
de	Gebrauchsanleitung	2 – 15
en	Operating instructions	16 – 29

Gebrauchsanleitung
Operating instructions

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Vor der ersten Benutzung	5
Ihr neues Gerät	6
Das ist Ihr neuer Lavasteingrill	6
Schalter und Betriebsleuchte	7
Grillheizkörper	7
Lavasteinbehälter	7
Wasserbad	7
Grill einstellen	8
Grillen über Lavasteinen	8
Grillen über dem Wasserbad	10
Überhitzungsschutz	10
Tabellen und Tipps	11
Grilltabelle	11
Tipps zum Grillen	12
Pflege und Reinigung	13
Kundendienst	15

Worauf Sie achten müssen

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



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

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

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.



Sicherheits- hinweise

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

Keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe für den Grill verwenden!

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,

- wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Überhitztes Öl und Fett

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

Heißer Grill

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

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

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

Glaskeramik-Abdeckung

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

Reinigung

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

Reparaturen

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

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

Ursachen für Schäden

Harte und spitze Gegenstände

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

Glaskeramik-Abdeckung

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

Vor der ersten Benutzung

Lavasteine

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

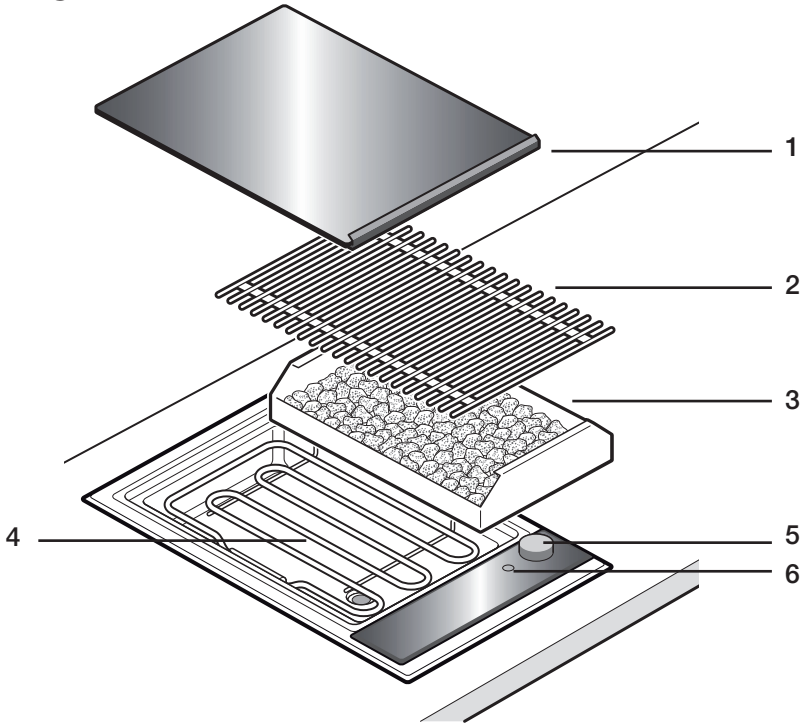
Grill aufheizen

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

Ihr neues Gerät

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

Das ist Ihr neuer Lavasteingrill



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

Schalter und Betriebsleuchte

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

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

Grillheizkörper



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

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

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

Lavasteinbehälter

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

Wasserbad

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



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

Grill einstellen

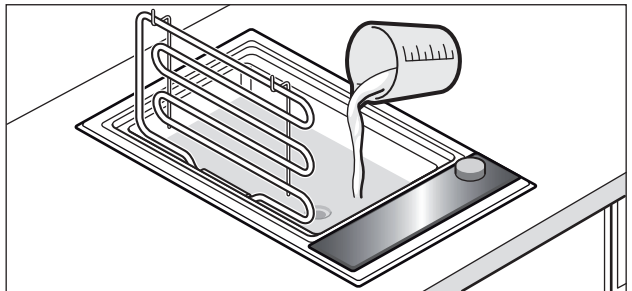
Sie können mit Ihrem Grill über Lavasteinen oder über einem Wasserbad grillen.

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

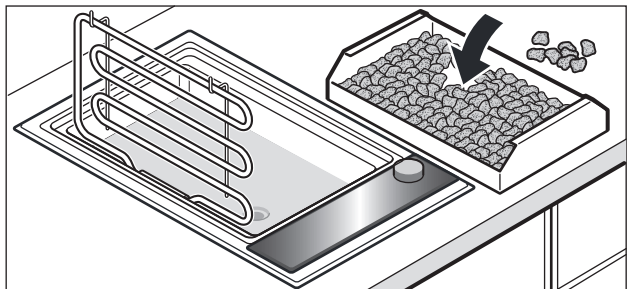
Beim Grillen über dem Wasserbad wird gegrilltes Fleisch durch den aufsteigenden Wasserdampf saftiger.

Grillen über Lavasteinen

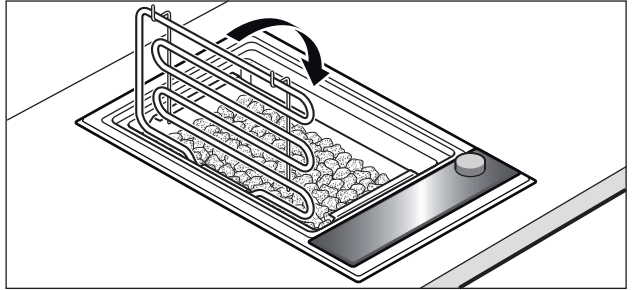
1. Grillrost abnehmen und den Grillheizkörper hochschwenken. Lavasteinbehälter aus dem Gerät nehmen.
2. 700 ml Wasser in den Grillbehälter bis zur unteren Markierung füllen.



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



4. Grillheizkörper herunterschwenken, Grillrost auflegen.



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

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

Wasser nachfüllen

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



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

Wasser ablassen

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

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

Lavasteine wechseln

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

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

Grillen über dem Wasserbad

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

Wasser nachfüllen

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



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

Wasser ablassen

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

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

Überhitzungsschutz

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

Tabellen und Tipps

Grilltabelle

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

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

Wenden Sie das Grillgut mindestens ein Mal.

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

* Entlang des Knochens einschneiden

** Grillrost einölen

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

**** Häufig wenden

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

Tipps zum Grillen

Qualität des Fleisches

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

Grill vorheizen

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

Grillgut vorbereiten

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

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

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

Grillgut auflegen

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

Grillgut wenden

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

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

Tipps zum Grillen

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

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

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

Heruntertropfendes Fett

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

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

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

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

Wasser ablassen

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

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

Metallteile reinigen

Metallteile mit lauwarmer Spüllauge abwaschen und trocken nachpolieren.

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

Grillrost reinigen

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

Eingebrennte Speiserückstände nicht abkratzen, sondern in Spüllauge aufweichen.

Lavasteine

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

Glaskeramik-Blende und Glaskeramik-Abdeckung

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

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

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD Nummer

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

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

Kundendienst ☎

Table of contents

Important information	17
Before installation	17
Safety instructions	18
How to avoid damage	19
Before first use	19
Your new appliance	20
This is your new lava stone grill	20
Control and indicator light	21
Grill heating element	21
Lava stone container	21
Water bath	21
Setting the grill	22
Grilling over the lava stones	22
Grilling over the water bath	24
Safety switch-off	24
Tables and tips	25
Grilling table	25
Tips for grilling	26
Care and cleaning	27
After-sales service	29

Important information

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

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

Before installation

Environmental protection



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

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

Transport damage

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

Electrical connection

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

Installation and connection

Please refer to the installation instructions.



Safety instructions

Safe operation

This appliance should only be used for domestic cooking.

Do not use charcoal or similar fuels for this grill!

Do not let adults or children operate the appliance unsupervised:

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

Never allow children to play with the appliance.

Overheated oil and fat

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

Hot grill

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

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

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

Glass ceramic cover

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

Cleaning

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

Repairs

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

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

How to avoid damage

Hard or pointed objects

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

Glass ceramic cover

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

Before first use

Lava stones

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

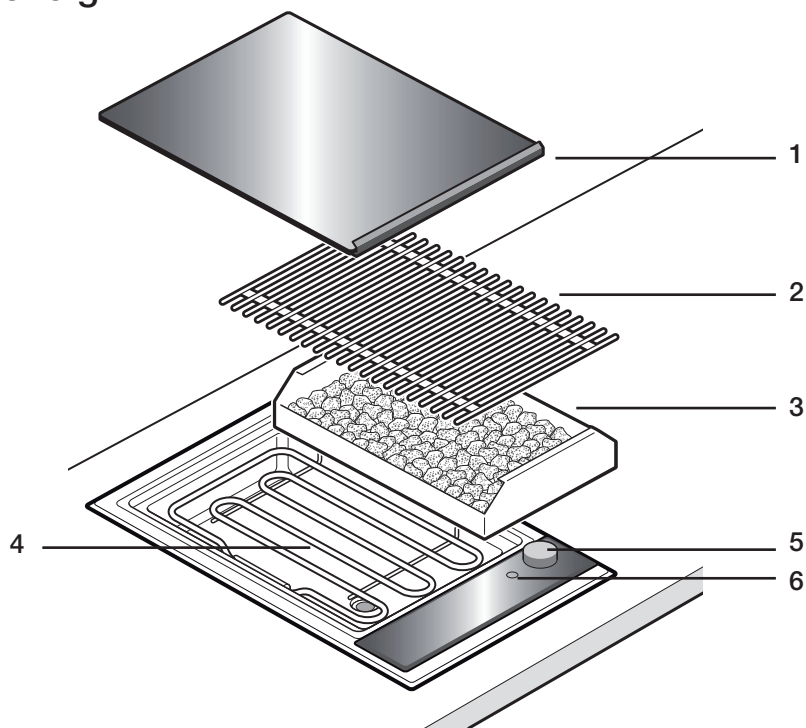
Heat up grill

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

Your new appliance

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

This is your new lava stone grill



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

Control and indicator light

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

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

Grill heating element



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

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

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

Lava stone container

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

Water bath

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



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

Setting the grill

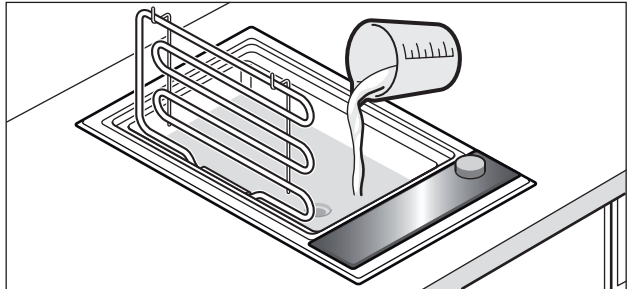
With your new grill you can grill over the lava stones or over the water bath.

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

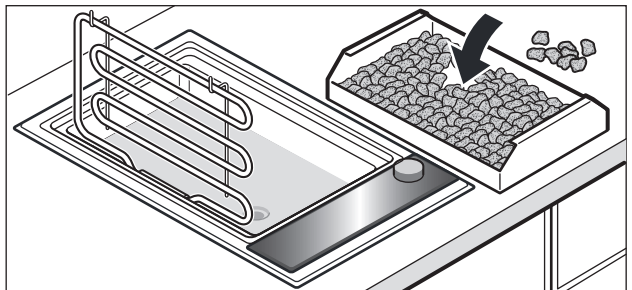
When grilling over the water bath the rising steam will keep grilled meat juicy and tender.

Grilling over the lava stones

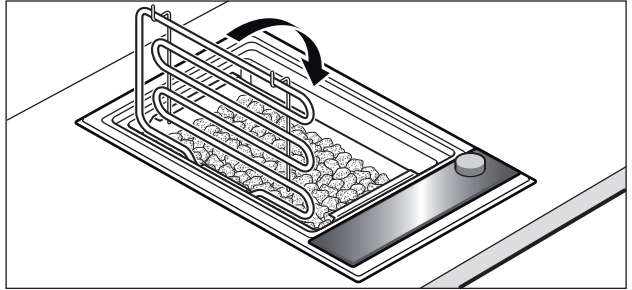
1. Remove the grid iron and tilt up the grill heating element. Remove the lava stone container.
2. Pour in approx. 0.7 litres of water up to the lower marking.



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



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



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

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

Water level

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



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

Draining the water

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

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

Changing the lava stones

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

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

Grilling over the water bath

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

Water level

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



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

Draining the water

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

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

Safety switch-off

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

Tables and tips

Grilling table

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

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

Turn the food at least once.

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

* cut along the bone

** oil the grid iron

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

**** turn frequently

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

Tips for grilling

Quality of the meat

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

Preheating the grill

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

Preparing the food

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

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

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

Placing the food on the grill

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

Turning the food

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

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

Tips for grilling

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

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

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

Dripping Fat

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

Care and cleaning

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



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

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

Draining the water

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

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

Cleaning the metal parts

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

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

Cleaning the grid iron

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

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

Lava stones

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

**Glass ceramic panel and
glass ceramic cover**

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

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

Unsuitable cleaning agents

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

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

After-sales service

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

E-number and FD-number

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

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