L'apparecchio è stato troppo tempo in funzione e si è spento.          | Potete riaccendere subito il grill.  |

---

# 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.

|          |    |
|----------|----|
| Numero E | FD |
|----------|----|

# Contenido

|  |            |
|--|------------|
| <b>Qué debe tener en cuenta</b> .....            | <b>109</b> |
| Antes de la instalación .....                    | 109        |
| Indicaciones de seguridad .....                  | 110        |
| Causas de daños .....                            | 111        |
| Antes del primer uso .....                       | 111        |
| <b>Su nuevo aparato</b> .....                    | <b>112</b> |
| Este es su nuevo grill con piedras de lava ..... | 112        |
| Panel de mandos .....                            | 113        |
| Indicador de calor residual .....                | 114        |
| Elemento calefactor del grill .....              | 114        |
| Contenedor de piedras de lava .....              | 114        |
| Bandeja de agua .....                            | 114        |
| <b>Ajustar el grill</b> .....                    | <b>115</b> |
| Encender y apagar el grill .....                 | 115        |
| Ajustar el grill .....                           | 115        |
| Precalentar el grill .....                       | 116        |
| Protección frente a sobrecalentamiento .....     | 116        |
| Limitación de tiempo automática .....            | 116        |
| <b>Asar con piedras de lava</b> .....            | <b>117</b> |
| Ajustar el grill .....                           | 117        |
| <b>Asar con bandeja de agua</b> .....            | <b>119</b> |
| <b>Tablas y consejos</b> .....                   | <b>120</b> |
| Tabla de asado .....                             | 120        |
| Consejos para asar .....                         | 121        |
| <b>Temporizador</b> .....                        | <b>122</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Ajustes básicos</b> .....                 | <b>123</b> |
| Cambiar los ajustes básicos .....            | 124        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....             | <b>124</b> |
| <b>Solución de anomalías</b> .....           | <b>126</b> |
| <b>Servicio de atención al cliente</b> ..... | <b>127</b> |



---

# 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 compartimentos 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.

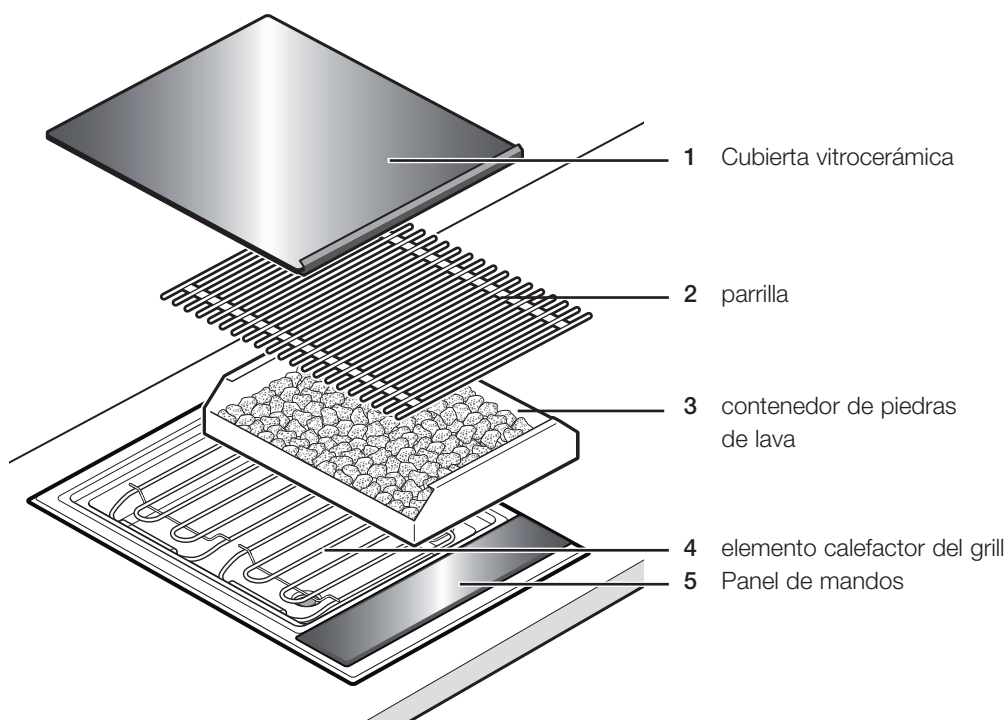
---

# Su nuevo aparato

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

---

## Este es su nuevo grill con piedras de lava



## Panel de mandos

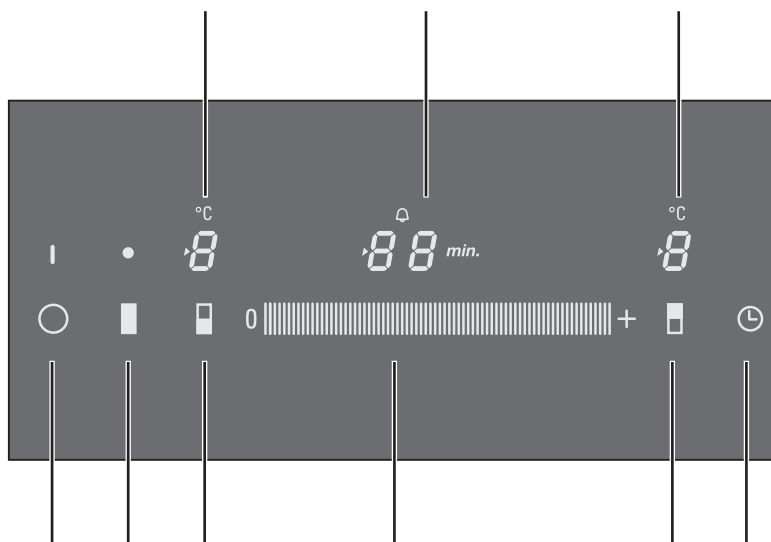
### Indicador del calefactor delante

Nivel de grill 1-9  
calor residual H/h  
precalentar °C



### Indicador del temporizador

### Indicador del calefactor trasero

Nivel de grill 1-9  
calor residual H/h  
precalentar °C





### Superficies de mando del

interruptor principal   
calefactores los dos   
calefactor delantero 

### Zona de ajuste

Para regular el nivel de grill  
Para ajustar el temporizador

### Superficies de mando del

temporizador   
calefactor atrás 

### Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

### Indicación

Mantenga las superficies de mando secas en todo momento. La humedad afecta al funcionamiento.

---

## Indicador de calor residual

El grill dispone de un indicador de calor residual de dos niveles.

Si en el indicador aparece un **H**, el grill está todavía caliente. Cuando el grill se vuelva a apagar el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando el grill se ha enfriado lo suficiente.

No limpie el grill hasta que se haya apagado completamente el indicador de calor residualt.

---

## Elemento calefactor del grill



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Los calefactores se calientan durante el funcionamiento. Toque la parrilla del grill y los calefactores sólo después de que el aparato se haya enfriado.

Es posible que note que el calefactor del grill se enciende y apaga automáticamente durante el tiempo de funcionamiento del grill. Esto es normal.

Los calefactores se pueden regular conjuntamente o por separado.

Si retira la parrilla del grill puede levantar lateralmente el calefactor. Cuando un calefactor está levantado permanece apagado 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

## Encender y apagar el grill

Con el interruptor principal puede encender y apagar el grill.

Encender: Toque el símbolo ①. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. El grill está ahora listo para su uso.

Apagar: Toque el símbolo ①, hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. El grill está apagado. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que el grill se enfríe lo suficiente.

### Indicación

El grill se apaga automáticamente cuando se ajusta el nivel de grill durante más de 20 segundos en la posición 0.

## Ajustar el grill

Regule el nivel de grill deseado en la zona de ajuste.

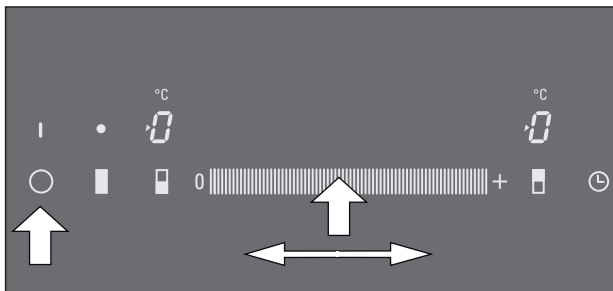
Nivel de grill 1 = potencia mínima

Nivel de grill 9 = potencia máxima

### Ajustar el nivel de grill:

El grill debe estar encendido.

1. Con los símbolos ■, □ o ▢ seleccionar los dos calefactores o uno sólo. En los indicadores de niveles de grill se ilumina 0 y el símbolo ► para la selección del calefactor.
2. Deslizar el dedo sobre la zona de ajuste hasta que aparezca en el indicador el nivel de grill deseado.



**Cambiar el nivel de grill:**

Seleccionar el calefactor y regular la zona de ajuste al nivel de grill deseado.

**Desactivar el nivel de grill:**

Seleccionar el calefactor y regular la zona de ajuste a la posición 0.

---

## Precalentar el grill

Colocar el alimento cuando haya transcurrido el tiempo de precalentamiento. El símbolo de precalentamiento se apaga. Durante el tiempo de precalentamiento el grill se calienta a máxima potencia. Después la potencia se reduce encendiendo y apagando el calefactor para alcanzar una temperatura constante para el nivel correspondiente.

El tiempo de precalentamiento comprende, según el nivel de grill ajustado, entre 8 y 10 minutos.

---

## Protección frente a sobrecalentamiento

La protección contra sobrecalentamiento apaga el calefactor del grill en caso de sobrecalentamiento del grill. En el indicador parpadean **F** y **2** alternativamente. Espere hasta que el grill se haya enfriado lo suficiente. Toque entonces la superficie de mando que desee.

---

## Limitación de tiempo automática

Si el grill está demasiado tiempo en funcionamiento y usted no cambia el ajuste, se activará la limitación de tiempo automática.

Se interrumpirá el calentamiento del grill. En el indicador parpadean **F** y **B** alternativamente.

Cuando toque la superficie de mando que desee se apagará el indicador. Puede realizar un nuevo ajuste.

Cuando la limitación de tiempo se active se recuperará el nivel de grill ajustado.



---

# Asar con piedras de lava

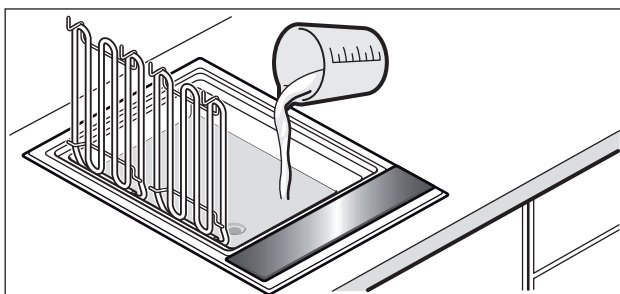
Puede asar con su grill utilizando las piedras de lava o con la bandeja de agua.

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

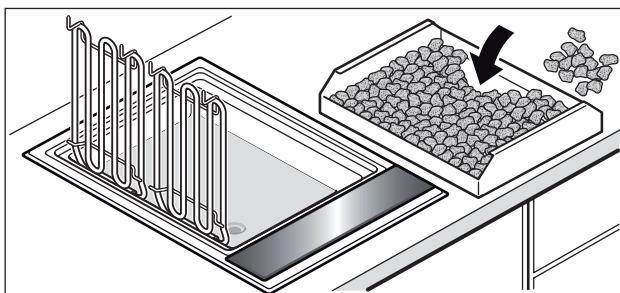
---

## Ajustar el grill

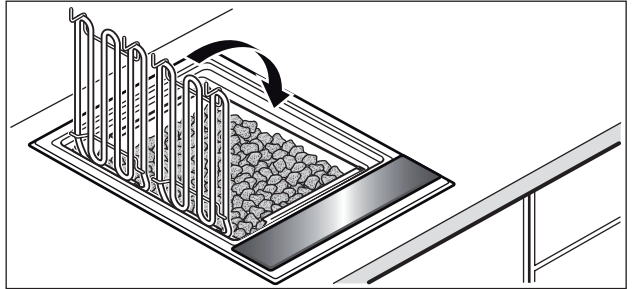
1. Retirar la parrilla del grill y levantar los dos calefactores. Sacar el contenedor de piedras de lava del aparato.
2. Introducir 1 l de agua en el contenedor del grill hasta la marca inferior.



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 los dos calefactores, colocar la parrilla del grill.



5. Ajustar el nivel de grill según la tabla.  
Precaliente el grill según la tabla.  
Después puede colocar el alimento para asar.

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 relleno 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

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

1. Retirar la parrilla grill y levantar los dos calefactores. Sacar el contenedor de piedras de lava del aparato.
2. Introducir 3,5 l de agua en el contenedor del grill hasta la marca superior.
3. Bajar los dos calefactores, colocar la parrilla del grill.
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.

## 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.

# 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.

Colocar el alimento cuando haya transcurrido el tiempo de precalentamiento.

Gire al menos una vez el producto que desea asar.

| Alimento                                     | Ajuste con grill sobre piedras de lava | Ajuste con grill sobre baño de agua | Tiempo de grill en minutos |
|--|--|-------------------------------------|----------------------------|
| Bistec de ternera, medio 2-3 cm              | 8 - 9                                  | 9                                   | 8 - 10                     |
| Chuleta T, rosada, 3 cm                      | 6 - 7                                  | 7 - 8                               | 10 - 15                    |
| Bistec de pescuezo de cerdo (sin hueso)      | 7 - 8                                  | 8 - 9                               | 12 - 16                    |
| Costilla de cerdo*, 2 cm                     | 4 - 5                                  | 5 - 6                               | 15 - 20                    |
| Costilla de cordero (rosada), 2 cm           | 5 - 6                                  | 6 - 7                               | 8 - 12                     |
| Pechuga de pollo, 2 cm                       | 5 - 6                                  | 5 - 7                               | 14 - 18                    |
| Alitas de pollo, 100 g cada una              | 5 - 6                                  | 6 - 7                               | 15 - 20                    |
| Escalope de pavo (natural), 2 cm             | 5 - 6                                  | 6 - 7                               | 12 - 15                    |
| Filete de salmón**, 3 cm                     | 3 - 4                                  | 4 - 5                               | 20 - 25                    |
| Filete de atún**, 2 cm                       | 4 - 5                                  | 5 - 6                               | 10 - 15                    |
| Trucha*** (entera, 200 g)                    | 5 - 6                                  | 6 - 7                               | 12 - 15                    |
| Gambones, 30 g cada uno                      | 6 - 7                                  | 7 - 8                               | 12 - 15                    |
| Hamburguesa / rollitos de carne picada, 1 cm | 4 - 5                                  | 5 - 6                               | 12 - 17                    |
| Pinchos morunos****, 100 g cada uno          | 3 - 4                                  | 4 - 5                               | 17 - 25                    |
| Salchicha para asar, 100 g cada una          | 4 - 5                                  | 5 - 6                               | 10 - 20                    |
| Verduras*****                                | 2 - 3                                  | 3 - 4                               | 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 piezas a asar directamente sobre la parrilla. En caso de una sola pieza colóquela dentro de lo posible en el centro en la zona de la parrilla delantera o trasera. Así obtendrá el mejor resultado.

### 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 desprenda 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 asados 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.

## Asado prolongado con un nivel de Grill alto

Si asa durante mucho tiempo con una potencia elevada, es posible que el cuerpo calefactor sea limitado con el fin de proteger la electrónica del aparato.




---

# Temporizador

El Temporizador se puede utilizar como reloj de cocina. El temporizador no enciende ni apaga el grill.


Con el temporizador puede ajustar un tiempo de hasta 99 minutos. También puede utilizar el temporizador con el grill apagado.

## De este modo se realizan ajustes


**1.** Tocar el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. En el indicador del temporizador se ilumina .

**2.** Regular el tiempo deseado en la zona de ajuste.

## Después de agotarse el tiempo

Después de agotarse el tiempo oírás una señal. En el indicador del temporizador se ilumina . Tras 10 segundos el indicador se apaga.

## Corregir el tiempo

Tocar el símbolo , volver a regular el tiempo en la zona de ajuste.

---

# Ajustes básicos

Su aparato dispone de varios ajustes básicos. Puede adaptar los ajustes básicos a sus propios hábitos.






| Indicador | Función  |
|-----------|--|
| <b>c2</b> | <b>señal acústica</b><br>0 señal de confirmación y señal de manejo incorrecto desactivadas<br>1 Sólo la señal de manejo incorrecto está activada<br>2 señal de confirmación y señal de manejo incorrecto activadas*  |
| <b>c6</b> | <b>Duración de la señal de fin de temporizador</b><br>1 10 segundos*<br>2 30 segundos<br>3 1 minuto  |
| <b>c7</b> | <b>Combinación del cuerpo calefactor del Grill</b><br>0 Off: Al conectar ambos cuerpos calefactores de Grill están separados.<br>1 On: Al conectar ambos cuerpos calefactores de Grill están combinados.<br>2 Al conectar se mantiene el último ajuste realizado.*   |
| <b>c9</b> | <b>Tiempo de selección del calefactor del grill</b><br>0 Ilimitado: Puede ajustar el último calefactor seleccionado en cualquier momento sin volver a seleccionarlo.*<br>1 Limitado: Puede ajustar el último calefactor seleccionando 5 segundos después de la selección, después deberá volver a seleccionar el calefactor antes de realizar el ajuste. |
| <b>c0</b> | <b>Restablecimiento de los ajustes básicos</b><br>0 Apagado<br>1 Encendido   |

\* Ajuste básico

---

## Cambiar los ajustes básicos

El grill debe estar apagado.

1. Encender el grill.
2. En los siguientes 10 segundos, tocar el símbolo  durante 4 segundos. En la pantalla izquierda parpadea , en la pantalla derecha se ilumina .
3. Tocar el símbolo  hasta que en la pantalla izquierda parpadee el indicador deseado.
4. Regular en la zona de ajuste el valor deseado.
5. Tocar el símbolo  durante 4 segundos.

El ajuste se ha activado.

### Descartar sin memorizar

Para salir del ajuste básico, apagar el Grill usando el interruptor principal. Los cambios no se memorizarán.

---

## Cuidados y limpieza

No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Limpiar el grill, sólo después de que se haya apagado el indicador de calor residual.

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

### 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.



|  |  |
|--|--|
| <b>Limpiar las piezas metálicas</b>                        | <p>Lave las piezas metálicas con agua jabonosa tibia y séquelas.</p> <p>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.</p>  |
| <b>Limpiar la parrilla</b>                                 | <p>Limpie la parrilla a mano con un lavavajillas suave. No utilice líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la parrilla esmaltada.</p> <p>No rasque los restos de alimentos quemados, deje que se reblandezcan en agua jabonosa.</p>   |
| <b>Piedras de lava</b>                                     | <p>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.</p>  |
| <b>Embellecedor vitrocerámico y cubierta vitrocerámica</b> | <p>Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.</p> <p>Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.</p>   |
| <b>Productos de limpieza inadecuados</b>                   | <p>No utilice bajo ningún concepto esponjas que puedan rascar ni lejía. Tampoco debe usar productos de limpieza químicos agresivos como el spray para el horno o quitamanchas.</p> <p>No lave en el lavavajillas la parrilla, el contenedor de piedras de lava ni la cubierta vitrocerámica.</p> |

---

# Solución de anomalías

A menudo la causa de la aparición de anomalías se debe sólo a un problema menor. Observe las siguientes indicaciones antes de llamar al servicio de atención al cliente.

| Indicador         | Fallo   | Medida   |
|-------------------|---|--|
| Ninguno           | La alimentación eléctrica se ha interrumpido.   | Compruebe los fusibles del aparato. Compruebe con otros aparatos eléctricos si hay un corte en el suministro eléctrico.  |
| <b>E</b> parpadea | La superficie de mando está húmeda o hay un objeto sobre ella.  | Seque la superficie de mando o retire el objeto. Toque entonces la superficie de mando que desee.                        |
| <b>F2</b>         | La electrónica se ha sobrecalentado y ha provocado la desconexión del cuerpo calefactor de Grill delantero. | Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Toque entonces la superficie de mando que desee. |
| <b>F4</b>         | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado el aparato.  | Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Toque entonces la superficie de mando que desee. |
| <b>F8</b>         | El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.                                    | Puede volver a encender el grill inmediatamente.   |

---

# 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 |
|-------|----|

