

**PKU375V14E**  
**Elektrisk grill**  
**Sähkögrilli**  
**Elektrisk grill**  
**Elektrisk grill**  
**Ηλεκτρικό γκριλ**  
**Elektrikli Izgara**



**BOSCH**

[da] Brugsanvisning .....	3
[fi] Käyttöohje .....	9
[no] Bruksveiledning .....	15

[sv] Bruksanvisning .....	21
[el] Οδηγίες χρήσεως .....	27
[tr] Kullanma kılavuzu .....	34



## da Indholdsfortegnelse

<b>Vigtige sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>3</b>
Årsager for skader.....	4
<b>Miljøbeskyttelse</b> .....	<b>4</b>
Miljøvenlig bortskaffelse .....	4
<b>Om apparatet</b> .....	<b>5</b>
Deres nye lavastengrill.....	5
Kontakt og indikatorlampe.....	5
Overophedningsbeskyttelse .....	5
<b>Inden den første ibrugtagning</b> .....	<b>5</b>
Rengøring.....	5
Opvarme grillen.....	5
<b>Grillning med vand og lavasten</b> .....	<b>6</b>
Efterfylde vand.....	6

Grilltabel .....	6
Efter grillning.....	7
<b>Tips og tricks</b> .....	<b>7</b>
<b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....	<b>7</b>
Rengøre apparatet .....	7
Disse rengøringsmidler må ikke benyttes .....	8
<b>Kundeservice</b> .....	<b>8</b>

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger.

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsig af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsig.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

### **Brandfare!**

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsig. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezone. Kvæl forsigtigt

flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.

- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Anvend aldrig trækul eller lignende brændsel i dette apparat.

### Fare for forbrænding!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Dryppende fedt kan flamme kortvarigt op under grillningen. Bøj Dem ikke ind over apparatet. Hold en vis sikkerhedsafstand.
- Grillen er varm, i lang tid efter at den er blevet slukket. Undgå at berøre grillen i 30 - 45 minutter efter slukning.
- Hvis apparatets afdækning lukkes, ophobes der varme. Luk først

afdækningen, når apparatet er kølet af. Tænd aldrig apparatet med lukket afdækning. Apparatets afdækning må ikke anvendes til varmholdning eller afsætning.

### Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

### Årsager for skader

#### Pas på!

- Skade på apparatet pga. ikke egnet tilbehør: Benyt kun det beregnede originaltilbehør. Benyt ingen grillskåle eller aluminiumsfolie. Herved beskadiges grillristen.
- Hvis hårde eller spidse genstande falder ned på den glaskeramiske plade eller den glaskeramiske afdækning, kan det medføre skader.

---

## Miljøbeskyttelse

Pak apparatet ud af emballagen, og bortskaf emballagen miljømæssigt korrekt.

### Miljøvenlig bortskaffelse

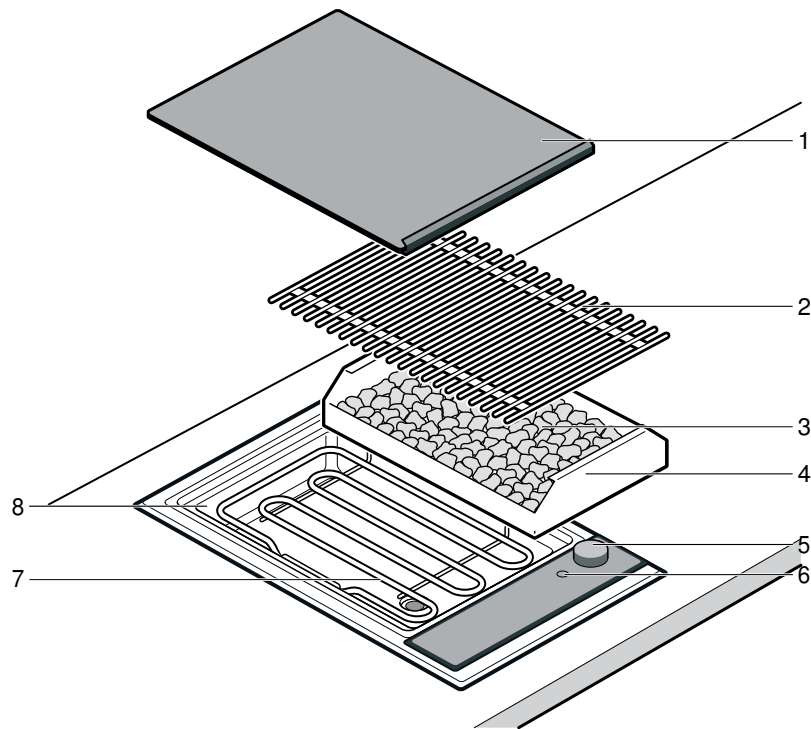


Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste of electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagetagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

# Om apparatet

Her får De en oversigt over komponenter og funktioner på Deres nye apparat.

## Deres nye lavastengrill



Nr.	Betegnelse
1	Glaskeramisk afdækning
2	Grillrist
3	Lavasten
4	Lavastensbeholder
5	Kontakt
6	Indikatorlampe
7	Grillvarmelegeme
8	Grillbeholder (vandbad)

### Kontakt og indikatorlampe

Med kontakten indstilles grillens varmeeffekt. Varmeeffekten kan indstilles trinløst. Når De er færdig med at grille, drejes kontakten til 0 for at slukke apparatet.

Indikatorlampen lyser, når grillen er tændt.

**Bemærk:** Grillen reguleres ved til- og frakobling af grillvarmelegemet. Selv ved den højeste effekt kan grillvarmelegemet til- og frakoble.

### Overophedningsbeskyttelse

Overophedningsbeskyttelsen frakobler grillvarmen, hvis grillen bliver overophedet. Når grillen er tilstrækkelig afkølet, tilkobles grillvarmen automatisk igen.

# Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter på grillen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

## Rengøring

Rengør grillen og tilbehørsdelene grundigt med lunke opvaskevand før første ibrugtagning.

## Opvarme grillen

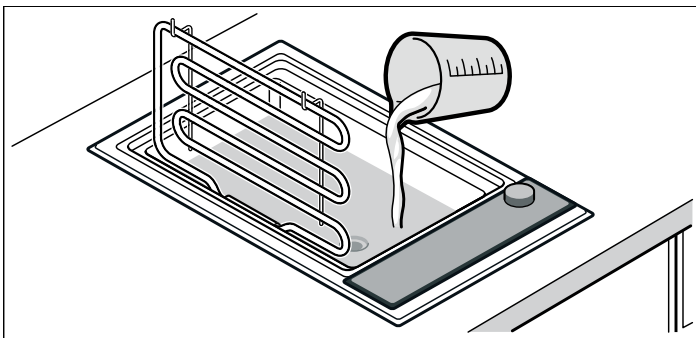
Varm grillen op på det højeste trin uden grillprodukter i nogle minutter. Derved fjernes lugten af nyt produkt. Ved første opvarmning er en let røgudvikling helt normal.

# Grillning med vand og lavasten

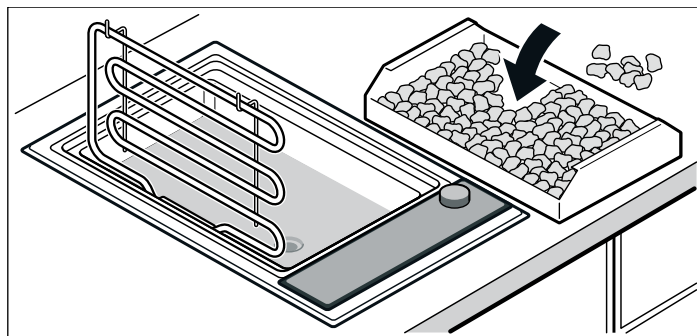
Fyld grillbeholderen med vand før hver brug. Vandmængden afhænger af, om De ønsker at anvende lavastenen. Lavastenen akkumulerer varmen fra grillvarmelegemet og sørger derved for en intensiv varmestråling og jævn varmefordeling.

## Fylde vand og lavasten i

1. Tag grillristen af, og vip grillvarmelegemet op. Tag lavastensbeholderen ud af apparatet.
2. Fyld vand i grillbeholderen.  
Grille med lavasten: 0,7 liter (nederste markering)  
Grille uden lavasten: 2,5 liter (øverste markering)



3. For at grille med lavasten: Tag lavastenen ud af emballagen, og fyld dem i lavastensbeholderen. Sæt lavastensbeholderen ind i apparatet.



4. Vip grillvarmelegemet ned, læg grillristen på. Grillen er klar til brug.

## Efterfylde vand

Hvis der er for lidt vand i grillbeholderen, frakobles apparatet af overophedningsbeskyttelsen. Hold derfor øje med vandstanden i grillbeholderen, mens De griller, og efterfyld om nødvendigt vand.

- Grille med lavasten: nederste markering  
Grille uden lavasten: øverste markering

## ⚠ Fare for skoldning!

Hvis der ved efterfyldning af vand kommer vand på den varme grillrist eller grillvarmelegemet, opstår der varm vanddamp. Ved efterfyldning må De ikke række ind over grillen og ikke hælde vand over de varme komponenter.

## Grilltabel

Angivelserne i tabellerne er vejledende værdier og gælder for en forvarmet grill. Værdierne kan variere afhængigt af grillmadens art og mængde.

Læg først de madvarer, der skal grilles, på grillen, når tiden for forvarmning er gået.

Vend madvarerne på grillen mindst én gang.

Grillmad	Forvarmningstid på trin 9 i minutter	Kontaktstilling ved grillning over lavasten	Kontaktstilling ved grillning over vandbad	Grilltid i minutter
Oksesteak, medium, 2-3 cm tyk	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-bone-steak, rosa, 3 cm tyk	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Nakkekotelet, uden ben	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Svinekoteletter*, 2 cm tykke	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lammekoteletter, rosa, 2 cm tykke	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Kyllingebryst, 2 cm tykt	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kyllingevinger, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkunschnitzel, naturel, 2 cm tyk	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Laksesteak**, 3 cm tyk	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tunfiskesteak**, 2 cm tyk	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Foreller***, hele, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Kæmperejer, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hakkebøf / frikadeller, 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
Grøntsager*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Skær et snit langs med knoglen

\*\* Smør grillristen

\*\*\* Smør overfladen godt med olie, smør igen før vending

\*\*\*\* Vend ofte

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

## Efter grillning

Læg først den glaskeramiske afdækning på, når grillen er helt afkølet. Lad fugtige lavasten tørre helt, inden De lægger den glaskeramiske afdækning på, da der ellers kan dannes skimmelsvamp.

Hvis vandet fortsat er varmt, når det aftappes, skal De først blande koldt vand i for at køle vandet af! Stil en varmebestandig beholder under aftapningshanen, når vandet skal aftappes. Åbn hanen ved at dreje grebet 90° nedad. Luk derefter hanen ved at dreje grebet opad indtil anslag.

## Tips og tricks

- Sørg altid for at forvarme grillen. Den intensive varmestråling giver derved en hurtig stegeskorpe, så kødsaften ikke kan trænge ud.
- De kan før grillningen påføre grillproduktet en varmebestandig olie, f.eks. jordnøddolie, eller marinere det. Det er med til at højne smagsoplevelsen. Undgå at bruge for meget olie / marinade, da det kan give flammer eller medføre en kraftig røgd udvikling.
- Salt ikke kødet, før De griller det. Det kan trække opløselige næringsstoffer og kødsaft ud.
- Læg grillproduktet direkte på risten. Benyt hverken alufolie eller grillskåle.
- Vend først grillstykkerne, når de løsner sig let fra risten. Hvis kødet hænger fast i risten, ødelægges kødfibrene, og kødsaften løber ud.
- Stik ikke i kødet, mens De griller, da der ellers kan løbe kødsaft ud.
- Saltet kød såsom skinke eller hamburgerryg egner sig ikke til grillning. Der kan opstå en sundhedsskadelig forbindelse.
- Skær flere snit i koteletter ved benet og i fedtlaget, så de ikke bøjer, når de bliver grillet.
- Fjern hellere fedt efter grillningen end før, da kødet ellers mister både saftighed og aroma.
- Fjerkræstykker bliver særligt brune og sprøde, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af grilltiden.
- Frugt kan efter grillning smages til med honning, ahornsirup eller citronsaft alt efter personlig smag.
- Grøntsager med lang tilberedningstid (f.eks. majscolber) kan forkoges, før de lægges på grillen.
- Grill først fiskefileter på skindsiden. Pensl skindet med olie, så det ikke hænger fast i grillristen.
- Grillet mad skal serveres varmt. Hold det ikke varmt, da det ellers bliver sejt.
- Dryppende fedt kan antændes på varmelegemet og medføre kortvarig flamme- og røgdannelse. For at undgå dette i videst muligt omfang bør De grille fedtholdige madvarer over vandbadet.

## Vedligeholdelse og rengøring

I dette afsnit finder De tips og henvisninger for en optimal vedligeholdelse og rengøring af Deres apparat.

### Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

### Fare for elektrisk stød!

Apparatet må aldrig rengøres med højtryks- eller dampstrålerenser.

## Rengøre apparatet

Rengør apparatet hver gang efter brug, når det er kølet af. Derved undgår De, at madrester brænder fast. Hvis rester brænder sig fast flere gange, er de meget svære at fjerne.

Fastbrændte rester må ikke skrubes af, men skal oplødes i vand med sulfo.

Fjern grillristen, og vip varmelegemet op. Tag lavastensbeholderen med lavasten ud.

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Grillrist	Fjern store rester med en opvaskebørste. Læg grillristen i blød i en opvaskebalje. Rengør risten med opvaskebørste og sulfo, og lad den tørre grundigt.  Påfør genstridigt snavs vores rensesegel til ovn/grill (bestillingsnummer 463582), og lad det virke i mindst 2 timer, ved kraftig tilsmudsning natten over. Skyl efterfølgende af, og tør efter. Følg anvisningerne på rensesegels emballage.
Lavastensbeholder og grillbeholder	<b>Tåler ikke maskinopvask!</b> Tag lavastenen ud, og tøm om nødvendigt vandet ud. Rengør i opvaskebalje med vand og sulfo ved hjælp af en opvaskebørste; tør efter med en blød klud. Genstridigt snavs skal oplødes eller fjernes med vores rensesegel til ovn/grill (bestillingsnummer 463582).

Apparatdel/overflade	Anbefalet rengøring
Lavasten	<p>Tør lejlighedsvis meget fugtige lavasten i ovnen ved 200 °C. Derved kan en potentiel dannelse af skimmelsvamp undgås.</p> <p>Skift lavasten, når disse er sorte. Lavastenen er da mættet af fedt og kan ryge kraftigt under brugen, eller fedtet kan blive antændt.</p> <p>Passende lavasten får De hos Deres forhandler (bestillingsnummer LV 030 000). Når De fylder lavasten efter, skal De passe på, at grillvarmelegemet ikke hviler direkte på lavastenen.</p>
Betjeningspanel og glaskeramisk afdækning	Rengør med en blød, fugtig klud og lidt sulfo; kluden må ikke være for våd. Tør efter med en blød klud.

## Disse rengøringsmidler må ikke benyttes

- Skurende eller skarpe rengøringsmidler
- Syreholdige rengøringsmidler (f.eks. eddike, citronsyre osv.)
- Klorholdige eller stærk alkoholholdige rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde rengøringsvampe, børster eller skrubbervampe, der efterlader ridser
- Nye svampeklude skal skylles grundigt inden brug

## Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed.

### E-nummer og FD-nummer:

Når De kontakter vores serviceafdeling, skal De opgive komfurets E-nummer og FD-nummer. Typeskiltet med numrene findes i apparatets papirer.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

### Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.



<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....	<b>9</b>
Vaurioiden aiheuttajat.....	10
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>10</b>
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto .....	10
<b>Tutustu laitteeseen</b> .....	<b>11</b>
Laavakivigrilli.....	11
Valitsin ja toiminnan merkkivalo.....	11
Ylikuumenemissuoja .....	11
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>11</b>
Puhdistaminen.....	11
Grillin kuumentaminen .....	11
<b>Grillaus vettä ja laavakiviä käyttäen</b> .....	<b>12</b>
Veden lisääminen .....	12

Grillaustaulukko.....	12
Grillauksen jälkeen.....	13
<b>Ohjeita ja vihjeitä</b> .....	<b>13</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>13</b>
Laitteen puhdistaminen.....	13
Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita .....	14
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>14</b>

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ Tärkeitä turvaohjeita**

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset

ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

### **Palovaara!**

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia

aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä käytä tässä laitteessa grillihiiliä tai vastaavia aineita.

### **Palovamman vaara!**

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Grillituotteesta valuva rasva voi syttyä hetkeksi liekkeihin grillauksen aikana. Älä kumarru laitteen päälle. Noudata turvaetäisyyttä.
- Grilli pysyy pois päältä kytkemisen jälkeen vielä kauan kuumana. Älä koske grilliin 30 - 45 minuuttiin pois päältä kytkemisen jälkeen.
- Kun laitteen kansilevy on kiinni, seurauksena on ylikuumeneminen. Sulje laitteen kansilevy vasta, kun laite on

jäähtynyt. Älä kytke laitetta koskaan päälle siten, että kansilevy on kiinni. Älä käytä laitteen kansilevyä ruokien lämpimänä pitämiseen tai laskupintana.

### **Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

### **Vaurioiden aiheuttajat**

#### **Huomio!**

- Sopimattomien lisätarvikkeiden aiheuttamat laitevauriot: Käytä vain alkuperäislisätarvikkeita. Älä käytä grillivuokia tai alumiinifoliota. Ne vaurioittavat grilliritilää.
- Jos kovat tai terävät esineet putoavat keraamiselle paneelille tai kansilevylle, seurauksena voi olla vaurioita.

---

## **Ympäristönsuojelu**

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

### **Ympäristöystävällinen jätteenpoisto**

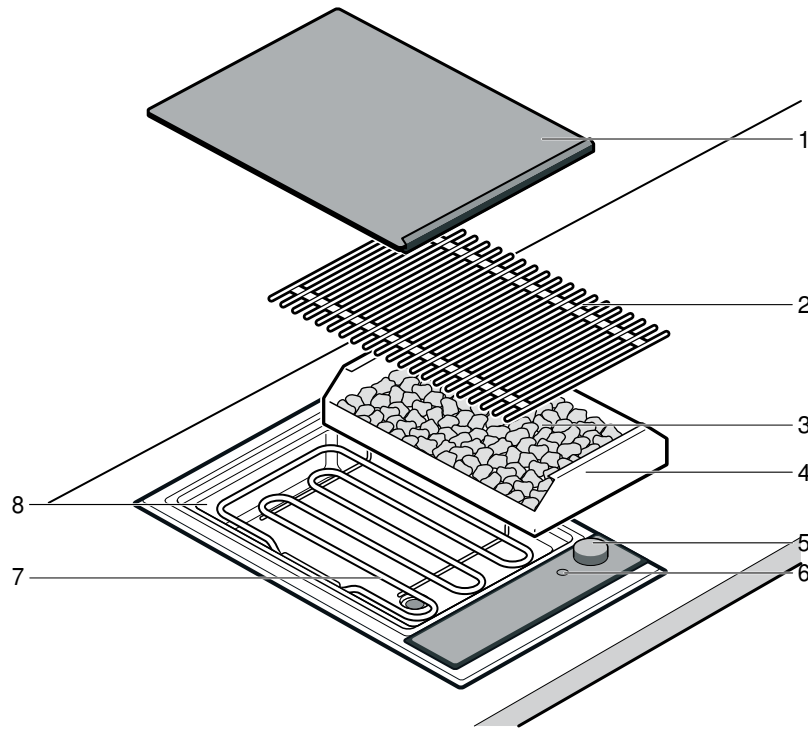


Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-alueella koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

# Tutustu laitteeseen

Tästä löydät yhteenvedon uuden laitteesi osista ja toiminnoista.

## Laavakivigrilli



Nro	Nimi
1	Keraaminen kansilevy
2	Grilliritilä
3	Laavakivet
4	Laavakivikaukalo
5	Valitsin
6	Toiminnan merkkivalo
7	Grillivastus
8	Grillikaukalo (vesihaude)

### Valitsin ja toiminnan merkkivalo

Valitsimella säädetään grillin kuumennusteho. Voit säätää kuumennustehon portaattomasti. Kytke laite grillauksen jälkeen pois päältä kääntämällä valitsin asentoon 0.

Toiminnan merkkivalo palaa, kun grilli on kytketty päälle.

**Huomautus:** Grilli säätelee lämpötilaa kytkemällä grillivastuksen päälle ja pois päältä. Grillivastus voi kytkeytyä päälle ja pois päältä myös, kun valittuna on täysi teho.

### Ylikuumenemissuoja

Ylikuumenemissuoja kytkee grillivastuksen pois päältä, jos grilli ylikuumentuu. Kun grilli on jäähtynyt riittävästi, grillivastus kytkeytyy automaattisesti taas päälle.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa grillissä. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

### Puhdistaminen

Puhdista grilli ja varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti haalealla astianpesuaineliuoksella.

### Grillin kumentaminen

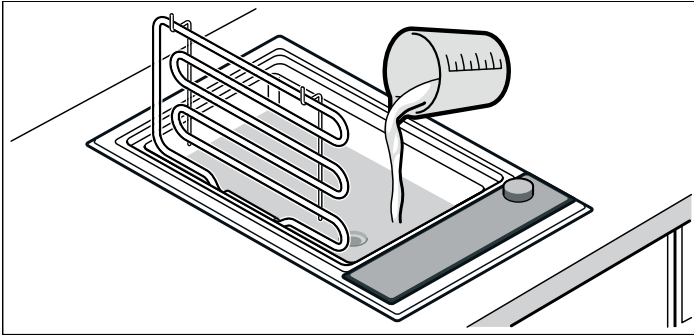
Kuumenna grilliä ilman grillituotetta muutaman minuutin ajan täydellä teholla. Näin uutuuden haju poistuu laitteesta. On normaalia, että laitteesta muodostuu ensimmäisellä kuumennuskerralla vähän savua.

# Grillaus vettä ja laavakiviä käyttäen

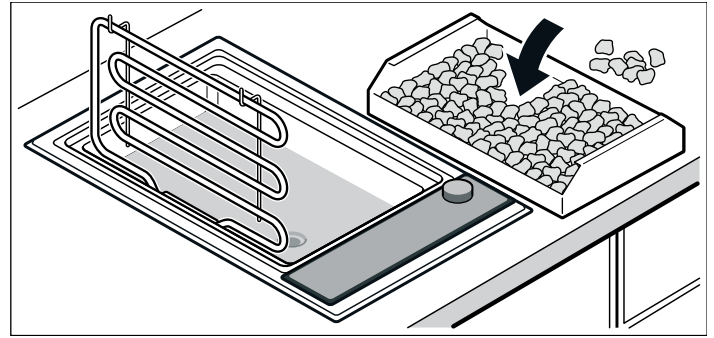
Täytä grillikaukalo aina ennen käyttöä vedellä. Vesimäärä riippuu siitä, haluatko käyttää laavakiviä. Laavakivet sitovat grillivastuksen lämmön itseensä ja huolehtivat siten tehokkaasta lämpösäteilystä ja lämmön tasaisesta jakautumisesta.

## Veden ja laavakivien laittaminen laitteeseen

1. Ota grilliritilä pois paikaltaan ja käännä grillivastus ylös. Ota laavakivikaukalo pois laitteesta.
2. Laita vesi grillikaukaloon.  
Grillaus laavakivillä: 0,7 litraa (alempi merkintä)  
Grillaus ilman laavakiviä: 2,5 litraa (ylempi merkintä)



3. Grillataksesi laavakivillä: ota laavakivet pakkauksesta ja laita ne laavakivikaukaloon. Laita laavakivikaukalo laitteeseen.



4. Käännä grillivastus alas, laita grilliritilä paikalleen. Grilli on käyttövalmis.

## Veden lisääminen

Jos grillikaukalossa on liian vähän vettä, ylikuumenemissuoja kytkee laitteen pois päältä. Tarkkaile sen tähden grillisäiliössä olevan veden määrää grillauksen aikana ja lisää tarvittaessa vettä.

Grillaus laavakivillä: alempi merkintä

Grillaus ilman laavakiviä: ylempi merkintä

## ⚠ Palovamman vaara!

Jos vettä joutuu lisättäessä kuumalle grilliritilälle tai grillivastukselle, muodostuu kuumaa vesihöyryä. Älä pidä kättäsi täytettäessä grillin päällä äläkä kaada vettä kuumille rakenneosille.

## Grillaustaulukko

Taulukon arvot ovat ohjearvoja ja koskevat esilämmitettyä grilliä. Arvot voivat vaihdella grillituotteen tyyppin ja määrän mukaan.

Laita grillattava tuote grilliin vasta, kun esilämmitys aika on kulunut.

Käännä grillattava vähintään yhden kerran.

Grillituote	Esilämmitys aika teholla 9 minuut- teina	Valitsimen asento laavaki- villä grillattaessa	Valitsimen asento vesi- hauteen päällä grillatta- essa	Grillaus- aika minuutteina
Naudanpihvi, medium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
T-luupihvi, punertava, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Pihvi porsaen etuselästä, luuton	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Porsaankyljykset*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Lampaankyljykset, punertavat, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Broilerinrinta, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Broilerin siivet, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Kalkkunaleike, natur, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Lohi pihvi**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Tonnikalapihvi**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Purotaimen***, kokonainen, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Jättiläiskatkaravut, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Hampurilaispihvit/frikadellit, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Saslikkivartaat ****, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Grillimakkara, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Vihannekset*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Tee viilto luuta myöten

\*\* Öljyä grilliritilä

\*\*\* Öljyä nahka hyvin, öljyä ennen kääntämistä uudelleen

\*\*\*\* Käännä usein

\*\*\*\*\* Esim. munakoisot, kesäkurpitsa 1 cm paksuina viipaleina, paprika neljänneksinä

## Grillauksen jälkeen

Laita keraaminen kansilevy grillin päälle vasta, kun grilli on jäähtynyt kokonaan. Anna kosteiden laavakivien kuivua kokonaan ennen kuin laitat keraamisen kansilevyn päälle. Muutoin seurauksena voi olla homeen muodostuminen.

Jos vesi on pois laskettaessa vielä kuumaa, jäähdytä se ensin lisäämällä kylmää vettä! Laske vesi pois laittamalla poistohanan alle kuumankestävä astia. Avaa hana kääntämällä vipua 90° alaspäin. Sulje sen jälkeen hana kääntämällä vipu ylöspäin vasteeseen saakka.

## Ohjeita ja vihjeitä

- Esilämmitä grilli aina. Siten pinta pääsee ruskistumaan ja kuorettumaan tehokkaan lämmön ansiosta, jolloin lihaneste ei pääse valumaan ulos.
- Voit sivellä tai marinoida kypsennettävän tuotteen ennen grillausta kuumankestävällä öljyllä (esim. maapähkinäöljyllä). Tämä parantaa makua. Varo käyttämästä liian paljon öljyä/marinadia. Seurauksena voi olla liekkien muodostuminen ja voimakas savuaminen.
- Älä suolaa lihaa ennen grillausta. Lihasta pääsee muutoin valumaan ulos liukenevia ravinteita ja lihanestettä.
- Laita grillituote suoraan ritilälle. Älä käytä alufoliota tai grillikaukaloa.
- Käännä grillipalat vasta, kun ne irtoavat vähän ritilältä. Jos liha tarttuu ritilään, syyt vaurioituvat ja lihaneste valuu ulos.
- Älä pistele lihaan reikiä grillauksen aikana, koska lihaneste voi muutoin valua ulos.
- Suolattu liha kuten kinkku ja kassler eivät sovellu grillaukseen. Seurauksena voi olla terveydelle haitallisia yhdisteitä.
- Tee kyljyksiin luun viereen ja rasvakerrokseen useita viiltoja, jotta ne eivät käperry.
- Poista rasvakerrokset mieluummin grillauksen jälkeen kuin sitä ennen, muutoin liha menettää mehukkuutta ja makua.
- Linnunlihan paloista tulee erityisen rapean ruskeita, kun sivelet ne paistoaajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.
- Hedelmät voidaan maustaa grillauksen jälkeen maun mukaan hunajalla, vaahterasiirapilla tai sitruunanmehulla.
- Vihannekset, joiden kypsennysaika on pitkä (esim. maissintähkät) voidaan esikeittää ennen grillausta.
- Grillaa kalafilee ensin nahkapuolelta. Sivele nahka öljyllä, jotta se ei tartu grilliritilään.
- Tarjoa grillituotteet kuumina. Älä pidä niitä lämpiminä, sillä ne sitkistyvät.
- Grillituotteesta tippuva rasva voi syttyä vastuksen päällä ja aiheuttaa hetkeksi liekkien ja savun muodostusta. Voit vähentää tätä grillaamalla hyvin rasvaiset ruoat vesihauteen päällä.

## Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa annamme vinkkejä ja vihjeitä laitteen parhaaseen mahdolliseen hoitoon ja puhdistukseen.

### Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### Sähköiskun vaara!

Älä puhdistu laitetta painepesurilla tai höyrysuihkulla.

### Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite aina käytön jälkeen, kun se on jäähtynyt. Näin vältät tähteiden kiinni palamisen. Jos tähteet ovat palaneet useaan kertaan kiinni, niiden poistaminen on vaikeaa.

Älä raavi kiinni palaneita tähteitä pois, vaan liota ne vedessä astianpesuaineliuoksessa.

Ota grilliritilä pois paikaltaan ja käännä vastus ylös. Ota laavakivikaukalo laavakivineen pois paikaltaan.

Laitteen yläosa/ yläpinta	Suosittelut puhdistus
Grilliritilä	Poista karkeat tähteet astianpesuharjalla. Liota grilliritilää pesualtaassa. Puhdista astianpesuharjalla ja astianpesuaineella ja kuivaa huolellisesti. Sivele itsepintaiseen likaan grillinpuhdistusgeeliämme (tilausnumero 463582) ja anna vaikuttaa vähintään 2 tuntia tai yön yli, jos likaa on runsaasti. Huuhtelee ja kuivaa sen jälkeen huolellisesti. Noudata puhdistusainepakkauksessa olevia ohjeita.

**Älä puhdistu astianpesukoneessa!**

Laitteen yläosa/ yläpinta	Suosittelut puhdistus
Laavakivikaukalo ja grillikaukalo	Ota laavakivet pois paikoiltaan, tai laske vesi pois. Puhdista pesualtaassa astianpesuaineliuoksessa astianpesuharjalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Liota itsepintainen lika tai poista se grillinpuhdistusgeelillämme (tilausnumero 463582).
Laavakivet	Kuivaa hyvin kosteat laavakivet silloin tällöin uunissa lämpötilassa 200 °C. Näin vältetään mahdollinen homeen muodostuminen. Vaihda laavakivet, kun ne ovat mustat. Laavakivet ovat silloin imeneet itsensä täyteen rasvaa ja ne voivat savuta voimakkaasti käytön aikana tai rasva voi syttyä palamaan. Sopivia laavakiviä on saatavana alan liikkeistä (tilausnumero LV 030 000). Varmista täydessäsi, että grillivastus ei ole suoraan laavakivien päällä.
Ohjauspaneeli ja keraaminen kansilevy	Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta; liina ei saa olla liian märkä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## Älä käytä alla mainittuja puhdistusaineita

- Hankaavia tai väkeviä puhdistusaineita
- Happopitoisia puhdistusaineita (esim. etikkaa tai sitruunahappoa jne)

- Klooria tai voimakkaasti alkoholia sisältäviä puhdistusaineita
- Uunisuihkeita
- Kovia, naarmuttavia sieniä, harjoja tai hankaustyynyjä
- Pese uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä

---

## Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on käytettävissäsi.

### **Mallinnumero ja sarjanumero:**

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinnumero (E-numero) ja sarjanumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät laitepassista.

Ota huomioon, että huoltoneuvojan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### **Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa**

**FIN** 020 751 0700  
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)  
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

<b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b> .....	<b>15</b>
Årsaker for skader .....	16
<b>Miljøvern</b> .....	<b>16</b>
Miljøvennlig deponering .....	16
<b>Bli kjent med apparatet</b> .....	<b>17</b>
Din nye lavasteingrill .....	17
Bryter og driftslampe.....	17
Overopphetingsvern .....	17
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>17</b>
Rengjøring.....	17
Varme opp grillen .....	17

<b>Grilling med vann og lavasteiner</b> .....	<b>18</b>
Fylle på vann .....	18
Grilltabell.....	18
Etter grillingen .....	19
<b>Tips og råd</b> .....	<b>19</b>
<b>Stell og rengjøring</b> .....	<b>19</b>
Rengjøre apparatet.....	19
Benytt ikke disse rengjøringsmidler.....	20
<b>Kundeservice</b> .....	<b>20</b>

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) og nettbutikk: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ 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.

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 varm, 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 apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

### **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 glasskeramikspanelet eller glasskeramikkdexelet, kan gi skader.

---

## **Miljøvern**

Pakk ut apparatet og kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

### **Miljøvennlig deponering**



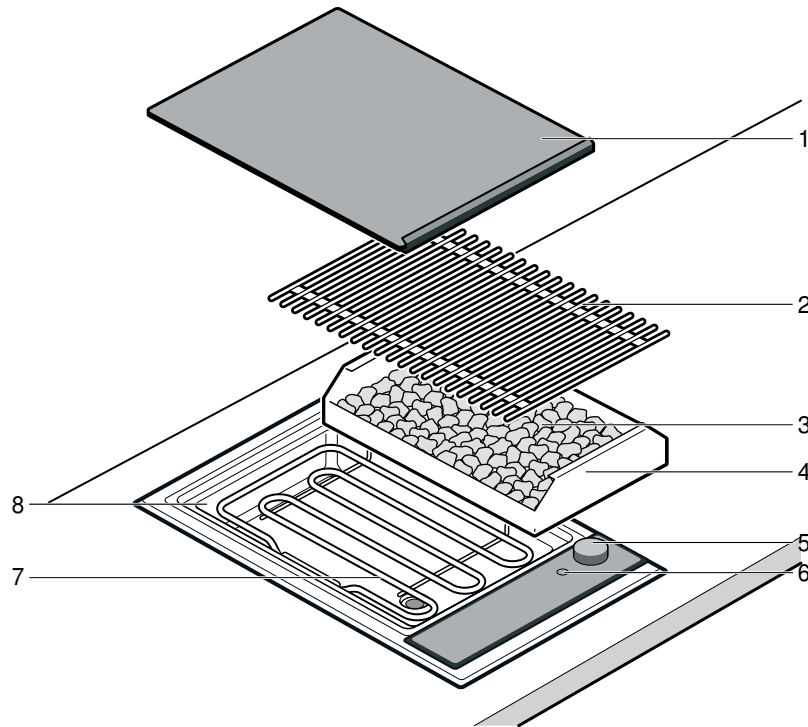
Dette apparatet er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EF til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.



# 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

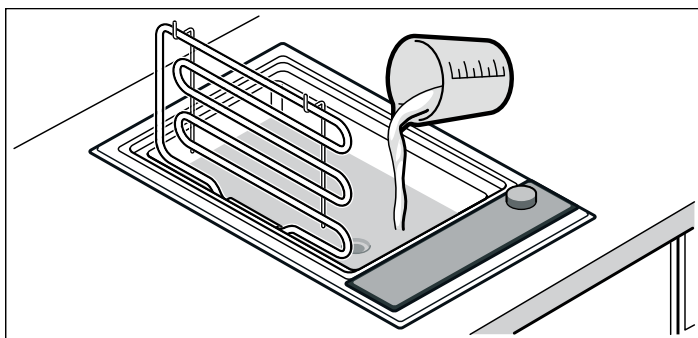
Varm opp grillen i noen minutter på høyeste nivå uten grillstykker. Dette vil få vekk lukten av nytt apparat. Første gang du varmer opp grillen er det normalt at det oppstår litt røyk.

# Grilling med vann og lavasteiner

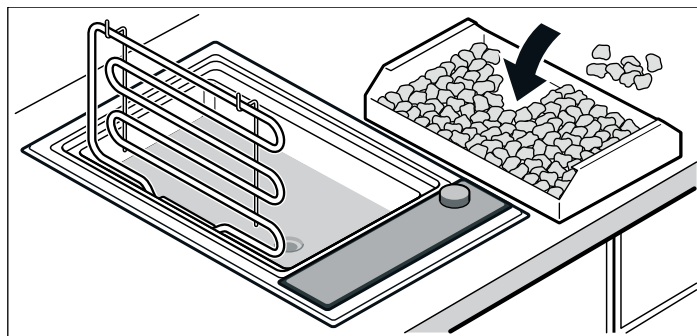
Fyll grillbeholderen med vann før hvert bruk. Vannmengden avhenger av om du ønsker å benytte lavasteinene. Lavasteinene holder på varmen fra grillelementet og sørger dermed for en intensiv varmestråling og jevn varmefordeling.

## 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 vanddamp 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 skinnen 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 kapittelet 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	Fjern grove rester med en oppvaskbørste. Legg grillristen i bløt i vasken. Rengjør med oppvaskbørste og vaskemiddel og tørk grundig.  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.  <b>Må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.</b>
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).

Apparatdel/overflate	Anbefalt rengjøring
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 glasskeramikkkdeksel	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
- Stekeovnsspray
- Harde, ripende oppvasksvamper, børster eller skureputer
- Vask nye svampkluter grundig før bruk

## Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon.

### E-nummer og FD-nummer:

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.) for apparatet. Typeskiltet med numrene finner du på apparatpasset.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker på grunn av feilbetjening også under garantiiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	<b>21</b>
Orsaker till skador .....	22
<b>Återvinning</b> .....	<b>22</b>
Miljövänlig avfallshantering .....	22
<b>Lära känna enheten</b> .....	<b>23</b>
Din nya lavastensgrill .....	23
Brytare och driftsindikator .....	23
Överhettningsskydd.....	23
<b>Före första användning</b> .....	<b>23</b>
Rengöring.....	23
Värma upp grillen .....	23
<b>Grilla med vatten och lavasten</b> .....	<b>24</b>
Fylla på vatten .....	24

Grilltabell.....	24
Efter grillning.....	25
<b>Tips och trix</b> .....	<b>25</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>25</b>
Rengöra enheten .....	25
Använd inte dessa rengöringsmedel.....	25
<b>Service</b> .....	<b>26</b>

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) och onlineshop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ 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.

Kontrollera enheten efter uppackning. 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. Lägg 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!

### **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**

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

### **Miljövänlig avfallshantering**

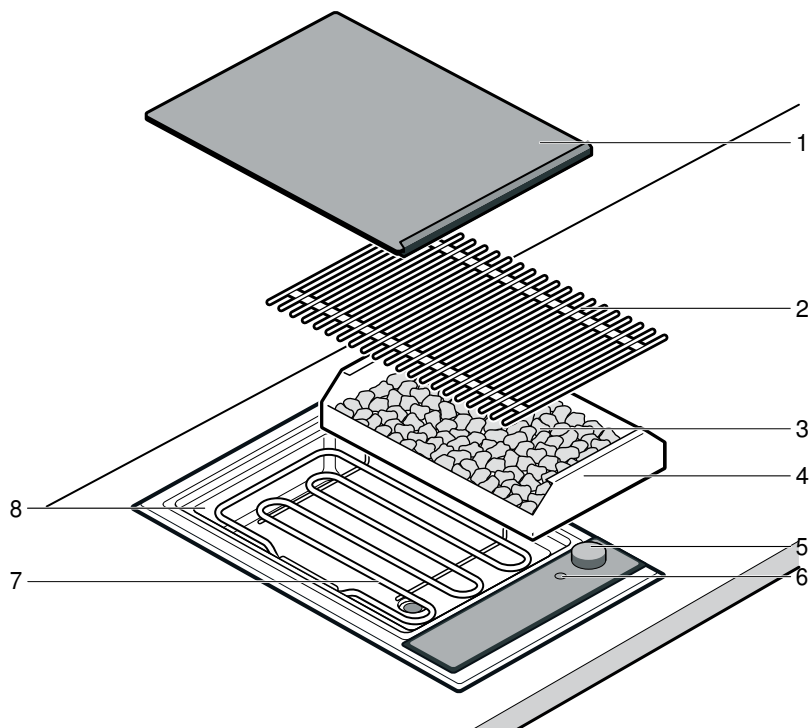


Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom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

# 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 grillvärmens. När grillen har svalnat tillräckligt slås grillvärmens 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

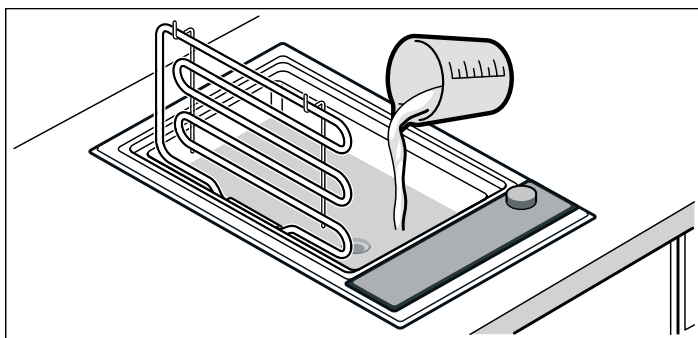
Värm upp grillen utan mat i några minuter på högsta effektnivå. Då försvinner fabrikslukten. Vid första uppvärmningen är det normalt med en lättare rökutveckling.

# Grilla med vatten och lavasten

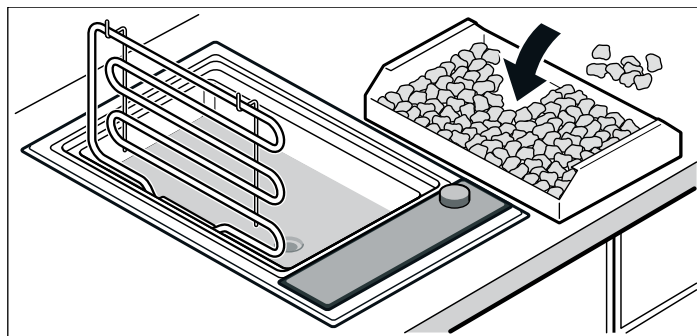
Fyll alltid grillbehållaren med vatten före användning. Vattenmängden beror på om du ska använda lavasten eller ej. Lavastenen lagrar grillelementens värme och ger en intensiv värmestrålning och en jämnare fördelning av värmen.

## 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 hålla 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 lavastena	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 glaskeramikklocket förrän grillen har svalnat helt. Låt fuktig lavasten torka innan du lägger på glaskeramikklocket, 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 köttsaften inte kan tränga ut.
- Pensla eller marinera först det som ska grillas med värmetålig olja (t.ex. jordnötssolja). 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, lönsirap 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	Ta bort grövre rester med en diskborste. Lägg gallret i blöt i diskhon. Rengör med diskborste och diskmedel, torka noga.  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.  <b>Diska inte i diskmaskin!</b>

Komponent/Yta	Rekommenderad rengöring
Lavastensbehållare och grillbehållare	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).
Lavasten	Mycket fuktiga lavastener kan eventuellt torkas i ugnen, vid 200 °C. På så sätt undviker du mögelbildning.  Byt lavastenerna 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.  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.
Kontrollpanel och glaskeramikklock	Rengör med en mjuk, fuktad trasa och lite diskmedel; trasan får inte vara för blöt. Eftertorka med mjuk trasa.

## 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.

## **E- och FD-nummer:**

Ange produktens E- och FD-nummer vid kontakt med service. Typskylten med numren hittar du på garantibeviset till enheten.

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

## **Reparationsuppdrag och råd vid fel**

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>27</b>
Αιτίες των ζημιών .....	28
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	<b>29</b>
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	29
<b>Για να γνωρίσετε τη συσκευή</b> .....	<b>29</b>
Το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας .....	29
Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας .....	29
Προστασία υπερθέρμανσης .....	29
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>30</b>
Καθαρισμός.....	30
Θέρμανση του γκριλ .....	30
<b>Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα</b> .....	<b>30</b>
Ξαναγέμισμα με νερό .....	30

Πίνακας του γκριλ .....	30
Μετά το ψήσιμο στο γκριλ.....	31
<b>Συμβουλές και τεχνάσματα</b> .....	<b>31</b>
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>32</b>
Καθαρισμός της συσκευής.....	32
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού.....	32
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>33</b>

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) και στο online-shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό

χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά καύσης σε αυτή τη συσκευή.

## **Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το λίπος που στάζει μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ να αναφλεγεί. Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.
- Το γκριλ παραμένει μετά την απενεργοποίηση για πολύ χρόνο ζεστό. Μετά την απενεργοποίηση μην ακουμπήσετε το γκριλ για 30 - 45 λεπτά.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε

το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

## **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

## **Αιτίες των ζημιών**

### **Προσοχή!**

- Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα λεκανάκι του γκριλ ή αλουμινόχαρτο. Έτσι προκαλείται ζημιά στη σχάρα του γκριλ.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην υαλοκεραμική κονσόλα χειρισμού ή στο υαλοκεραμικό κάλυμμα, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

# Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

## Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον

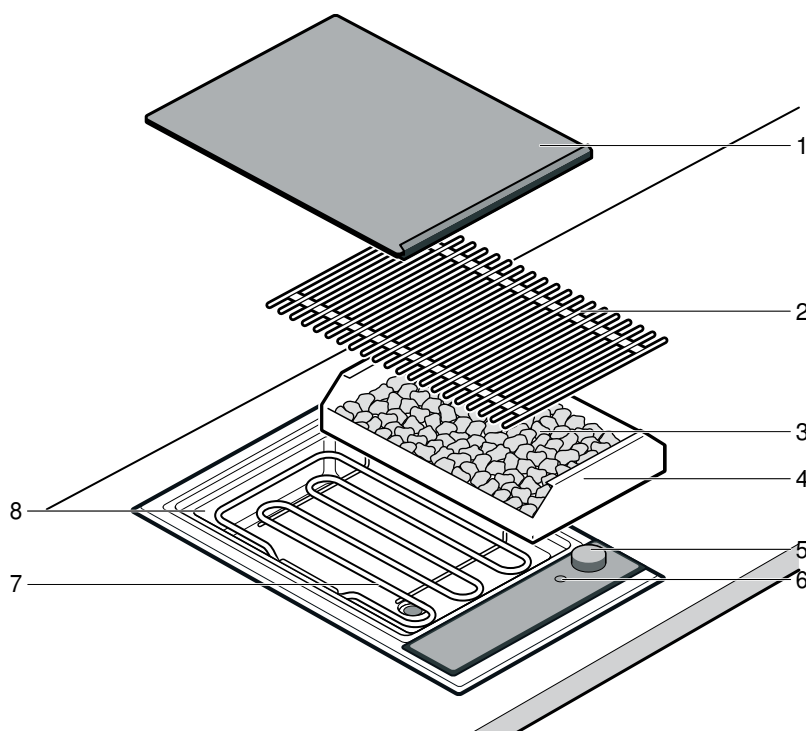


Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

# Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα στοιχεία και τις λειτουργίες της καινούργιας σας συσκευής.

## Το νέο σας γκριλ πυρολίθων λάβας



Αριθ.	Χαρακτηρισμός
1	Υαλοκεραμικό κάλυμμα
2	Σχάρα του γκριλ
3	Πυρόλιθοι από λάβα
4	Δοχείο πυρολίθων
5	Διακόπτης
6	Λυχνία λειτουργίας
7	Θερμαντικό σώμα του γκριλ
8	Δοχείο του γκριλ (λουτρό νερού)

## Προστασία υπερθέρμανσης

Η προστασία υπερθέρμανσης σε περίπτωση υπερθέρμανσης του γκριλ απενεργοποιεί τη θέρμανση του γκριλ. Όταν κρυώσει αρκετά το γκριλ, ενεργοποιείται ξανά αυτόματα η θέρμανση του γκριλ.

## Διακόπτης και λυχνία λειτουργίας

Με το διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ του γκριλ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμαντική ισχύ συνεχώς (χωρίς βαθμίδες). Μετά το ψήσιμο στο γκριλ γυρίστε το διακόπτη στο 0, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Η λυχνία λειτουργίας ανάβει, όταν το γκριλ είναι ενεργοποιημένο.

**Υπόδειξη:** Το γκριλ ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

# Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το γκριλ. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

## Καθαρισμός

Καθαρίστε καλά το γκριλ και τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

## Θέρμανση του γκριλ

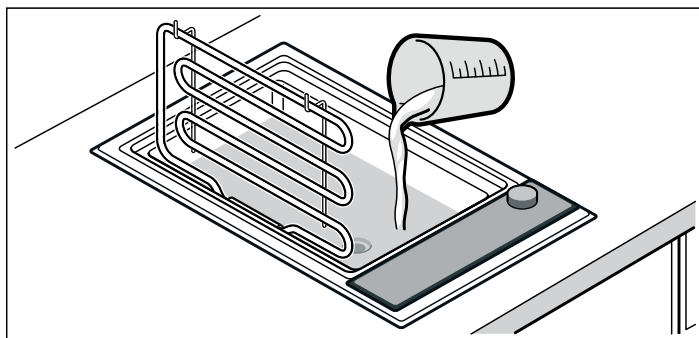
Θερμάνετε το γκριλ χωρίς ψητό για μερικά λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα. Έτσι απομακρύνεται η μυρωδιά της νέας συσκευής. Στην πρώτη θέρμανση μια ελαφριά δημιουργία καπνού είναι κάτι το κανονικό.

# Ψήσιμο στο γκριλ με νερό και πυρόλιθους από λάβα

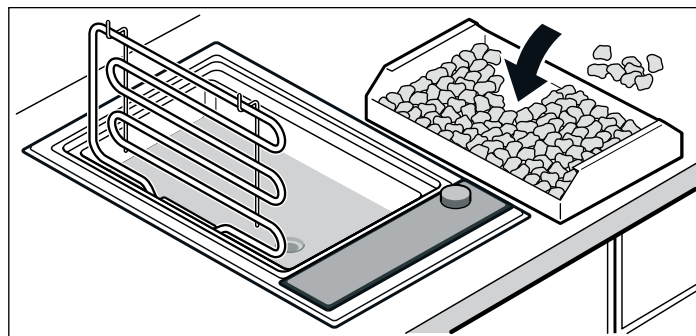
Γεμίστε το δοχείο του γκριλ πριν από κάθε χρήση με νερό. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται, από το εάν θα χρησιμοποιήσετε τους πυρόλιθους από λάβα. Οι πυρόλιθοι αποθηκεύουν τη θερμότητα του θερμαντικού σώματος του γκριλ, προσφέροντας έτσι μια εντατική ακτινοβολία και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

### Προσθήκη νερού και πυρολίθων από λάβα

1. Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και ανεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Βγάλτε το δοχείο πυρολίθων από τη συσκευή.
2. Προσθέστε νερό στο δοχείο πυρολίθων.  
Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: 0,7 λίτρα (κάτω μαρκάρισμα)  
Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: 2,5 λίτρα (επάνω μαρκάρισμα)



3. Για το ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: Βγάλτε τους πυρόλιθους από τη συσκευασία και βάλτε τους στο δοχείο πυρολίθων. Τοποθετήστε το δοχείο πυρολίθων στη συσκευή.



4. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ, τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ.

Το γκριλ βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

## Ξαναγέμισμα με νερό

Εάν υπάρχει πολύ λίγο νερό στο δοχείο του γκριλ, τότε η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιεί τη συσκευή. Προσέξτε γι' αυτό κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ τη στάθμη του νερού στο δοχείο του γκριλ και προσθέστε ενδεχομένως νερό.

Ψήσιμο στο γκριλ με πυρόλιθους από λάβα: κάτω μαρκάρισμα  
Ψήσιμο στο γκριλ χωρίς πυρόλιθους από λάβα: επάνω μαρκάρισμα

### ⚠ Κίνδυνος ζεματισματος!

Εάν στο ξαναγέμισμα χυθεί νερό πάνω στην καυτή σχάρα του γκριλ ή το θερμαντικό σώμα του γκριλ δημιουργείται καυτός υδρατμός. Στο ξαναγέμισμα μην πιάνετε το γκριλ και μη χύνετε νερό πάνω στα καυτά εξαρτήματα.

## Πίνακας του γκριλ

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για ένα προθερμασμένο γκριλ. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του ψητού για γκριλ.

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ, αφού πρώτα περάσει ο χρόνος προθέρμανσης.

Γυρίστε το ψητό για γκριλ το λιγότερο μία φορά.

Ψητό για γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10
Μπριζόλα T-Bone, ροζέ, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, χωρίς κόκκαλα	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16
Χοιρινές κοτολέτες*, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20

\* Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου

\*\* Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

\*\*\* Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

\*\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές

\*\*\*\*\* Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε φέτες με πάχος 1 cm, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα

Ψητό για γκριλ	Χρόνος προθέρμανσης στη βαθμίδα 9 σε λεπτά	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από πυρόλιθους	Θέση του διακόπτη κατά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ σε λεπτά
Αρνίσια μπριζολάκια, ροζέ, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φτερούγες από κοτόπουλο, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20
Φιλέτο γαλοπούλας, φυσικό, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μπριζόλα σολομού**, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25
Μπριζόλα τόνου**, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15
Πέστροφα***, ολόκληρη, 200 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Μεγάλες γαρίδες, από 30 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15
Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17
Σουβλάκια****, από 100 γρ.	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25
Λουκάνικο για γκριλ, από 100 γρ.	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20
Λαχανικά*****	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12

\* Χαράξτε κατά μήκος του κόκκαλου

\*\* Λαδώστε τη σχάρα του γκριλ

\*\*\* Λαδώστε καλά την πέτσα, πριν το γύρισμα λαδώστε ακόμα μια φορά

\*\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές

\*\*\*\*\* Π.χ. μελιτζάνες, κολοκυθάκια σε φέτες με πάχος 1 cm, πιπεριές κομμένες στα τέσσερα

## Μετά το ψήσιμο στο γκριλ

Τοποθετήστε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς το γκριλ. Αφήστε τους υγρούς πυρόλιθους να στεγνώσουν εντελώς, προτού τοποθετήσετε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθεί μούχλα.

Εάν κατά το άδειασμα το νερό είναι ακόμα καυτό, προσθέστε πρώτα κρύο νερό για να κρυώσει! Για το άδειασμα του νερού

τοποθετήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο κάτω από τη βάνα αποχέτευσης. Ανοίξτε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό 90° προς τα κάτω. Μετά κλείστε τη βάνα, γυρίζοντας το μοχλό μέχρι το τέρμα προς τα επάνω.

## Συμβουλές και τεχνάσματα

- Προθερμάνετε πάντοτε το γκριλ. Έτσι με την εντατική ακτινοβολία της θερμότητας μπορεί να σχηματιστεί γρήγορα μια κρούστα και ο ζυμός του κρέατος δεν μπορεί πλέον να εξέλθει.
- Μπορείτε να αλείψετε ή να μαρινάρετε το φαγητό πριν το ψήσιμο στο γκριλ με ανθεκτικό στη θερμότητα λάδι (π.χ. φυσικό λάδι). Έτσι πετυχαίνετε μια καλύτερη γεύση. Προσέχετε, να μην χρησιμοποιήσετε πολύ λάδι / μαρινάδα, επειδή διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν φλόγες και δυνατός καπνός.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο στο γκριλ. Διαφορετικά μπορούν να εξέλθουν οι διαλυτές θρεπτικές ουσίες και ο ζυμός του κρέατος.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή μπολ ψησίματος στο γκριλ.
- Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος, αφού πρώτα ξεκολλάνε εύκολα από τη σχάρα. Σε περίπτωση που παραμείνει κρέας κολλημένο στη σχάρα, καταστρέφονται οι ίνες και εξέρχεται ο ζυμός του κρέατος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ μην τρυπήσετε το κρέας, επειδή διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ο ζυμός του κρέατος.
- Παστωμένα, όπως χοιρομέρι ή χοιρινό αλά Κάσελ, δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έναν ανθυγιεινό συνδυασμό.
- Χαράξτε αρκετές φορές τις κοτολέτες στο κόκκαλο και στο στρώμα του λίπους, για να μην κurtώσουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ.
- Απομακρύνετε τα στρώματα του λίπους καλύτερα μετά το ψήσιμο στο γκριλ και όχι πριν, διαφορετικά χάνει το κρέας χυμό και άρωμα.
- Τα κομμάτια πουλερικών ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος στο γκριλ τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Τα φρούτα μπορούν να καρυκευτούν ανάλογα με τη γεύση μετά το ψήσιμο στο γκριλ με μέλι, σιρόπι από σφεντάμι ή χυμό λεμονιού.
- Λαχανικά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. καλαμπόκι (στάχυς αραβοσίτου)) μπορείτε να τα βράσετε λίγο πριν το ψήσιμο στο γκριλ.
- Ψήνετε στο γκριλ το φιλέτο ψαριού πρώτα με τη μεριά της πέτσας. Αλείψτε την πέτσα με λάδι, για να μην κολλήσει στη σχάρα του γκριλ.
- Σερβίρετε το ψημένο στο γκριλ φαγητό καυτό. Μην το κρατάτε ζεστό, διαφορετικά θα σκληρύνει.
- Το λίπος που στάζει μπορεί να αναφλεγεί πάνω στο θερμαντικό σώμα και να δημιουργήσει φλόγες και καπνό. Για να το αποφύγετε, θα πρέπει τα φαγητά που περιέχουν πολύ λίπος να ψήνονται στο γκριλ πάνω από λουτρό νερού.

# Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

## Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

## Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

## Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού έχει κρυώσει. Έτσι αποφεύγετε το κάψιμο των υπολειμμάτων. Εάν καούν πολλές φορές τα υπολείμματα, τότε απομακρύνονται μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Μην ξύνετε τα καμένα υπολείμματα, αλλά μουλιάστε τα σε νερό με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Αφαιρέστε τη σχάρα του γκριλ και στρέψτε τα θερμαντικά σώματα προς τα επάνω. Βγάλτε έξω τη λεκάνη των πυρόλιθων λάβας μαζί με τους πυρόλιθους.

## Μέρος συσκευής/ επιφάνεια Συναρμολογημένος καθαρισμός

Σχάρα του γκριλ Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με μια βούρτσα καθαρισμού. Μουλιάστε τη σχάρα του γκριλ στο νεροχύτη. Καθαρίστε τη με μια βούρτσα και υγρό καθαρισμού πιάτων και στεγνώστε την καλά.

Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582) και αφήστε το να δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια πλύντε την καλά και στεγνώστε την. Προσέξτε τις υποδείξεις συσκευασίας του καθαριστικού.

### Μην τον καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων!

Λεκάνη των πυρόλιθων λάβας και δοχείο του γκριλ Αφαιρέστε τους πυρόλιθους, ή αδειάστε το νερό. Καθαρίστε τους στο νεροχύτη με νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων με μια βούρτσα και στεγνώστε τους μ' ένα μαλακό πανί. Αφήστε τη σκληρή ρύπανση να μουλιάσει ή απομακρύνετε την με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 463582).

Πυρόλιθοι από λάβα Στεγνώνετε τους πολύ υγρούς πυρόλιθους κάπου-κάπου στο φούρνο στους 200 °C. Έτσι μπορεί να αποφευχθεί ένας πιθανός σχηματισμός μούχλας.

Αντικαταστήστε τους πυρόλιθους από λάβα, όταν αυτοί είναι μαύροι. Οι πυρόλιθοι είναι τότε γεμάτοι με λίπος και μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να δημιουργηθεί δυνατός καπνός ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί.

Τους κατάλληλους πυρόλιθους μπορείτε να τους προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα (αριθμός παραγγελίας LV 030 000). Προσέξτε στην τοποθέτηση, να μην ακουμπήσει το θερμαντικό σώμα του γκριλ απευθείας πάνω στους πυρόλιθους.

Πεδίο χειρισμού και υαλοκεραμικό κάλυμμα Καθαρίστε τα με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων, το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ βρεγμένο. Στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.

## Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.)
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια



---

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **Αριθμός E και αριθμός FD:**

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

## **Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**

**GR** 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>34</b>	Izgara tablosu .....	37
Hasar nedenleri .....	35	Izgaradan sonra .....	38
<b>Çevre koruma</b> .....	<b>35</b>	<b>İpuçları ve öneriler</b> .....	<b>38</b>
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha .....	35	<b>Temizleme ve bakım</b> .....	<b>38</b>
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>36</b>	Cihazın temizlenmesi .....	38
Yeni lav taşlı ızgaranız .....	36	Bu temizleme maddelerini kullanmayın .....	39
Şalter ve çalışma lambası .....	36	<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>39</b>
Aşırı ısınma emniyeti .....	36		
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>36</b>		
Temizlik .....	36		
Izgaranın ısıtılması .....	36		
<b>Su ve lav taşıyla ızgara</b> .....	<b>37</b>		
Su doldurulması .....	37		

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ve Online-Mağaza: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ 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 kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

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 sprej 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.

### **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**

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

### **Çevrenin korunması kurallarına uygun imha**

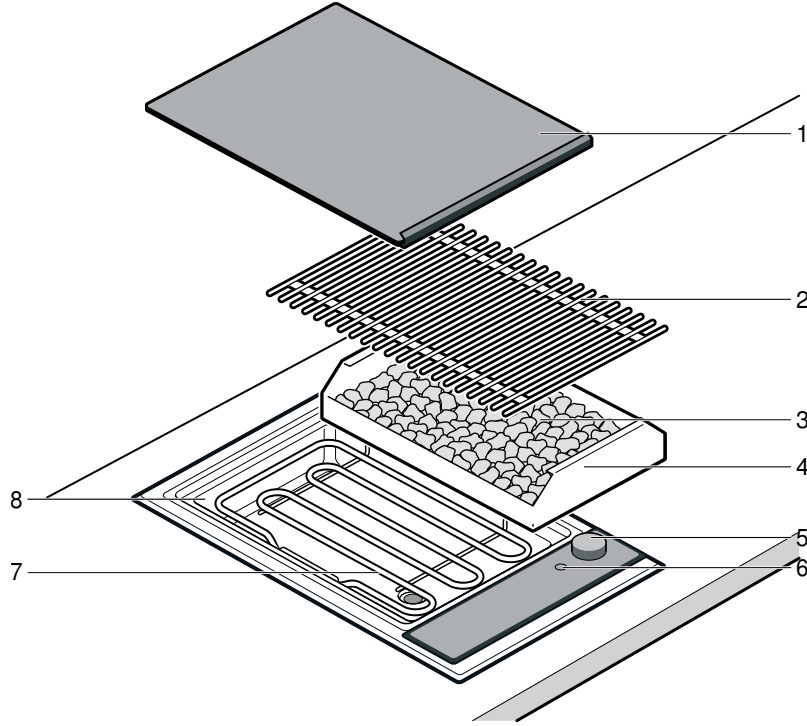


Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

# 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)

### 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.

### Aşırı ısınma emniyeti

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

## İlk kullanımdan önce

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

### Temizlik

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

### Izgaranın ısıtılması

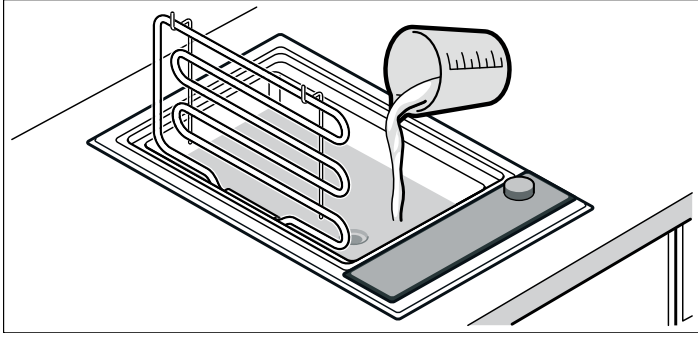
Izgarayı, ızgara malzemesini üzerine yerleştirmeden önce birkaç dakika süreyle en yüksek düzeyde ısıtınız. Böylece yeni cihaz kokusu giderilmiş olur. İlk ısıtma sırasında hafif bir duman oluşumu normaldir.

# Su ve lav taşıyla ızgara

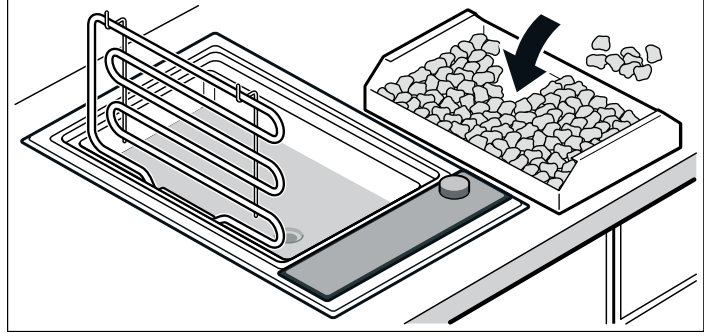
Her kullanım öncesinde su kabını suyla doldurunuz. Su miktarı, lav taşı kullanmak isteyip istemediğinize bağlı olarak değişir. Lav taşları ızgara ısıtıcının sıcaklığı depolar ve böylece yoğun bir ısınma ve eşit bir ısı dağılımı sağlar.

## Su ve lav taşlarının doldurulması

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



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



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

## Su doldurulması

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

Lav taşlarıyla ızgara: Alt işaret

Lav taşları olmadan ızgara: Üst işaret

## ⚠ Haşlanma tehlikesi!

Doldurma sırasında sıcak ızgara teline veya ızgara ısıtıcıya su değerse sıcak su buharı oluşur. Doldurma sırasında ızgaranın 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	Düzye 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, doğal, 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.
- Pişirilecek 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 bileşimler 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 kirlere bir gece bekleyiniz. Daha sonra iyice durulayınız ve kurulayınız. Deterjan ambalajındaki uyarıları dikkate alınız. <b>Bulaşık makinesinde yıkamayınız!</b>
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.

<b>cihaz parçası/ yüzey</b>	<b>Önerilen temizlik</b>
Lav taşları	<p>Çok nemli lav taşlarını arada bir fırında 200 °C sıcaklıkta kurutunuz. Böylece mantar oluşumu engellenebilir.</p> <p>Lav taşları siyahlaşırsa taşları değiştiriniz. Bu durumda lav taşları yağla dolmuştur ve çalışma sırasında duman çıkarabilir veya yağı alev alabilir.</p> <p>Uygun yeni lav taşlarını satıcınızdan alabilirsiniz (sipariş numarası LV 030 000). Doldurma sırasında ızgara ısıtıcının doğrudan lav taşlarına temas etmemesine dikkat ediniz.</p>
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.

### **E numarası ve FD numarası:**

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

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

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### **Arızalarda onarım siparişi ve danışma**

**TR** 444 6333

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000689623

911011