



**GK11TKLG**

**Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Руководство по эксплуатации  
Kullanım kılavuzu**

## SV Innehållsförteckning

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	<b>3</b>
Orsaker till skador .....	3
<b>Återvinning</b> .....	<b>4</b>
Återvinning .....	4
<b>Lära känna enheten</b> .....	<b>4</b>
Din nya lavastensgrill .....	4
Brytare och driftsindikator .....	4
Överhettningsskydd.....	4
<b>Före första användning</b> .....	<b>5</b>
Rengöring.....	5
Värma upp grillen .....	5
<b>Grilla med vatten och lavasten</b> .....	<b>5</b>
Fylla på vatten .....	5
Grilltabell.....	6
Efter grillning .....	6
<b>Tips och trix</b> .....	<b>6</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>7</b>
Rengöra enheten .....	7
Använd inte dessa rengöringsmedel .....	7
<b>Service</b> .....	<b>7</b>

---

Hej!

Tack för att du valt att köpa en av våra produkter. Enheten klarar tuffa krav men är lättanvänd. Men ta dig ändå tid och läs bruksanvisningen. Då lär du dig använda enheten optimalt och undviker felanvändning.

**Följ säkerhetsanvisningarna.**

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Vid installation måste de medföljande monteringsanvisningarna följas.

Kontrollera enheten efter uppäckning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

### **Brandrisk!**

- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lagg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Använd aldrig träkol eller liknande i enheten.

### **Risk för brännskador!**

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Droppande fett kan fatta eld vid grillning. Luta dig inte över enheten. Håll säkerhetsavståndet.
- Grillen är varm en lång stund efter att den har stängts av. Låt den stå orörd i 30 - 45 minuter efter avstängning.
- När locket ligger på kommer inte värmen ut. Lagg inte på locket förrän enheten har svalnat. Starta aldrig enheten när locket ligger på. Använd inte locket för varmhållning eller som avställningsyta.

### **Risk för stötar!**

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

### **Orsaker till skador**

#### **Obs!**

- Olämpligt tillbehör skadar apparaten: Använd endast för apparaten avsett originaltillbehör. Använd inga grillskålar eller aluminiumfolie. Dessa skadar grillgallret.
- Tappa inte hårda eller vassa föremål av glaskeramiklegering på locket, det kan orsaka skador.

# Återvinning

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



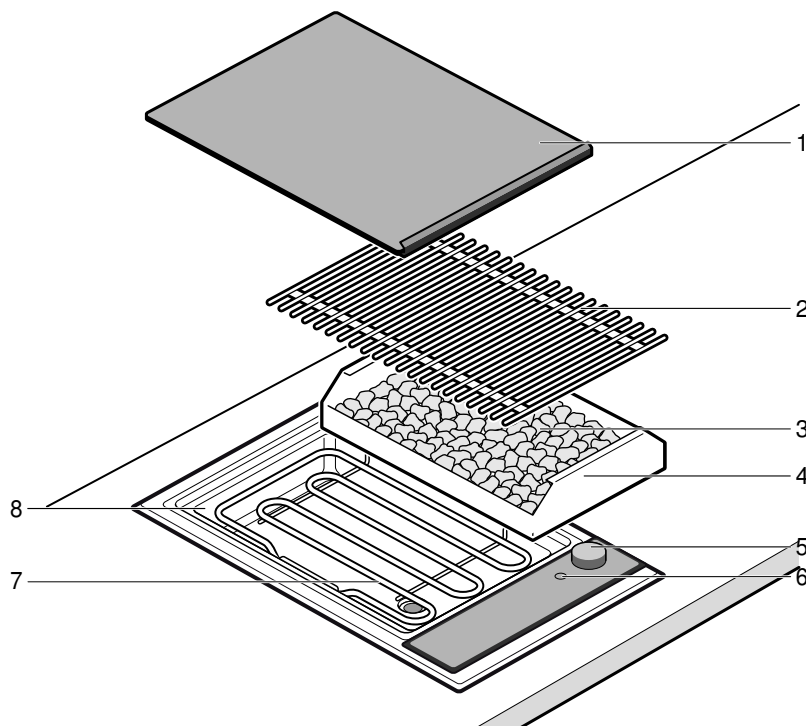
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

# Lära känna enheten

Här följer en översikt över enhetens komponenter och funktioner.

## Din nya lavastensgrill



Nr.	Beteckning
1	Glaskeramiklock
2	Grillgaller
3	Lavasten
4	Lavastensbehållare
5	Brytare
6	Driftsindikator
7	Grillelement
8	Grillbehållare (vattenbad)

## Brytare och driftsindikator

Du ställer in grillens värmeeffekt med brytaren. Värmeeffekten kan justeras steglöst. Stäng av enheten efter grillning genom att ställa brytaren på 0.

Driftsindikatorn lyser när grillen är igång.

**Anvisning:** Grillen reglerar effekten genom att slå på och av grillelementen. Även vid högsta effekt slås grillelementen omväxlande på och av.

## Överhettningsskydd

Vid överhettning stänger överhettningsskyddet av grillvärmerna. När grillen har svalnat tillräckligt slås grillvärmerna på igen.

# Före första användning

Här visar vi vad som måste göras innan du kan använda din grill för första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

## Rengöring

Innan du använder enheten första gången bör du rengöra grillen och tillbehören noga med ljummet vatten och diskmedel.

## Värma upp grillen

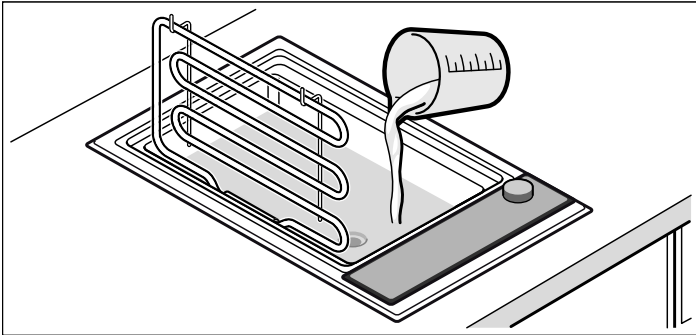
Värm upp grillen utan mat i några minuter på högsta effektnivå. Då försvinner fabrikslukten. Vid första uppvärmningen är det normalt med en lättare rökutveckling.

# Grilla med vatten och lavasten

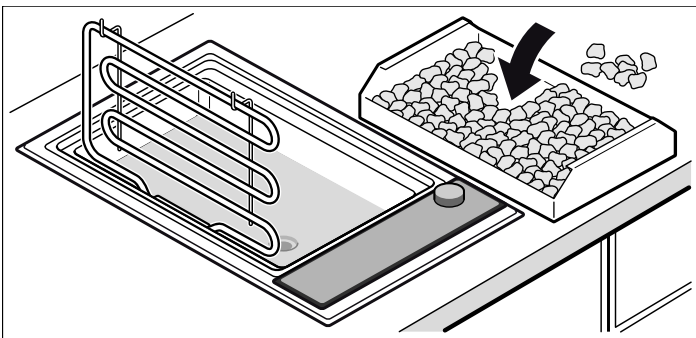
Fyll alltid grillbehållaren med vatten före användning. Vattenmängden beror på om du ska använda lavasten eller ej. Lavastenen lagrar grillelementens värme och ger en intensiv värmestrålning och en jämnare fördelning av värmen.

## Fylla på vatten och lavasten

1. Ta bort grillgallret och fäll upp grillelementet. Ta ur lavastensbehållaren.
2. Häll vatten i grillbehållaren.  
Grilla med lavasten: 0,7 liter (nedre markeringen)  
Grilla utan lavasten: 2,5 liter (övre markeringen)



3. Grilla med lavasten: Ta ut lavasten ur förpackningen och häll i lavastensbehållaren. Sätt tillbaka lavastensbehållaren i enheten.



4. Fäll ner grillelementet, lägg på grillgallret.  
Grillen är nu redo att användas.

## Fylla på vatten

Om det är för lite vatten i grillbehållaren stänger överhettningsskyddet av enheten. Kontrollera därför vattennivån i grillbehållaren när du grillar, och fyll på vatten vid behov.

Grilla med lavasten: nedre markeringen

Grilla utan lavasten: övre markeringen

## Risk för skällning!!

Om det stänker vatten på det heta gallret eller grillelementet vid påfyllning av vatten, bildas het ånga. Vid påfyllning, luta dig inte över grillen och undvik att hälla vatten på de heta komponenterna.

## Grilltabell

Uppgifterna i tabellen är riktvärden och gäller förvärmad grill. Värdena kan variera beroende på vad och hur mycket som ska grillas.

Lägg på det som ska grillas när förvärmningen har avslutats. Vänd på livsmedlet minst en gång.

Grillmat	Förvärm på läge 9 i minuter	Brytarens inställning vid grill över lavastenar	Brytarens inställning vid grill över vattenbad	Grilltid i minuter
Nötbiff, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-benstek, rosa, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Fläskkarré, utan ben	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Fläskkotletter*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammkotletter, rosa, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kycklingbröst, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kycklingvingar, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkonschnitzel, färsk, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laxkotlett**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonfiskbiff**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Forell***, hel, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Jätteräkor, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburgare/köttfärsbiff, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Shish kebab-spett****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillkorv, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Grönsaker*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Gör ett snitt längs benet

\*\* Olja in grillgallret

\*\*\* Olja in skinnet noga, olja igen innan du vänder

\*\*\*\* Vänd ofta

\*\*\*\*\* Exempelvis auberginer, zucchini i 1 cm tjocka skivor, paprika i fjärdedelar

## Efter grillning

Lägg inte på glaskeramiklocket förrän grillen har svalnat helt. Låt fuktig lavasten torka innan du lägger på glaskeramiklocket, annars kan det bildas mögel.

Om vattnet fortfarande är hett när du ska hälla ut det, kyl av genom att först hälla i kallt vatten! Häll ut vattnet genom att

ställa ett värmetåligt kärl under tappkranen. Öppna kranen genom att vrida spaken 90° nedåt. Stäng sedan kranen genom att vrida spaken uppåt så långt det går.

## Tips och trix

- Förvärm alltid grillen. Med hjälp av den intensiva värmen får du snabbt en fin skorpa, så att kötsaften inte kan tränga ut.
- Pensla eller marinera först det som ska grillas med värmetålig olja (t.ex. jordnötsolja). Detta förhöjer smaken. Se till att inte använda för mycket olja/marinad, eftersom det kan leda till eldslågor och kraftig rökutveckling.
- Salta inte köttet före grillningen. Det gör att lösliga näringsämnen och köttsaft rinner ut.
- Lägg det som ska grillas direkt på gallret. Använd inte aluminiumfolie eller fat.
- Vänd på köttstycket när du känner att det släpper lätt från gallret. Om delar av köttet fastnar på gallret förstörs fibrerna och köttsaften rinner ut.
- Stick inte en gaffel el.dyl. i köttet under grillningen, eftersom köttsaften då kan rinna ut.
- Saltat kött, som skinka eller kassler, lämpar sig inte för grillen. Det kan orsaka hälsovådliga, kemiska föreningar.
- Skär snitt vid benen och i fettranden på kotletter, så att de inte buktar sig vid grillning.
- Skär helst bort fettranden efter att köttet har grillats, annars förlorar köttet både saftighet och arom.
- Fågeldelar blir läckert knapriga och bruna om du penslar dem med smör, saltvatten eller apelsinsaft mot slutet av grillningen.
- Fukt kan, efter grillningen, smakas av med honung, lönnsirap eller citronsaft efter behag.
- Grönsaker med lång tillagningstid (t.ex. majscolvar) kan förkokas före grillningen.
- Grilla fiskfiléer på skinnsidan först. Pensla skinnet med olja, så att det inte fastnar mot grillgallret.
- Allt grillat ska serveras varmt. Det ska inte varmhållas, för då blir det segt.
- Droppande fett kan fatta eld mot värmeelementen och orsaka mindre eldslågor och rökutveckling. För att undvika det bör väldigt feta livsmedel grillas över vattenbad.

# Skötsel och rengöring

I detta kapitel finner du tips och anvisningar till hur du bäst sköter och rengör din apparat.

## Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

## Risk för stötar!

Rengör aldrig enheten med högtryckstvätt eller ångrengöring.

## Rengöra enheten

Rengör alltid enheten efter varje användning, när den har svalnat helt. Därmed undviker du att matrester bränner fast. Om matrester får bränna fast om och om igen blir fläckarna bara svårare att få bort.

Skrapa inte bort inbrända matrester, utan blötlägg i vatten med lite diskmedel.

Ta av grillgallret och fäll upp värmeelementet. Ta ur lavastensbehållaren med lavasten.

Komponent/Yta	Rekommenderad rengöring
Grillgaller	<p>Ta bort grövre rester med en diskborste. Lägg gallret i blöt i diskhon. Rengör med diskborste och diskmedel, torka noga.</p> <p>Envisa smutsfläckar kan smörjas med vår grillrengöringsgel (best.nr. 463582). Låt verka i minst 2 timmar, vid riktigt svår nedsmutsning över natten. Skölj sedan av och torka noga. Läs anvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.</p> <p><b>Diska inte i diskmaskin!</b></p>

Komponent/Yta	Rekommenderad rengöring
Lavastensbehållare och grillbehållare	<p>Ta ur lavastenen resp. tappa ur vattnet. Rengör i diskhon med vatten och diskmedel, torka med en mjuk trasa. Envisa smutsfläckar kan blötläggas eller avlägsnas med vår grillrengöringsgel (best.nr. 463582).</p>
Lavasten	<p>Mycket fuktiga lavastentar kan eventuellt torkas i ugnen, vid 200 °C. På så sätt undviker du mögelbildning.</p> <p>Byt lavastenarna om de har blivit svarta. Stenarna har då sugit upp en massa fett och kan vid upphettning lukta illa, och fettet kan eventuellt fatta eld.</p> <p>Lavasten finns att köpa i fackhandeln (best.nr. LV 030 000). När du fyller på lavasten, se till att grillelementet inte ligger direkt mot lavastenen.</p>
Kontrollpanel och glaskeramikklock	<p>Rengör med en mjuk, fuktad trasa och lite diskmedel; trasan får inte vara för blöt. Eftertorka med mjuk trasa.</p>

## Använd inte dessa rengöringsmedel

- Skurpulverhaltiga eller skarpa rengöringsmedel
- Syrahaltiga rengöringsmedel (t.ex. ättika, citronsyra osv.)
- Klorhaltiga eller starkt alkoholhaltiga rengöringsmedel
- Ugnsspray
- Hårda, repande disksvampar, borstar eller skurnylon
- Tvätta ur nya svampdukar grundligt innan du använder dem

# Service

Om du behöver reparera enheten, så hjälper service dig. Vi försöker alltid undvika onödiga besök av våra servicetekniker.

Ange maskinens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr), så kan vi hjälpa dig smidigare. Typskylten med numren sitter på enhetens undersida.

Fyll i enhetens uppgifter och telefonnumret till service här redan nu, så slipper du leta efter dem när du behöver dem.

E-nr	FD-nr

**Service** 

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

---

## no Innholdsfortegnelse

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger .....</b>	<b>9</b>
Årsaker for skader.....	9
<b>Miljøvern .....</b>	<b>10</b>
Miljøvennlig håndtering.....	10
<b>Bli kjent med apparatet .....</b>	<b>10</b>
Din nye lavasteingrill .....	10
Bryter og driftslampe.....	10
Overopphetingsvern .....	10
<b>Før første gangs bruk .....</b>	<b>11</b>
Rengjøring .....	11
Varme opp grillen .....	11
<b>Grilling med vann og lavasteiner.....</b>	<b>11</b>
Fylle på vann.....	11
Grilltabell.....	12
Etter grillingen.....	12
<b>Tips og råd.....</b>	<b>12</b>
<b>Stell og rengjøring .....</b>	<b>13</b>
Rengjøre apparatet.....	13
Benytt ikke disse rengjøringsmidler .....	13
<b>Kundeservice .....</b>	<b>13</b>

---

Kjære V-ZUG-kunde

Takk for at du har valgt å kjøpe et av våre produkter. Apparatet tilfredsstillter høye krav og er enkelt å betjene. Ta deg allikevel tid til å lese gjennom denne bruksanvisningen. Slik blir du kjent med apparatet ditt og kan bruk det optimalt og uten feil.

**Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene**



## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

### **Brannfare!**

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Apparatet blir veldig varmt, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet.

Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.

- Apparatet blir veldig varmt, brennbart materiale kan ta fyr. Bruk ikke trekull eller annet lignende brennstoff i dette apparatet.

### **Fare for forbrenning!**

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Dryppende fett kan føre til flammer under grillingen. Ikke bøy deg over apparatet. Overhold sikkerhetsavstanden.
- Grillen er fortsatt varm lenge etter at den er slått av. Ikke berør grillen 30–45 minutter etter at den er slått av.
- Dersom apparatet blir dekket til, oppstår det overoppheting. Ikke legg på dekselet før apparatet har avkjølt seg. Ikke slå på apparatet med dekselet på. Bruk ikke dekselet til å holde maten varm eller til å sette ting på.

### **Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdel. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdel.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

### **Årsaker for skader**

#### **Obs!**

- Skader på apparatet ved uegnet utstyr: Benytt bare det originale utstyret. Benytt verken grillskåler eller aluminiumsfolie. Grillristen skades ved dette.
- Harde eller spisse gjenstander som faller på glasskjeramikpanelet eller glasskeramikdekselet, kan gi skader.

# Miljøvern

## Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



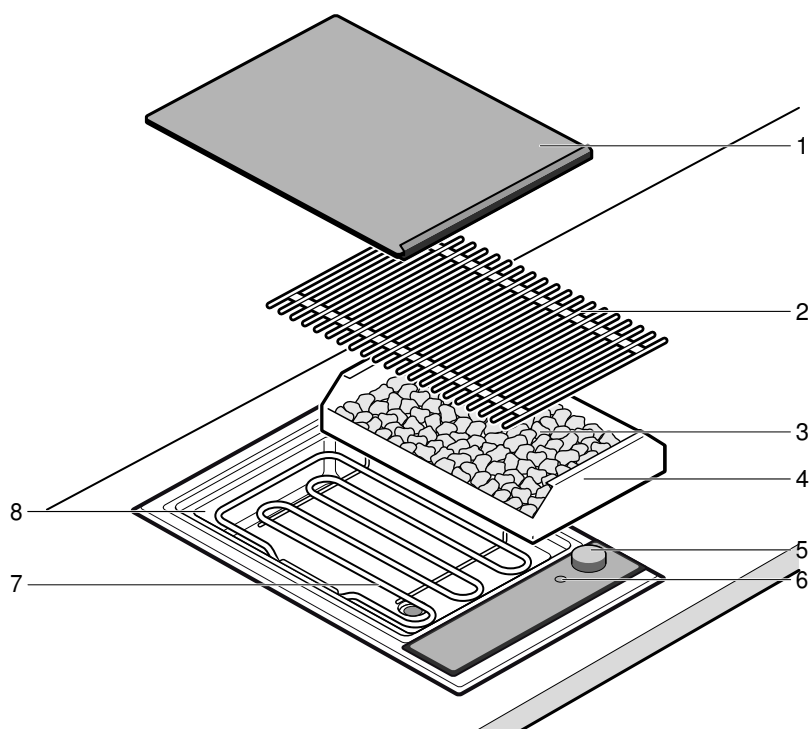
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Bli kjent med apparatet

Her får du en oversikt over komponentene og funksjonene til det nye apparatet ditt.

### Din nye lavasteingrill



Nr.	Betegnelse
1	Glasskeramikkdeksel
2	Grillrist
3	Lavasteiner
4	Lavasteinbeholder
5	Bryter
6	Driftslampe
7	Grillelement
8	Grillbeholder (vannbad)

### Bryter og driftslampe

Med bryteren stiller du inn varmeeffekten til grillen. Du kan stille inn varmeeffekten trinnløst. Vri bryteren til 0 etter grillingen for å slå av apparatet.

Driftslampen lyser når grillen er på.

**Merk:** Grillen regulerer ved å koble grillelementet inn og ut. Også ved høyeste effekt kan grillelementet koble inn og ut.

### Overopphetingsvern

Ved overoppheting av grillen kobler overopphetingsvernet ut grillvarmen. Når grillen er tilstrekkelig avkjølt, slår grillvarmen seg automatisk på.

# Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker grillen for første gang. Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.

## Rengjøring

Rengjør grillen og tilbehørsdelene grundig i lunkenet såpevann før første gangs bruk.

## Varme opp grillen

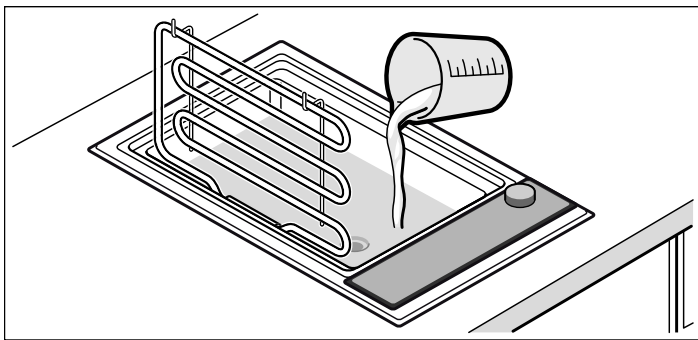
Varm opp grillen i noen minutter på høyeste nivå uten grillstykker. Dette vil få vekk lukten av nytt apparat. Første gang du varmer opp grillen er det normalt at det oppstår litt røyk.

# Grilling med vann og lavasteiner

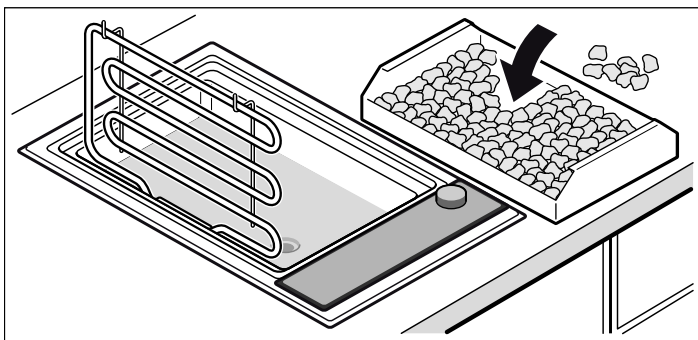
Fyll grillbeholderen med vann før hvert bruk. Vannmengden avhenger av om du ønsker å benytte lavasteinene. Lavasteinene holder på varmen fra grillelementet og sørger dermed for en intensiv varmestråling og jevn varmefordeling.

## Fylle på med vann og lavasteiner

1. Fjern grillristen og klapp opp grillelementet. Ta lavasteinbeholderen ut av apparatet.
2. Fyll vann i grillbeholderen.  
Grill med lavasteiner: 0,7 liter (nederste merke)  
Grill uten lavasteiner: 2,5 liter (øverste merke)



3. Til grilling med lavasteiner: ta lavasteinene ut av emballasjen og fyll dem i lavasteinbeholderen. Sett inn lavasteinbeholderen i apparatet.



4. Klapp ned grillelementet, legg på grillristen.  
Grillen er klar til bruk.

## Fylle på vann

Dersom det er for lite vann i grillbeholderen, slår overopphetingsvernet av apparatet. Vær derfor oppmerksom på vannstanden i grillbeholderen under grillingen og fyll eventuelt på med vann.

Grilling med lavastein: nederste merke

Grilling uten lavastein: øverste merke

## Fare for forbrenning!

Det vil oppstå varm vandamp dersom det havner vann på den varme grillristen eller grillelementet ved etterfylling. Ikke ta over grillen eller hell vann på de varme elementene ved etterfylling.

## Grilltabell

Opplysningene i tabellene er veiledende og gjelder for en forvarmet grill. Verdiene kan variere avhengig av grillstykkenes type og mengde.

Ikke legg på grillstykkene før forvarmingstiden er utløpt.  
Snu grillstykket minst én gang.

Grillstykker	Forvarmingstid i minutter på trinn 9	Bryterstilling ved grilling over lavasteiner	Bryterstilling ved grilling over vannbad	Grilltid i minutter
Biff, medium, 2–3 cm	12	8–9	8–9	8–10
T-bonesteak, rosa, 3 cm	10	7–8	8–9	10–15
Nakkekoteletter av svin, uten bein	10	8–9	8–9	12–16
Svinekoteletter*, 2 cm	8	7–8	8–9	15–20
Lammekoteletter, rosa, 2 cm	10	7–8	8–9	8–12
Kyllingbryst, 2 cm	10	7–8	8–9	15–20
Kyllingvinger, à 100 g	10	7–8	8–9	15–20
Kalkunschnitzel, naturell, 2 cm	10	7–8	8–9	12–15
Lakseskiver**, 3 cm	8	7–8	8–9	20–25
Tunfiskskiver**, 2 cm	8	7–8	8–9	10–15
Ørret***, hel, 200 g	10	7–8	8–9	12–15
Scampi, à 30 g	10	7–8	8–9	12–15
Hamburger/kjøttkaker, 1 cm	10	7–8	8–9	12–17
Grillspyd****, à 100 g	8	7–8	8–9	17–25
Grillpølse, à 100 g	10	7–8	8–9	10–20
Grønnsaker*****	8	7–8	8–9	8–12

\* Skjær langs benet

\*\* Smør grillristen med olje

\*\*\* Smør skinnet godt med olje og gjenta før du snur grillstykket

\*\*\*\* Snu ofte

\*\*\*\*\* F. eks. auberginer, squash i 1 cm tykke skiver, paprika i terninger

## Etter grillingen

Ikke legg på glasskeramikkdekslet før grillen er fullstendig avkjølt. La fuktige lavasteiner tørke helt før du legger på glasskeramikkdekslet, ellers kan det oppstå muggdannelse.

Dersom vannet fortsatt er varmt når det tappes ut, må du først tilsette kaldt vann for å avkjøle det. Sett et ildfast kokekar under

kranen før du heller ut vannet. Åpne kranen ved å vri håndtaket 90° nedover. Du lukker kranen ved å vri den oppover til den stopper.

## Tips og råd

- Forvarm alltid grillen. På den måten danner det seg raskt en stekeskorpe ved hjelp av den intensive varmestrålingen og kjøttsaften renner ikke ut.
- Før grilling kan du pensle eller marinere maten med varmebestandig olje (f. eks. jordnøttolje). Derved blir smaken forbedret. Pass på å ikke benytte for mye olje/marinade, da dette kan føre til at det oppstår flammer og mye røyk.
- Ikke salt kjøttet før grilling. Ellers kan løselige næringsstoffer og kjøttsaft renne ut.
- Legg grillstykkene rett på risten. Bruk ikke aluminiumsfolie eller grillformer.
- Snu ikke grillstykkene før de løsner lett fra risten. Når det blir sittende fast kjøtt på risten, blir fibrene skadet og kjøttsaften renner ut.
- Stikk ikke i kjøttet under grillingen, ellers kan kjøttsaften renne ut.
- Saltet mat som skinke eller svinekam egner seg ikke til grilling. Dette kan føre til en helseskadelig forbindelse.
- Skjær flere snitt i fettlaget og ved benet på kotelettene, slik at de ikke krummer seg under grillingen.
- Vent helst med å fjerne fettlaget til etter grillingen, ellers mister kjøttet saft og aroma.
- Fjærkre blir særlig sprøtt dersom det blir smurt med smør, saltvann eller appelsinsaft mot slutten av grilltiden.
- Etter grilling kan frukt smakes til med honning, lønnesirup eller sitronsaft etter smak og behag.
- Grønnsaker med lang steketid (f. eks. maiskolber) kan forkokes før grilling.
- Fiskefilet grilles med skinnsiden ned først. Pensle skinnet med olje slik at det ikke blir hengende fast på grillristen.
- Server grillmaten varm. Hvis den blir holdt varmt, blir den seig.
- Fett som drypper ned på varmeelementet, kan antenne og danne kortvarige flammer eller røyk. For å redusere dette, bør veldig fettholdig mat grilles over vannbadet.

# Stell og rengjøring

I dette kapitlet finner du tips og henvisninger for optimalt stell og rengjøring av apparatet.

## **Forbrenningsfare!**

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

## **Fare for elektrisk støt!**

Det må ikke brukes høytrykksspyler eller damprenser til rengjøring av apparatet.

## Rengjøre apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk når det er avkjølt. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Etter gjentatt fastbrenning er restene vanskelige å fjerne.

Skrap ikke av fastbrente rester, men legg dem i bløt med tilsatt vaskemiddel.

Ta av grillristen og løft opp varmeelementet. Ta ut karet med lavasteinene.

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Grillrist	<p>Fjern grove rester med en oppvaskbørste. Legg grillristen i bløt i vasken. Rengjør med oppvaskbørste og vaskemiddel og tørk grundig.</p> <p>Smør inn tilsmussinger som er veldig vanskelige å fjerne med vår gelé til rengjøring av stekeovnsgrill (bestillingsnummer 463582) og la virke i minst to timer, eller over natten ved kraftig tilsmussing. Skyll så og tørk grundig. Se anvisningene på pakningen til rengjøringsmiddelet.</p> <p><b>Må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.</b></p>

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
Lavasteinkar og grillbeholder	Ta ut lavasteinene eller hell ut vannet. Rengjør i vasken med vann, vaskemiddel og oppvaskbørste, ettertørk med en myk klut. Legg vanskelig tilsmussing i bløt eller fjern det med vår gelé til rengjøring av stekeovnsgrill (bestillingsnummer 463582).
Lavasteiner	<p>Veldig fuktige lavasteiner kan tørkes i stekeovnen på 200 °C med jevne mellomrom. Dermed kan man forhindre en mulig muggdannelse.</p> <p>Bytt lavasteiner når de har blitt svarte. Lavasteinene er da fulle av fett, og kan forårsake sterk røyk eller fettete kan antenne når de er i bruk.</p> <p>Passende lavasteiner får du hos din forhandler (bestillingsnummer LV 030 000). Pass på at ikke grillelementet ligger direkte på lavasteinene når du fyller på.</p>
Betjeningsfelt og glasskeramikkdeksel	Rengjør med en myk og fuktig klut med litt vaskemiddel. Kluten må ikke være for våt. Tørk med en myk klut.

## Benytt ikke disse rengjøringsmidler

- Skurende eller skarpe rengjøringsmidler
- Syreholdige rengjøringsmidler (f. eks. eddik, sitronsyre, osv.)
- Klorholdige eller sterk alkoholholdige rengjøringsmidler
- Stekeovnspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk

# Kundeservice

Ta kontakt med vår kundeservice dersom apparatet ditt må repareres. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av serviceteknikere.

Oppgi produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD-Nr.) når du ringer til oss, slik at vi kan hjelpe deg på en kompetent måte. Du finner numrene på typeskiltet på undersiden av apparatet ditt.

Skriv opp dataene til apparatet og telefonnummeret til kundeservice her, slik at du slipper å lete etter dette når du trenger det.

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

## Kundeservice

Vær oppmerksom på at et besøk av en servicetekniker i tilfelle av feilbetjening, ikke er gratis selv under garantitiden.

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>15</b>
Причины повреждений.....	16
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>16</b>
Правильная утилизация упаковки.....	16
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>16</b>
Ваш новый гриль на лавовых камнях .....	16
Переключатель и лампочка включения.....	17
Защита от перегрева.....	17
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>17</b>
Очистка .....	17
Нагрев гриля.....	17
<b>Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней</b> .....	<b>17</b>
Добавление воды .....	17
Таблица для приготовления на гриле.....	17
После приготовления на гриле .....	18
<b>Рекомендации</b> .....	<b>18</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>19</b>
Очистка прибора.....	19
Запрещается использовать следующие средства очистки .....	19
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>20</b>

---

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели одну из наших новинок. Данный прибор удовлетворяет самым высоким требованиям и отличается лёгкостью в управлении. Тем не менее, мы рекомендуем вам найти время и ознакомиться с руководством по эксплуатации. Это позволит вам лучше изучить особенности прибора, чтобы в дальнейшем использовать его максимально эффективно.

**Соблюдайте правила техники безопасности**



## **Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### **Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой,

пламягасящим покрывалом или подобными предметами.

- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Не используйте древесный уголь или похожие горючие материалы.

### **Опасность ожога!**

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко.
- Стекающий каплями жир при приготовлении на гриле может привести к кратковременному воспламенению. Не нагибайтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.
- После выключения гриль остаётся горячим в течение долгого времени. Не прикасайтесь к грилю в течение 30-45 минут после его выключения.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

### **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за

тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке

предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Используйте только предусмотренные фирменные принадлежности. Не пользуйтесь поддонами для гриля или алюминиевой фольгой. Это приводит к повреждению решетки гриля.
- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



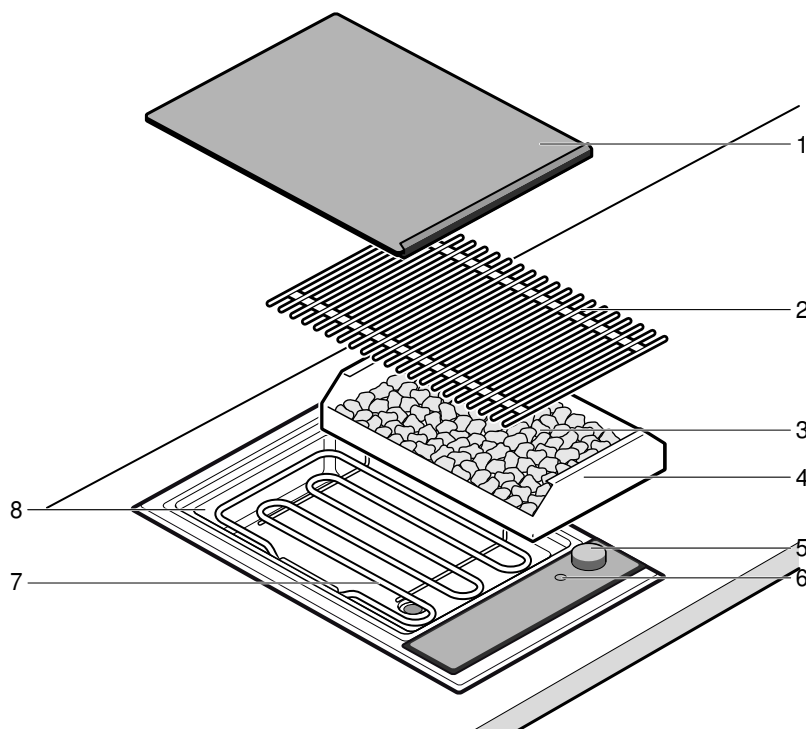
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Знакомство с прибором

Ниже дан обзор компонентов и функций вашего нового прибора.

### Ваш новый гриль на лавовых камнях



Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Решётка для гриля
3	Лавовые камни
4	Контейнер для лавовых камней
5	Переключатель
6	Лампочка включения

Номер	Обозначение
7	Нагревательный элемент гриля
8	Резервуар гриля (водяная баня)



## Переключатель и лампочка включения

С помощью переключателя можно настраивать мощность нагрева гриля. Вы можете плавно регулировать мощность нагрева. После окончания использования гриля поверните переключатель на 0, чтобы выключить прибор.

Лампочка включения горит, если гриль включен.

**Указание:** Гриль регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

## Защита от перегрева

При перегреве защита от перегрева отключает нагревательный элемент гриля. После того, как гриль достаточно охладится, нагревательный элемент гриля автоматически включается снова.

## Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, что необходимо сделать с грилем перед первым приготовлением блюд. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

### Очистка

Перед первым применением тщательно очистите гриль и принадлежности слегка тёплым мыльным раствором.

### Нагрев гриля

Нагревайте гриль без продуктов в режиме самой высокой мощности в течение нескольких минут, чтобы устранить запах нового прибора. При первом нагреве лёгкое образование дыма является нормальным.

## Приготовление на гриле с помощью водяной бани и лавовых камней

Перед каждым использованием наполняйте резервуар гриля водой. Количество воды зависит от того, хотите ли вы использовать лавовые камни. Лавовые камни аккумулируют жар нагревательного элемента гриля и обеспечивают интенсивное и равномерное распределение тепла.

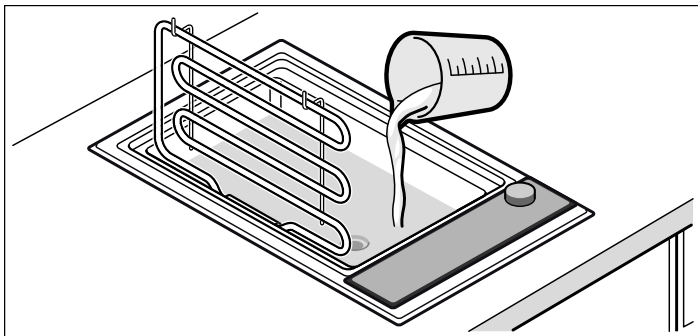
### Добавление воды и лавовых камней

1. Снимите решётку для гриля и поднимите нагревательный элемент гриля. Выньте контейнер для лавовых камней из прибора.

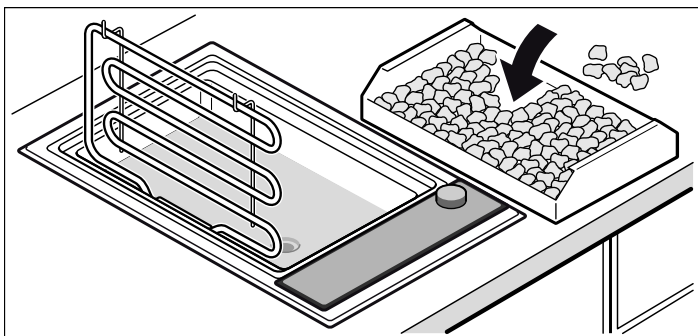
2. Наполните резервуар гриля водой.

Приготовление на гриле на лавовых камнях: 0,7 литра (нижняя маркировка)

Приготовление на гриле без лавовых камней: 2,5 литра (верхняя маркировка)



3. Для приготовления на гриле на лавовых камнях: выньте лавовые камни из упаковки и наполните ими контейнер. Установите контейнер для лавовых камней в приборе.



4. Опустите нагревательный элемент гриля, установите решётку для гриля.

Гриль готов к работе.

### Добавление воды

Если в резервуаре гриля слишком мало воды, защита прибора от перегрева отключается. Поэтому при приготовлении на гриле проверьте уровень воды в резервуаре и при необходимости долейте.

Приготовление на гриле на лавовых камнях: нижняя маркировка

Приготовление на гриле без лавовых камней: верхняя маркировка

### ⚠ Опасность ошпаривания!

Если при добавлении воды она попадает на горячую решётку или на нагревательный элемент гриля, то возникает горячий водяной пар. При добавлении воды не касайтесь гриля и не проливайте воду на нагретые части.

### Таблица для приготовления на гриле

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого гриля. Значения могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева.

Переверните продукт как минимум один раз.

Продукты	Время предварительного разогрева в режиме 9, мин	Положение переключателя при приготовлении на гриле на лавовых камнях	Положение переключателя при приготовлении на гриле на водяной бане	Время приготовления на гриле, мин
Говяжий стейк, среднепрожаренный, 2-3 см	12	8-9	8-9	8-10
Стейк на косточке, слабoproжаренный, 3 см	10	7-8	8-9	10-15
Стейк из свиной шейки, без костей	10	8-9	8-9	12-16
Свиная отбивная*, 2 см	8	7-8	8-9	15-20
Баранья отбивная, слабoproжаренная, 2 см	10	7-8	8-9	8-12
Грудка цыплёнка, 2 см	10	7-8	8-9	15-20
Крылышки цыплёнка, по 100 г	10	7-8	8-9	15-20
Шницель из индейки, без панировки, 2 см	10	7-8	8-9	12-15
Стейк из лосося**, 3 см	8	7-8	8-9	20-25
Стейк из тунца**, 2 см	8	7-8	8-9	10-15
Форель***, целиком, 200 г	10	7-8	8-9	12-15
Большие креветки, по 30 г	10	7-8	8-9	12-15
Шницели по-гамбургски/фрикадельки, 1 см	10	7-8	8-9	12-17
Шашлыки на вертеле****, по 100 г	8	7-8	8-9	17-25
Колбаски на гриле, по 100 г	10	7-8	8-9	10-20
Овощи*****	8	7-8	8-9	8-12

\* надрезать вдоль косточки

\*\* смазать маслом решётку для гриля

\*\*\* хорошо смазать маслом кожу, перед переворачиванием смазать ещё раз

\*\*\*\* часто переворачивать

\*\*\*\*\* например, баклажаны, цуккини ломтиками толщиной 1 см, сладкий перец - четвертинками

## После приготовления на гриле

Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения гриля. Во избежание образования

плесени перед установкой стеклокерамического плафона дайте влажным лавовым камням полностью высохнуть.

Если вода перед сливом ещё горячая, долейте холодную воду для её охлаждения! Для слива воды установите под сливным краном термостойкий сосуд. Откройте кран, повернув рычаг на 90° вниз. После этого закройте кран, повернув рычаг вверх до упора.

## Рекомендации

- Всегда предварительно прогревайте гриль. Таким образом, благодаря тепловому излучению, быстро образуется корочка, препятствующая выходу мясного сока.
- Перед приготовлением на гриле мясо можно смазать термостойким растительным маслом (например, арахисовым маслом) или замариновать. Благодаря этому улучшится его вкус. Во избежание воспламенения и сильного дымообразования не используйте слишком большое количество масла/маринада.
- Перед приготовлением на гриле не солите мясо, поскольку это может обусловить выход питательных веществ и мясного сока.
- Кладите куски непосредственно на решётку. Не используйте алюминиевую фольгу или гриль-ванну.
- Переворачивайте куски только после того, как их можно будет легко отделить от решётки. При прилипанию мяса к решётке разрушаются мясные волокна, и выступает мясной сок.
- При приготовлении на гриле не протыкайте мясо, иначе может выступить мясной сок.
- Обработанное мясо, такое как ветчина или копчёная грудинка, не подходит для приготовления на гриле (может привести к образованию вредных для здоровья веществ).
- Во избежание образования изгибов мяса при приготовлении на гриле следует сделать несколько надрезов на кости и жировых прослойках отбивных.
- Жир желательно удалять после приготовления, иначе мясо теряет сок и аромат.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- Фрукты можно после приготовления приправить мёдом, кленовым сиропом или лимонным соком по вкусу.
- Овощи, предназначенные для длительного приготовления (например, початки кукурузы), перед приготовлением на гриле можно предварительно отварить.
- При приготовлении на гриле рыбного филе положите его сначала кожей вверх. Смажьте кожу растительным маслом, чтобы она не прилипла к решётке для гриля.
- Приготовленные на гриле продукты подавайте горячими. Не храните приготовленные на гриле продукты тёплыми, так как мясо от этого становится жёстким.
- Стекающий каплями жир может вспыхнуть на нагревательном элементе и привести к кратковременному образованию пламени и дыма. Чтобы избежать этого, готовьте продукты с высоким содержанием жира на водяной бане.

# Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

## Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

## Опасность удара током!

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## Очистка прибора

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Это позволит предотвратить пригорание остатков пищи. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Не соскабливайте пригоревшие остатки пищи, а предварительно размягчайте их водой с моющим средством.

Снимите решётку гриля и поднимите нагревательный элемент вверх. Достаньте контейнер с лавовыми камнями.

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
--------------------------------	------------------------------

Решётка для гриля	Удаляйте остатки пищи мягкой щёткой. Отмочите решётку в мойке. Очистите мягкой щёткой и моющим средством, затем хорошо просушите.
-------------------	---

При наличии стойких загрязнений нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 463582) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении - на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.

### Не мойте решётку для гриля в посудомоечной машине!

Лавовые камни и резервуар гриля	Достаньте лавовые камни, слейте воду. Очистите в мойке водой с добавлением моющего средства с помощью мягкой щётки; протрите насухо мягкой тряпкой. Стойкие загрязнения следует размягчить или удалить с помощью нашего геля для очистки гриля (номер для заказа 463582).
---------------------------------	---

Лавовые камни	Влажные лавовые камни можно просушить в духовом шкафу при 200 °C. Тем самым можно избежать образования плесени.
---------------	---

После того, как лавовые камни почернеют, их следует заменить. В противном случае лавовые камни, впитавшие в себя жир, могут в процессе эксплуатации привести к образованию сильного дыма или к воспламенению жира.

Подходящие лавовые камни можно приобрести в специализированном магазине (номер для заказа LV 030 000). При наполнении следите за тем, чтобы лавовые камни не прилегали к нагревательному элементу гриля.

Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Затем протрите насухо мягкой тряпкой.
---	---

## Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

---

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

---

Номер E	Номер FD
---------	----------

---

Сервисная служба 

---

Обратите внимание на то, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>22</b>
Hasar nedenleri.....	22
<b>Çevre koruma</b> .....	<b>23</b>
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	23
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>23</b>
Yeni lav taşı ızgaranız.....	23
Şalter ve çalışma lambası .....	23
Aşırı ısınma emniyeti .....	23
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>24</b>
Temizlik .....	24
Izgaranın ısıtılması.....	24
<b>Su ve lav taşıyla ızgara</b> .....	<b>24</b>
Su doldurulması .....	24
Izgara tablosu.....	25
Izgaradan sonra .....	25
<b>İpuçları ve öneriler</b> .....	<b>25</b>
<b>Temizleme ve bakım</b> .....	<b>26</b>
Cihazın temizlenmesi .....	26
Bu temizleme maddelerini kullanmayın.....	26
<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>26</b>

---

Değerli V-ZUG müşterimiz,

Ürünlerimizi satın aldığınız için teşekkür ederiz. Cihazınız yüksek kalitelidir ve kullanımı kolaydır. Yine de zaman ayırarak bu kullanım kılavuzunu okuyunuz. Böylece cihazı tanıyarak en uygun ve en sorunsuz biçimde kullanabilirsiniz.

**Lütfen güvenlik uyarılarına dikkat ediniz.**

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımını için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprey kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya

üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Bu cihazda odun kömürü veya benzer yanıcı maddeler kullanmayınız.

### Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Aşağı damlayan yağlar ızgara sırasında kısa süre alev alabilir. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafeyi koruyunuz.
- Izgara, kapatıldıktan sonra uzun süre sıcak kalır. Kapattıktan sonra ızgaraya 30 - 45 dakika dokunmayınız.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

### Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Hasar nedenleri

#### Dikkat!

- Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihaz zarar görebilir: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Grill tepsileri veya alüminyum folyo kullanmayın. Aksi takdirde grill ızgarası zarar görür.
- Sert veya sivri cisimler cam seramiği kapağına düştüğü takdirde hasar oluşabilir.

## Çevre koruma

### Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



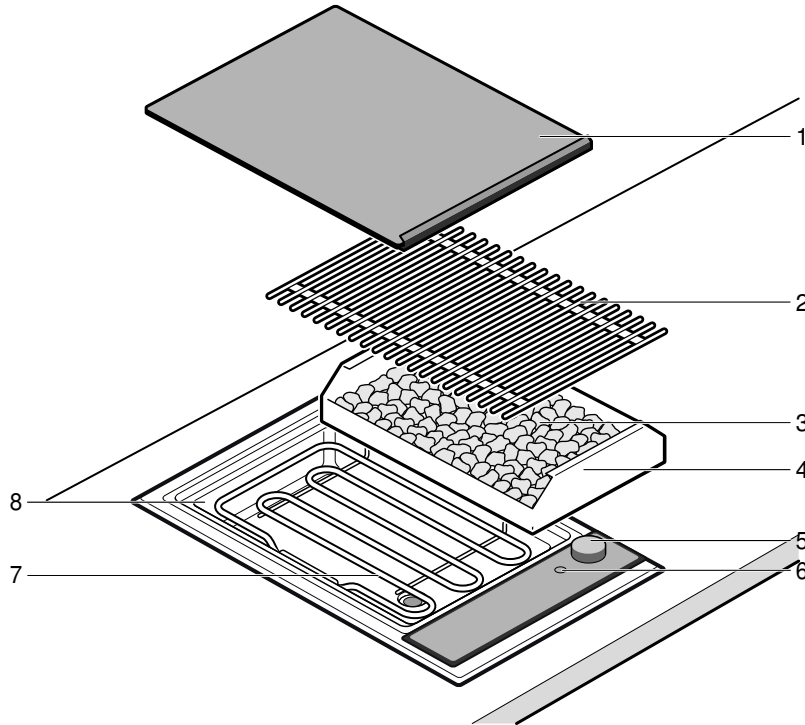
Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

## Cihazı tanıyınız

Burada cihazınızın bileşenlerine ve fonksiyonlarına genel bir bakış elde edersiniz.

### Yeni lav taşlı ızgaranız



No.	Tanım
1	Cam seramiği kapak
2	Izgara teli
3	Lav taşları
4	Lav taşı kabı
5	Şalter
6	Çalışma lambası
7	Izgara ısıtıcı
8	Izgara kabı (su kabı)

### Aşırı ısınma emniyeti

Aşırı ısınma emniyeti, ızgaranın aşırı ısınması durumunda ızgara ısıtmasını kapatır. Izgara yeterince soğuduğunda ızgara ısıtması kendi kendine yeniden açılır.

### Şalter ve çalışma lambası

Şalter ile ızgaranın ısıtma gücünü ayarlayınız. Isıtma gücünü kademesiz biçimde ayarlayabilirsiniz. Izgara bittikten sonra cihazı kapatmak için şalteri 0 konumuna getiriniz.

Izgara açıldığında çalışma lambası yanar.

**Bilgi:** Izgara, ızgara ısıtıcının açılması ve kapanmasıyla kontrol edilir. En yüksek güçte dahi ızgara ısıtıcı açılabilir ve kapatılabilir.



# İlk kullanımdan önce

Izgaranızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada bulabilirsiniz. İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

## Temizlik

İlk kullanımdan önce izgarayı ve aksesuarları ılık deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.

## Izgaranın ısıtılması

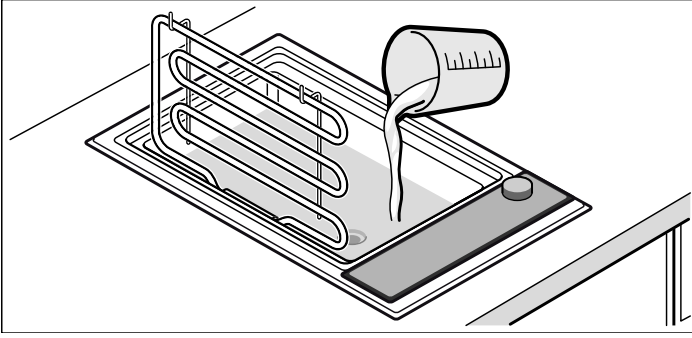
Izgarayı, izgara malzemesini üzerine yerleştirmeden önce birkaç dakika süreyle en yüksek düzeyde ısıtınız. Böylece yeni cihaz kokusu giderilmiş olur. İlk ısıtma sırasında hafif bir duman oluşumu normaldir.

# Su ve lav taşıyla izgara

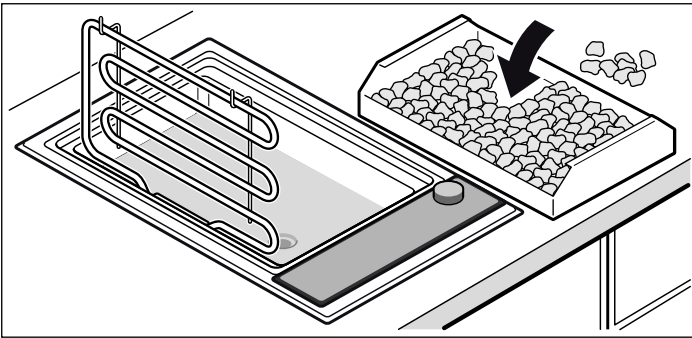
Her kullanım öncesinde su kabını suyla doldurunuz. Su miktarı, lav taşı kullanmak isteyip istemediğinize bağlı olarak değişir. Lav taşları izgara ısıtıcının sıcaklığı depolar ve böylece yoğun bir ısınma ve eşit bir ısı dağılımını sağlar.

## Su ve lav taşlarının doldurulması

1. Izgara telini çıkarınız ve izgara ısıtıcıyı yukarı katlayınız. Lav taşı kabını cihazdan çıkartınız.
2. Suyu izgara haznesine doldurunuz.  
Lav taşlarıyla izgara: 0,7 litre (alt işaret)  
Lav taşları olmadan izgara: 2,5 litre (üst işaret)



3. Lav taşlarıyla izgara için: Lav taşlarını ambalajından çıkarınız ve lav taşı kabına doldurunuz. Lav taşı kabını cihaza yerleştiriniz.



4. Izgara ısıtıcıyı aşağı indiriniz, izgara telini yerleştiriniz. Izgara çalışmaya hazırdır.

## Su doldurulması

Izgara kabında çok az su varsa cihazın aşırı ısınma emniyeti devreye girer. Bu yüzden izgara yaparken izgara kabındaki su seviyesine dikkat ediniz ve gerekirse su ekleyiniz.

Lav taşlarıyla izgara: Alt işaret

Lav taşları olmadan izgara: Üst işaret

## ⚠️ Haşlanma tehlikesi!

Doldurma sırasında sıcak izgara teline veya izgara ısıtıcıya su değerse sıcak su buharı oluşur. Doldurma sırasında izgaranın üstünden tutmayınız ve sıcak parçaların üzerine su dökmeyiniz.



## Izgara tablosu

Tablolarda bildirilmiş olan değerler kılavuz değerlerdir ve önceden ısıtılmış ızgara için geçerlidir. Bu değerler, ızgara malzemesinin türüne ve miktarına göre değişebilir.

Izgara malzemesini ancak ön ısıtma süresi dolduktan sonra yerleştiriniz.

Izgara malzemesini en az bir defa çeviriniz.

Izgara malzemesi	Düzey 9'da ön ısıtma süresi (dakika)	Lav taşları üzerinde ızgara için şalter konumu	Su kabı üzerinde ızgara için şalter konumu	Dakika cinsinden ızgara süresi
Dana biftek, orta, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-Bone biftek, az pişmiş, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Domuz boynundan biftek, kemiksiz	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Domuz pirzolası*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kuzu pirzola, az pişmiş, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Tavuk göğsü, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Tavuk kanadı, 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Hindi şnitzel, doğaç, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Somon biftek**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Ton balığı biftek**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Alabalık***, bütün, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Jumbo karides, 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hamburger / Köfte, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Şiş****, 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Izgara sosis, 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Sebze*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Kemik boyunca kesiniz

\*\* Izgara telini yağlayınız

\*\*\* Derisini iyice yağlayınız, çevirmeden önce yeniden yağlayınız

\*\*\*\* Sık sık çeviriniz

\*\*\*\*\* örn. 1 cm kalınlığında patlıcan, kabak dilimleri, dörde bölünmüş biberler

## Izgaradan sonra

Cam seramiği kapağı ancak ızgara tamamen soğuduktan sonra yerleştiriniz. Cam seramiği kapağı kapatmadan önce nemli lav taşlarını tamamen kurutunuz, aksi takdirde mantar oluşabilir.

Boşaltma sırasında su hala sıcaksa önce soğutmak için soğuk su ekleyiniz! Suyu boşaltma sırasında boşaltma musluğunun

altına sıcaklığa dayanıklı bir kap yerleştirilmelidir. Kolu 90° aşağı çevirerek musluğu açınız. Daha sonra kolu dayanak noktasına kadar yukarı çevirerek musluğu kapatınız.

## İpuçları ve öneriler

- Izgarada her zaman ön ısıtma kullanılmalıdır. Böylece yoğun bir ısı üretilerek bir kabuk oluşturulur ve etin suyu dışarı akamaz.
- Piştirilecek yiyeceği ızgara yapmadan önce ısıya dayanıklı yağ (örn. fındık yağı) ile kaplayınız veya marine ediniz. Böylece daha iyi bir lezzet elde edilir. Çok fazla yağ / marine karışımı kullanmamaya dikkat ediniz, aksi takdirde alev ve çok fazla duman oluşabilir.
- Eti ızgara yapmadan önce tuzlamayınız. Aksi takdirde çözünebilir besin maddeleri ve etin suyu dışarı akabilir.
- Izgara malzemesini doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Alüminyum folyo veya ızgara tepsisi kullanmayınız.
- Izgara malzemelerini ancak ızgara telinden kolayca ayrıldığında çeviriniz. Et tel ızgaraya yapışıp kalırsa dokusu hasar görür ve et suyu dışarı akar.
- Izgara yaparken eti delmeyiniz, çünkü etin suyu dışarı akabilir.
- Domuz pastırması veya füme domuz gibi tuzlanmış etler ızgara için uygun değildir. Sağlığınıza zarar verebilecek bileşikler oluşabilir.

- Pirzoları kemiklerde ve yağ tabakasında birkaç noktadan deliniz, böylece ızgara sırasında yüzeyleri deforme olmaz.
- Yağları ızgara yapmadan önce değil ızgara yaptıktan sonra çıkarınız, aksi takdirde et suyunu ve aromasını kaybeder.
- Kümes hayvanı parçaları, ızgara süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Meyveler ızgara sonrasında isteğe göre balla, akçaağaç şurubu veya limon suyuyla lezzetlendirilebilir.
- Pişirme süresi uzun olan sebzeler (örneğin mısır koçanı) ızgara yapılmadan önce ön pişirmeye tabi tutulmalıdır.
- Balık filetoalarının önce derili tarafı ızgarada pişirilmelidir. Derisine yağ sürülmelidir, böylece deriler tel ızgaraya yapışmaz.
- Izgara yapılmış yiyecekleri sıcak servis ediniz. Sıcak tutmayınız, aksi takdirde sertleşir.
- Aşağı damlayan yağlar ısıtıcı üzerinde alev alabilir ve kısa süreli alev ve duman oluşumuna neden olabilir. Bunu azaltmak için çok yağlı yiyecekler bir su kabı üzerinde ızgara yapılmalıdır.

# Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

## ⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

## ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

## Cihazın temizlenmesi

Cihazı her kullanım sonrasında, soğuduktan sonra temizleyiniz. Böylece artıkların yanmasını engellemiş olursunuz. Birkaç defa yandıktan sonra artıkları temizlemek çok zordur.

Yanmış artıkları kazımayınız, bunun yerine deterjanlı suda yumuşamaya bırakınız.

Izgara telini kaldırınız ve ısıtıcıyı yukarı doğru çeviriniz. Lav taşlarını içeren lav taşı haznesini dışarı çıkarınız.

cihaz parçası/ yüzey	Önerilen temizlik
Izgara teli	Kaba artıkları bir bulaşık fırçasıyla çıkarınız. Izgara telindeki artıkları bir bulaşık leğeninde yumuşamaya bırakınız. Bir bulaşık fırçası ve deterjanla temizleyiniz ve iyice kurulayınız. Sertleşmiş kirlere ızgara temizleyici jelimizden (sipariş numarası 463582) sürünüz ve etki etmesi için en az 2 saat bekleyiniz, çok güçlü kirlerde bir gece bekleyiniz. Daha sonra iyice durulayınız ve kurulayınız. Deterjan ambalajındaki uyarıları dikkate alınız. <b>Bulaşık makinesinde yıkamayınız!</b>

cihaz parçası/ yüzey	Önerilen temizlik
Lav taşı haznesi ve ızgara kabı	Lav taşlarını çıkarınız, suyu boşaltınız. Bulaşık tasında su ve deterjan kullanarak bir bulaşık fırçasıyla temizleyiniz; yumuşak bir bezle kurulayınız. Sert kirlere yumuşamaya bırakınız veya ızgara temizleyici jelimizle (sipariş numarası 463582) temizleyiniz.
Lav taşları	Çok nemli lav taşlarını arada bir fırında 200 °C sıcaklıkta kurutunuz. Böylece mantar oluşumu engellenebilir. Lav taşları siyahlaşırsa taşları değiştiriniz. Bu durumda lav taşları yağla dolmuştur ve çalışma sırasında duman çıkarabilir veya yağı alev alabilir. Uygun yeni lav taşlarını satıcınızdan alabilirsiniz (sipariş numarası LV 030 000). Doldurma sırasında ızgara ısıtıcının doğrudan lav taşlarına temas etmemesine dikkat ediniz.
Kumanda bölümü ve cam seramiği kapak	Yumuşak, nemli bir bezle silip biraz deterjanla temizleyiniz; bez çok ıslak olmamalıdır. yumuşak bir bezle kurulayınız.

## Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcıyı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

# Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz teknisyen gidip gelmelerini de önlemek için, daima uygun bir çözüm buluyoruz.

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) belirtiniz. Üzerinde numaralar olan tanıtım plakasını cihazın alt tarafında bulabilirsiniz.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

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

Yetkili servis 

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Teknik veriler  
302x520x242 mm  
220-240 V~ 50/60 Hz 2400 W

Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının EEE Yönetmeliğine uygundur.  
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

**Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.**

Mersis No: 0310052364800013

Tekstilkent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler - İstanbul / Türkiye

Telefon: +90 212 438 20 22

Faks: +90 212 438 22 26

[www.hack.com.tr](http://www.hack.com.tr)

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93

©V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2014

**V-ZUG Ltd**

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
info@vzug.ch, www.vzug.ch



J98A.365-2