

hr	Upute za upotrebu	2 – 15
hu	Használati útmutató	16 – 29
pl	Instrukcja obsługi	30 – 43
ro	Instrucțiuni de utilizare	44 – 57
sk	Návod na použitie	58 – 71
sl	Navodila za uporabo	72 – 85

Upute za upotrebu
Használati útmutató
Instrukcja obsługi
Instrucțiuni de utilizare
Návod na použitie
Navodila za uporabo

Sadržaj

Na što morate obratiti pažnju	3
Prije ugradnje	3
Sigurnosne upute	4
Uzroci štete	5
Prije prve upotrebe	5
Vaš novi uređaj	6
To je Vaš novi roštilj sa kamenom lave	6
Sklopka i pogonska lampica	7
Grijaće tijelo roštilja	7
Spremnik za kamen lave	7
Vodena kupka	7
Namjestiti roštilj	8
Roštiljanje iznad kamena lave	8
Roštiljanje iznad vodene kupke	10
Zaštita od pregrijavanja	10
Tabele i savjeti	11
Tabela roštiljanja	11
Savjeti za roštiljanje	12
Njega i čišćenje	13
Servisna služba	15

Na što morate obratiti pažnju

Molimo Vas pročitajte pažljivo ove upute za upotrebu. Samo tada možete sigurno i ispravno rukovati uređajem.

Dobro sačuvajte upute za upotrebu i upute za montažu. Ako ovaj uređaj prosljeđujete dalje, priložite mu ove upute.

Prije ugradnje

**Reciklirati prema zaštiti
okoliša**



Ispakirajte uređaj i reciklirajte pakiranje prema zaštiti okoliša.

Ovaj uređaj je označen odgovarajućim Europskim smjernicama 2002/96/EG za električne i elektroničke stare uređaje (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smjernica određuje okvir za važeće povratke i iskorištavanje starih uređaja koje vrijedi na području EU-a.

Transportne štete

Provjerite uređaj nakon ispakiravanja. U slučaju transportne štete se uređaj ne smije priključiti.

Električni priključak

Ako je oštećen priključni vod mora se isti izmijeniti od strane stručnjaka koji je školovan od proizvođača, da bi se spriječile opasnosti.

Postavljanje i priključivanje

Molimo Vas obratite pažnju na specijalne upute montiranja.



Sigurnosne upute

Ovaj je uređaj namijenjen samo za privatna domaćinstva. Upotrebljavajte uređaj isključivo za pripremu hrane.

Ne upotrebljavajte drveni ugljen ili slična goriva za roštilj!

Sigurno rukovanje

Odrasle osobe i djeca ne smiju nikada rukovati uređajem bez nadzora,

- ako fizički ili psihički za to nisu u stanju,
- ili ako im nedostaje znanja i iskustva ispravno i sigurno rukovati uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Pregrijano ulje i mast

Oprez, opasnost od požara! Pregrijano ulje ili mast se brzo zapaljuju. Nikada ne ostavljajte vruće ulje ili mast bez nadzora. Nikada ne gasite zapaljeno ulje ili mast vodom. Ugušite plamen dekom. Isključite uređaj.

Vrući roštilj

Oprez, opasnost od oprživanja! Uređaj postaje vruće pri radu. Ulje koje kaplje može se nakratko zapaliti. Držite djecu podalje!

Oprez, opasnost od požara! Ne spremajte nikada zapaljive predmete (npr. sredstva za čišćenje, sprejne limenke) u ladice ili pretince ispod uređaja.

Opasnost od kratkog spoja! Ne vodite nikada priključni kabel električnog uređaja preko vrućeg roštilja. Izolacija kabla se može istopiti.

Pokrov od staklene keramike

Oprez, opasnost od oprživanja! Postaviti pokrov od staklene keramike tek nakon što se uređaj u potpunosti ohladio. Ne uključujte nikada roštilj sa postavljenim pokrovom.

Čišćenje

Isključite roštilj nakon korištenja. Očistite ohlađeni roštilj nakon svake upotrebe.
Masne mrlje se mogu zapaliti.

Popravci

Nemjerodavni popravci su opasni. Opasnost od strujnog udara! Popravke smije provesti samo od nas školovani tehničar servisne službe.

Ako je uređaj defektan isključite osigurač u ormariću za osigurače. Pozovite servisnu službu.

Uzroci štete

Tvrđi i oštri predmeti

Ako tvrdi i oštri predmeti padnu na zaštitu staklene keramike ili na pokrov staklene keramike mogu nastati štete.

Pokrov od staklene keramike

Postaviti pokrov od staklene keramike tek nakon što se uređaj u potpunosti ohladio. Ne uključujte nikada roštilj sa postavljenim pokrovom. Ne upotrebljavajte pokrov nikada kao prostor za odlaganje ili kao površinu za održavanje topline.

Prije prve upotrebe

Kamen lave

Izvadite prije prve upotrebe kamena lave iz vrećice i postavite kamene lave u spremnik za kamene lave.

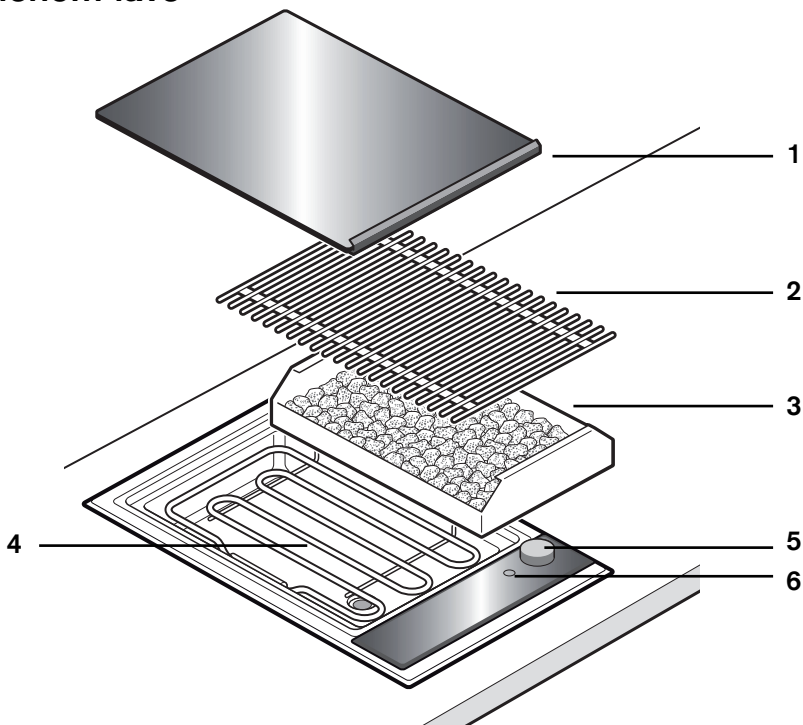
Zagrijte roštilj

Očistite temeljito roštilji dijelove dodatne opreme prije prve upotrebe. Zagrijete zatim roštilj bez hrane na nekoliko minuta na najvišem stupnju. Na taj se način otklanja miris novog proizvoda.

Vaš novi uređaj

Ovdje ćete upoznati Vaš novi uređaj i dobit ćete informacije o isporučenoj dodatnoj opremi.

To je Vaš novi roštilj sa kamenom lave



- 1 Pokrov od staklene keramike
- 2 Rešetka roštilja
- 3 Spremnik za kamen lave
- 4 Grijaće tijelo roštilja
- 5 Sklopka
- 6 Pogonska lampica

Sklopka i pogonska lampica

Sklopkom namještate snagu grijanja roštilja. Ovdje možete namjestiti snagu grijanja neprekidno namjestiti. Okrenite nakon roštiljanja sklopku na 0 da biste isključili uređaj.

Pogonska lampica svijetli ako je roštilj uključen i upozorava od opeklina.

Grijaće tijelo roštilja



Oprez, opasnost od oprživanja! Grijaće tijelo postaje vruće za vrijeme rada. Dotičite rešetke roštilja i grijaće tijelo samo ako se uređaj ohladio.

Možda se primijetili da se grijaće tijelo roštilja za vrijeme roštiljanja automatski uključuje i isključuje. To je normalno.

Kada skinete rešetke roštilja mogu se grijaća tijela izdići sa strane. Kada je grijaće tijelo izdignuto, ostaje isto iz sigurnosnih razloga isključeno.

Spremnik za kamen lave

Izvadite prije prve upotrebe kamena lave iz vrećice i postavite kamene lave u spremnik za kamene lave.

Vodena kupka

Napunite spremnik roštiljanja prije svakog korištenja vodom. Količina voda ovisi o tome da li želite roštiljati sa ili bez kamena lave.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospije li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke roštilja ili na grijaće tijelo nastaje vodena para.

Namjestiti roštilj

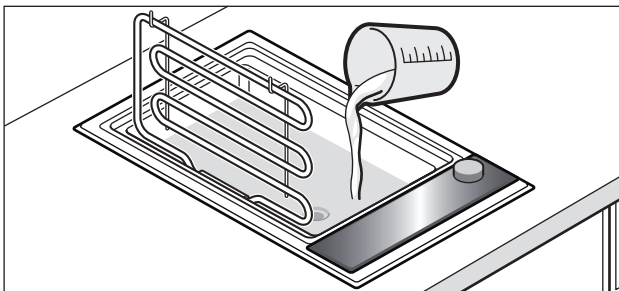
Možete Vašim roštiljem roštiljati iznad kamena lave ili iznad vodene kupke.

Kamen lave pohranjuje isijanu toplinu grijaćeg tijela roštilja i daje intenzivno i ravnomjerno raspoređivanje topline.

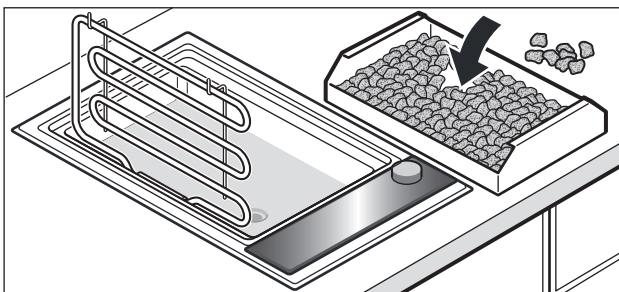
Kod roštiljanja iznad vodene pare postaje roštiljano meso sočnije zbog vodene pare koja se uzdiže.

Roštiljanje iznad kamena lave

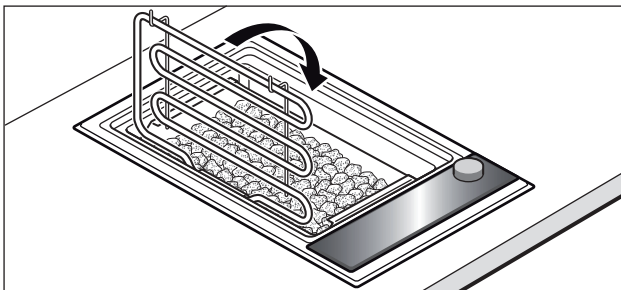
1. Skinite rešetke roštilja i podignite grijaće tijelo roštilja. Izvadite spremnik za kamen lave iz uređaja.
2. Napunite 700 ml vode u spremnik roštilja do donje oznake.



3. Izvadite kamen lave iz vrećice pakiranja i stavite ga u spremnik za kamen lave. Umetnite spremnik kamena lave u uređaj.



4. Spustite grijaće tijelo roštilja, postavite rešetke roštilja.



5. Zagrijete roštilj na oko 8-12 minuta na najvećem stupnju. Zatim možete staviti hranu na roštilj. Namjestite stupanj roštiljanja prema tabeli.

Zbog masti koja kaplje na grijaće tijelo roštilja i na vrući kamen lave može nastati dim. Ulje koje kaplje može se nakratko zapaliti.

Nadoliti vodu

Provjerite prije svakog novog postupka roštiljanja stanje vode u spremniku roštilja. Po potrebi nadoliti vodu do donje oznake.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospije li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke roštilja ili na grijaće tijelo nastaje vodena para.

Ispustiti vodu

Ukoliko je voda kod ispuštanja još vruća, ulijte prvo hladnu vodu da se ohladi!

Postavite vatrostalnu posudu kod ispuštanja vode ispod pipe za ispuštanje. Otvorite pipu tako da se okretno ručkom za 90° prema dolje. Zatvorite zatim pipu tako da okrenete ručkom do kraja prema gore.

Izmijenite kamen lave

Kamen lave upija mast koja je iscurila i napunjen je ako kamen potamni. Tada se kamen lave mora izmijeniti.

Odgovarajući kamen lave za roštilj dobit ćete kod Vašeg stručnog trgovca ili naše servisne službe.

Roštiljanje iznad vodene kupke

1. Skinite rešetke roštilja i podignite grijaće tijelo roštilja. Izvadite spremnik za kamen lave iz uređaja.
2. Napunite 2,5 l vode u spremnik roštilja do gornje oznake.
3. Spustite grijaće tijelo roštilja, postavite rešetke roštilja.
4. Zagrijete roštilj na oko 8-12 minuta na najvećem stupnju. Zatim možete staviti hranu na roštilj. Namjestite stupanj roštiljanja prema tabeli.

Nadoliti vodu

Kod roštiljanja obratite pažnju na nivo vode u spremniku roštilja. Po potrebi nadoliti vodu do gornje oznake.



Oprez, opasnost od oprživanja! Dospije li nakon nadopunjavanja voda na vruće rešetke roštilja ili na grijaće tijelo nastaje vodena para.

Ispustiti vodu

Ukoliko je voda kod ispuštanja još vruća, ulijte prvo hladnu vodu da se ohladi!

Postavite vatrostalnu posudu kod ispuštanja vode ispod pipe za ispuštanje. Otvorite pipu tako da da okrenete ručku za 90° prema dolje. Zatvorite zatim pipu tako da okrenete ručku do kraja prema gore.

Zaštita od pregrijavanja

Zaštita od pregrijavanja isključuje pri pregrijavanju roštilja grijaće tijelo. Ako se je roštilj dovoljno ohladio uključuje se samostalno ponovno grijač roštilja.

Tabele i savjeti

Tabela roštiljanja

Podaci u tabeli su smjernice i vrijede za pregriyani roštilj. Vrijednosti mogu varirati prema vrsti i količini hrane za roštiljanje.

Ovdje možete namjestiti snagu grijanja neprekidno. Moguće je da za Vašu namjenu optimalna snaga leći između dva stupnja!

Okrenite hranu na roštilju najmanje jednom.

Hrana za roštilj	Predgrijavanje na stupnju 9 u minutama	Pozicija sklopke za roštiljanje iznad kamena lave	Pozicija sklopke za roštiljanje iznad vodene kupke	Vrijeme roštiljanja u minutama
Goveđi stejk, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-stejk, roza, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Stejk svinjske vratine, bez kosti	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Svinjski kotlet*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Janjeći kotlet, roza, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Pileća prsa, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Pileća krilca, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Pureći odrezak, naravski, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Stejk lososa**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Kotlet tune*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pastrva***, cijela, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Veliki škampi, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgeri / pljeskavice, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Šašlik****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Kobasica za pečenje, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Povrće*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Rezati uzduž kosti

** Nauljiti rešetku roštilja

*** Dobro nauljiti kožu, nauljit ponovno prije okretanja

**** Često okretati

***** npr. patlidžani, tikvice u kolutićima od 1 cm, četvrtine paprike

Savjeti za roštiljanje

Kakvoća mesa

Rezultat roštiljanja ovisan je od vrste i kakvoće mesa i ovisi o Vašem osobnom ukusu. Komadi koji se roštiljaju trebali bi po mogućnosti biti jednake debljine. Tako se prže ravnomjerno i ostaju sočni.

Predgrijati roštilj

Predgrijte uvijek roštilj. Tako se može uslijed intenzivnog zračenja topline stvoriti kora na površini hrane koju pržite i sok ne može otjecati.

Pripremiti hranu za roštiljanje

Da bi se spriječilo isušivanje na površini i da bi se poboljšao ukus, namažite hranu koju pržite lagano uljem otpornim na toplinu. Obratite pažnju na to da ne upotrebljavate previše ulja, jer inače postoji opasnost od požara!

Roštiljajte stejk uvijek neslan. Voda i otopive hranjive tvari mogu inače isteći i izgubiti se.

Odstranite sloj masnoće (npr. na kotletu) tek nakon roštiljanja jer će meso u protivnom izgubiti sok i aromu.

Staviti hranu za roštiljanje na roštilj

Stavite hranu za roštiljanje direktno na rešetke. Kod samo jednog komada hrane stavite ga po mogućnosti na sredinu rešetke. Tako će uspjeti najbolje.

Okrenite hranu za roštiljanje

Okrenite meso, ako su na površini vidljive male kapljice.

Okrenite komad koji roštiljate tek kad se isti da lagano skinuti sa rešetke. Ako meso ostane zalijepljeno za rešetku roštilja uništavaju se vlakna i istječe sok iz mesa.

Savjeti za roštiljanje

Ne bodite meso za vrijeme roštiljanja. Sok može isteći.

Ako na površini stejka izlazi sok iz mesa onda je meso medium (unutra roza a vani hrskavo smeđe).

Servirajte izroštiljanu hranu vruću.

Ne držite izroštiljanu hranu toplom jer postaje žilavo.

Mast koja curi

Mast koja je iscurila može se zapaliti na grijačem tijelu i dovesti do stvaranja plamena i dima. Da bi se to smanjilo trebala bi se hrana koja sadrži puno masnoće roštiljati iznad vodene kupke.

Njega i čišćenje

Ne upotrebljavajte visokotlačne čistače ili čistač na paru.



Oprez, opasnost od oprživanja! Pustite da se roštilj prije čišćenja u potpunosti ohladi.

Očistite roštilj nakon svakog korištenja. Zapečeni ostaci se inače daju teško otkloniti.

Ispustiti vodu

Ukoliko je voda kod ispuštanja još vruća, ulijte prvo hladnu vodu da se ohladi!

Postavite vatrostalnu posudu kod ispuštanja vode ispod pipe za ispuštanje. Otvorite pipu tako da okrenete ručku za 90° prema dolje. Zatvorite zatim pipu tako da okrenete ručku do kraja prema gore.

Očistiti metalne dijelove

Operite metalne dijelove toplom sapunicom a potom ih ispolirajte na suho.

Sprječavajte grebanje i grubo čišćenje, jer u protivnom mogu nastati ogrebotine. Zakorjele prljavštine skinite samo sa mekom četkom ili ih namočite.

Čišćenje rešetke roštilja

Očistite rešetku roštilja ručno sa blagim sredstvom za čišćenje. Ne koristite tekućine koje sadrže kiselinu (limunov sok, ocat, itd.) na emajliranoj rešetki za roštilj.

Ne grebite zapečene ostatke hrane, već ih namočite u lužini sredstva za čišćenja.

Kamen lave	Osušite jako vlažne kamene lave povremenu u pećnici na 200 °C. Tako se može spriječiti eventualno nastajanje plijesni.
Zaštita od staklene keramike i pokrov od staklene keramike	Otklonite lagana onečišćenja vlažnom krpom ili toplom sapunicom. Ostaci sredstva za čišćenje oberite čistom vodom, zatim dobro obrišite površine na suho.
Neprikladna sredstva za čišćenje	Ne koristite ni u kojem slučaju spužve koje grebu ili gruba sredstva za čišćenje. I kemijski agresivna sredstva za čišćenja poput spreja za pećnicu ili odstranjivač mrlja ne smiju se upotrebljavati. Ne perite rešetku roštilja i pokrov od staklene keramike u perilici za posuđe.

Servisna služba

Ako se uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju servisna služba. Adresa i telefonski broj najbliže servisne službe naći ćete u telefonskom imeniku. I navedeni centri servisnih službi rado će Vam navesti servisnu službu u Vašoj blizini.

E-broj i FD broj

Ako zatražite servisnu službu, navedite E-broj i FD-broj uređaja. Tipska pločica sa brojem nalazi se na uređaju. Da u slučaju smetnje ne morate dugo tražiti, možete odmah ovdje unijeti podatke Vašeg uređaja.

E-broj	FD
--------	----

Tartalomjegyzék

Amire ügyelnie kell	17
A beszerelés előtt	17
Biztonsági utalások	18
A fellépő károk okai	19
Az első használat előtt	19
Ez az Ön új készüléke	20
Ez az Ön új lávaköves grillje	20
Kapcsoló és működésjelző lámpa	21
Grillfűtőtest	21
Lávakő-tartó	21
Vízfürdő	21
A grill beállítása	22
Grillezés a lávakövek fölött	22
Grillezés a vízfürdő fölött	24
Túlforrósodás elleni védelem	24
Táblázatok és tippek	25
Grilltáblázat	25
Grillezési tippek	26
Ápolás és tisztítás	27
Vevőszolgálat	29

Amire ügyelnie kell

Olvassa el gondosan a használati útmutatót. Csak így tudja a készülékét biztosan és helyesen kezelni.

Őrizze meg gondosan a használati és szerelési útmutatót. Ha a készüléket másnak adja, adja át az útmutatókat is.

A beszerelés előtt

Környezetkímélő ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket, és gondoskodjon a csomagolóanyag környezetkímélő ártalmatlanításáról.

Ez a készülék a régi elektromos és elektronikus berendezésekről szóló 2002/96/EK számú európai irányelv (waste electrical and electronic equipment – WEEE) szerint van jelölve. Az irányelv a régi készülékeknek az egész EU-ban érvényes visszavétele és hasznosítása kereteit írja elő.

A szállítási sérülések

Ellenőrizze a kicsomagolás után a készüléket!
A szállítás alatt megsérült készüléket nem szabad bekötni!

Villamos bekötés

Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében, a gyártó által kioktatott szakembernek ki kell cserélnie.

Felállítás és bekötés

Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót!



Biztonsági utalások

Ez a készülék kizárólag a háztartásokban való használatra szolgál. A készüléket kizárólag ételek elkészítésére szabad használni.

Ne használjon a grillhez faszenet vagy hasonló tüzelőanyagot.

Biztos kezelés

A felnőttek és a gyermekek nem használhatják felügyelet nélkül a készüléket,

- ha fizikailag vagy szellemileg erre nem alkalmasak
- vagy nincs elég tudásuk és tapasztalatuk a készülék helyes és biztonságos használatához.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!

Túlhevült olaj és zsír

Figyelem, tűzveszély! A túlforrósodott zsír vagy olaj gyorsan lángra lobbánhat. Soha ne hagyja a forró olajat vagy zsírt felügyelet nélkül. Az égő olajat vagy zsírt nem szabad vízzel oltani. A lángot egy fedővel kell elfojtani. Kapcsolja ki a készüléket.

Forró grill

Figyelem, a megégés veszélye! A készülék az üzemelésnél forró lesz. A lecsepegő zsír röviden fellobbanhat. Tartsa távol a gyerekeket!

Figyelem, tűzveszély! Soha ne tároljon éghető anyagokat (pl. tisztítószer vagy sprayt) a készülék alatti fiókban vagy rekeszekben!

A rövidzárlat veszélye! A villamos készülékek csatlakozókábeleit soha ne vezesse a forró grill fölé. A kábel szigetelése megolvadhat.

Üvegkerámia fedél

Figyelem, a megégés veszélye! Az üvegkerámia fedelet a készülék teljes lehűlése után kell felhelyezni. Soha ne kapcsolja be a grillet, ha a kerámiafedél fel van rakva.

Tisztítás

Használat után kapcsolja ki a készüléket. Tisztítsa meg a grillt minden használat után.

A zsíros szennyeződések meggyulladhatnak.

Javítás

A szakszerűtlen javítás veszélyes. Az áramütés veszélye! Javításokat csak a vevőszolgálat megfelelően kioktatott technikusa végezhet.

Ha a készülék meghibásodott, a biztosítószekrényben le kell kapcsolni a biztosítót. A vevőszolgálathoz kell fordulni.

A fellépő károk okai

Kemény és hegyes tárgyak

Az üvegkerámia felületre eső kemény és hegyes tárgyak károkat okozhatnak.

Üvegkerámia tető

Az üvegkerámia tetőt a készülék teljes lehűlése után kell felhelyezni. Soha ne kapcsolja be a grillt, ha a kerámiafedél fel van rakva. Az üvegkerámia felületet nem szabad lerakóhelyként vagy melegen tartó helyként használni.

Az első használat előtt

Lávakövek

Az első használat előtt vegye ki a lávaköveket a zacskóból és töltsse be a lávakő-tartóba.

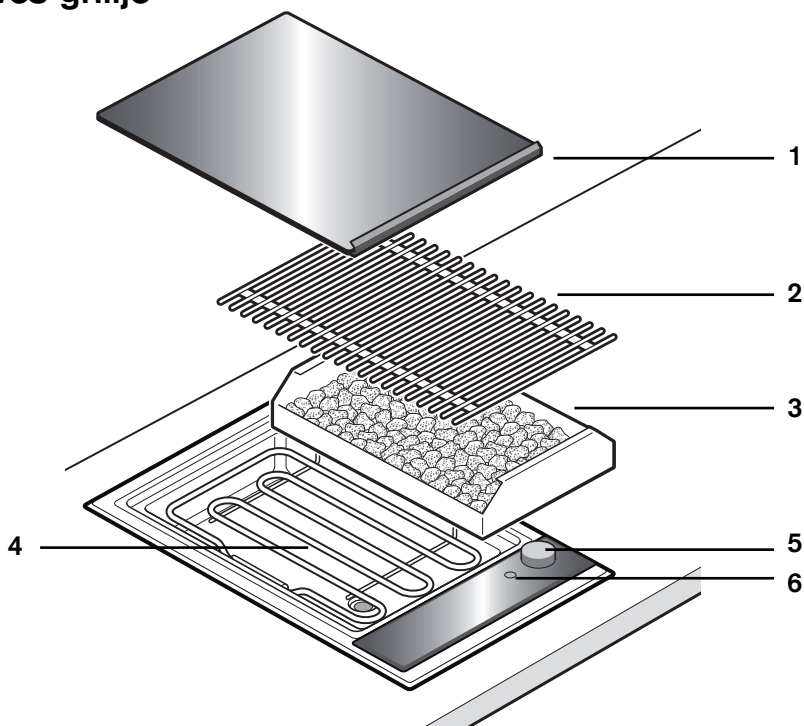
A grill felfűtése

Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan a grillt és a tartozékrészeket. Néhány percre fűtse fel az üres grillt a legmagasabb kapcsolóállásban. Ezáltal megszüntethető az új készülékre jellemző szag.

Ez az Ön új készüléke

Itt ismeri meg az új készülékét, és itt kap tájékoztatást a készülék rendelkezésre álló tartozékáról.

Ez az Ön új lávaköves grillje



- 1 üvegkerámia fedél
- 2 grillrostély
- 3 lávakő-tartó
- 4 grillfűtőtest
- 5 kapcsoló
- 6 működésjelző lámpa

Kapcsoló és működésjelző lámp

A kapcsolóval állítja be a grill fűtőtéljesítményét. A fűtőtéljesítmény fokozatmentesen szabályozható. A grillezés után, a készülék kikapcsolásához, állítsa a kapcsolót „0” állásba.

A működésjelző lámpa világít, ha a készülék be van kapcsolva és óv az esetleges megégéstől.

Grillfűtőtest



Figyelem, a megégés veszélye! A fűtőtest az üzemelés alatt forró lesz. Csak akkor érintse meg a grillrostélyt és a fűtőtestet, ha a készülék lehűlt.

Talán észreveszi, hogy a fűtőtest a grillezés alatt automatikusan be- és kikapcsolódik. Ez normális dolog.

Ha leveszi a grillrostélyt, oldalra felhajthatja a fűtőtestet. Ha a fűtőtest fel van hajtva, biztonsági okokból kikapcsolva marad.

Lávakő-tartó

Az első használat előtt vegye ki a lávaköveket a zacskóból és töltsse be a lávakő- tartóba.

Vízfürdő

Töltsse meg a grilltartályt minden üzemeltetés előtt vízzel. A vízmennyiség attól függ, hogy lávakövekkel, vagy anélkül szeretne-e grillezni.



Figyelem, a leforrázódás veszélye! Ha a feltöltéskor víz kerül a forró grillrostélyra vagy a fűtőtestre, akkor vízgőz keletkezik.

A grill beállítása

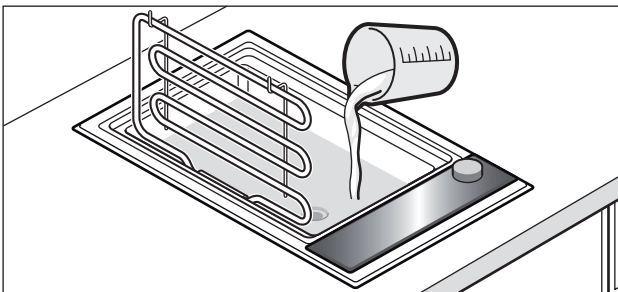
A készülékével a lávakő vagy a vízfürdő fölött grillezhet.

A lávakövek tárolják a fűtőtest által kisugárzott hőt és intenzív, egyenletes hőelosztást biztosítanak.

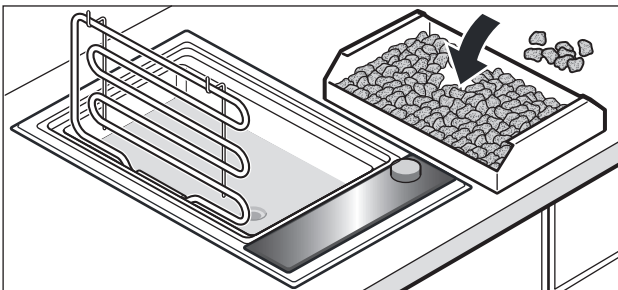
A vízfürdő feletti grillezésnél a hús a felszálló vízgőz által szaftosabb marad.

Grillezés a lávakövek fölött

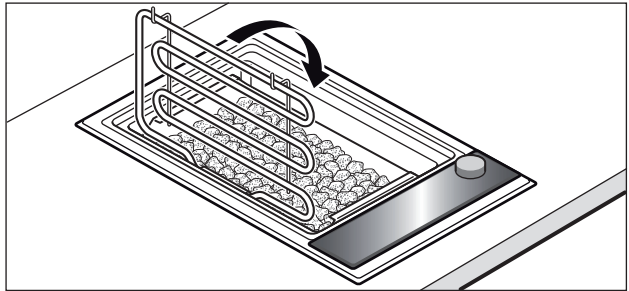
1. Vegye le a grillrostélyt és hajtsa fel a grillfűtőtestet. Vegye ki a készülékből a lávakő-tartót.
2. Töltsön be 700 ml vizet a grilltartályba, az alsó jelölésig.



3. Vegye ki a lávaköveket a csomagolásból, és rakja be a lávakő-tartóba. A lávakő-tartót rakja be a készülékbe.



4. Hajtsa le a grillfűtőtestet és helyezze fel a grillrostélyt.



5. A grillt kb. 8-12 percig a legmagasabb fokozaton elő kell fűteni. Ezután felfektetheti a húst, vagy amit grillezni akar. Állítsa be a grillfokozatot a táblázatnak megfelelően.

A grillfűtőtestre és a forró lávakövekre lecsepegő zsír következtében füst keletkezik.

A lecsepegő zsír röviden fellobbanhat.

Víz utántöltése

Minden új grillezés előtt ellenőrizni kell a víz szintjét a grilltartályban. Szükség esetén pótolja a vizet az alsó jelölésig.



Figyelem, a leforrázódás veszélye! Ha a feltöltésnél víz kerül a forró grillrostélyra vagy a fűtőtestre, akkor vízgőz keletkezik.

A víz leeresztése

Amennyiben a víz a leeresztésénél még túl meleg lenne, öntsön hozzá hideg vizet, hogy lehűljön.

A víz leeresztéséhez tegyen egy hőálló edényt a lefolyócsap alá. A csap nyitásához hajtsa 90 fokba lefelé a kart. Utána zárja el a csapot úgy, hogy a kart ütközésig felfelé forgatja.

A lávakövek cseréje

A lávakövek felszívják a lecsepegő zsírt és telítődésüket sötét színük mutatja. A köveket ezután ki kell cserélni.

A készülékéhez a megfelelő lávakövek a szakkereskedőnél vagy a vevőszolgálatunknál szerezhető be.

Grillezés a vízfürdő fölött

1. Vegye le a grillrostélyt és hajtsa fel a grillfűtőtestet. Vegye ki a készülékből a lávakő-tartót.
2. Töltsön be 2,5 l vizet a grilltartályba, a felső jelölésig.
3. Hajtsa le a grillfűtőtestet és helyezze fel a grillrostélyt.
4. A grillt kb. 8-12 percig a legmagasabb kapcsolóállásnál elő kell fűteni. Ezután felfektetheti a húst, vagy amit grillezni akar. Állítsa be a grillfokozatot a táblázatnak megfelelően.

Víz utántöltése

A grillezésnél ügyelni kell a grilltartályban lévő vízszintre. Szükség esetén töltsön fel vizet a felső jelölésig.



Figyelem, a leforrázódás veszélye! Ha a feltöltésnél víz kerül a forró grillrostélyra vagy a fűtőtestre, akkor vízgőz keletkezik.

A víz leeresztése

Amennyiben a víz a leeresztésénél még túl meleg lenne, öntsön hozzá hideg vizet, hogy lehűljön.

A víz leeresztéséhez tegyen egy hőálló edényt a lefolyócsap alá. A csap nyitásához hajtsa 90 fokban lefelé a kart. Utána zárja el a csapot úgy, hogy a kart ütközésig felfelé forgatja.

Túlforrósodás elleni védelem

A túlforrósodás elleni védelem a készülék túlzott felforrósodása esetén kikapcsolja a grillfűtést. A grill megfelelő lehűlése után a grillfűtés automatikusan újra bekapcsolódik.

Táblázatok és tippek

Grilltáblázat

A táblázatban szereplő adatok irányértékek és előfűtött grillre vonatkoznak. Az értékek a grillezett élelmiszerek fatájától és mennyiségétől függően változhatnak.

A teljesítmény fokozatmentesen szabályozható. Lehetséges, hogy az Ön alkalmazási esetében az optimális teljesítmény két fokozat között van, Legalább egyszer fordítsa meg a grillezett ételt.

Grillezett élelmiszer	Előfűtési idő a „9” kapcsolóállásban, percben megadva.	Kapcsolóállás a lávakövek fölötti grillezésnél	Kapcsolóállás a vízfürdő fölötti grillezésnél	Grillezési idő percben
Marha steak, médium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone steak, rózsaszínű, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Sertés steak, csont nélkül	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Sertéskaraj*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Báránypörkölt, rózsaszínű, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Csirkemell, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Csirkeszárnnyal, 100 grammonként	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Pulykaszelet, natúr, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lazacszelet**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonhalszelet**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pisztráng***, egészben, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Óriás garnéla, 30 grammonként	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / fasírt, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Saslik****, 100 grammonként	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillkolbász, 100 grammonként	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Zöldség*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* a csont mentén be kell vágni

** a grillrostélyt be kell olajozni

*** a bőrt jól be kell kenni olajjal, majd a fordítás előtt még egyszer be kell kenni

**** gyakran meg kell fordítani

***** pl. padlizsán, cukkini 1 cm vastag szeletekben, negyed paprika

Grillezési tippek

Húsminőség

A grillezés eredménye függ a hús minőségétől és az Ön személyes ízlésétől. A grilldarabok lehetőleg legyenek egyforma vastagságúak. Így egyenletesen barnulnak és szaftosak maradnak.

A grill előfűtése

Fűtse elő mindig a grillt. Így az intenzív hőszugárzás következtében a grillezett ételmeiszer felületén kialakuló kéreg megakadályozza a szaft kifolyását.

A grillezendő ételmeiszer előkészítése

A felület kiszáradásának elkerülése és a jobb íz érdekében ajánlatos a grillezendő ételt vékonyan bekenni hőálló olajjal. Ne használjon túl sok olajat, különben tűzveszély lép fel!

Ne sózza be soha grillezés előtt a steaket. Különben kilép a víz és az oldott tápanyag és veszendőbe megy.

A zsírréteget (pl. karajnál) csak a grillezés után távolítsa el, különben nem lesz szaftos a hús és elveszti aromáját.

A grilldarabok felfektetése

Fektesse közvetlenül a rostélyra a hússzeleteket, vagy amit grillezni akar. Ha csak egy darabot akar grillezni, akkor rakja ezt lehetőleg a rostély közepére. Így sikerül a legjobban.

A hús megfordítása

Fordítsa meg a húst, ha a felületen már nem láthatók cseppek.

Csak akkor fordítsa meg a grilldarabokat, ha könnyen leválaszthatók a rostélyról. Ha a hús a rostélyhoz ragad, a rostok tönkremennek és a hús leve kifolyik.

Grillezési tippek

A grillezés alatt ne szúrja meg a húst. A szaft kifolyhat.

Ha a steak felületén húslé jelenik meg, a hús médium (belső rózsaszínű és kívül ropogósan barna).

A grillételt melegen kell tálalni. A grillételt ne tartsa melegen, különben rágós lesz.

Lecsöpögő zsír

A lecsöpögő zsír a fűtőtesten begyulladhat és rövid láng- és füstképződéshez vezethet. Ennek csökkentése céljából ajánlatos az erősen zsírtartalmú ételeket a vízfürdő fölött grillezni.

Ápolás és tisztítás

Ne használjon nagynyomású tisztítót vagy gőzsugárzót!



Figyelem, a megégés veszélye! Csak akkor kezdje el a tisztítást, ha teljesen lehűlt a grill.

Tisztítsa meg a grillt minden használat után. Különben nagyon nehezen távolíthatók el a beégett ételmaradékok.

A víz leeresztése

Amennyiben a víz a leeresztésénél még túl meleg lenne, öntsön hozzá hideg vizet, hogy lehűljön.

A víz leeresztéséhez tegyen egy hőálló edényt a lefolyócsap alá. A csap nyitásához hajtsa 90 fokban lefelé a kart. Utána zárja el a csapot úgy, hogy a kart ütközésig felfelé forgatja.

A fémrészek tisztítása

A fémrészeket langyos mosogatószer-oldattal mossa le, majd szárazon polírozza.

Kerülje a lekaparást és a súrolást, különben maradandó karcok keletkeznek. A makacs szennyeződések puha kefével kell eltávolítani, vagy le kell áztatni.

A grillrostély tisztítása

A grillrostélyt kézzel kell tisztítani, enyhe hatású mosogatószerrel. Ne használjon savtartalmú folyadékot (citromlé, ecet stb.) a zománcozott felületen.

A beégett ételmaradékot ne kaparja le, hanem áztassa le mosogatószeres vízzel.

Lávakövek

A nagyon nedves lávaköveket időnként 200 °C hőmérsékleten meg kell szárítani a sütőben. Így elkerülhető az esetleges penészképződés.

Üvegkerámia felületek

A könnyű szennyeződések nedves ruhával vagy meleg mosogatószeres vízzel távolíthatók el.

Az ételmaradékokat hideg vízzel kell lemosni, majd a felületet jól szárazra kell törölni.

Nem alkalmas tisztítószer

Ne használjon karcoló szivacsot vagy súrolószert. Vegyileg agresszív tisztítószeret, pl. sütőtisztítót vagy folteltávolítót sem szabad használni.

A grillrostélyt, a lávakő-tartót és az üvegkerámia tetőt ne tisztítsa a mosogatógépben.

Vevőszolgálat

Ha a készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. A legközelebbi vevőszolgálat címét és telefonszámát a telefonkönyvben találja meg. A megadott vevőszolgálati központok is szívesen megneveznek egy szakembert a közelében.

E-szám és FD-szám

Ha a vevőszolgálatunkhoz fordul, szíveskedjen megadni a készüléke E-számát és FD-számát. A készüléken található adattábla tartalmazza ezeket a számokat. Hogy meghibásodás esetén ne kelljen sokig keresnie, beírhatja rögtön ide a készüléke adatait.

E-szám	FD
--------	----

Spis treści

Należy zwrócić uwagę na poniższe punkty	31
Przed zabudową	31
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	32
Przyczyny uszkodzeń	33
Przed pierwszym uruchomieniem	33
Państwa nowe urządzenie	34
To jest Państwa nowy grill z kamieniami wulkanicznymi	34
Przełącznik i kontrolka pracy	35
Grzałka grilla	35
Pojemnik na kamienie wulkaniczne	35
Kąpiel wodna	35
Ustawienie grilla	36
Grillowanie nad kamieniami wulkanicznymi	36
Grillowanie w formie kąpieli wodnej	38
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	38
Tabele i rady	39
Tabela grillowania	39
Porady dotyczące grillowania	40
Czyszczenie i pielęgnacja	41
Serwis	43

Należy zwrócić uwagę na poniższe punkty

Dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
Dopiero wtedy można bezpiecznie i prawidłowo obsługiwać urządzenie.

Instrukcję obsługi i montażu należy zachować.
W przypadku przekazania urządzenia, załączyć instrukcje.

Przed zabudową

Usunąć w sposób przyjazny dla środowiska



Urządzenie rozpakować i usunąć opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE dotyczącą starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu starych urządzeń.

Uszkodzenia transportowe

Urządzenie po rozpakowaniu należy sprawdzić.
W przypadku uszkodzeń transportowych nie podłączać urządzenia.

Podłączenie do prądu

Jeżeli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, należy, aby uniknąć zagrożenia, go wymienić przez specjalistę, przeszkolonego przez producenta.

Ustawienie i podłączenie

Proszę zwrócić uwagę na specjalną instrukcję montażu.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Urządzenia należy używać tylko do przygotowywania potraw.

Do grillowania nie używać węgla drzewnego lub innych paliw!

Bezpieczne użytkowanie

Osoby dorosłe i dzieci nie mogą użytkować urządzenia bez nadzoru,
– jeśli nie są do tego zdolne fizycznie lub psychicznie,
– lub jeśli nie posiadają odpowiedniej wiedzy i doświadczenia pozwalającego na prawidłowe i bezpieczne użytkowanie urządzenia.

Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.

Przegrzany olej i tłuszcz

Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Przegrzany olej lub inny tłuszcz łatwo się zapala. Nigdy nie pozostawiać gorącego oleju lub tłuszczu. Nigdy nie gasić palącego się oleju lub tłuszczu wodą. Płomienie zgasić przez przykrycie. Wyłączyć urządzenie.

Gorący grill

Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Urządzenie jest podczas pracy gorące. Ociekający tłuszcz może się krótko zapalić. Uwaga na dzieci!

Ostrożnie, niebezpieczeństwo pożaru! Nigdy nie przechowywać palnych przedmiotów (np. środków czyszczących, sprayów) w szufladach lub przegródkach pod urządzeniem.

Niebezpieczeństwo spięcia! Nigdy nie prowadzić kabli przyłączeniowych urządzeń elektrycznych przez gorący grill. Izolacja kabla może się stopić.

Pokrywa z ceramiki szklanej

Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Pokrywa z ceramiki szklanej może być nałożona dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia. Nigdy nie włączać grilla z nałożoną pokrywą.

Czyszczenie

Po użyciu grill należy wyłączyć. Po każdym użyciu należy wyczyścić ochłodzony grill. Tłuste zanieczyszczenia mogą się zapalić.

Naprawy

Niefachowo wykonywane naprawy są niebezpieczne. Niebezpieczeństwo spięcia! Naprawy może wykonywać wyłącznie przez nas przeszkolony technik serwisowy.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w instalacji domowej. Powiadomić serwis!

Przyczyny uszkodzeń

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na osłonę lub pokrywę z ceramiki szklanej upadnie twardy lub ostry przedmiot, może to spowodować jej uszkodzenie.

Pokrywa z ceramiki szklanej

Pokrywa z ceramiki szklanej może być nałożona dopiero po całkowitym ochłodzeniu się urządzenia. Nigdy nie włączać grilla z nałożoną pokrywą. Nie używać pokrywy jako powierzchni do odstawiania przedmiotów lub podtrzymującej ciepło.

Przed pierwszym uruchomieniem

Kamienie wulkaniczne

Przed pierwszym uruchomieniem wyjąć kamienie wulkaniczne z opakowania i włożyć je do pojemnika na kamienie wulkaniczne.

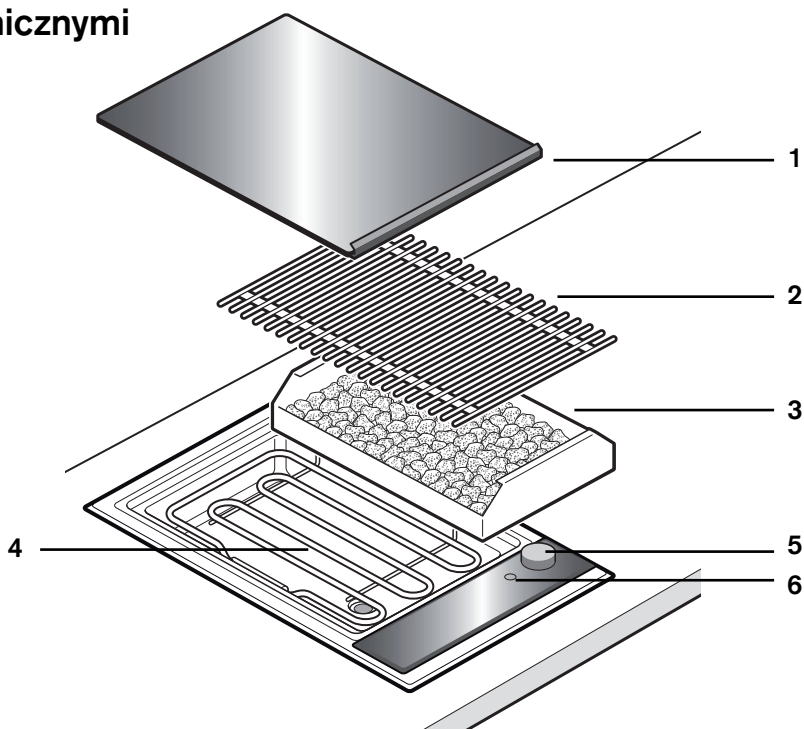
Podgrzewanie grilla

Grill i akcesoria gruntownie wyczyścić przed pierwszym użyciem. Następnie podgrzać grill bez produktów do grillowania przez kilka minut na najwyższym poziomie. Ma to na celu usunięcie zapachu nowego urządzenia.

Państwa nowe urządzenie

Tutaj zaprezentujemy Państwu nowe urządzenie i dostarczymy informacji dotyczących akcesoriów znajdujących się w zestawie.

To jest Państwa nowy grill z kamieniami wulkanicznymi



- 1 Pokrywa z ceramiki szklanej
- 2 Kratka
- 3 Pojemnik na kamienie wulkaniczne
- 4 Grzałka grilla
- 5 Przełącznik
- 6 Kontrolka pracy

Przełącznik i kontrolka pracy

Za pomocą przełącznika ustawia się moc grzewczą grilla. Moc grzewczą można ustawiać bezstopniowo. Po grillowaniu przełącznik przekręcić na 0, aby wyłączyć urządzenie.

Kontrolka pracy świeci się, gdy grill jest włączony oraz ostrzega ona przed poparzeniami.

Grzałka grilla



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Grzałka podczas pracy jest gorąca! Kratkę i grzałkę dotykać tylko, gdy urządzenie jest ochłodzone.

Proszę zauważyć, że grzałka grilla podczas grillowania automatycznie włącza i wyłącza się. Jest to zjawisko normalne.

Po zdjęciu kratki można odchylić grzałkę po bokach do góry. Jeżeli grzałka jest odchylona do góry, pozostaje ona wyłączona ze względów bezpieczeństwa.

Pojemnik na kamienie wulkaniczne

Przed pierwszym uruchomieniem wyjąć kamienie wulkaniczne z opakowania i włożyć je do pojemnika na kamienie wulkaniczne.

Kąpiel wodna

Przed każdym użyciem napełnić pojemnik grilla wodą. Ilość wody zależy od tego, czy potrawy będą grillowane z lub bez kamieni wulkanicznych.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli podczas uzupełniania woda dostanie się na gorącą kratkę lub grzałkę grilla, powstanie para wodna.

Ustawienie grilla

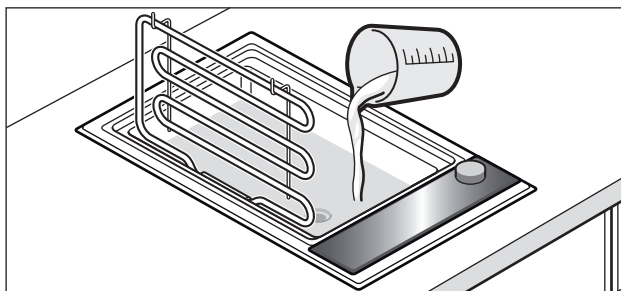
Grill służy do grillowania nad kamieniami wulkanicznymi lub w formie kąpeli wodnej.

Kamienie wulkaniczne zachowują wypromieniowane ciepło grzałki grilla i oddają intensywny, równomierny rozkład ciepła.

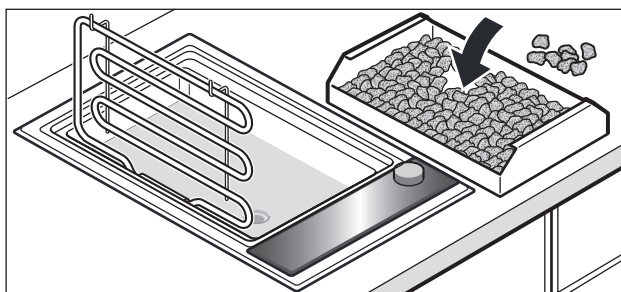
Podczas grillowania w formie kąpeli wodnej grillowane mięso stanie się bardziej soczyste ze względu na unoszącą się parę wodną.

Grillowanie nad kamieniami wulkanicznymi

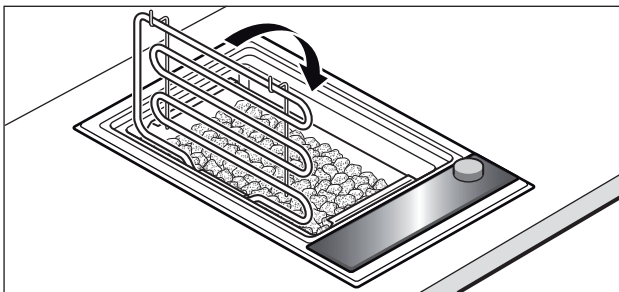
1. Zdjąć kratkę a grzałkę grilla odchylić do góry. Wyjąć z urządzenia pojemnik na kamienie wulkaniczne.
2. Napełnić pojemnik grilla do dolnego oznaczenia 700 ml wody.



3. Wyjąć kamienie wulkaniczne z opakowania i włożyć je do pojemnika na kamienie wulkaniczne. Pojemnik na kamienie wulkaniczne włożyć do urządzenia.



4. Odchylić grzałkę grilla do góry, nałożyć kratkę.



5. Podgrzewać grill przez ok. 8-12 minut na najwyższym poziomie. Następnie położyć na ruszcie produkty do grillowania. Ustawić poziom grillowania zgodnie z tabelą.

Ze względu na tłuszcz ociekający na grzałkę grilla lub gorące kamienie wulkaniczne powstaje dym. Ociekający tłuszcz może się krótko zapalić.

Uzupełnianie wody

Przed każdym nowym procesem grillowania sprawdzić stan wody w pojemniku grilla. W razie potrzeby dolać wody do dolnego oznaczenia.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli podczas uzupełniania woda dostanie się na gorącą kratkę lub grzałkę grilla, powstanie para wodna.

Spuszczanie wody

Jeżeli podczas spuszczenia woda jest gorąca, dolać zimnej wody w celu ochłodzenia!

W celu spuszczenia wody ustawić pod kurkiem spustowym naczynie odporne na temperaturę. Odkręcić kurek, obracając dźwignię o 90° w dół. Następnie zamknąć kurek, obracając dźwignię do oporu do góry.

Wymiana kamieni wulkanicznych

Kamienie wulkaniczne wchłaniają ociekający tłuszcz i są nasycone, jeżeli kamienie stały się ciemne. Należy wtedy wymienić kamienie wulkaniczne.

Odpowiednie kamienie wulkaniczne do grilla są dostępne w specjalistycznych sklepach lub w naszym serwisie.

Grillowanie w formie kąpieli wodnej

1. Zdjąć kratkę a grzałkę grilla odchylić do góry. Wyjąć z urządzenia pojemnik na kamienie wulkaniczne.
2. Napętnić pojemnik grilla do górnego oznaczenia 2,5 l wody.
3. Odchylić grzałkę grilla do góry, nałożyć kratkę.
4. Podgrzewać grill przez ok. 8-12 minut na najwyższym poziomie. Następnie położyć na ruszcie produkty do grillowania. Ustawić poziom grillowania zgodnie z tabelą.

Uzupełnianie wody

Podczas grillowania zwracać uwagę na poziom wody w pojemniku grilla. W razie potrzeby dolać wody do górnego oznaczenia.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli podczas uzupełniania woda dostanie się na gorącą kratkę lub grzałkę grilla, powstanie para wodna.

Spuszczanie wody

Jeżeli podczas spuszczenia woda jest gorąca, dolać zimnej wody w celu ochłodzenia!

W celu spuszczenia wody ustawić pod kurkiem spustowym naczynie odporne na temperaturę. Odkręcić kurek, obracając dźwignię o 90° w dół. Następnie zamknąć kurek, obracając dźwignię do oporu do góry.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłącza ogrzewanie grilla w przypadku jego przegrzania. Po ochłodzeniu ogrzewanie grilla włącza się samoczynnie.

Tabele i rady

Tabela grillowania

Dane są wartościami wytycznymi i dotyczą podgrzanego grilla. Wartości różnią się w zależności od rodzaju i ilości produktów do grillowania.

Moc można ustawiać bezstopniowo. Istnieje możliwość, że optymalna moc dla danego zastosowania znajduje się pomiędzy dwoma poziomami.

Produkty do grillowania należy przynajmniej raz obrócić.

Produkty do grillowania	Czas podgrzewania na poziomie w minutach	Położenie przełącznika: grillowanie nad kamieniami wulkanicznymi	Położenie przełącznika: grillowanie w formie kąpieli wodnej	Czas grillowania w minutach
Steki wołowe, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Steki T-Bone, różowe, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Stek z karkówki wieprzowej, bez kości	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Kotlety wieprzowe*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kotlety jagnięce, różowe, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Piersi z kurczaka, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Skrzydółka z kurczaka, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Sznycle z indyka, zwykłe, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Stek z łososia**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Stek z tuńczyka**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pstrąg***, cały, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Krewetki olbrzymie, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgery / klopsy, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Szaszłyki****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Kiełbasa z grilla, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Warzywa*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Naciąć wzdłuż kości

** Naoliwić kratkę

*** Naoliwić skórę, przed obróceniem ponownie naoliwić

**** Często obracać

***** np. oierzyny, cukinie w plastrach 1 cm, papryki w ćwiartkach

Porady dotyczące grillowania

Jakość mięsa

Efekt grillowania zależy od rodzaju i jakości mięsa oraz Państwa osobistego smaku. Kawałki do grillowania powinny mieć tą samą grubość. Dzięki temu będą one równomiernie opieczone i pozostaną soczyste.

Podgrzewanie grilla

Grill zawsze należy podgrzać. W ten sposób dzięki intensywnemu promieniowaniu ciepła tworzy się skórka na powierzchni produktu do grillowania i nie wycieka sok.

Przygotowanie produktów do grillowania

Aby uniknąć wyschnięcia powierzchni i polepszyć smak, posmarować produkty do grillowania lekko olejem odpornym na temperaturę. Zwrócić uwagę na to, aby nie użyć zbyt dużej ilości oleju, w przeciwnym wypadku istnieje niebezpieczeństwo pożaru!

Steki grillować zawsze nieposolone. W przeciwnym wypadku wycieknie i straci się woda i rozpuszczalne składniki odżywcze.

Warstwę tłuszczu (np. z kotletów) usunąć dopiero po grillowaniu, w przeciwnym wypadku mięso stanie się mniej soczyste i aromatyczne.

Nakładanie produktów do grillowania

Kawałki do grillowania położyć bezpośrednio na kratkę. W przypadku jednego kawałka do grillowania położyć go w miarę możliwości na środku kratki. W ten sposób kawałek będzie najlepiej grillowany.

Obracanie produktów do grillowania

Mięso obracać, gdy na powierzchni nie widać małych kropli.

Kawałki do grillowania obracać dopiero, gdy łatwo można je zdjąć z kratki. Jeżeli mięso trzyma się kratki, niszczy to włókna i powoduje wyciekanie soku mięsa.

Porady dotyczące grillowania

Podczas grillowania nie nakłuwać mięsa. W ten sposób stanie się ono mniej soczyste.

Jeżeli na powierzchni steków pojawi się sok z mięsa, to jest ono medium (w środku różowe a na zewnątrz chrupiące i brązowe).

Produkty grillowane należy podawać gorące. Produktów grillowanych nie utrzymywać w cieple, gdyż staną się łykowate.

Ociekający tłuszcz

Ociekający tłuszcz może się zapalić na grzałce i doprowadzić do krótkiego powstania płomienia i dymu. Aby to zredukować, należy bardzo tłuste potrawy grillować w formie kąpieli wodnej.

Czyszczenie i pielęgnacja

Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.



Ostrożnie, niebezpieczeństwo poparzenia! Przed czyszczeniem całkowicie ochłodzić grill.

Po każdym użyciu należy wyczyścić grill. Przypalone resztki jest bardzo trudno usunąć.

Spuszczanie wody

Jeżeli podczas spuszczenia woda jest gorąca, dołączyć zimnej wody w celu ochłodzenia!

W celu spuszczenia wody ustawić pod kurkiem spustowym naczynie odporne na temperaturę. Odkręcić kurek, obracając dźwignię o 90° w dół. Następnie zamknąć kurek, obracając dźwignię do oporu do góry.

Czyszczenie części metalowych

Części metalowe czyścić przy użyciu letniej wody z roztworem środka myjącego i wypolerować na sucho.

Unikać drapania i szorowania, gdyż mogą powstać pozostające rysy. Uporczywe zanieczyszczenia usunąć za pomocą miękkiej szczotki lub namoczyć.

Czyszczenie kratki

Kratkę czyścić ręcznie przy pomocy łagodnego środka do zmywania. Do czyszczenia kratki nie używać płynów (sok z cytryny, ocet, itd.), zawierających kwas.

Przypalonych resztek jedzenia nie zdrapywać, tylko namoczyć w wodzie z roztworem środka myjącego.

Kamienie wulkaniczne

Bardzo wilgotne kamienie wulkaniczne suszyć czasami w piekarniku w temperaturze 200 °C. W ten sposób zapobiega się możliwemu powstawaniu pleśni.

**Oslona i pokrywa
z ceramiki szklanej**

Usunąć drobne zanieczyszczenia wilgotną ściereczką lub ciepłym roztworem wody z płynem do mycia naczyń.

Resztki płynu do mycia naczyń zmyć zimną wodą a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha.

**Niewłaściwe środki
czyszczące**

Nigdy nie używać skrobiących gąbek i szorujących środków czyszczących. Nie używać również agresywnych chemicznie środków czyszczących jak środków do czyszczenia piekarnika lub do usuwania plam.

Kratki, pojemnika na kamienie wulkaniczne i pokrywy z ceramiki szklanej nie czyścić w zmywarce.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Adres i numer telefonu najbliższego serwisu znajduje się w książce telefonicznej. Również podane centra serwisowe wskażą Państwu najbliższy serwis.

Numer E i FD

W przypadku wzywania naszego serwisu należy podać numer E lub numer FD urządzenia. Tabliczka znamionowa z numerami znajduje się na urządzeniu. Aby w przypadku usterki łatwo znaleźć numery, można poniżej nanieść dane urządzenia.

Numer E	FD
---------	----

Cuprins

Ce trebuie să aveți în vedere	45
Înainte de montaj	45
Indicații de siguranță	46
Cauzele daunelor	47
Înainte de prima utilizare	47
Noul Dvs. aparat	48
Acesta este noul Dvs. grătar electric cu pietre de lavă .	48
Înterupătorul și lampa de semnalizare a funcționării . .	49
Corp de încălzit	49
Recipientul pentru pietre de lavă	49
Baia de apă	49
Setarea grill-ului	50
Prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă	50
Prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă	52
Protecția împotriva supraîncălzirii	52
Tabele și sfaturi utile	53
Tabelul temperaturilor de utilizare a grill-ului	53
Sfaturi utile pentru prepararea alimentelor la grătar . . .	54
Îngrijirea și curățarea	55
Serviciul pentru clienți	57

Ce trebuie să aveți în vedere

Citiți cu atenție acest manual de utilizare.
Numai astfel veți putea deservi aparatul în mod corect și sigur.

Păstrați cu grijă manualul de utilizare și instrucțiunile de montare. Atunci când înstrăinați aparatul, nu uitați să înmânați și manualele aferente.

Înainte de montaj

Eliminarea ecologică



Despachetați aparatul și eliminați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directivele europene 2002/96/CE privind aparatele electrice și electronice (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva stabilește cadrul legal pentru colectarea și reciclarea aparatelor uzate, valabil în întreg spațiul UE.

Daunele în urma transportului

Verificați aparatul după despachetare. În cazul constatării unor daune în urma transportului, este interzisă conectarea aparatului.

Conexiunea electrică

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist instruit de către producător, pentru a evita orice pericol.

Instalarea și conectarea

Respectați instrucțiunile speciale de montare.



Indicații de siguranță

Operarea în condiții de siguranță

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Utilizați acest aparat exclusiv pentru prepararea alimentelor.

Nu utilizați cărbuni de lemn sau alți combustibili pentru acest grill!

Adulții și copiii nu au voie să utilizeze nesupravegheați aparatul,

– atunci când nu sunt capabili de aceasta, din cauza deficiențelor fizice sau mentale,

– sau atunci când nu dețin cunoștințele și experiența necesare pentru operarea corectă și sigură a aparatului.

Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Uleiul și grăsimea supraîncins

Atenție, pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimea supraîncinse se aprind foarte repede. Supravegheați în permanență uleiul sau grăsimea încinse. Nu încercați niciodată să stingeți uleiul sau grăsimea aprinse folosind apă. Înăbușiți flăcările cu un capac. Deconectați aparatul.

Grill-ul încins

Atenție, pericol de arsuri! Aparatul se încinge în timpul funcționării. Grăsimea care picură poate forma flăcări. Țineți copiii la distanță de aparat!

Atenție, pericol de incendiu! Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile (de ex. detergenți, doze de spray) în sertarele sau compartimentele de sub aparat.

Pericol de scurtcircuitare! Nu conduceți niciodată cablurile de conexiune a aparatelor electrice peste grill-ul încins. Izolația cablului se poate topi.

Capac din sticlă ceramică

Atenție, pericol de arsuri! Așezați capacul din sticlă ceramică numai după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată grill-ul acoperit cu capac.

Curățarea

După utilizare, deconectați grill-ul. După fiecare utilizare, curățați grill-ul după ce acesta s-a răcit. Impuritățile cu conținut de grăsime se pot aprinde.

Reparații

Reparațiile neconforme sunt periculoase. Pericol de electrocutare! Reparațiile pot fi efectuate numai de către un tehnician calificat de la departamentul nostru de service clienți.

Atunci când aparatul este defect, deconectați siguranța din cutia de siguranțe.

Apelați departamentul de service clienți.

Cauzele daunelor

Obiecte dure și ascuțite

Atunci când obiecte dure sau ascuțite cad pe masca din sticlă ceramică sau pe capacul din sticlă ceramică, pot rezulta daune.

Capac din sticlă ceramică

Așezați capacul din sticlă ceramică numai după răcirea completă a aparatului. Nu conectați niciodată grill-ul acoperit cu capac. Nu utilizați capacul ca suprafață de așezare sau suprafață de menținere la cald.

Înainte de prima utilizare

Pietrele de lavă

Înainte de prima utilizare, scoateți pietrele de lavă din puna în care sunt ambalate și așezați-le în recipientul pentru pietre de lavă.

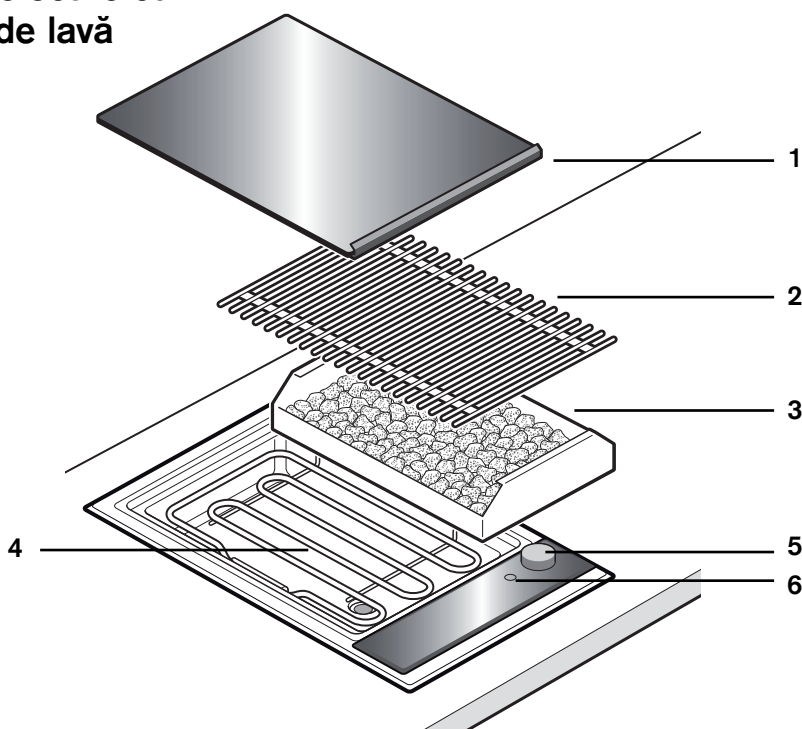
Încălzirea grill-ului

Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție grill-ul și accesoriile. Încălziți mai întâi grill-ul pentru câteva minute pe treapta maximă, fără a așeza alimente pe acesta. Prin aceasta eliminați mirosul de nou.

Noul Dvs. aparat

Aici faceți cunoștință cu noul Dvs. aparat și primiți informații despre accesoriile furnizate împreună cu acesta.

**Acesta este noul Dvs.
grătar electric cu
pietre de lavă**



- 1 Capac din sticlă ceramică
- 2 Grătar
- 3 Recipient pentru pietre de lavă
- 4 Corp de încălzit
- 5 Întrerupător
- 6 Lampă funcționare

Înterupătorul și lampa de semnalizare a funcționării

Cu ajutorul înterupătorului setați gradul de încălzire al grill-ului. Puteți seta gradul de încălzire la o temperatură la alegere. După terminarea utilizării, rotiți înterupătorul pe 0, pentru a deconecta aparatul.

Lampa de semnalizare a funcționării se aprinde atunci când grill-ul este conectat și avertizează împotriva arsurilor.

Corp de încălzit



Atenție, pericol de arsuri! Corpul de încălzit se încinge în timpul funcționării. Atingeți grătarul și corpul de încălzit numai după ce aparatul s-a răcit.

Probabil că veți observa în timpul utilizării oprirea și repornirea automată a corpului de încălzit al grill-ului. Acest lucru este normal.

Atunci când îndepărtați grătarul, puteți rabata lateral corpul de încălzit. Atunci când corpul de încălzit este rabatat, acesta rămâne deconectat, din motive de siguranță.

Recipientul pentru pietre de lavă

Înainte de prima utilizare, scoateți pietrele de lavă din punga în care sunt ambalate și așezați-le în recipientul pentru pietre de lavă.

Baia de apă

Înainte de fiecare utilizare, umpleți recipientul grill-ului cu apă. Cantitatea de apă depinde de modul în care doriți să utilizați grill-ul, cu sau fără pietrele de lavă.



Atenție, pericol de opărire! Dacă atunci când completați cu apă, aceasta ajunge pe grătar sau pe corpul de încălzit, se formează abur.

Setarea grill-ului

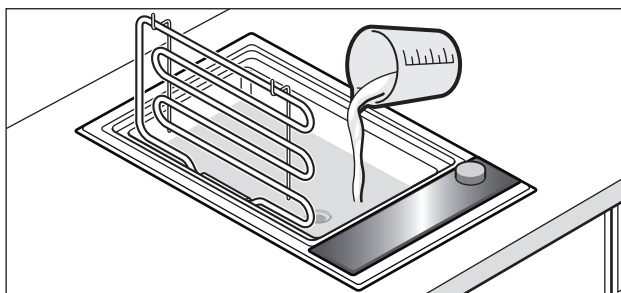
Puteți folosi grill-ul pentru prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă sau pe baie de apă.

Pietrele de lavă stochează căldura emanată de corpul de încălzire al grill-ului și asigură distribuirea intensivă și uniformă a căldurii.

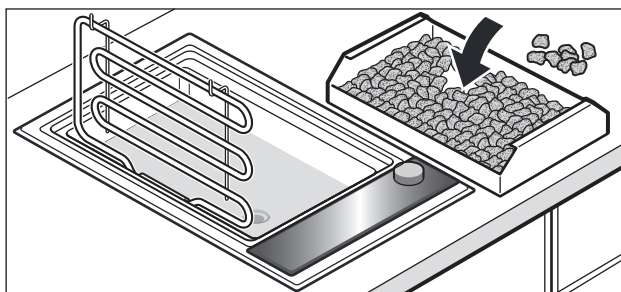
La prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă, carnea la grătar devine mai fragedă, datorită vaporilor de apă.

Prepararea alimentelor la grătar pe pietre de lavă

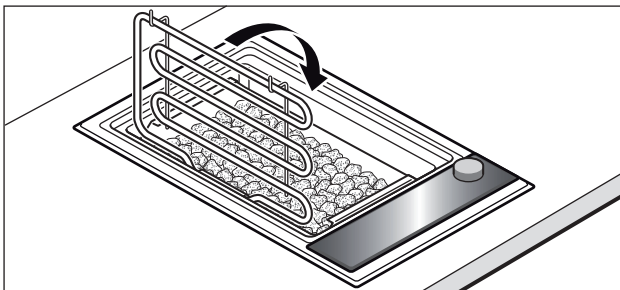
1. Îndepărtați grătarul și ridicați corpul de încălzit al grill-ului. Scoateți recipientul pentru pietre de lavă din aparat.
2. Umpleți recipientul grătarului cu 700 ml apă, până la marcajul inferior.



3. Scoateți pietrele de lavă din ambalaj și așezați-le în recipientul pentru pietre de lavă. Introduceți recipientul cu pietre de lavă în aparat.



4. Rabatați corpul de încălzit al grill-ului în jos, așezați grătarul.



5. Preîncălziți grill-ul pentru circa 8-12 pe treapta maximă. Apoi puteți așeza alimentele. Setati temperatura grill-ului în funcție de tabel.

Din cauza grăsimii scurse pe corpul de încălzit al grill-ului și pe pietrele de lavă încinse se formează fum. Grăsimea care picură poate forma flăcări.

Completarea cu apă

Înainte de fiecare nouă tură de folosire a grătarului, verificați nivelul apei din rezervorul grill-ului. Eventual completați apă până la marcajul inferior.



Atenție, pericol de opărire! Dacă atunci când completați cu apă, aceasta ajunge pe grătar sau pe corpul de încălzit, se formează abur.

Evacuarea apei

Dacă la evacuare apa este încă fierbinte, turnați mai întâi apă rece, pentru a reduce temperatura!

Pentru evacuarea apei, așezați un recipient rezistent la temperatură sub robinetul de evacuare. Deschideți robinetul, rotind maneta cu 90° în jos. Apoi închideți robinetul, rotind maneta în sus, până la oprire.

Înlocuirea pietrelor de lavă

Pietrele de lavă absorb grăsimea scursă și sunt saturate atunci când capătă o culoare întunecată. În acest caz pietrele de lavă trebuie înlocuite.

Puteți găsi pietrele de lavă adecvate pentru grătarul Dvs. la comercianții specializați sau la departamentul nostru de service pentru clienți.

Prepararea alimentelor la grătar pe baie de apă

1. Îndepărtați grătarul și ridicați corpul de încălzit al grill-ului. Scoateți recipientul pentru pietre de lavă din aparat.
2. Umpleți recipientul grătarului cu 2,5 l apă, până la marcajul superior.
3. Rabatați corpul de încălzit al grill-ului în jos, așezați grătarul.
4. Preîncălziți grill-ul pentru circa 8-12 pe treapta maximă. Apoi puteți așeza alimentele.
Setați temperatura grill-ului în funcție de tabel.

Completarea cu apă

În timpul utilizării grill-ului, controlați nivelul apei din recipientul grill-ului. Eventual completați apă până la marcajul superior.



Atenție, pericol de opărire! Dacă atunci când completați cu apă, aceasta ajunge pe grătar sau pe corpul de încălzit, se formează abur.

Evacuarea apei

Dacă la evacuare apa este încă fierbinte, turnați mai întâi apă rece, pentru a reduce temperatura!

Pentru evacuarea apei, așezați un recipient rezistent la temperatură sub robinetul de evacuare. Deschideți robinetul, rotind maneta cu 90° în jos. Apoi închideți robinetul, rotind maneta în sus, până la oprire.

Protecția împotriva supraîncălzirii

Termostatul de protecție împotriva supraîncălzirii deconectează încălzirea grill-ului în cazul în care acesta este prea încins. Atunci când grill-ul s-a răcit suficient, încălzirea grill-ului se conectează din nou automat.

Tabele și sfaturi utile

Tabelul temperaturilor de utilizare a grill-ului Datele din tabele sunt valori orientative și sunt valabile pentru un grill preîncălzit. Valorile pot varia în funcție de tipul și cantitatea de alimente preparate la grătar.

Puteți seta gradul de încălzire la o temperatură la alegere. Este posibil ca temperatura optimă de utilizare să se situeze între două trepte!

Întoarceți alimentele pe grătar cel puțin o dată.

Alimente de preparat pe grătar	Timp de preîncălzire pe treapta 9 în minute	Poziția de preparare a alimentelor la grătar pe pietre de lavă	Poziția de preparare a alimentelor la grătar pe baie de apă	Timpul de preparare în minute
Friptură de vită, medie, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Cotlet cu os, în sânge, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Ceafă de porc, fără os	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Cotlet de porc*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Cotlet de miel, în sânge, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Piept de pui, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Aripioare de pui, a 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Șnițel de curcan, natur, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Somon**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Ton*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Păstrăv***, ganz, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Creveți, a 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / Chiftele, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Frigărui****, a 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Cârnați pentru grătar, a 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Legume*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Efectuați o tăietură de-a lungul osului

** Ungeți grătarul cu ulei

*** Ungeți carnea cu ulei, înainte de a o întoarce mai ungeți o dată

**** Întoarceți alimentele de mai multe ori

***** De ex. vinete, zucchini în felii de 1 cm, ardei tăiați în sferturi

Sfaturi utile pentru prepararea alimentelor la grătar

Calitatea cărnii utilizate pentru grătar

Calitatea preparatelor la grătar depinde de tipul de carne și de calitatea acesteia, precum și de gustul Dvs. personal. Bucățile de carne pentru grătar trebuie să aibă aproximativ aceeași grosime. Astfel acestea se rumenesc uniform și își păstrează suculența.

Preîncălzirea grill-ului

Preîncălziți întotdeauna grill-ul. Astfel, prin căldura intensă emanată se formează o crustă la suprafața alimentelor și sucul este păstrat în interior.

Pregătirea alimentelor

Pentru a evita uscarea suprafeței și pentru a îmbunătăți gustul, ungeți din când în când alimentele cu ulei rezistent la temperaturi înalte. Aveți grijă să nu utilizați prea mult ulei, pentru a evita riscul de incendiu!

Nu sărați niciodată carnea înainte de preparare. Apa și nutrienții se pot pierde astfel din carne.

Îndepărtați stratul de grăsime (de ex. de pe cotlet) după preparare, în caz contrar carnea își va pierde suculența și aroma.

Așezarea alimentelor pe grătar

Așezați bucățile direct pe grătar. Dacă preparați o singură bucată, așezați-o cât mai central pe grătar. Astfel se prepară cel mai bine.

Întoarcerea alimentelor

Întoarceți carnea atunci când pe suprafață nu mai apar picături de lichid.

Întoarceți bucățile numai atunci când se desprind ușor de pe grătar. Atunci când carnea rămâne lipită pe grătar fibrele se distrug și sucul se pierde.

Sfaturi utile pentru prepararea alimentelor la grătar

Nu înțepați carnea în timpul în care se află pe grătar. Sucul se poate pierde.

Dacă la suprafața bucăților de carne iese picături de lichid, carnea este preparată mediu (în interior roz și rumenă la suprafață).

Serviți preparatele la grătar atunci când sunt fierbinți. Dacă nu țineți carnea la cald după preparare, se întărește.

Grăsimea scursă

Grăsimea scursă se poate aprinde pe corpul de încălzit și duce la formarea unor flăcări și a fumului. Pentru a reduce aceasta, alimentele foarte grase trebuie preparate pe baie de apă.

Îngrijirea și curățarea

Nu utilizați aparate de curățare cu presiune sau cu jet de abur.



Atenție, pericol de arsuri! Înainte de curățare, grill-ul trebuie să fie răcit complet.

După fiecare utilizare, curățați grill-ul. În caz contrar, resturile arse se îndepărtează foarte greu.

Evacuarea apei

Dacă la evacuare apa este încă fierbinte, turnați mai întâi apă rece, pentru a reduce temperatura!

Pentru evacuarea apei, așezați un recipient rezistent la temperatură sub robinetul de evacuare. Deschideți robinetul, rotind maneta cu 90° în jos. Apoi închideți robinetul, rotind maneta în sus, până la oprire.

Curățarea elementelor metalice

Spălați elementele metalice cu apă caldă și detergent și ștergeți-le cu o cârpă uscată.

Evitați zgârierea sau frecarea cu materiale abrazive, pentru a nu se forma zgârieturi permanente. Curățați depunerile greu de îndepărtat folosind o cârpă moale, după înmuierea prealabilă.

Curățarea grătarului

Curățați grătarul manual, cu un detergent delicat. Nu folosiți lichide acide (suc de lămâie, oțet etc.) pe grătarul emailat.

Resturile de alimente arse nu trebuie îndepărtate prin răzuire, folosiți doar soluție de spălare.

Pietrele de lavă

Pietrele de lavă foarte umede trebuie uscate în cuptor la 200 °C. Astfel evitați formarea mucegaiului.

Masca din sticlă ceramică și capacul din sticlă ceramică

Îndepărtați impuritățile cu o cârpă umedă sau cu o soluție formată din apă caldă și detergent.

Clătiți resturile de detergent cu apă rece, apoi ștergeți suprafața până la uscare.

Produse de curățare inadecvate

Nu utilizați în nici un caz bureți sau produse de curățare abrazive. De asemenea este interzisă folosirea produselor de curățare abrazive cum ar fi spray-ul de curățare pentru cuptoare sau produsele de îndepărtare a petelor.

Nu curățați grătarul, recipientul pentru pietre de lavă sau capacul din sticlă ceramică în mașina de spălat vase.

Serviciul pentru clienți

Atunci când aparatul Dvs. trebuie reparat, apălați cu încredere la serviciul nostru pentru clienți. Adresa și numărul de telefon al celui mai apropiat centru de service pentru clienți se găsesc în cartea de telefon. Și centrele de service pentru clienți indicate vă pot oferi informații despre cel mai apropiat centru de service.

Număr E și număr FD

Dacă solicitați intervenția serviciului nostru pentru clienți, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului. Pe aparat este montată plăcuța tipologică pe care sunt afișate aceste numere. Pentru a nu trebui să căutați prea mult timp în caz de defecțiune, puteți nota datele aparatului în acest manual.

Număr E	FD
---------	----

Obsah

Na čo musíte dbať	59
Pred montážou	59
Bezpečnostné pokyny	60
Príčiny poškodenia	61
Pred prvým použitím	61
Nový prístroj	62
Toto je váš nový lávový gril	62
Prepínač a kontrolka zapnutia	63
Vyhrievacie teleso grilu	63
Vaňa na lávové kamene	63
Vodný kúpeľ	63
Nastavenie grilu	64
Grilovanie nad lávovými kameňmi	64
Grilovanie nad vodným kúpeľom	66
Poistka proti prehriatiu	66
Tabuľky a tipy	67
Tabuľka grilovania	67
Tipy pre grilovanie	68
Ošetrovanie a čistenie	69
Zákaznícky servis	71

Na čo musíte dbať

Podrobne si prečítajte tento návod na použitie. Len vtedy môžete prístroj bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na použitie a návod na montáž si dobre uschovajte. V prípade, že prístroj predáte alebo poskytnete inej osobe, priložte k nemu aj návody.

Pred montážou

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia



Vybalte prístroj a obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento prístroj je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o elektrickom a elektronickom odpade (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica udáva rámec pre spätné prijatie a recykláciu starých prístrojov s celoeurópskou platnosťou.

Poškodenie pri preprave

Po vybalení skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak bol prístroj pri preprave poškodený, nesmiete ho zapojiť.

Elektrické pripojenie

V prípade poškodenia prírodného kábla, musí kábel vymeniť odborník, ktorý bol vyškolený výrobcom, aby sa vylúčili možné nebezpečenstvá.

Umiestnenie a pripojenie

Postupujte podľa osobitného návodu na montáž.



Bezpečnostné pokyny

Prístroj je určený len pre používanie v domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov.

V grile nepoužívajte drevené uhlie alebo podobné palivá!

Bezpečná obsluha

Dospelí a deti nesmú používať prístroj bez dozoru,
– keď nemajú na to potrebné fyzické alebo mentálne schopnosti,
– keď im chýbajú vedomosti a skúsenosti potrebné pre správnu a bezpečnú obsluhu prístroja.

Nenechávajte deti hrať sa s prístrojom.

Prehriaty olej a tuk

Pozor, nebezpečie požiaru! Prehriaty olej alebo tuk sa rýchlo vznietia. Horúci olej alebo tuk nenechávajte nikdy bez dozoru. Horiaci olej alebo tuk nehaste nikdy vodou. Plamene uduste tak, že ich zakryjete vekom. Vypnite prístroj.

Horúci gril

Pozor, nebezpečie popálenia! Prístroj sa behom prevádzky zahrieva. Odkvapkávajúci tuk môže krátko vzplanúť. Zabráňte prístupu detí k prístroju!

Pozor, nebezpečie požiaru! V zásuvkách alebo policiach pod prístrojom nikdy neukladajte horľavé predmety (napr. čistiace prostriedky, spreje).

Nebezpečie skratu! Nikdy nevedzte prírodné káble elektrických spotrebičov ponad horúci gril. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Kryt zo sklokeramiky

Pozor, nebezpečie popálenia! Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Gril nikdy nezapínajte s nasadeným krytom.

Čistenie

Po použití vypnite gril. Po každom použití vyčistite vychladnutý gril.

Mastné znečistenia sa môžu vznietiť.

Opravy

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečie úrazu el. prúdom! Opravy smie vykonávať len nami školený technik zákazníckeho servisu.

Ak je prístroj poškodený, vypnite istič v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Tvrdé a ostré predmety

Ak na sklokeramickú dosku alebo na kryt zo sklokeramiky spadnú tvrdé alebo ostré predmety, môže dôjsť k poškodeniu.

Kryt zo sklokeramiky

Kryt zo sklokeramiky položte na prístroj až po jeho úplnom vychladnutí. Gril nikdy nezapínajte s nasadeným krytom. Kryt nepoužívajte ako odkladaciu plochu alebo ako plochu na udržiavanie teploty pokrmov.

Pred prvým použitím

Lávové kamene

Pred prvým použitím vyberte lávové kamene zo sáčku a naplňte nimi vaňu na lávové kamene.

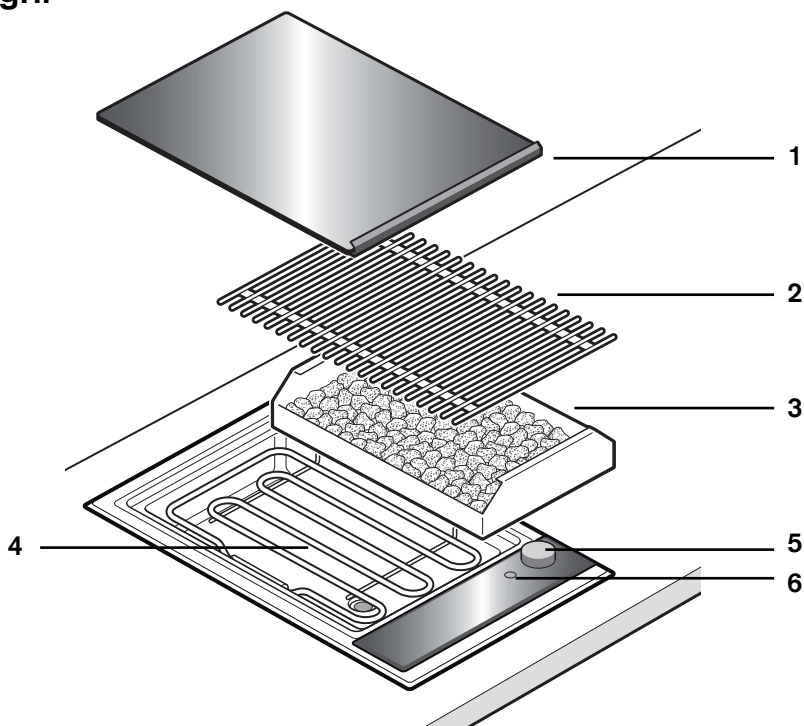
Rozkúrenie grilu

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite gril a diely príslušenstva. Gril potom bez pripravovaných potravín rozkúrite na niekoľko minút s nastaveným max. stupňom. Tým sa odstráni „zápach novoty“.

Nový prístroj

Tu sa zoznámite s novým prístrojom a získate informácie o dodanom príslušenstve.

Toto je váš nový lávový gril



- 1 Kryt zo sklokeramiky
- 2 Grilovací rošt
- 3 Vaňa na lávové kamene
- 4 Vyhrievacie teleso grilu
- 5 Spínač
- 6 Kontrolka zapnutia

Prepínač a kontrolka zapnutia

Prepínačom nastavte vyhrievací výkon grilu. Vyhrievací výkon môžete nastaviť plynule. Po grilovaní otočte prepínač na 0. Prístroj tak vypnete.

Keď je gril zapnutý, svieti kontrolka zapnutia a varuje pred popálením.

Vyhrievacie teleso grilu



Pozor, nebezpečie popálenia! Vyhrievacie teleso je počas prevádzky horúce. Grilovacieho roštu a vyhrievacieho telesa sa dotýkajte iba vtedy, keď prístroj vychladol.

Možno si všimnete, že sa vyhrievacie teleso grilu behom grilovania automaticky zapína a vypína. To je normálne.

Keď vyberiete grilovací rošt, môžete vyhrievacie teleso na jednej strane vyklopiť nahor. Keď je vyhrievacie teleso zdvihnuté, zostane z bezpečnostných dôvodov vypnuté.

Vaňa na lávové kamene

Pred prvým použitím vyberte lávové kamene zo sáčku a naplňte nimi vaňu na lávové kamene.

Vodný kúpeľ

Grilovaciú nádobu naplňte pred každým použitím vodou. Množstvo vody závisí od toho, či chcete grilovať s lávovými kameňmi alebo bez nich.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Nastavenie grilu

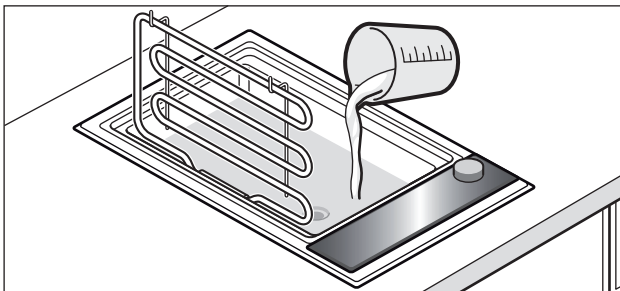
Na vašom grile môžete grilovať nad lávovými kameňmi alebo nad vodným kúpeľom.

Lávové kamene akumulujú páľavu sálajúcu z vyhrievacieho telesa grilu a umožňujú intenzívne a rovnomerné rozloženie tepla.

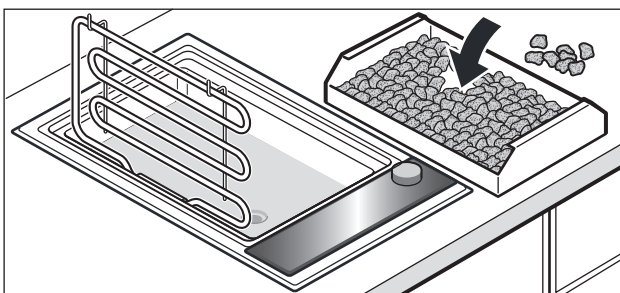
Pri grilovaní nad vodným kúpeľom je grilované mäso vďaka stúpajúcej vodnej pare šťavnatejšie.

Grilovanie nad lávovými kameňmi

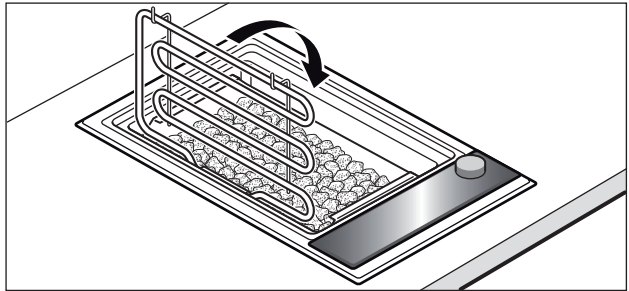
1. Zložte grilovací rošt a vyklopte vyhrievacie teleso grilu. Vyberte z prístroja vaňu na lávové kamene.
2. Naplňte grilovaciu nádobu 700 ml vody až po spodnú značku.



3. Vyberte lávové kamene zo sáčku a vložte ich do vane na lávové kamene. Vložte vaňu na lávové kamene do prístroja.



- 4.** Sklopte vyhrievacie teleso grilu a položte grilovací rošt.



- 5.** Predhrejte gril cca 8-12 minút s nastaveným max. stupňom. Potom môžete porozkladať potraviny pripravené na grilovanie. Stupeň grilovania nastavte podľa tabuľky.

Odkvapkávaním tuku na vyhrievacie teleso grilu a horúce lávové kamene vzniká dym. Odkvapkávajúcí tuk môže krátko vzplanúť.

Doplnenie vody

Pred každým grilovaním skontrolujte hladinu vody v grilovacej nádobe. Prípadne dolejte vodu až po spodnú značku.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Výmena lávových kameňov

Lávové kamene absorbujú odkvapkávajúcí tuk a sú ním nasýtené, ak stmavnú. Vtedy sa lávové kamene musia vymeniť.

Lávové kamene vhodné pre váš gril zakúpíte u špecializovaného predajcu alebo prostredníctvom nášho zákazníckeho servisu.

Grilovanie nad vodným kúpeľom

1. Zložte grilovací rošt a vyklopte vyhrievacie teleso grilu. Vyberte z prístroja vaňu na lávové kamene.
2. Naplňte grilovaciu nádobu 2,5 l vody až po hornú značku.
3. Sklopte vyhrievacie teleso grilu a položte grilovací rošt.
4. Predhrejte gril cca 8-12 minút s nastaveným max. stupňom. Potom môžete porozkladať potraviny pripravené na grilovanie. Stupeň grilovania nastavte podľa tabuľky.

Doplnenie vody

Pri grilovaní kontrolujte hladinu vody v grilovacej nádobe. Prípadne dolejte vodu až po hornú značku.



Pozor, nebezpečie obarenia! Ak sa pri doplňovaní dostane voda na horúci grilovací rošt alebo na vyhrievacie teleso grilu, vzniká vodná para.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Poistka proti prehriatiu

Poistka proti prehriatiu vypne pri prehriatí grilu vyhrievanie grilu. Keď gril dostatočne vychladne, vyhrievanie grilu sa opäť automaticky zapne.

Tabulky a tipy

Tabuľka grilovania

Údaje v tabuľkách majú iba orientačný charakter a platia pre predhriaty gril. Údaje sa môžu v závislosti od druhu a množstva grilovaných potravín odlišovať.

Výkon môžete nastaviť plynule. Je možné, že sa optimálny výkon pre vaše použitie nachádza medzi dvoma stupňami!

Grilované potraviny obracajte aspoň raz.

Grilované potraviny	Doba predhriatia na stupni 9 v minútach	Nastavenie prepínača pri grilovaní nad lávovými kameňmi	Nastavenie prepínača pri grilovaní nad vodným kúpeľom	Doba grilovania v minútach
Hovädzí steak, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone steak, ružová farba, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Steak z bravčovej krkvice, bez kostí	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Bravčové kotlety*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Jahňacie kotlety, ružová farba, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kuracie prsia, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kuracie krídla, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Morčací rezeň, prírodný, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lososový steak**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Steak z tuniaka**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pstruh***, celý, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Veľké krevety, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / frikadely, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Šašliky****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grilovaná klobása, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Zelenina*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* Narezať pozdĺž kostí.

** Grilovací rošt potrite olejom.

*** Kožu dobre potrite olejom, pred obrátením ešte raz potrite olejom.

**** Často obracajte.

***** napr. baklažán, cukety v plátkoch hrubých 1 cm, paprika na štvrtky

Tipy pre grilovanie

Kvalita mäsa

Výsledok grilovania závisí od druhu a kvality mäsa a od vašej individuálnej chuti. Kúsky grilovaného mäsa by mali byť čo možno rovnako hrubé. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Predhriatie grilu

Gril vždy predhrejte. To umožní, že intenzívnym tepelným vyžarovaním sa na grilovaných potravinách vytvorí kôrka a potom z nich nemôže vytekať šťava.

Príprava potraviny pre grilovanie

Ak chcete zabrániť vysušeniu povrchu a zvýrazniť chuť, potrite grilované potraviny zľahka olejom vhodným pre grilovanie (odolným voči vysokej teplote). Dbajte na to, aby ste nepoužili príliš mnoho oleja, inak hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Steaky grilujte vždy neosolené. Inak by mohla vyteciť voda a rozpustné živiny a potraviny tak stratia tieto cenné látky.

Tukovú vrstvu (napr. na kotlete) odstráňte až po grilovaní, inak mäso stratí šťavu a arómu.

Vloženie grilovaných potravín

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Ak grilujete iba jeden kúsok, položte ho pokiaľ možno do stredu roštu. Tak sa najlepšie vydará.

Obracanie grilovaných potravín

Mäso obráťte, keď na povrchu uvidíte kvapôčky.

Grilované kúsky obráťte až vtedy, keď sa dajú ľahko uvoľniť z roštu. Keď mäso zostane na rošte prilipnuté, zničia sa jeho vlákna a vytečie šťava.

Tipy pre grilovanie

Mäso počas grilovania neprepichujte. Môže vyteciť šťava.

Ak sa na povrchu steaku objaví šťava, je mäso pripravené ako medium (vo vnútri ružové a navrchu chrumkavo hnedé).

Grilované pokrmy podávajte horúce. Potraviny ihneď podávajte, neudržiujte ich v teplom stave, inak mäso stuhne.

Kvapajúci tuk

Kvapajúci tuk sa môže na vyhrievacom telese vznietiť, čo povedie ku krátkodobému vzniku ohňa a dymu. Ak tomu chcete zabrániť, mali by ste potraviny s vyšším obsahom tuku grilovať nad vodným kúpeľom.

Ošetrovanie a čistenie



Nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

Pozor, nebezpečie popálenia! Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.

Gril vyčistite po každom použití. V opačnom prípade sa pripálené zvyšky dajú už len veľmi ťažko odstrániť.

Vypustenie vody

Keď je voda pri vypúšťaní ešte horúca, nalejte do nej najprv studenú vodu, aby vychladla!

Pred vypúšťaním vody postavte pod výpustný kohútik tepelne odolnú nádobu. Otočením páčky o 90° smerom nadol otvorte kohútik. Potom otočením páčky nahor až na doraz zavrite kohútik.

Čistenie kovových častí

Kovové časti umyte teplým alkalickým umývacím prostriedkom a vytrite ich dosucha, až sa budú lesknúť.

Neškrabte ani nedrhňte, pretože by došlo k vzniku trvalých škrabancov. Odolné znečistenia uvoľnite mäkkou kefou alebo ich nechajte odmočiť.

Čistenie grilovacieho roštu

Grilovací rošt vyčistite ručne miernym umývacím prostriedkom. Na smaltovanom grilovacom rošte nepoužívajte kyslé tekutiny (citrónová šťava, ocot atd.).

Pripálené zostatky nezoškrabujte, ale ich nechajte odmočiť v roztoku s alkalickým umývacím prostriedkom.

Lávové kamene

Veľmi vlhké lávové kamene vysušte v rúre pri 200 °C. Tým môžete zabrániť prípadnému vytvoreniu plesne.

Sklokeramická doska a kryt zo sklokeramiky

Malé znečistenia odstráňte vlhkou utierkou alebo teplým alkalickým umývacím prostriedkom.

Zvyšky umývacieho prostriedku umyte studenou vodou, plochu vytrite dobre dosucha.

Nevhodné čistiace prostriedky

V žiadnom prípade nepoužívajte špongie s drsným povrchom alebo abrazívne prostriedky. Ani chemicky agresívne čistiace prostriedky, ako spreje na čistenie rúry na pečenie alebo odstraňovače škvŕn, nesmiete používať.

Grilovací rošt, vaňu na lávové kamene a kryt zo sklokeramiky neumývajte v umývačke riadu.

Zákaznícky servis

V prípade, že sa musí prístroj opraviť, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Adresu a tel. číslo najbližšieho servisného miesta nájdete v tel. zozname. Uvedené centrá zákazníckeho servisu vám tiež radi povedia, kde sa vo vašom okolí nachádzajú servisné miesta.

Číslo E a číslo FD

V prípade, že budete kontaktovať náš zákaznícky servis, uveďte číslo E a číslo FD prístroja. Typový štítok s číslami nájdete na prístroji. Dáta vášho prístroja môžete ihneď zapísať do dole uvedených políčok, aby ste ich v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať.

Číslo E	FD
---------	----

Vsebina

Na kaj morate paziti	73
Pred vgradnjo	73
Varnostne opombe	74
Vzroki za poškodbe	75
Pred prvo uporabo	75
Vaš novi aparat	76
To je vaš novi roštilj z lava kamni	76
Stikalo in delovna lučka	77
Grelno telo za roštilj	77
Posoda za lava kamne	77
Vodna kopel	77
Nastavitev roštilja	78
Pečenje nad lava kamni	78
Pečenje nad vodno kopeljo	80
Zaščita pred pregrevanjem	80
Tabele in nasveti	81
Tabela pečenja	81
Nasveti za pečenje	82
Nega in čiščenje	83
Servis za kupce	85

Na kaj morate paziti

Prosimo, da ta navodila za uporabo skrbno shranite. Samo tako boste lahko svojo napravo uporabljali varno in pravilno.

Skrbno shranite navodila za uporabo in navodila za montažo. Če boste napravo dali tretji osebi, priložite tudi ta navodila.

Pred vgradnjo

Oskrba v skladu z okoljem



Napravo odpakirajte, embalažo pa odstranite v skladu z okoljem.

Ta aparat je označen z ustreznimi evropskimi smernicami 2002/96/EG o Elektro- in hladnimi elektronskimi aparati (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica določa okvir za sprejem pri vračanju in oskrbi starih aparatov, ki veljajo v vsej EU.

Okvare med transportom

Ko ste aparat razpakirali, ga preverite. V primeru okvare, ki je nastala med transportom, aparata ne smete priključiti.

Električni priključek

Če je priključni vod poškodovan, ga mora zamenjati strokovna oseba, usposobljena s strani proizvajalca, da bi se preprečile nevarnosti.

Namestitev in priključevanje

Prosimo, da upoštevate posebna navodila za montažo.



Varnostne opombe

Ta aparat je izključno namenjen zasebnim gospodinjstvom. Aparat uporabljajte izključno za pripravljanje jedi.

Ne uporabljajte lesnega oglja ali podobnih goriv za roštilj!

Varna uporaba

Otroci in odrasle osebe ne smejo nikoli uporabljati aparata brez nadzora,

- če za to niso telesno ali duševno sposobne,
- če nimajo dovolj znanja in izkušenj za varno in pravilno uporabo aparata.

Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z aparatom.

Pregreto olje ali mast

Previdno, obstaja nevarnost požara! Pregreto olje ali mast je hitro vnetljivo. Ne puščajte vrelega olja ali masti brez nadzora. Gorečega olja ali masti nikoli ne gasite z vodo. Plamen ugasnite s pokrovko. Izključite aparat.

Vroč roštilj

Nevarnost za nastanek opeklin! Aparat se hitro segreje. Vroča kapljajoča mast lahko zaiskri. Otroci naj ne bodo v bližini aparata!

Nevarnost za nastanek požara! Nikoli ne hranite vnetljivih predmetov (npr. čistilna sredstva, pločevinke za sprejanje) v predalih ali pod aparatom.

Nevarnost za nastanek kratkega stika! Priključnega kabla za električne aparate nikoli ne namestite nad vroč roštilj, ker se lahko raztopi kablenska izolacija.

Pokrovka iz steklene keramike

Nevarnost opeklin! Pokrovko iz steklene keramike lahko namestite šele, ko je aparat popolnoma ohlajen. Nikoli ne vključite roštilja, če je na njem pokrovka.

Čiščenje

Po uporabi roštilj izključite. Po vsaki uporabi morate ohlajeni roštilj očistiti.

Mastni ostanki se lahko zažgejo.

Popravila

Nestrokovna popravila predstavljajo vir nevarnosti.

Nevarnost električnega udarca! Popravila sme opravljati samo tehnik v servisu za kupce, ki smo ga usposobili za izvajanje popravil.

Če je aparat pokvarjen, morate izključiti varovalko v škatli z varovalkami. Pokličite servis za kupce.

Vzroki za poškodbe

Trdi in ostri predmeti

Če na pokrovko iz steklene keramike pade trd in oster predmet, ga lahko poškoduje..

Pokrovka iz steklene keramike

Pokrovko iz steklene keramike namestite šele, ko se aparat popolnoma ohladi. Roštilja nikoli ne vključujte, če se na njem nahaja pokrovka. Ne uporabljajte pokrova kot odlagalne površine ali površine za ohranjanje toplih jedi.

Pred prvo uporabo

Lava kamni

Pred prvo uporabo vzemite lava kamne iz embalažne vrečke in napolnite posodo za lava kamne z lava kamni.

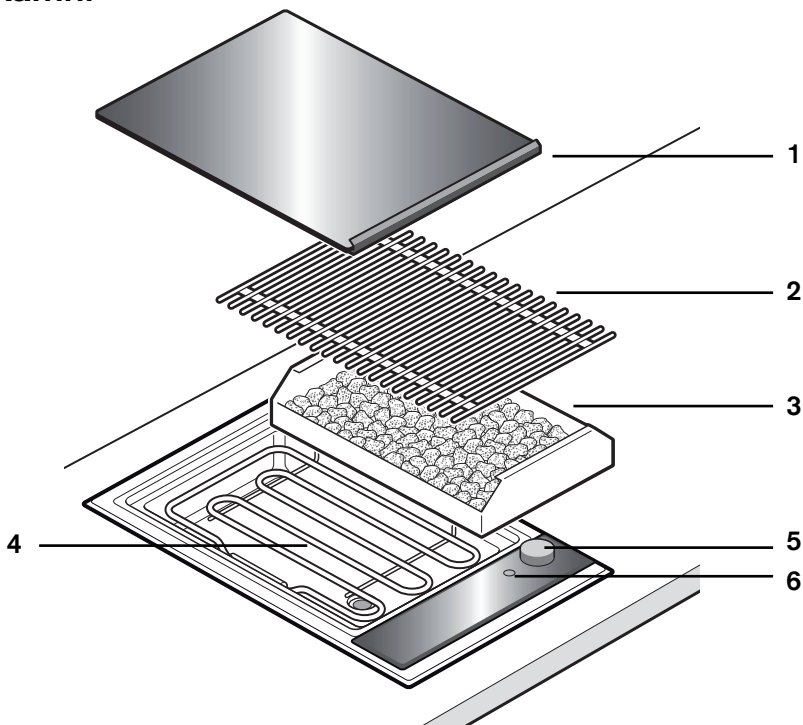
Segrevanje roštilja

Pred prvo uporabo temeljito očistite roštilj in dele pribora, nato ga nekaj minut segrevajte brez predmetov za pečenje. S tem boste odstranili vonj novega predmeta.

Vaš novi aparat

Tukaj se boste seznanili z Vašim novim aparatom in dobili informacije o dostavljenem priboru.

To je vaš novi roštilj z lava kamni



- 1 Pokrovka iz steklene keramike
- 2 Rešetka roštilja
- 3 Posoda za lava kamne
- 4 Grelno telo za roštilj
- 5 stikalo
- 6 delovna lučka

Stikalo in delovna lučka

S stikalom nastavljate jakost gretja roštilja. Jakost gretja roštilja lahko nastavite tudi brezstopenjsko. Po pečenju stikalo nastavite na 0, s čimer boste izključili aparat.

Delovna lučka sveti, kadar je roštilj vključen in s tem opozarja na nevarnost za nastanek opekline.

Grelno telo za roštilj



Pozor, nevarnost opeklin! Grelno telo postane med segrevanjem zelo vroče (vrelo). Rešetke na roštilju in grelnega telesa se lahko dotaknete šele, ko je aparat ohlajen.

Opazili boste, da se grelna telo roštilja med pečenjem samodejno vključuje in izključuje. To je normalno.

Grelni telesi lahko regulirate skupaj ali ločeno.

Če želite odstraniti rešetko z roštilja, morate grelna telo bočno obrniti navzgor. Kadar je grelna telo obrnjeno navzgor, se le-to zaradi varnostnih razlogov izključi.

Posoda za lava kamne

Pred prvo uporabo vzemite lava kamne iz embalažne vrečke in napolnite posodo za lava kamne z lava kamni.

Vodna kopel

Pred vsako uporabo roštilja napolnite posodo roštilja z vodo. Količina vode je odvisna od tega, ali želite roštilj z ali brez lava kamnov.



Previdnost – nevarnost opeklin! Če pri vlivanju voda pride v stik z vročo rešetko na roštilju ali z grelnim telesom v roštilju, nastane para.

Nastavitev roštilja

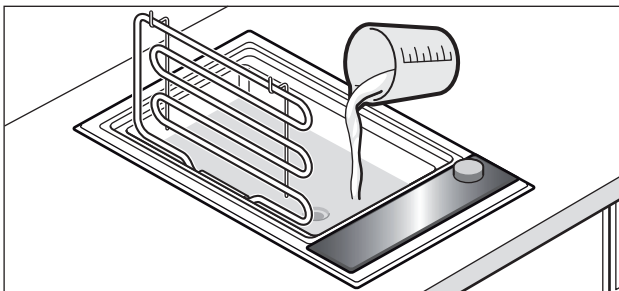
Z vašim roštiljem lahko roštiljati nad lava kamni ali nad vodno kopeljo.

Lava kamen zadržuje vročino, ki seva iz grelnega telesa in omogoča intenzivno in enakomerno razporejanje toplote.

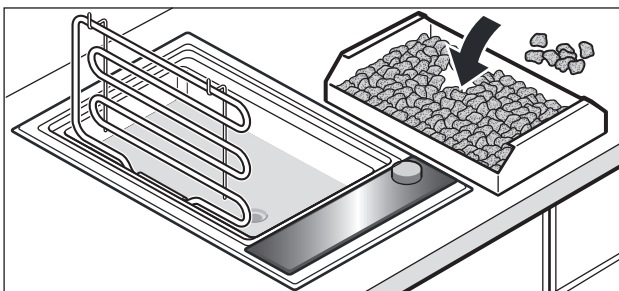
Pri pečenju nad vodno kopeljo je pečeno meso sočnejše zaradi vodne pare, ki se dviga.

Pečenje nad lava kamni

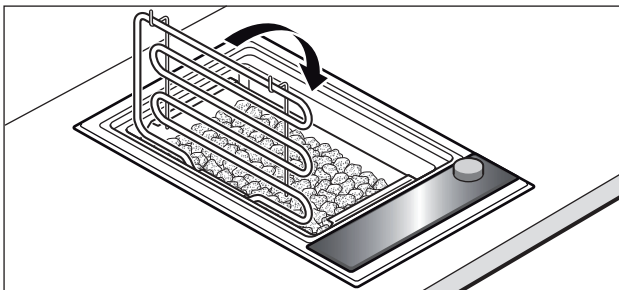
1. Snemite rešetko z roštilja in grelna telo obrnite navzgor. Vzemite posodo za lava kamne iz aparata.
2. Vlijte 700 ml v posodo v roštilju do spodnje oznake.



3. Vzemite lava kamne iz embalažne vrečice in napolnite posodo za lava kamne z lava kamni.



4. Obrnite grelno telo navzdol in položite rešetko za pečenje.



5. Najprej ca. 8-12 minut segrevajte roštilj pri največji stopnji. Nato lahko položite predmete za pečenje. Nastavite stopnjo za pečenje po ustrezni tabeli.

Zaradi masti, ki kaplja na grelno telo in na vroče lava kamne nastaja dim. Kapljajoča mast lahko tudi na kratko zaiskri.

Dopolnjevanje vode

Pred vsakim postopkom pečenja preverite vodostaj v posodi z vodo. Po potrebi dopolnite vodo do spodnje označbe.



Ne obstaja nevarnost opeklin! Če pri dopolnjevanju z vodo voda pride v stik z vročo rešetko na roštilju ali z grelnim telesom, bo nastala vodna para.

Izpuščanje vode

Če je vode pri izpuščanju še vrela, dolijte hladno vodo za ohlajanje!

Za izpuščanje vode namestite posodo, ki je odporna proti vročini, pod pipo za izpuščanje. Pipa se odpre tako, da vzvod obrnete za 90° navzdol. Nato zaprite pipo tako, da vzvod obrnete do konca navzgor.

Zamenjava lava kamnov

Lava kamni vpijajo kapljajočo mast in postanejo nasičeni, ko potemniijo. Takrat morate lava kamne zamenjati.

Lava kamne lahko nabavite pri vašem specialnem trgovcu ali v našem servisu za kupce.

Pečenje nad vodno kopeljo

1. Snemite rešetko z roštilja in obrnite grelna telo navzgor. Iz aparata vzemite posodo za lava kamne.
2. 2,5 l vode nalijete v posodo na roštilju do zgornje oznake.
3. Grelna telo obrnite navzdol in namestite rešetko na roštilj.
4. Najprej ca. 8-12 minut segrevajte roštilj pri največji stopnji. Nato lahko položite predmete za pečenje. Nastavite stopnjo za pečenje po ustrezni tabeli.

Dopolnjevanje vode

Pred vsakim postopkom pečenja preverite vodostaj v posodi z vodo. Po potrebi dopolnite vodo do spodnje označbe.



Ne obstaja nevarnost opeklin! Če pri dopolnjevanju z vodo voda pride v stik z vročo rešetko na roštilju ali z grelnim telesom, bo nastala vodna para.

Izpuščanje vode

Če je vode pri izpuščanju še vrelo, dolijte hladno vodo za ohlajanje!

Za izpuščanje vode namestite posodo, ki je odporna proti vročini, pod pipo za izpuščanje. Pipa se odpre tako, da vzvod obrnete za 90° navzdol. Nato zaprite pipo tako, da vzvod obrnete do konca navzgor.

Zaščita pred pregrevanjem

Zaščita pred pregrevanjem izključuje gretje roštilja v primeru pregrevanja roštilja. Ko je roštilj dovolj ohlajen, se gretje roštilja samodejno vključi.

Tabele in nasveti

Tabela pečenja

Podatki v tabelah so vrednosti smernice in veljajo za predhodno segret roštilj. Vrednosti lahko variirajo, kar je odvisno od vrste in količine predmetov, ki so na roštilju.

Jakost lahko nastavljate brez stopenj. Možno, da za Vaše potrebe zadostuje jakost med obema stopnjema!

Predmete za pečenje vsaj enkrat obrnite.

Predmeti za pečenje	Čas predgretja pri stopnji 9 v minutah	Položaj stikala za pečenje nad lava kamni	Položaj stikala za pečenje nad vodno kopeljo	Čas pečenja v minutah
Goveji zrezek, medij, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone-zrezek, rožnati, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Zrezek, svinjski vrat, brez kosti	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Kotleti iz svinjine*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kotleti iz jagnjetine, rožnati, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Piščančje prsi, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Piščančja krilca, po 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Puranji zrezek, naravno, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Zrezek iz lososa**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Zrezek iz tune**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Postrv***, cela, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Velikanski škampi, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / pljeskavice, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Ražnjiči****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Klobasica za pečenje, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Zelenjava*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

* zarezati vzdolž kosti

** rešetko na roštilju namazati z oljem

*** kožo dobro premazati z oljem, pred obračanjem znova premazati z oljem

**** pogosto obračati

***** npr. jajčevce, rezine bučk, debele 1 cm, paprika v četrtinah

Nasveti za pečenje

Kvaliteta mesa

Rezultat pečenja je odvisen tudi od vrste in kvalitete mesa in od Vašega osebnega okusu. Kosi za pečenje bi morali biti po možnosti enako debeli, da bi se enakomerno spekli in ostali sočni.

Predhodno gretje roštilja

Roštilj vedno predhodno segrejte. Zaradi intenzivnega sevanja toplote nastane na površini predmeta, ki ga pečemo, hrustljava plast, sok pa se ne more več cediti.

Priprava predmeta za pečenje

Da bi preprečili izsuševanje površine in izboljšali okus, predmete za pečenje premažite z oljem, ki ga na predmet nanesete s čopičem, odpornim proti vročini. Pazite, da ne boste uporabili preveč olja, ker s tem povečujete nevarnost za nastanek požara!

Zrezke pecite vedno neposoljene, ker sicer voda in topljive hranljive snovi iztekajo iz mesa in se lahko izgubijo.

Plast maščobe (npr. na kotletu) odstranite šele po pečenju, ker meso sicer izgublja sokove in aromo.

Polaganje predmetov za pečenje

Predmete za pečenje polagajte neposredno na rešetko. Če imate samo en kos za pečenje, ga položite na sredino rešetke, ker je tako najbolje.

Obračanje predmetov za pečenje

Meso obrnite, ko se na površini pojavijo majhne kapljice.

Kose, ki jih pečete, obrnite šele, ko se brez težav ločujejo od rešetke. Če ostane meso zalepljeno na rešetko, se uniči tkivo in sok izteka iz mesa.

Nasveti za pečenje

Med pečenjem mesa ne prebadajte, ker lahko izgubi sok.

Ko se na površini zrezka prikaže mesni sok, je meso srednje pečeno (znotraj rožnato, zunaj rjavo in hrustljivo).

Jedi z roštilja servirajte še vroče. Jedi z roštilja ne segrevajte, ker bodo postala žilava.

Kapljajoča mast

Kapljajoča mast se na grelnem telesu segreva in lahko nastanejo manjši plamenčki in dim. Da bi to preprečili, se mora zelo mastne jedi peči nad vodno kopeljo.

Nega in čiščenje

Ne uporabljajte naprave za čiščenje pod visokim pritiskom ali parne čistilnike.



Pozor, nevarnost opeklin! Pustite, da se roštilj pred čiščenjem popolnoma ohladi.

Roštilj očistite po vsaki uporabi. Zapečene ostanke se sicer zelo težko odstrani.

Izpuščanje vode

Če je voda pri izpuščanju še vrela, potem najprej prilijte hladno vodo za ohlajanje!

Posodo, ki je odporna proti vročini, postavite pred izpuščanjem vode pod pipo za izpust. Pipo odprite tako, da vzvod obrnete za 90° navzdol. Nato pipo zaprite tako, da vzvod obrnete do konca navzgor.

Čiščenje kovinskih delov

Kovinske dele operemo z mlačno milnico, nato pa jih izpolirate.

Ne praskajte jih in ne ribajte, ker bodo sicer ostale trajne praske. Trdovratno umazanijo odstranite z mehko ščetko ali pa z namakanjem.

Čiščenje rešetke

Rešetko na roštilju ročno očistiti z blagim detergentom. Na emajlirani rešetki ne uporabljajte sredstev, ki vsebujejo kisline (citronski sok, kis, itd.).

Zapečene ostanke živil ne odstranjujte s praskanjem, pač pa rešetko namočite z detergentom.

Lava kamni

Zelo vlažne lava kamne občasno posušite v pečici pri 200 °C. S tem se hkrati prepreči možen nastanek plesni.

Pokrovka iz steklene keramike

Manjšo umazanijo odstranite z vlažno krpo ali s toplo milnico.

Ostanke detergenta oprati s hladno vodo, površino pa nato dobro zdrgniti, dokler ne postane suha.

Neprimerni detergenti

V nobenem primeru ne uporabljajte spužev ali jedkih sredstev. Ne smete uporabljati kemičnih agresivnih detergentov, kot so na primer spreji za pečice ali sredstva za odstranjevanje madežev.

Ne čistite rešetke, posode za lava kamne in pokrovko iz steklene keramike v stroju za pranje posode.

Servis za kupce

Če morate popraviti Vaš aparat, se obrnite na naš servis za kupce: Naslov in številko telefona najbližje centrale servisa za kupce boste našli v telefonskem imeniku. Navedeni centri servisov za kupce vam bodo dali številko centrale servisa za kupce v Vaši bližini.

E-številka in FD številka

V primeru kontaktiranja s servisom za kupce, navedite E-številko in FD-številko aparata. Da v primeru motenj ne bi iskali številke, lahko tukaj vnesete podatke o vašem aparatu.

E-številka	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.

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

[illegible]