

sv	Bruksanvisning	2 – 22
da	Betjeningsvejledning	23 – 43
no	Bruksanvisning	44 – 64
fi	Käyttöohjeet	65 – 85

Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet

Innehåll

Viktigt att observera	4
Före inbyggnaden	4
Säkerhetsanvisningar	5
Orsaker till skador	6
Före första användningstillgället	6
Din nya apparat	7
Detta är din nya lavastensgrill	7
Touchpanel	8
Restvärmeindikator	9
Värmeelement för grill	9
Lavastensbehållare	9
Vattenbad	9
Ställa in grillen	10
Slå på och av grillen	10
Ställa in grillen	10
Förvärma grillen	11
Överhettningsskydd	11
Automatisk tidsbegränsning	11
Grilla över lavastenar	12
Ställa in grillen	12
Grilla över vattenbad	14
Tabeller och tips	15
Grilltabell	15
Grilltips	16
Timer	17

Grundinställningar	18
Ändra grundinställningar	19
Skötsel och rengöring	19
Åtgärda störningar	21
Kundservice	22

Viktigt att observera

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

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

Före inbyggnaden

Miljöriktig hantering av avfallet



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

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

Transportskador

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

Elektrisk anslutning

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

Uppställning och anslutning

Följ noga den separata monteringsanvisningen.



Säkerhets- anvisningar

Säker användning

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

Använd inte träkol eller liknande bränsle till grillen!

Vuxna och barn får aldrig använda apparaten utan uppsikt,

– om de inte klarar användningen fysiskt eller mentalt,

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

Låt inte barn leka med apparaten!

Överhettad olja och fett

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

Grillen blir het

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

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

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

Glaskeramiklock

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

Rengöring

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

Reparationer

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

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

Orsaker till skador

Hårda och spetsiga föremål

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

Glaskeramiklock

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

Före första användningstillfället

Lavastenar

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

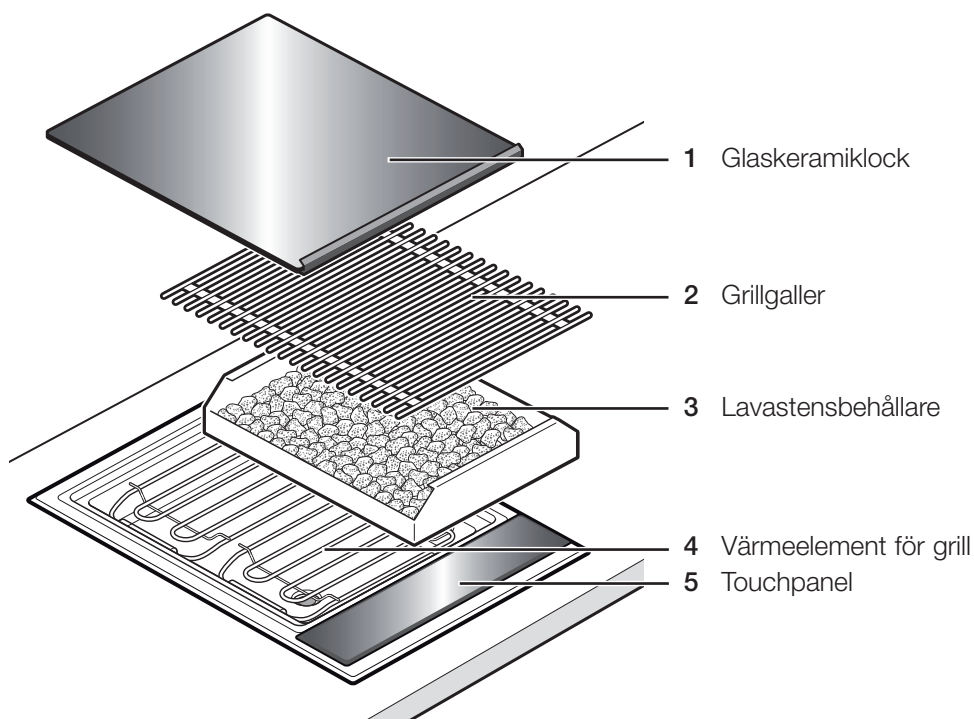
Värma upp grillen

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

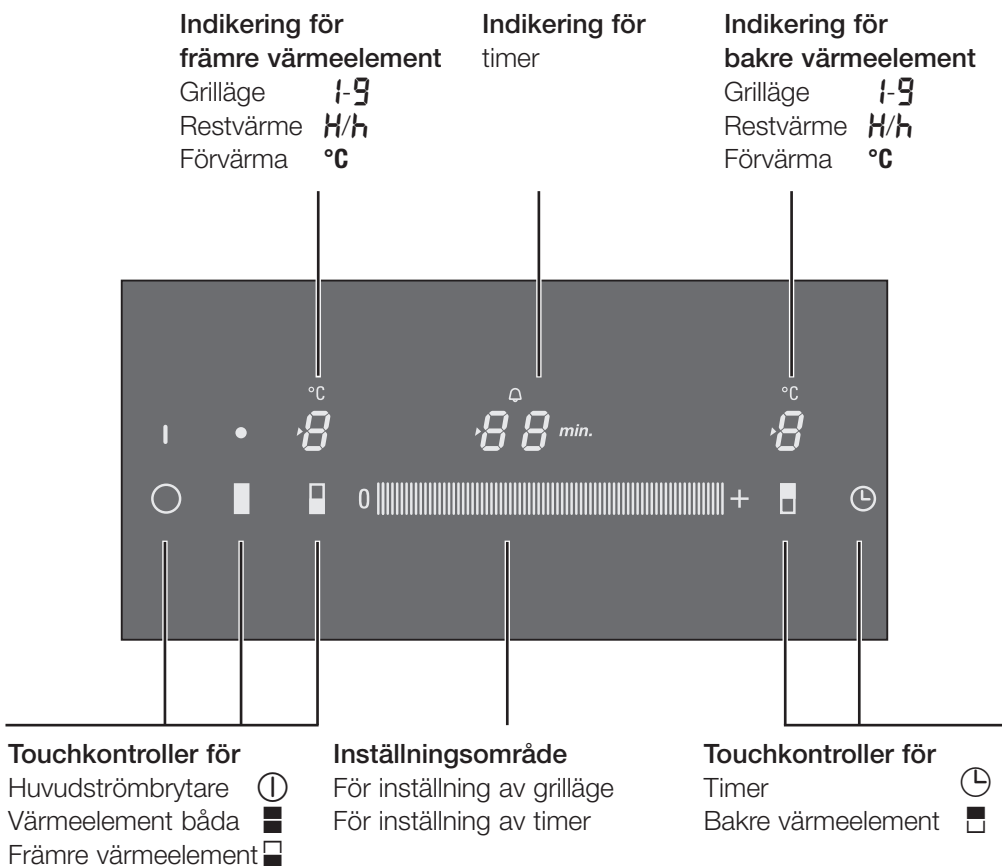
Din nya apparat

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

Detta är din nya lavastensgrill



Touchpanel



Touchkontroller

När du trycker på en symbol aktiveras motsvarande funktion.

Observera

Håll alltid touchkontrollerna torra.
Fukt påverkar funktionen.

Restvärmeindikator

Grillen har en tvåstegs restvärmeindikator.

Syns ett **H** i displayen, är grillen fortfarande het. Kyla grillen av ytterligare växlar indikeringen till **h**. Indikeringen slocknar, när grillen har svalnat tillräckligt.

Rengör inte grillen förrän restvärme-indikeringen har slocknat fullständigt.

Värmeelement för grill



Varning! Risk för brännskador! Värmeelementen blir heta vid användningen. Rör inte vid grillgallret och värmeelementen förrän apparaten har kylts av.

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

Värmeelementen kan regleras tillsammans eller var för sig.

Om du tar av grillgallret, kan du fälla upp värmeelementen i sidled. När ett värmeelement är uppfällt, förblir det av säkerhetsskäl frånslaget.

Lavastensbehållare

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

Vattenbad

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



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

Ställa in grillen

Slå på och av grillen

Grillen slås på och av med huvudströmbrytaren.

Påslagning: Tryck på symbolen ①. Indikeringen över huvudströmbrytaren lyser. Grillen är nu klar för användning.

Avstängning: Tryck på symbolen ①, tills indikeringen över huvudströmbrytaren slocknar. Grillen är avstängd. Restvärmeindikatorn lyser fortfarande, tills grillen har svalnat tillräckligt.

Observera

Grillen slås av automatiskt, om grilläge 0 är inställt längre än 20 sekunder.

Ställa in grillen

I inställningsområdet ställer du in önskat grilläge.

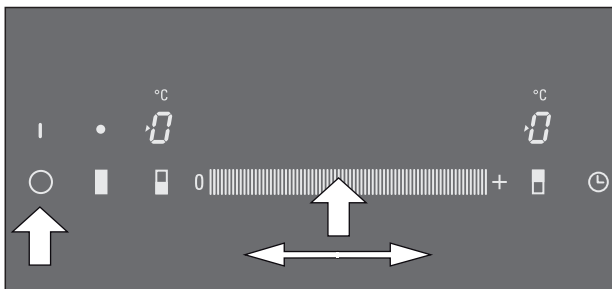
Grilläge 1 = lägsta effekt

Grilläge 9 = högsta effekt

Ställa in grilläge:

Grillen måste vara påslagen.

1. Med symbol ,  eller  väljer du båda eller ett av värmeelementen. I indikeringarna för grillägena lyser  och symbolen ► för valet av värmeelement.
2. Glid över inställningsområdet tills det önskade grilläget visas i indikeringen.



Ändra grilläge:

Välj ut värmeelement och ställ in önskat grilläge i inställningsområdet.

Koppla från grilläge:

Välj värmeelement och ställ på 0 i inställningsområdet.

Förvärma grillen

Lägg inte på grillvaran förrän föruppvärmningstiden har gått ut. Föruppvärmningssymbolen slocknar. Under föruppvärmningstiden värms grillen upp med full effekt. Därefter reduceras effekten genom till- och frångkoppling av värmeelementen så att en konstant temperatur för respektive läge uppnås.

Uppvärmningstiden beror på inställt grilläge och tar mellan 8 och 10 minuter.

Överhettningsskydd

Överhettningsskyddet slår av grillelementet om grillen överhettas. I displayen blinkar omväxlande **F** och **2**. Vänta tills grillen har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri touchkontroll.

Automatisk tidsbegränsning

Om grillen är i drift för länge utan att inställningen ändras, aktiveras den automatiska tidsbegränsningen.

Grillens uppvärmning avbryts. På displayen blinkar omväxlande **F** och **8**.

Tryck på valfri touchkontroll så slocknar indikeringen. Sedan kan du ställa in på nytt.

Vid vilken tidpunkt tidsbegränsningen blir aktiv beror på det inställda grilläget.

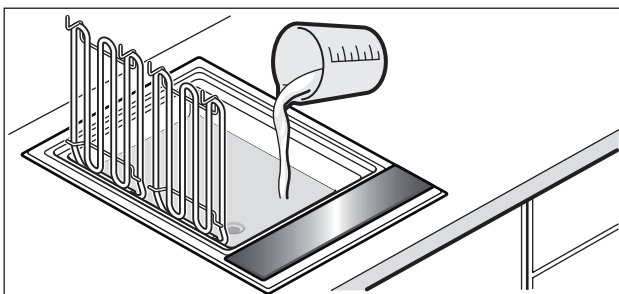
Grilla över lavastenar

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

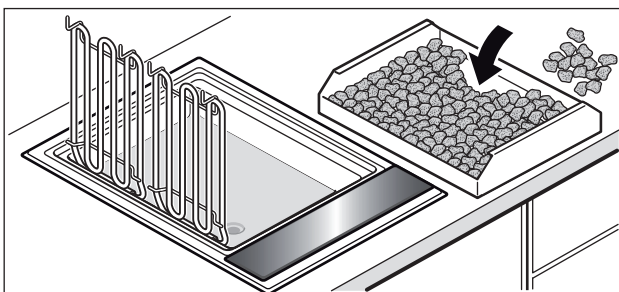
Lavastenarna lagrar den utstrålade värmen från värmeelementet och åstadkommer en intensiv och jämn värmefördelning.

Ställa in grillen

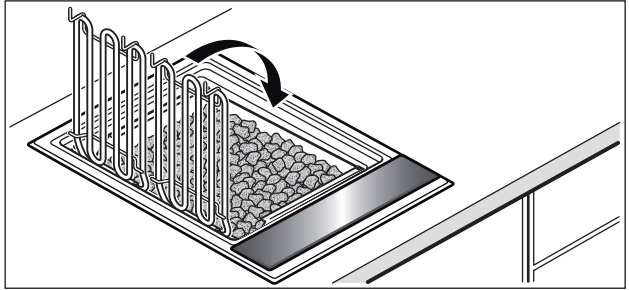
1. Ta av grillgallret och fäll upp grillens båda värmeelement. Ta ut lavastensbehållaren ur apparaten.
2. Fyll 1 l vatten i grillbehållaren, dvs. upp till den nedre markeringen.



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



4. Fäll ned grillens båda värmeelement, lägg på grillgallret.



5. Ställ in grilläget enligt tabellen. Förvärm grillen enligt tabellen. Sedan kan du lägga på grillvaran.

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

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



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

Fylla på vatten

Tappa av vattnet

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

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

Byta lavastenar

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

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

Grilla över vattenbad

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

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

Fylla på vatten

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



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

Tappa av vatten

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

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

Tabeller och tips

Grilltabell

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

Lägg inte på grillvaran förrän förvärmningstiden har gått ut.

Vänd grillvaran minst en gång.

Grillvara	Inställning vid grillning över lavastenar	Inställning vid grillning över vattenbad	Grilltid i minuter
Biffstek, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-benstek, rosa, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Fläskkarré i skivor (utan ben)	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Fläskkotletter*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Lammkotletter (rosa), 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Hönsbröst, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Hönsvingar à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Kalkonschnitzel (natur), 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Laxstek**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Tonfiskstek**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Forell *** (hel, 200 g)	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Jätteräkor, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburgare / frikadeller, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Grillspett****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Grillkorv, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Grönsaker*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Skåra längs benet

** Olja in grillgallret

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

**** Vänd ofta

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

Grilltips

Köttets kvalitet

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

Förvärma grillen

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

Förbereda grillmaten

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

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

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

Lägga på grillvaran

Lägg grillbitarna direkt på gallret. Ska du grilla bara en grillbit lägg denna så centralt som möjligt på främre eller bakre grillzonen. Då lyckas du bäst.

Vända grillmaten

Vänd köttet när små droppar syns på ytan.

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

Grilltips

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

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

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

Lång grillning i högt grilläge

Om du grillar mycket länge med hög effekt är det möjligt, att det främre värmeelementets effekt begränsas för att skydda apparatens elektronik.

Neddroppande fett

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

Timer

Timern kan användas som äggklocka. Timern slår inte på och av grillen.

Med timern kan du ställa in en tid upp till 99 minuter. Du kan använda timern även när grillen är frånslagen.

Så här ställer du in

1. Tryck på symbolen  tills indikeringen  lyser. I timerindikeringen lyser **00**.

2. Ställ in önskad tid i inställningsområdet.

När den inställda tiden har gått ut

När den inställda tid har gått ut hörs en ljudsignal. I timer-indikeringen lyser **00**. Efter 10 sekunder slocknar indikeringen.

Korrigera tiden

Tryck på symbol  och ställ in tiden på nytt i inställningsområdet

Grundinställningar

Din apparat är utrustad med olika grundinställningar. Du kan anpassa dessa grundinställningar till dina egna vanor.

Indikering	Funktion
	Signalljud  Bekräftelsesignal och felbetjäningssignal bortkopplade  Endast felbetjäningssignal inkopplad  Bekräftelsesignal och felbetjäningssignal inkopplade*
	Tidsperiod för timerns slutsignal  10 sekunder*  30 sekunder  1 minut
	Kombination av grillvärmeelementen  Från: Vid påslagningen är de båda grillvärmeelementen åtskilda.  Till: Vid påslagningen är de båda grillvärmeelementen kombinerade.  Vid påslagning är den sista inställningen bibehållen.*
	Tid för val av grillens värmeelement  Obegränsad: Du kan alltid ställa in det senast valda värmeelementet utan att välja ut på nytt.*  Begränsad: Du kan ställa in det senast valda värmeelementet 5 sekunder efter det att du valt ut det, men därefter måste du välja ut värmeelementet på nytt innan du ställer in.
	Återställning till grundinställning  Frånkopplad  Inkopplad

* Grundinställning

Ändra grundinställningar

Grillen måste vara fränkopplad.

1. Slå på grillen.
2. Tryck på symbolen  i 10 sekunder inom de närmaste 4 sekunderna. I den vänstra displayen blinkar , i den högra displayen lyser .
3. Tryck om och om igen på symbolen  tills den önskade indikeringen blinkar.
4. Ställ in önskat värde i inställningsområdet.
5. Tryck på symbolen  i 4 sekunder.

Inställningen är aktiverad.

Stänga av utan att spara

För att lämna grundinställningen stäng av grillen med huvudströmbrytaren. Ändringarna sparas inte.

Skötsel och rengöring



Använd inte högtryckstvätt eller ångstrålare.

Varning! Risk för brännskador! Rengör inte grillen förrän, restvärmeindikatorn har slocknat.

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

Tappa av vattnet

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

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

Rengöra metalldelar

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

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

Rengöra grillgallret

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

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

Hantera lavastenarna

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

Glaskeramikpanel och glaskeramiklock

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

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

Olämpliga rengöringsmedel

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

Rengör inte grillgallret, lavastensbehållaren eller glaskeramiklocket i diskmaskinen.

Åtgärda störningar

Om en störning uppträder beror det ofta bara på en småsak. Observera följande tips, innan du ringer upp kundservicen.

Indikering	Fel	Åtgärd
Inga	Strömavbrott	Kontrollera husets säkring till apparaten. Kontrollera med hjälp av någon annan elektrisk apparat, om ett strömavbrott föreligger.
E blinkar	Touchkontrollen är fuktig eller ett föremål ligger på den.	Torka av touchkontrollen eller ta bort föremålet. Tryck sedan på valfri touchkontroll.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for det forreste grillvarmeelement.	Vänta tills elektroniken har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri touchkontroll.
F4	Elektroniken har överhettats och slagit av apparaten.	Vänta tills elektroniken har svalnat tillräckligt. Tryck sedan på valfri touchkontroll.
F8	Apparaten har varit i drift för länge och stängts av.	Du kan genast använda grillen igen

Kundservice

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

E-nummer och FD-nummer

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

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

Indhold

Hvad skal De være opmærksom på	25
Inden monteringen	25
Sikkerhedsinstruktioner	26
Arsager for skader	27
Før den første ibrugtagning	27
Deres nye apparat	28
Dette er Deres nye lavastensgrill	28
Betjeningspanel	29
Restvarmeindikering	30
Grillvarmeelement	30
Lavastensbeholder	30
Vandbad	30
Indstille grillen	31
Tænde og slukke for grillen	31
Indstille grillen	31
Forvarme grillen	32
Overophedningssikring	32
Automatisk tidsbegrænsning	32
Grillstege over lavasten	33
Indstille grillen	33
Grillstege over vandbadet	35
Tabeller og tips	36
Grilltabel	36
Tips omkring grillering	37
Timer	38

Basisindstillinger	39
Ændre basisindstillinger	40
Vedligeholdelse og rengøring	40
Afhjælp fejl	42
Kundeservice	43

Hvad skal De være opmærksom på

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

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

Inden monteringen

Miljøvenlig bortskaffelse



Pak apparatet ud og bortskaf forpakningen på miljøvenlig vis.

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

Transportskader

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

Elektrisk tilslutning

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

Opstille og tilslutte apparatet

Venligst vær opmærksom på den specielle monteringsanvisning.



Sikkerheds- instruktioner

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

Benyt til grillen hverken trækul eller lignende brændstoffer!

Sikker betjening

Voksne og børn må aldrig benytte apparatet uden tilsyn,

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

Lad ikke børn lege med apparatet.

Overophedet olie og fedt

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

Varm grill

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

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

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

Glaskeramisk dæksel

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

Rengøring

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

Reparationer

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

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

Årsager for skader

Hårde og spidse genstande

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

Glaskeramisk dæksel

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

Før den første ibrugtagning

Lavasten

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

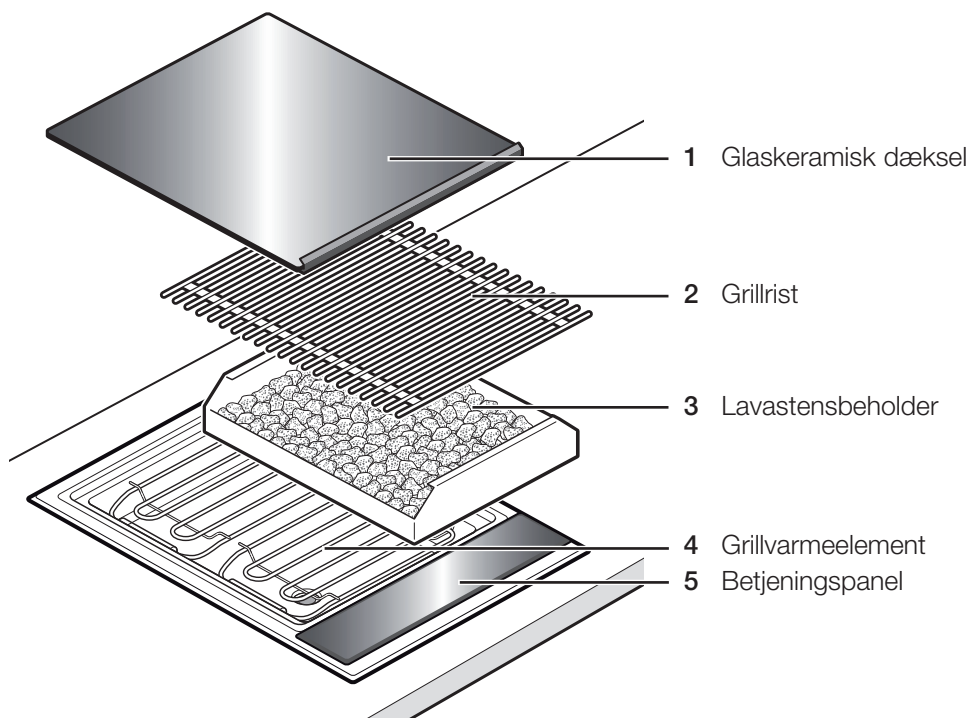
Opvarme grillen

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

Deres nye apparat

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

Dette er Deres nye lavastensgrill



Betjeningspanel

Indikering for Varmeelement foran

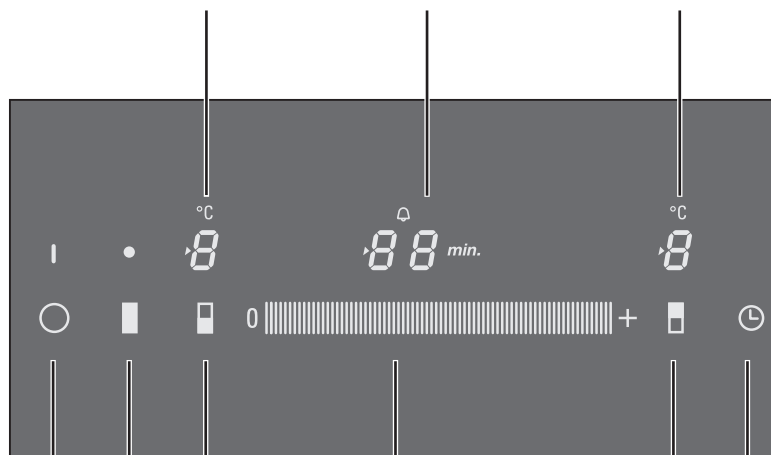
Grilltrin 1-9
Restvarme H/h
Forvarme °C

Indikering for Timer

88 min.

Indikering for Varmeelement bagved

Grilltrin 1-9
Restvarme H/h
Forvarme °C



Betjeningsflader til

Hovedafbryder
Varmeelementer begge
Varmeelement foran



Betjeningsflader til

Til indstilling af grilltrinet
Til indstilling af timeren

Betjeningsflader til

Timer
Varmeelement bagved



Betjeningsflader

NB:

Når De berører et symbol, aktiveres den pågældende funktion.

Hold betjeningsfladerne altid tørre. Fugtighed påvirker funktionen.

Restvarmeindikering

Grillen har en totrins-restvarmeindikering. Vises i displayet et **H**, er grillen stadigvæk varm. Bliver grillen endnu mere afkølet, skifter indikeringen over til **h**. Indikeringen slukkes, når grillen er tilstrækkelig afkølet.

Rens grillen først, når restvarmeindikeringen er fuldstændig slukket.

Grillvarmeelement



Pas på, forbrændingsfare! Varmeelementerne bliver varme under driften. Berør grillristen og varmeelementerne kun, når apparatet er afkølet.

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

Varmeelementerne kan reguleres sammen eller hver for sig.

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

Lavastensbeholder

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

Vandbad

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



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

Indstille grillen

Tænde og slukke for grillen

Grillen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

Tænde: Berør symbol ①. Indikeringen oven over hovedafbryderen lyser. Grillen er nu driftsklar.

Slukke: Berør symbol ①, indtil indikeringen oven over hovedafbryderen slukkes. Grillen er slukket. Restvarmeindikeringen lyser fortsat, indtil grillen er tilstrækkelig afkølet.

NB:

Grillen slukkes automatisk, når grilltrinet er indstillet på 0 i mere end 20 sekunder.

Indstille grillen

I indstillingsområdet indstiller De det ønskede grilltrin.

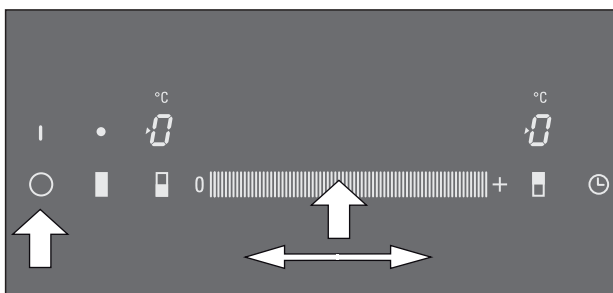
Grilltrin 1 = laveste effekt

Grilltrin 9 = højeste effekt

Indstille grilltrinet:

Grillen skal være tændt.

1. Med symbol ■, ■ eller ■ vælges begge eller ét af varmeelementerne. I grilltrinsdisplayet lyser 0 og symbolet ► for valget af varmeelementet.
2. Glid med fingeren hen over indstillingsområdet, indtil det ønskede grilltrin vises i displayet.



Ændre grilltrinnet:

Vælg varmeelementet og indstil det ønskede grilltrin i indstillingsområdet.

Slå et grilltrin fra:

Vælg varmeelementet og stil grilltrinnet i indstillingsområdet på 0.

Forvarme grillen

Læg grillvarerne først på, når forvarmningstiden er udløbet. Forvarmningssymbolet slukkes. Under opvarmningstiden opvarmes grillen med fuld effekt. Derefter reduceres effekten ved at varmeelementet tændes og slukkes for at opnå en konstant temperatur for det respektive trin.

Afhængig af det indstillede grilltrin ligger forvarmningstiden mellem 8 og 10 minutter.

Overophedningssikring

Overophedningssikringen slukker grillvarmeelementet, når grillen er overophedet. I displayet blinker skiftevis **F** og **2**. Vent, indtil grillen er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en hvilken som helst betjeningsflade.

Automatisk tidsbegrænsning

Er grillen i drift i for lang tid uden at indstillingen forandres, aktiveres den automatiske tidsbegrænsning.

Grillvarmeelementet afbrydes. På displayet blinker skiftevis **F** og **8**.

Når De berører en hvilken som helst betjeningsflade, slukkes indikeringen. De kan indstille på ny.

Hvornår tidsbegrænsningen bliver aktiv, er afhængig af det indstillede grilltrin.

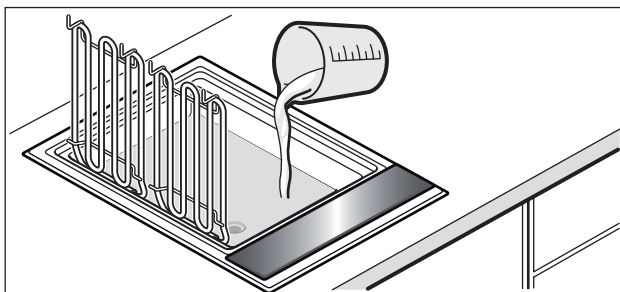
Grillstege over lavasten

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

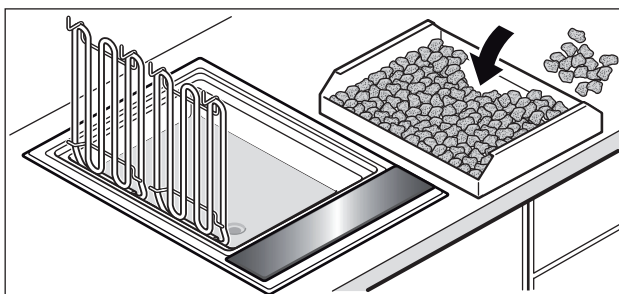
Lavastenene gemmer varmen, der udstråles fra grillvarmeelementet, og sørger for en intensiv og jævn varmefordeling.

Indstille grillen

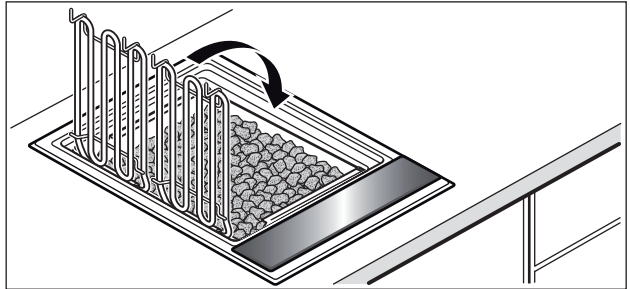
1. Tag grillristen af og drej begge grillvarmeelementer opad. Tag lavastensbeholderen ud af apparatet.
2. Fyld 1 l vand til den nedre markering ind i grillbeholderen.



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



4. Drej begge grillvarmeelementer nedad, læg grillristen på.



5. Indstil grilltrinet iht. tabellen. Forvarm grillen iht. tabellen. Derefter kan madvarerne lægges på.

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

Påfylde vand

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



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

Aftappe vand

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

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

Udskifte lavasten

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

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

Grillstege over vandbadet

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

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

Påfylde vand

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



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

Aftappe vand

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

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

Tabeller og tips

Grilltabel

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

Læg grillvarerne først på, når forvarmningstiden er udløbet.

Vend grillvarerne mindst én gang.

Grillvarer	Indstilling, når man griller over lavasten	Indstilling, når man griller over et vandbad	Grillstegningstid i minutter
Oksebøf, medium, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-bone-steak, lyserød, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Nakkekotelet (uden ben)	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Svinekoteletter*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Lammekoteletter (lyserød), 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Kyllingebryst, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Kyllingevinger, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Kalkunschnitzel (uden panering), 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Laksesteak**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Tunsteak**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Forel*** (hel, 200 g)	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Kæmperejer, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / frikadeller, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Sjaslik****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Grillpølse, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Grøntsager*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Skal skæres ind langs benet

** Grillristen skal smøres ind med olie

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

**** Skal vendes hyppigt

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

Tips omkring grillering

Kødets kvalitet

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

Forvarme grillen

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

Forberede grillvarerne

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

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

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

Lægge grillvarerne på

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

Vende grillvarerne

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

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

Tips omkring grillstegning

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

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

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

Fedt, der drypper ned

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

Lang grillering på højt grilltrin

Hvis De griller meget længe med høj effekt, er det muligt, at varmeelementet forrest begrænses i sin effekt for at beskytte apparatets elektronik.

Timer

Timeren kan benyttes som minuttur. Timeren tænder og slukker ikke for grillen.

Med timeren kan De indstille en tid op til 99 minutter. De kan benytte timeren også, når der er slukket for grillen.

Fremgangsmåde

1. Berør symbol , indtil indikeringen  lyser.
I timer-displayet lyser **00**.

2. Indstil i indstillingsområdet den ønskede tid.

Når tiden er udløbet

Når tiden er udløbet, høres et signal. I timer-displayet lyser **00**. Efter 10 sekunder slukkes displayet.

Korrigere tiden

Berør symbol , indstil tiden på ny i indstillingsområdet.

Basisindstillinger

Deres apparat har forskellige basisindstillinger. De kan tilpasse disse basisindstillinger til Deres egne vaner:

Indikering	Funktion
c2	Signal tone 0 Bekræftelsessignal og fejlbetjeningssignal slået fra 1 Kun fejlbetjeningssignal slået til 2 Bekræftelsessignal og fejlbetjeningssignal slået til*
c6	Varighed for timer-slut-signalet 1 10 sekunder* 2 30 sekunder 3 1 minut
c7	Kombination af grillvarmeelementerne 0 Slukket: Når der tændes, er de to grillvarmeelementer separeret. 1 Tændt: Når der tændes, er de to grillvarmeelementer kombineret. 2 Når der tændes, bibeholdes den sidste indstilling.*
c9	Tid for at vælge grillvarmeelementet 0 Ubegrænset: Det sidst valgte varmeelementet kan De altid indstille uden at udvælge det på ny.* 1 Begrænset: De kan indstille det sidst valgte varmeelement inden for 5 sekunder efter at have valgt det, derefter skal De udvælge varmeelementet på ny, hvis De vil foretage en indstilling.
c0	Tilbagestilling til basisindstillingen 0 Slået fra 1 Slået til

* Basisindstilling

Ændre basisindstillinger

Grillen skal være slukket.

1. Tænd grillen.
2. I de næste 10 sekunder skal symbolet  berøres i 4 sekunder. I venstre display blinker , i højre display lyser .
3. Berør symbol  så mange gange, indtil den ønskede indikering blinker i venstre display.
4. Indstil i indstillingsområdet den ønskede værdi.
5. Berør symbol  i 4 sekunder.

Indstillingen er aktiveret.

Slukke uden at gemme

For at forlade basisindstillingen slukkes grillen med hovedafbryderen. Ændringerne gemmes ikke.

Vedligeholdelse og rengøring

Benyt ingen højtryksrenser eller et dampstråleapparat.



Pas på, forbrændingsfare! Rens grillen først, når restvarmeindikatoren er slukket.

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

Aftappe vand

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

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

Rengøre metaldele

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

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

Rengøre grillristen

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

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

Lavasten

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

Glaskeramisk panel og glaskeramisk dæksel

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

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

Uegnede rengøringsmidler

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

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

Afhjælp fejl

Tit skyldes det kun en bagatel, når der opstår en fejl. Vær opmærksom på følgende henvisninger, indtil De ringer til kundeservicen.

Indikering	Fejl	Foranstaltning
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontrollér husets sikring for apparatet. Tjek vha. andre elektriske apparater, om der foreligger et strømsvigt.
E blinker	Betjeningsfladen er fugtig eller der ligger en genstand på den.	Tør betjeningsfladen eller fjern genstanden. Berør derefter en hvilken som helst betjeningsflade.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for det forreste grillvarmeelement.	Vent, indtil elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en hvilken som helst betjeningsflade.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for apparatet.	Vent, indtil elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter en hvilken som helst betjeningsflade.
F8	Apparatet har været i drift i for lang tid og er blevet slukket.	De kan med det samme tænde for grillen igen.

Kundeservice

E-nummer og FD-nummer

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

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

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

Innhold

Hva du bør være oppmerksom på	46
Før innbyggingen	46
Sikkerhetsinformasjon	47
Årsaker for skader	48
Før førstegangs bruk	48
Ditt nye apparat	49
Dette er din nye lavagrill	49
Betjeningsfelt	50
Restvarmeindikator	51
Varmelegeme	51
Lavasteinbeholder	51
Vannbad	51
Stille inn grillen	52
Koble grill inn og ut	52
Stille inn grillen	52
Forvarme grillen	53
Overopphetingsvern	53
Automatisk tidsbegrensning	53
Grilling over lavasteiner	54
Stille inn grillen	54
Grille over vannbadet	56
Tabeller og tips	57
Grilltabell	57
Tips til grilling	58
Timer	59

Grunninnstillinger	60
Grunninnstillinger endres	61
Stell og rengjøring	61
Feilfjerning	63
Kundeservice	64

Hva du bør være oppmerksom på

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

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

Før innbyggingen

Deponere miljøvennlig



Pakk ut apparatet og deponer emballasjen miljøvennlig.

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

Transportskader

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

Elektrisk tilkobling

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

Oppstilling og tilkobling

Vær oppmerksom på den spesielle monteringsanvisningen.



Sikkerhets- informasjon

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

Benytt ikke trekull eller lignende brennstoffer for grillen!

Sikker betjening

Voksne og barn må aldri bruke apparatet uten oppsyn,

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

La ikke barn leke med apparatet.

Overopphetet olje og fett

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

Varm grill

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

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

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

Deksel av glasskeramikk

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

Rengjøring

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

Reparasjoner

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

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

Årsaker for skader

Harde og spisse gjenstander

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

Deksel av glasskeramikk

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

Før førstegangs bruk

Lavasteiner

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

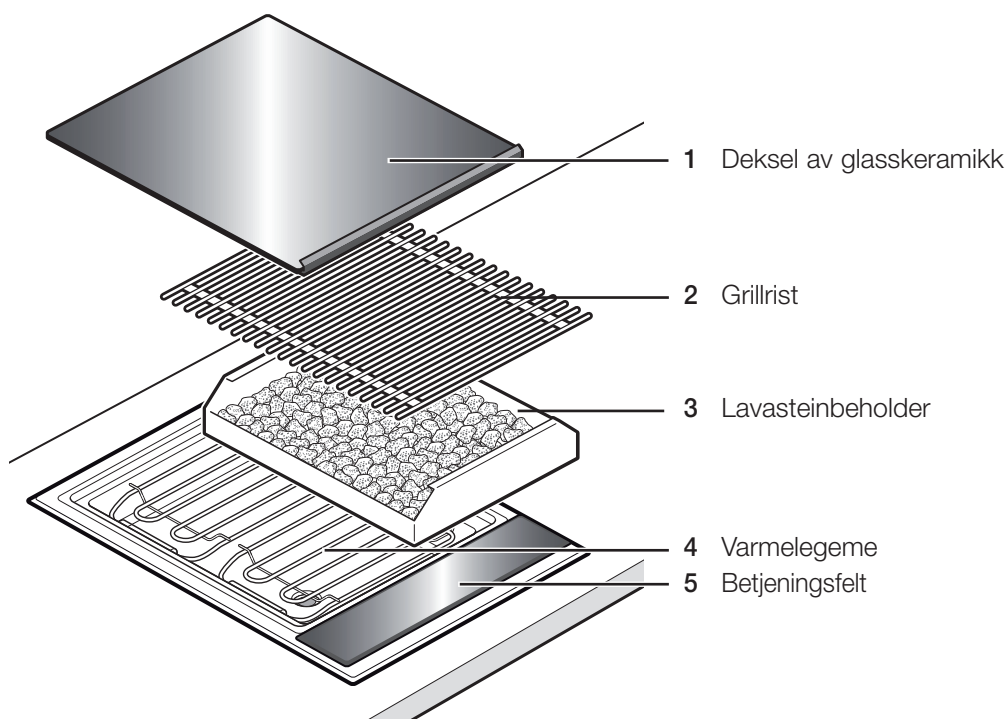
Oppvarme grillen

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

Ditt nye apparat

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

Dette er din nye lavagrill



Betjeningsfelt

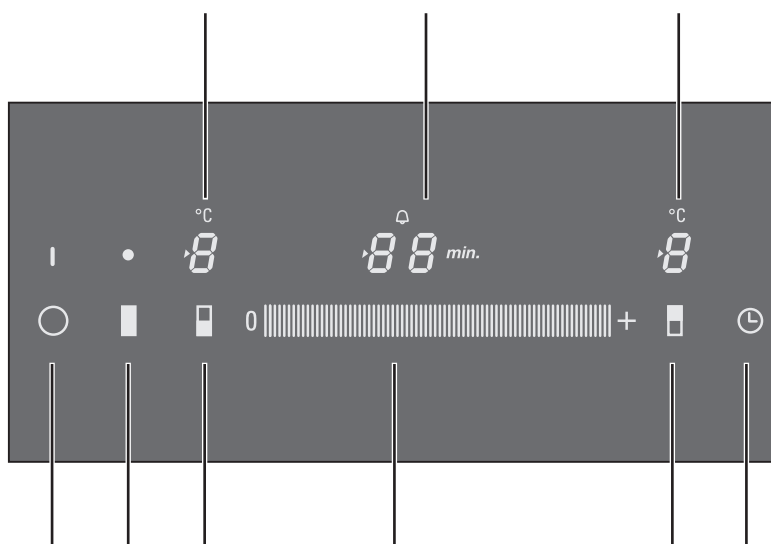
Display for varmelegeme foran

steketrinn 1-9
restvarme H/h
forvarming °C

Display for timer

Display for varmelegeme bak

steketrinn 1-9
restvarme H/h
forvarming °C



Betjeningsområder for

hovedbryter 
varmelegemer begge 
varmelegeme foran 

Innstillingsområde

For innstilling av steketrinnet
For innstilling av timeren

Betjeningsområder for

timer 
varmelegeme bak 

Betjeningsområder

Når du berører et symbol aktiveres den henholdsvis funksjonen.

Bemerk

Hold betjeningsområdene alltid tørre.
Fuktighet påvirker funksjonen negativt.

Restvarmeindikator

Grillen har en totrinns restvarmeindikator.

Hvis det vises **H** i displayet, er grillen fortsatt varm. Hvis grillen avkjøles videre, skifter displayet til **h**. Displayet slukner når grillen er tilstrekkelig avkjølt.

Rengjør grillen først når restvarme-indikatoren har sluknet fullstendig.

Varmelegeme



Forsiktig, forbrenningsfare! Varmelegemene blir varme under drift. Berør grillristen og varmelegemene kun når apparatet er avkjølt.

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

Varmelegemene kan reguleres sammen eller separat.

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

Lavasteinbeholder

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

Vannbad

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



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

Stille inn grillen

Koble grill inn og ut

Du kobler grillen inn og ut med hovedbryteren.

Innkobling: Berør symbolet ①. Displayet over hovedbryteren lyser. Grillen er nå driftsklar.

Utkobling: Berør symbolet ①, til displayet over hovedbryteren slukner. Grillen er koblet ut. Restvarmeindikatoren lyser videre til grillen er tilstrekkelig avkjølt.

Bemerk

Grillen kobles automatisk ut når steketrinnet er stilt på 0 lenger enn 20 sekunder.

Stille inn grillen

I innstillingsområdet stiller du inn ønsket steketrinn.

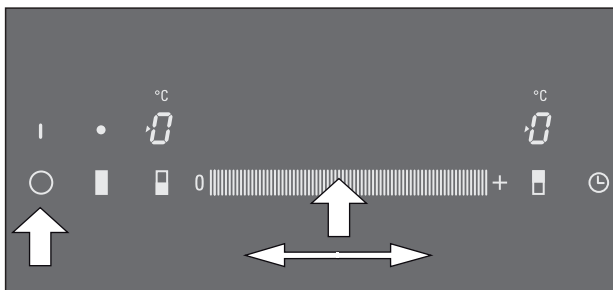
Steketrinn 1 = laveste effekt

Steketrinn 9 = høyeste effekt

Stille inn steketrinn:

Grillen må være koblet inn.

1. Velg med symbol ,  eller  begge eller bare et av varmelegemene. I displayene for steketrinn lyser  og symbolet ► for valg av varmelegemet.
2. Før fingeren over innstillingsområdet til ønsket steketrinn vises på displayet.



Endre steketrinn:

Velg ut varmelegemet og still ønsket steketrinn inn i innstillingsområdet.

Koble ut steketrinn:

Velg ut varmelegemet og still det i innstillingsområdet på 0.

Forvarme grillen

Legg grillmaten først på når forvarmingstiden er utløpt. Symbolet forvarming slukner. I forvarmingstiden varmer grillen opp med full effekt. Deretter reduseres effekten ved inn- og utkobling av varmelegemene for å oppnå en konstant temperatur for det henholdsvis trinnet.

Forvarmingstiden er alt etter innstilt grilltrinn mellom 8 og 10 minutter.

Overopphetingsvern

Overopphetingsvernet kobler grillvarmen ut ved overoppheting av grillen. I displayet blinker avvekslende **F** og **E**. Vent til grillen er tilstrekkelig avkjølt. Berør så et ønsket betjeningsområde.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis grillen er for lenge i drift og du ikke endrer innstillingen, aktiveres den automatiske tidsbegrensningen.

Grillvarmen avbrytes. I displayet blinker avvekslende **F** og **B**.

Når du berører et ønsket betjeningsområde slukner displayet. Du kan stille inn på nytt.

Når tidsbegrensningen blir aktiv, retter seg etter det innstilte steketrinnet.

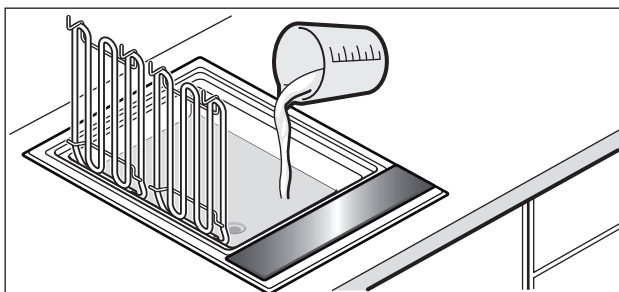
Grilling over lavasteiner

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

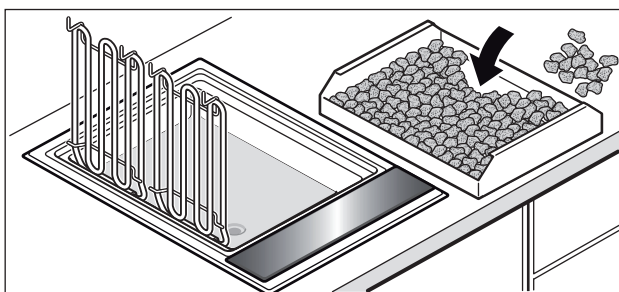
Lavasteinene lagrer varmen som varmelegemet utstråler og gir en intensiv og jevn varmfordeling.

Stille inn grillen

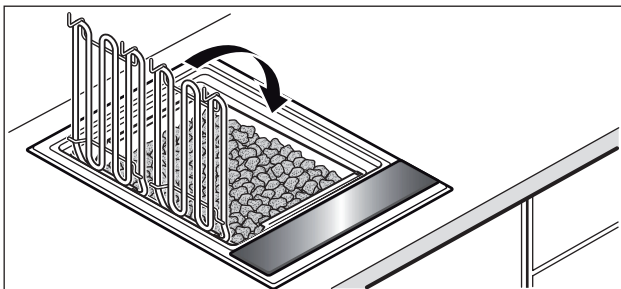
1. Ta av grillristen og sving opp begge varmelegemer. Ta lavasteinbeholderen ut av apparatet.
2. Hell 1 l vann til det nedre merket i grillbeholderen.



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



4. Sving begge varmelegemer ned, legg på grillristen.



5. Still steketrinnet inn i henhold til tabellen. Forvarm grillen i henhold til tabellen. Du kan da legge på grillmaten.

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

Etterfylle vann

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



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

Tappe av vann

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

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

Skifte lavasteiner

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

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

Grille over vannbadet

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

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

Etterfyll vann

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



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

Tappe av vann

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

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

Tabeller og tips

Grilltabell

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

Legg grillmaten først på når forvarmingstiden er utløpt.

Snu grillmaten minst en gang.

Grillmat	Innstilling ved grilling over lavasteiner	Innstilling ved grilling over vannbad	Grilltid i minutter
Biff, middels, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-Bone steak, rosa, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Svinemedaljong (uten ben)	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Svinekoteletter*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Lammekoteletter (rosa), 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Kyllingbryst, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Kyllingvinger, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Kalkunsnitsel (natur), 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Laksestek**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Tunfiskstek**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Ørret*** (hel, 200 g)	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Kjempescampi, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hamburger / kjøttkaker, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Sjasjlik****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Grillpølse, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Grønnsaker*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Skjær inn langs benet

** Olje inn grillrist

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

**** Snus ofte

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

Tips til grilling

Kjøttets kvalitet

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

Forvarme grillen

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

Forberede grillmaten

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

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

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

Legge på grillmat

Legg grillmaten direkte på risten. Ved bare ett stykke legges grillmaten mest mulig i midten på den fremre eller bakre grillsonen. Slik lykkes det best.

Snu grillmaten

Snu kjøttet når du kan se små dråper på overflaten.

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

Tips til grilling

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

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

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

Fett som drypper ned

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

Lang grilling på høyt grilltrinn

Hvis du griller meget lenge med høy effekt er det mulig at det effekten til det fremre varmelegemet begrenses for å beskytte apparatets elektronikk.

Timer

Timeren kan brukes som kjøkkenklokke. Timeren kobler grillen verken inn eller ut.

Med timeren kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Du kan bruke timeren også når grillen er utkoblet.

Slik innstiller du

1. Berør symbolet  til visningen  lyser. På timerens display lyser **00**.

2. Still inn ønsket tid i innstillingsområdet.

Etter tidens utløp

Etter utløp av tiden hører du et signal. I timerens display lyser **00**. Etter 10 sekunder slås displayet av.

Korrigere tid

Berør symbolet , still i innstillingsområdet tiden inn på nytt.

Grunninnstillinger

Apparatet ditt har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse grunninnstillingene dine egne vaner.

Display	Funksjon
	Lydsignal  Bekreftelsessignal og feilbetjeningssignal er koblet ut  Bare feilbetjeningssignal er koblet inn  Bekreftelsessignal og feilbetjeningssignal er koblet inn*
	Signalet for timerens slutt varer i  10 sekunder*  30 sekunder  1 minutt
	Kombinasjon av grillens varmeelementer  Av: Ved innkopling er de to varmeelementene adskilt.  På: Ved innkopling er de to varmeelementene kombinert.  Ved innkoplingen blir den siste innstillingen bevart.*
	Tid for valg av grillelement  Ubegrenset: Du kan alltid stille inn det sist valgte varmelegemet uten å velge på nytt.*  Begrenset: Du kan stille inn det sist valgte varmelegemet 5 sekunder etter valget, deretter må du velge varmelegemet på nytt før innstillingen.
	Tilbakestilling til grunninnstillingen  utkoblet  innkoblet

* Grunninnstilling

Grunninnstillinger endres

Grillen må være utkoblet.

1. Koble inn grillen.
2. Berør i de neste 10 sekunder symbolet  i 4 sekunder. I det venstre displayet blinker , i det høyre displayet lyser .
3. Berør symbolet  så ofte til den ønskede visningen blinker i det venstre displayet.
4. Still ønsket verdi inn i innstillingsområdet.
5. Berør symbolet  i 4 sekunder.

Innstillingen er aktivert.

Utkobling uten å lagre

Koble for å forlate grunninnstillingen grillen ut med hovedbryteren. Endringene lagres ikke.

Stell og rengjøring



Benytt ikke høytrykksvaskere eller dampvaskere.

Forsiktig, forbrenningsfare! Rengjør grillen først når restvarmeindikatoren har sluknet.

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

Tappe av vann

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

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

Rengjøre metalldeler

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

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

Rengjøre grillrist

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

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

Lavasteiner

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

Panel og deksel av glasskeramikk

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

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

Uegnede rengjøringsmidler

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

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

Feilfjerning

Ofte er det bare en bagatell hvis det oppstår en feil. Vær oppmerksom på følgende henvisninger før du ringer til kundeservicen.

Display	Feil	Tiltak
Ingen	Strømforsyningen er brutt.	Kontroller apparatets sikring. Kontroller ved hjelp andre elektriske apparat om det finnes et strømbrudd.
E blinker	Betjeningsområdet er fuktig eller en gjenstand ligger på.	Tørk betjeningsområdet eller fjern gjenstanden. Berør så et ønsket betjeningsområde.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har utkopleet det fremre grillvarmeelementet.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør så et ønsket betjeningsområde.
F4	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut apparatet.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør så et ønsket betjeningsområde.
F8	Apparatet var for lenge i drift og har koblet seg ut.	Du kan slå grillen på igjen med en gang.

Kundeservice

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

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

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

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

Sisältö

Mitä tulee ottaa huomioon	67
Ennen kaapistoon asentamista	67
Turvallisuusseikat	68
Vikojen aiheuttajat	69
Ensimmäinen käyttöönotto	69
Uusi laitteesi	70
Tämä on uusi laavakivigrillisi	70
Käyttöpaneeli	71
Jälkilämmön ilmaisin	72
Grillivastus	72
Laavakivilaatikko	72
Vesihaude	72
Grillin säätö	73
Grillin päälle- ja poiskytkentä	73
Grillin säätö	73
Grillin esikuumentaminen	74
Ylikuumenemissuoja	74
Automaattinen aikarajoitin	74
Grillaus laavakivillä	75
Grillin säätö	75
Grillaus vesihauteella	77
Taulukoita ja vinkkejä	78
Grillaustaulukko	78
Hyviä grillausvinkkejä	79
Ajastin	80

Perussäädöt	81
Perussäätöjen muuttaminen	82
Hoidto ja puhdistus	82
Pienet viat voi poistaa itse	84
Huolto	85

Mitä tulee ottaa huomioon

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

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

Ennen kaapistoon asentamista

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausmateriaalit niille takoitettuihin jätessäiliöihin.

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

Kuljetusvauriot

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

Sähköliitäntä

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

Asentaminen ja verkkoliitäntä Huomioi erityiset asennusohjeet.



Turvallisuus- seikat

Turvallinen käyttö

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

Älä käytä puuhiilta tai muita vastaavia polttoaineita grillin kuumentamiseen.

Laitetta ei saa käyttää sellaiset henkilöt tai alaikäiset lapset,

– jotka eivät fyysisiltä tai henkisiltä kyvyiltään siihen pysty,

– ai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta laitteen turvalliseen käyttöön.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

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

Kuuma grilli

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

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

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

Lasikeraaminen suojalevy

Varo polttamasta itseäsi! Lasikeraamisen suojalevyn saa sulkea vasta, kun laite on täysin jäähtynyt.

Älä koskaan käynnistä grilliä suojalevyn ollessa suljettuna.

Puhdistus

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

Korjaushuolto

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

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

Vikojen aiheuttajat

Kovat ja terävät esineet

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

Lasikeraaminen suojalevy

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

Ensimmäinen käyttöönotto

Laavakivet

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

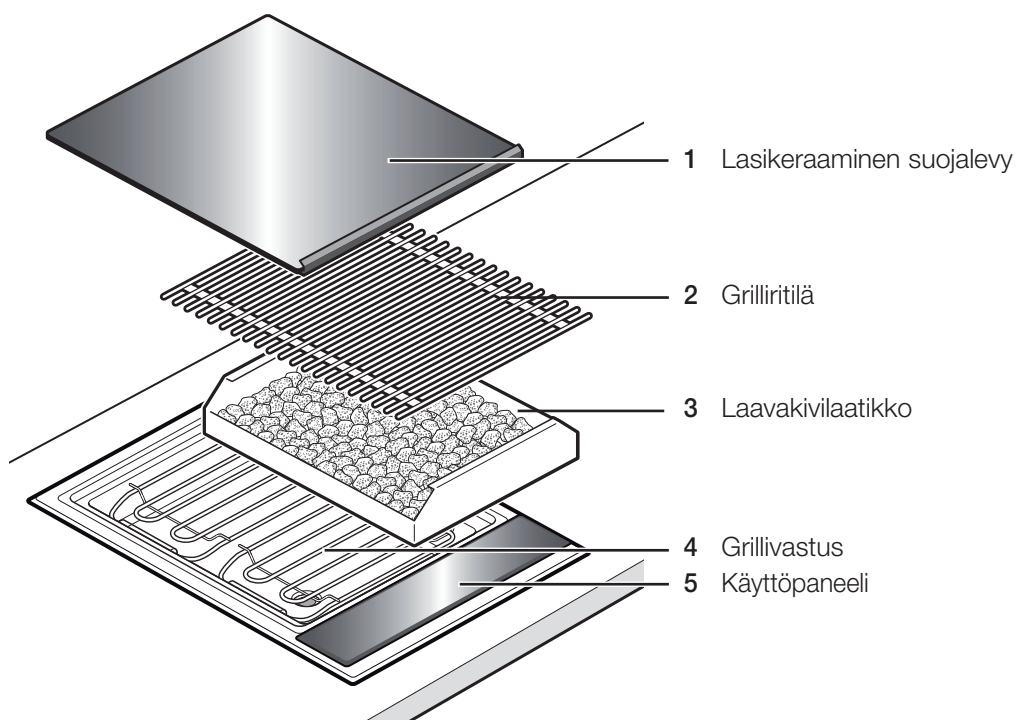
Grillin kuumentaminen

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

Uusi laitteesi

Tästä opit tuntemaan uuden laitteesi ja siihen kuuluvat lisävarusteet.

Tämä on uusi laavakivigrillisi



Käyttöpaneeli

Näyttö

Etummainen lämpövastus

Grillaustehot 1-9

Jälkilämpö H/h

Esikuumennussymboli °C

Näyttö

Ajastin

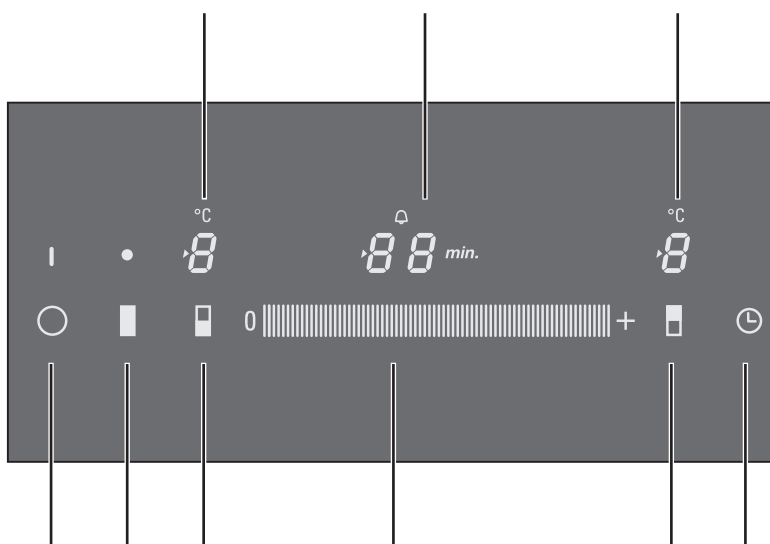
Näyttö

Takimmainen lämpövastus

Grillaustehot 1-9

Jälkilämpö H/h

Esikuumennussymboli °C



Kosketuspinnat

Pääatkaisin

Molemmat lämpövastukset

Etummainen lämpövastus



Säätöalue

Grillaustehojen säätö

Ajastimen säätö

Kosketuspinnat

Ajastin

Takimmainen lämpövastus



Kosketuspinnat

Vihje

Koskettamalla tiettyä symbolia, aktivoituu kyseinen toiminto.

Pidä kosketuspinnat aina kuivina. Kosteus haittaa niiden toimintaa.

Jälkilämmön ilmainen

Grillissä on kaksivaiheinen jälkilämmönilmainen.

Jos näyttöön ilmestyy **H**, on grilli vielä kuuma. Grillin jäähtyessä lisää, ilmestyy näyttöön **h**. Näyttö sammuu, kun grilli on jäähtynyt riittävästi.

Puhdista grilli vasta sitten, kun jälkilämmönilmainen on sammunut täysin.

Grillivastus



Varo polttamasta itseäsi! Lämpövastukset kuumenevat käytössä. Älä kosketa grilliritilää tai lämpövastuksia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt.

Huomaat ehkä, että grillin lämpövastukset kytkeytyvät grillauksen aikana itsestään päälle ja pois. Tämä on täysin normaalia.

Lämpövastukset ovat säädettävissä yhdessä tai erikseen.

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

Laavakivilaatikko

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

Vesihaude

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



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

Grillin säätö

Grillin päälle- ja poiskytkentä

Grilli kytketään pääkatkaisimesta päälle ja pois.

Päällekytkentä: Kosketa symbolia ①.

Pääkatkaisimen yläpuolella olevassa näytössä palaa valo. Grilli on nyt käyttövalmis.

Poiskytkentä: Kosketa symbolia ① kunnes pääkatkaisimen yläpuolella oleva näyttö sammuu.

Grilli on nyt kytketty pois päältä.

Jälkilämmönilmaisimessa palaa valo, kunnes grilli on jäähtynyt riittävästi.

Vihje

Grilli kytketty automaattisesti pois päältä, jos grillausteho on ollut yli 20 sekuntia säädettyinä 0-asentoon.

Grillin säätö

Säätöalueelta säädetään haluttu grillausteho.

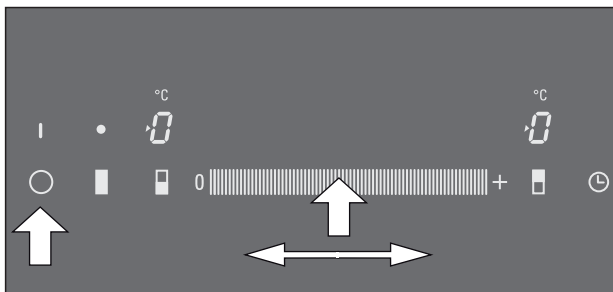
Grillausteho 1 = alhaisin teho

Grillausteho 9 = ylin teho

Grillaustehon säätö:

Grillin on oltava päällekytkettynä.

1. Valitse symbolilla ■, □ tai ■ molemmat tai vain toinen lämpövastus. Grillaustehojen näytöissä palaa 0 tai symboli ► lämpövastuksen valinnan merkiksi.
2. Liikuta sormea säätöalueen yli, kunnes haluttu grillausteho ilmestyy näyttöön.



Grillaustehon muuttaminen:

Valitse lämpövastus ja säädä sen jälkeen säätöalueelta haluamasi grillausteho.

Grillaustehon poiskytkentä:

Valitse lämpövastus ja aseta se säätöalueelta 0-asentoon.

Grillin esikuumen- taminen

Aseta grillattavat ruoka-aineet ritilälle vasta sitten, kun esikuumentamisen aika on kulunut loppuun.

Esikuumennussymboli sammuu. Esikuumentamisen aikana grilli kuumentaa täydellä teholla. Sen jälkeen teho alenee lämpövastuksen kytkeytyessä päälle ja pois, siten saavutetaan kunkin tehon vakioämpötila.

Esikuumentaminen kestää säädetyistä tehosta riippuen 8 – 10 minuuttia.

Ylikuumenemissuoja

Ylikuumemissuoja katkaisee grillin kuumenemisen, jos grilli on ylikuumennut. Näytössä vilkkuu vuorotellen **F** ja **2**. Odota, kunnes grilli on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain kosketuspintaa.

Automaattinen aikarajoitin

Mikäli grilli on liian pitkään käytössä eikä säätöä muuteta, aktivoituu automaattinen aikarajoitin.

Grillin kuumeneminen keskeytyy. Näytössä vilkkuu vuorotellen **F** ja **8**.

Kun kosketat jotain kosketuspintaa, sammuu näyttö. Voit tehdä säädöt uudelleen.

Se milloin aikarajoitin aktivoituu, riippuu säädetyistä grillaustehoista.

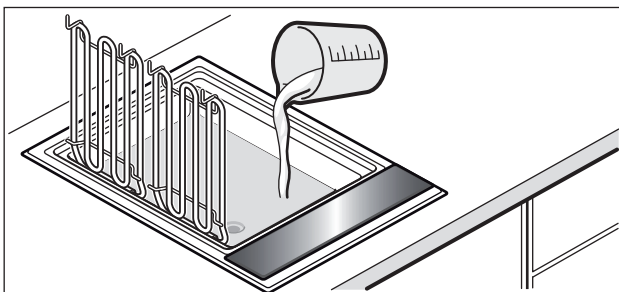
Grillaus laavakivillä

Voit käyttää grillaukseen laavakiviä tai vesihaudetta.

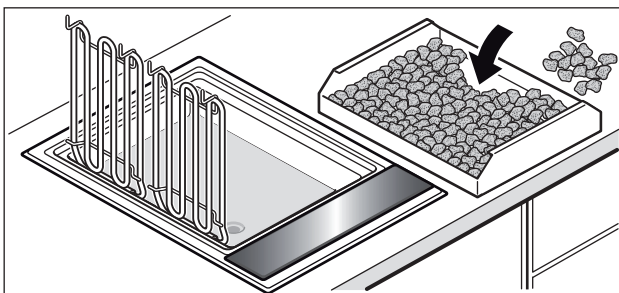
Laavakivet keräävät grillivastuksesta tulevat lämmön ja mahdollistavat tehokkaan ja tasaisen lämmönjakautumisen.

Grillin säätö

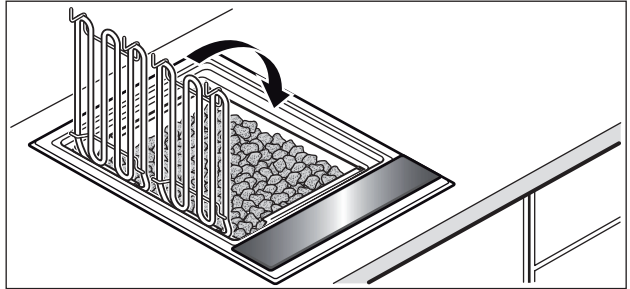
1. Nosta grilliritilä pois ja käännä molemmat lämpövastukset ylös. Ota laavakivilaatikko ulos laitteesta.
2. Täytä grillilaatikkoon 1 litra vettä ylimpään merkkiin asti.



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



4. Käännä grillin molemmat lämpövastukset alas, aseta grilliritilä paikalleen.



5. Sääda grillausteho taulukossa annettujen ohjeiden mukaisesti. Esikuumenna grilli taulukossa annettujen ohjeiden mukaisesti. Sitten voit asettaa grillattavat ruoka-aineet ritilälle.

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

Veden lisääminen

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



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

Veden poislasku

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

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

Laavakivien vaihto

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

Sopivat laavakivet grilliäsi varten saat alan liikkeistä tai huoltoliikkeestämme.

Grillaus vesihauteella

Kun grillataan vesihauteella, tulee lihasta mehukkaampaa nousevan vesihöyryn ansiosta.

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

Veden lisääminen

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



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

Veden poislasku

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

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

Taulukoita ja vinkkejä

Grillaustaulukko

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

Aseta grillattavat elintarvikkeet rutille vasta sitten, kun esikuumennusaika on kulunut loppuun.

Käännä grillattavaa elintarviketta vähintään kerran.

Grillattava elintarvike	Säätö grillattaessa laavakivien yläpuolella	Säätö grillattaessa vesikylvyn yläpuolella	Grillausaika minuuteissa
Naudanpihvi, puolikypsä, 2-3 cm	8 - 9	9	8 - 10
T-Bone-Steak, rosa, 3 cm	6 - 7	7 - 8	10 - 15
Porsaanniskapaisti (ilman luita)	7 - 8	8 - 9	12 - 16
Porsaankyljys*, 2 cm	4 - 5	5 - 6	15 - 20
Lampaankyljys (rosa), 2 cm	5 - 6	6 - 7	8 - 12
Kananrinta, 2 cm	5 - 6	5 - 7	14 - 18
Kanansiipi, à 100 g	5 - 6	6 - 7	15 - 20
Kalkkunaleike (natur), 2 cm	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Lohihipvi**, 3 cm	3 - 4	4 - 5	20 - 25
Tonnikalapihvi**, 2 cm	4 - 5	5 - 6	10 - 15
Forelli*** (kokonainen, 200 g)	5 - 6	6 - 7	12 - 15
Kuningaskatkarapu, à 30 g	6 - 7	7 - 8	12 - 15
Hampurilainen / frikadelli, 1 cm	4 - 5	5 - 6	12 - 17
Saslikkivartaat****, à 100 g	3 - 4	4 - 5	17 - 25
Grillimakara, à 100 g	4 - 5	5 - 6	10 - 20
Vihannekset*****	2 - 3	3 - 4	8 - 12

* Vetele viiltoja luita pitkin

** Voitele ruokaöljyä grillirutille

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

**** Käännellään useaan otteeseen

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

Hyviä grillausvinkkejä

Lihan laatu

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

Grillin esikuumentaminen

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

Grillattavan elintarvikkeen valmistelu

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

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

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

Grillattava elintarvikkeen asettaminen rutilälle

Aseta grillattavat elintarvikkeet suoraan rutilälle. Jos grillattavana on esim. vain yksi lihanpala, on se paras asettaa keskelle grillin etu- tai takaosaa. Tällöin saadaan paras grillaustulos.

Grillattava elintarvikkeen kääntäminen

Käännä grillattava liha, kun sen pintaan muodostuu pieniä pisaroita.

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

Grillausvinkkejä

Älä pistele lihaa grillattaessa, ettei lihaneste pääse valumaan ulos.

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

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

Tippuva rasva

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

Pitkään grillaaminen korkealla grillausteholla

Jos grillataan pitkään korkealla teholla on mahdollista, että etummaisen lämpövastuksen teho rajoittuu laitteen elektroniikan suojaamiseksi.

Ajastin

Ajastinta voi käyttää keittiössä myös lyhytaika-ajastimena. Ajastin ei kytke grilliä päälle tai pois.

Ajastimella säädettävä aika on enintään 99 minuuttia. Voit käyttää ajastinta myös grillin ollessa poiskytkettynä.

Suorita säätö seuraavasti

1. Kosketa symbolia , kunnes näyttöön ilmestyy . Ajastinnäytössä palaa **00**.

2. Säädä säätöalueelta haluttu aika.

Ajan kuluttua loppuun

Merkkiääni soi, kun säädetty aika on kulunut loppuun. Ajastinnäytössä palaa **00**. 10 sekunnin kuluttua näyttö kytkeytyy pois.

Ajan oikaiseminen

Kosketa symbolia  ja säädä säätöalueelta aika uudelleen.

Perussäädöt

Laitteessanne on useita perussäätöjä. Voit sovittaa nämä perussäädöt omiin käyttötapoihisi sopiviksi.

Näyttö

Toiminto

c 2

Merkkiääni

- 0 Vahvistusääni ja virhetoiminnon merkkiääni poiskytketty
- 1 Vain virhetoiminnon merkkiääni päällekytketty
- 2 Vahvistusääni ja virhetoiminnon merkkiääni päällekytketty*

c 6

Ajastimen loppuhälytyksen kesto aika

- 1 10 sekuntia*
- 2 30 sekuntia
- 3 1 minuutti

c 7

Grillivastusten yhdistäminen

- 0 Pois: Päällekytkettäessä on molemmat grillivastukset erotettu.
- 1 Päällä: Päällekytkettäessä on molemmat grillivastukset yhdistetty.
- 2 Päällekytkettäessä tulee viimeksi tehty säätö valituksi muistista.*

c 9

Grillin lämpövastuksen valinta-aika

- 0 Rajaton: Voit säätää viimeksi valitun lämpövastuksen aina ilman, että lämpövastus olisi valittava uudelleen.*
- 1 Rajoitettu: Voit säätää viimeksi valitun lämpövastuksen 5 sekuntia valinnan jälkeen, sen jälkeen on ennen säätöä valittava lämpövastus uudelleen.

c 0

Säätöjen palautus perussäädölle

- 0 poiskytketty
- 1 päällekytketty

* Perussäätö

Perussäätöjen muuttaminen

Grillin on oltava poiskytkettynä.

1. Kytke grilli päälle.
2. Kosketa seuraavan 10 sekunnin aikana symbolia ⌚ 4 sekunnin ajan.
Vasemmanpuoleisessa näytössä vilkkuu **C2**, oikeanpuoleisessa näytössä palaa **2**.
3. Kosketa symbolia ⌚ niin usein, että vasemmanpuoleisessa vilkkuu haluttu säätö.
4. Sääda säätöalueelta haluttu arvo.
5. Kosketa symbolia ⌚ 4 sekunnin ajan.

Säätö on aktivoitu.

Poiskytkentä ilman muistiin tallentamista

Perussäädöstä poistutaan kytkemällä grilli pois päältä pääkatkaisijasta. Muutokset eivät tallennu muistiin.

Hoito ja puhdistus

Grilliä ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella.



Varo polttamasta itseäsi! Puhdista grilli vasta sitten, kun jälkilämmönilmaisimien sammunut.

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

Veden poislasku

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

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

Metalliosien puhdistus

Pese metalliosat haaleassa tiskiaineliuoksessa, kuivaa ja pyyhi kiiltäviksi.

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

Grilliritilän puhdistaminen

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

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

Laavakivet

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

Lasikeraaminen käyttöpaneeli ja lasikeraaminen suojalevy

Poista pienet likaantumiset kostealla rievulla tai lämpimällä tiskivedellä.

Huuhtelee sen jälkeen kylmällä vedellä ja pyyhi pinnat kuiviksi.

Tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita

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

Grilliritilää, laavakivilaatikkaa ja lasikeraamista suojalevyä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Pienet viat voi poistaa itse

Usein on kyseessä vain pieni vika, jos laitteeseen tulee joku häiriö. Ota huomioon seuraavat vihjeet ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

Näyttö	Vika	Toimenpide
Ei toimi	Laitteessa ei ole virtaa.	Tarkista laitteen sulake. Tarkista muista sähkölaitteista, onko kyseessä sähkökatkos.
E vilkkuu	Kosketuspinta on kostea tai sille on asetettu jokin esine.	Kuivaa kosketuspinta ja poista esine. Kosketa sitten jotain kosketuspintaa.
F2	Elektroniikka on ylikuumennut ja katkaissut etummaisen grillivastuksen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt tarpeeksi. Kosketa sitten jotain kosketuspintaa.
F4	Laitteen elektroniikka on ylikuumennut ja kytkenyt laitteen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt tarpeeksi. Kosketa sitten jotain kosketuspintaa.
F8	Laite on ollut liian pitkään käytössä ja on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä grillin heti taas päälle.

Huolto

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

E-numero ja FD-numero

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

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

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

[illegible]

Notiser

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