



Vapogrill

7003.1200 - 7003.1205 - 7003.1210

User Manual

Gebruikershandleiding

Gebrauchsanweisung

Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1. INSTALLATION AND SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1. INSTALLATION	4
1.2. FAULTS.....	4
1.3. SAFETY	4
1.4. ENERGY SAVING	4
1.5. MAINTENANCE	4
1.6. ATTENTION.....	4
1.7. GUARANTEE	4
2. OPERATING INSTRUCTIONS	5
2.1. FIRST USE	5
2.2. THE VAPOGRILL EFFECT	5
2.3. TIPS	5
3. LIST OF SPARE PARTS.....	6

NEDERLANDS

1. INSTALLATIE EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	7
1.1. INSTALLATIE.....	7
1.2. STORINGEN	7
1.3. VEILIGHEID	7
1.4. ENERGIEBESPARING	7
1.5. ONDERHOUD	7
1.6. OPGELET	7
1.7. GARANTIE	7
2. GEBRUIKSAANWIJZING	8
2.1. INGEBRUIKNAME	8
2.2. HET VAPOGRILL EFFECT	8
2.3. TIPS	8
3. STUKLIJST ONDERDELEN	9

DEUTSCH

1. INSTALLATION UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	10
1.1. INSTALLATION	10
1.2. STORUNGEN.....	10
1.3. SICHERHEIT	10
1.4. ENERGIEEINSPARUNG	10
1.5. UNTERHALT	10
1.6. ACHTUNG.....	10
1.7. GARANTIE	10
2. GEBRAUCHSANWEISUNG	11
2.1. INBETRIEBNAHME.....	11
2.2. DER VAPOGRILL EFFEKT	11
2.3. TIPS	11
3. ERSATZTEILE	12

FRANÇAIS

1. PRESCRIPTIONS D'INSTALLATION ET SECURITE	13
1.1. INSTALLATION	13
1.2. PANNES	13
1.3. SECURITES	13
1.4. ECONOMIE D'ENERGIE	13
1.5. ENTRETIEN	13
1.6. ATTENTION.....	13
1.7. GARANTIE	13
2. MODE D'EMPLOI.....	14
2.1. MISE EN SERVICE	14
2.2. EFFECT VAPOGRILL.....	14
2.3. QUELQUES EXEMPLES	14
3. LISTE PIECES DE RECHANGE	15
 ELEKTRISCH SCHEMA / ELEKTRISCHES SCHEMA / ELECTRICAL SCHEME / SCHEMA ELECTRIQUE	 16

1. INSTALLATION AND SAFETY INSTRUCTIONS

1.1. INSTALLATION

Make sure that the connection to the mains corresponds to the one on the identification label at the bottom of your apparatus. Foresee a good earthing. Put the apparatus on a solid table and make sure it stays flat and levelled.

1.2. FAULTS

If your grill does not work, check the following:

1. if the plug is well plugged in.
2. are the fuses in the supply line intact.
3. is the energy loss switch out.

Bring the apparatus to the most nearby Combisteel service center.

1.3. SAFETY

1. never open the apparatus yourself.
2. always foresee a good earthing.
3. never immerse the apparatus in water.
4. never touch the griddle when the apparatus is working.
5. never leave paper or textile on the resistances.

1.4. ENERGY SAVING

The VAPOGRILL is sparing with energy mainly because the apparatus never has to be in a stand-by position, for the apparatus is at operating temperature after 2 minutes. Preheating is superfluous. do not keep the heating elements on maximum power (position 3) unloaded after the grilling this could cause overheating and permanent deformation of the heating elements.

1.5. MAINTENANCE

Your VAPOGRILL is self-cleaning by pyrolysis, i.e. that the grill surface burns itself clean by overheating of the grill element. It suffices to turn the knob into its highest position after grilling (pos.3) during 20 minutes, whilst the water tray remains filled with ± 4 cm of water.

The grill will then become white-grey and the fur on the element is released from itself. Continue cleaning the grill with a copper brush. Never use a knife or a steel brush as that may damage the grill.

The catching tray is made of heavy enamelled steel plate, easy to clean and suited for any type of dish washing machine. To remove the tray, turn away the grill element and leave it in its vertical position. The stainless steel base plate can be cleaned with a wet cloth.

1.6. ATTENTION

IMPORTANT: NEVER USE A HIGH PRESSURE JET-PIPE TO CLEAN THE APPARATUS ON THE OUTSIDE. THIS MAY CAUSE DAMAGE TO ELECTRICAL COMPONENTS AND WIRINGS. DO NOT IMMERSE THE APPARATUS IN WATER.

1.7. GUARANTEE

The following manufacturing guarantee is foreseen:

- 1 year on the construction, man-hours and spare parts.

For repair, the apparatus should be taken to one of the hereafter-mentioned service centers.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. FIRST USE

Before starting to use the VAPOGRILL definitively, it is recommended to switch it on position 2 during 15 minutes without any dishes on it. With the combined switching and regulation knob the grill is on the one hand switched on and on the other hand the tension can be regulated steeples for each grill element separately. The control lamp stays lit as long as the grill stays under tension. Regulations and grilling times are summarised under the item "TIPS".

2.2. THE VAPOGRILL EFFECT

With the VAPOGRILL it is important that the catching tray is filled with water (± 4 cm) on beforehand. This water starts evaporating by the radiated heat. Compared to other grills that grill in air with 0% humidity, the VAPOGRILL works in 100% saturated humid air.

By that, the natural juices of the dishes cannot be absorbed by the environment and loss of weight is avoided. The grease dripping from the dishes falls into the water tray and stays floating on the water. By this, this grease does not continue to burn, does not smoke and does not emit bad or strange tastes. The most commonly used position to grill is between 2 and 3, depending on the grill marking one wants to obtain. With the VAPOGRILL, dishes can be personalised with herbs, oiling and even flambé. With the VAPOGRILL, grilling of meat without addition of oil or other grease is possible (diet food). VAPOGRILL resistances never stick unless one works at a too low temperature (pos. 1 to 2). More about the grilling technique under item "TIPS".

ATTENTION:

***** NEVER FILL COLD WATER THROUGH THE RED-HOT RESISTANCES *****

2.3. TIPS

Not only meat, but also crustacean, fish and bread can be prepared to delicious, original dishes on your vapogrill. Just like with a barbecue, all dishes can be given a personal touch with your VAPOGRILL. The enclosed table was dressed in function of weight and standard cutting up of the meat. Times must be adapted in function of the thickness and your customer's requirements. In the table, you also find dishes, weights, cooking times, grill-methods, indicated with a letter A thru E.

A Method for crustacea:

Such as gambas, scampi, lobster etc. Smaller crustacean up to 200 gr. can simply be put on the grill.

Bigger ones, like lobster and spiny lobster, are cut into half over the length and put on the grill with the shell. These can then be smeared with a sauce and after grilling be finished with garlic butter. The sauce exists of melted butter, a dash of wine, the juice of 1 melon, a small additive of garlic, mixed grill herbs, pepper and salt.

B Method for all sorts of meat:

To apply the herbs (if needed) on the meat, these can be preliminarily be diluted in white wine (even with a dash of brandy). This creates the advantages that the dry herbs dissolve more rapidly and give their full flavour to the wine. Pepper and salt can be added to the same solution. Spice the meat with a small brush in one movement. Do preferably not use any oil for the taste.

C Method for fish up to 500 gr.:

For fillet of salmon as well as tunny-fish, trout and all sorts of solid fish, one uses a sauce of melted butter, a dash of white wine, the juice of 1 lemon, mixed with grill herbs, pepper and salt. Regularly smear during grilling.

D Method for fish and meat of more than 500 gr.:

Fish or meat are to be worked as under item B and C. First the outside must clearly be worked with the grill pattern. Then the cooking should be continued in an aluminium foil. A core temperature meter can help to determine that the dish is ready.

E Method for grilling bread:

Put the resistances in their highest position (3). Grilling goes very fast. After having put on the last slice, the first one can already be turned. Repeat this movement 4 times. After the second time twist by a 1/4 turn in order to obtain a checked grill pattern. The capacity of grilling bread on your vapo grill is much bigger than the most perfect toasters. You will daily discover new recipes as also fruit, vegetables can be prepared on the grill resistances.

DISHES	WEIGHT	POSITION	TIME	METHOD	REMARK
<u>Fish:</u>					
Fil. of salmon	200 gr.	2,75	8'	C	
Trout	300 gr.	2,75	12'	C	
Salmon	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Pike	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Gamba's	80 gr.	3	8'	A	Finishing
<u>Meat:</u>					
T' bone-steak	400 gr.	2,75	5'	B	Bleu
T' bone-steak	400 gr.	2,75	6,3'	B	Medium
Beef	200 gr.	2,75	± 4'	B	
Veal	200 gr.	2,5	10'	B	
Pork	200 gr.	2,5	10'	B	
Lambs rib	75 gr.	2,5	5'	B	
Lambs leg	1250 gr.	2,5	15'+45'	D	Medium
Sausage	100 gr.	2	10'	B	
Hamburger	150 gr.	2,5	7'	B	
<u>Poultry</u>					
Spring chick	450 gr.	2,5	15'	B	
Quail	50 gr.	2	5'	B	
Grilling bread	Toast	3	30'	E	Turn quickly

3. LIST OF SPARE PARTS

DESCRIPTION:

ARTICLE NUMBER:

CONTROLE LAMP YELLOW 230V	AAJ/78/2100
CABLE GLOUD WITH EXTRACT FORCE PG13,5	AAJ/96/9300
SCREW NUT FOR CABLE GLOUD PG13,5	AAJ/87/7900
RESISTANCE FOR GRILL 1600W 230V	AAJ/91/5500
CABLE WITH PLUG 3X2,5 mm2	ASA/01/0161
PLUG WITH DOUBLE EARTHING	AAJ/75/5100
CABLE WITHOUT PLUG 5X2,5 mm2	ASA/01/0163
SET ENERGY SWITCH (COMPLETE)	ASA/03/0005
KNOB FOR ENERGY SWITCH	AAQ/08/6200
ENERGY SWITCH 230V 12A	ABJ/01/1800
ENAMELLED SAUCE PAN FOR GT/GM1	10C/00/RPED
ENAMELLED SAUCE PAN FOR GT/GM2	10C/01/RPED
ENAMELLED SAUCE PAN FOR GT/GM3	10C/02/RPED
HINGE FOOT LEFT	106/00/A6Q0
HINGE FOOT RIGHT	106/01/A6Q0

1. INSTALLATIE EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 INSTALLATIE

Zorg ervoor dat de aansluiting aan het net overeenstemt met deze opgegeven op het typeplaatje onder aan uw toestel. Zorg voor een goede aarding. Plaats het toestel op een stevige tafel en zorg ervoor dat deze goed vlak en waterpas staat.

1.2. STORINGEN

Mocht uw grill niet werken, controleer dan:

- zit de stekker goed in de wandcontactdoos.
- zijn de zekeringen in de voedingslijn nog intact.
- is de aardlek uitgesprongen.

Breng het toestel naar het dichtst bijgelegen Combisteel-servicecenter.

1.3. VEILIGHEID

- open nooit zelf het toestel.
- zorg steeds voor een goede aarding.
- dompel het toestel nooit in water.
- raak het grillrooster nooit aan wanneer het toestel in werking is.
- laat nooit papier of textiel op de grillroosters liggen.

1.4. ENERGIEBESPARING

De VAPOGRILL is zuinig met energie, vooral omdat het toestel nooit stand-by moet staan.

Het toestel is immers na 2 min. op bedrijfstemperatuur. Voorverwarmen is dus overbodig.

De weerstanden mogen niet op hun maximum vermogen (stand 3), onbelast na het grillen blijven aan staan, dit zou oververhitting en vervorming van de weerstanden tot gevolg kunnen hebben.

1.5. ONDERHOUD

Uw VAPOGRILL is zelfreinigend door pyrolise d.w.z. dat het grilloppervlak zichzelf schoon brandt door oververhitting van de grill elementen. Het volstaat dat na het grillen de regelknop in zijn hoogste stand geplaatst wordt (positie 3) en dit gedurende 20 min, terwijl de opvangschaal met ± 4 cm water gevuld blijft.

De grill wordt dan wit-grijs en de aanslag op het element komt vanzelf los. Het volstaat de grill verder met een koperen borsteltje te schuren.

Gebruik nooit een mes of stalen borstel, het risico is groot dat de grill beschadigd wordt. De opvangschaal is van zwaar geëmailleerde staalplaat, welke zich gemakkelijk laat reinigen en eveneens in elke vaatwasmachine past.

Om de schaal te verwijderen kan het grillelement weggedraaid worden en blijft dan in verticale stand staan.

De roestvrijstalen basisplaat kan met een vochtige doek gereinigd worden.

1.6. OPGELET

BELANGRIJK: GEBRUIK NOOIT EEN HOGEDRUKSPUIT OM HET TOESTEL AAN DE BUITENKANT SCHOON TE MAKEN. DIT KAN NAMELIJK TOT GEVOLG HEBBEN DAT ELEKTRISCHE COMPONENTEN EN DE BEDRADING BESCHADIGINGEN OPLOPEN. DOMPEL HET TOESTEL NOOIT VOLLEDIG IN WATER.

1.7 GARANTIE

Op de VAPOGRILL is de volgende garantie van toepassing.

- 1 jaar op de constructie, werkuren en onderdelen.

Voor herstelling moet het toestel binnengebracht worden bij een van onze servicecentra.

2. GEBRUIKSAANWIJZING

2.1. INGEBRUIKNAME

Alvorens de VAPOGRILL definitief in gebruik te nemen, verdient het aanbeveling deze gedurende 15 min. zonder gerechten in te schakelen op stand 2. Met de gecombineerde schakel- en regelknop wordt enerzijds de grill ingeschakeld en anderzijds de toevoer van spanning traploos geregeld, dit voor elk grill-element afzonderlijk. Het controlelampje blijft steeds aan zolang de grill onder spanning staat. Regelstanden voor het grillen en grilltijden zijn verder onder rubriek "TIPS" samengevat.

2.2. HET VAPOGRILL EFFECT

Bij de VAPOGRILL is het belangrijk, dat vooraf de opvangschaal met water gevuld wordt (± 4 cm). Het is dit water dat door de stralingswarmte begint te verdampen.

In vergelijking met andere grill-toestellen, welke roosteren in lucht met een vochtigheidsgraad van 0%, werkt de VAPOGRILL met een omgevingslucht, 100% verzadigd. Hierdoor kunnen de natuurlijke sappen der gerechten niet opgenomen worden door de omgeving en treedt er geen gewichtsverlies op.

Het vet dat uit de gerechten druipt komt in de opvangschaal terecht en blijft boven water drijven. Hierdoor verbrandt dit afvalvet niet verder, rookt niet en geeft geen slechte, noch vreemde smaken af.

De meest gebruikte stand om te grillen is tussen 2 en 3, naargelang men de grill markering meer of minder wil doen uitkomen. Met de VAPOGRILL kunnen gerechten gepersonaliseerd worden, dit door het te kruiden, bestrijken en zelfs flamberen.

Met de VAPOGRILL is vlees roosteren zonder toevoeging van olie of andere vetstoffen mogelijk (dieetvoeding).

De weerstanden van de VAPOGRILL kleven nooit tenzij er op een te lage temperatuur gewerkt wordt (stand 1 tot 2). Meer over de techniek van het grillen in de rubriek "TIPS"

OPGELET:

***** VUL NOOIT KOUD WATER DOORHEEN GLOEIENDE GRILL-WEERSTANDEN *****

2.3. TIPS

Niet allen vlees maar ook schaaldieren, vis en brood kan op de VAPOGRILL tot heerlijke originele gerechten bereid worden. Zoals bij een barbecue kunnen met de VAPOGRILL alle gerechten een persoonlijke noot krijgen. De bijgevoegde tabel werd opgemaakt in functie van gewicht en standaard versnijding van het vlees. De tijden moeten aangepast worden in functie van de dikte en aan de wens van de klant. In de tabel vindt u eveneens de gerechten, gewichten, kooktijden, ook de grill-methode, aangegeven met een kenletter van A tot E.

A Methode voor schaaldieren:

Zoals gamba's, scampi, kreeft enz. Kleine schaaldieren tot 200 gr. worden gewoon op de grill gelegd.

De groten zoals kreeft en langoest worden in de lengte midden doorgesneden en met de schelp op de grill gelegd. Deze dan met een sausje besmeren en na het grillen afwerken met een lookboter. De saus bestaat uit gesmolten boter, een scheutje wijn, het sap van 1 citroen, 2 à 3 teentjes knoflook, gemengde grillkruiden, peper en zout.

B Methode voor alle vleessoorten:

Om de kruiden (indien gewenst) op het vlees aan te brengen kunnen deze vooraf opgelost worden in witte wijn (eventueel zelfs met een scheutje cognac). Hierdoor ontstaat het voordeel dat de droge grillkruiden sneller oplossen en hun volle aroma afgeven aan de wijn. Peper en zout kunnen in dezelfde oplossing toegevoegd worden. Met een borsteltje kan het vlees in één beweging gekruid worden. Gebruik voor de smaak bij voorkeur geen olie.

C Methode voor vis tot 500 gr.:

Zowel voor zalmnoten, tonijn, forel en alle vaste vissoorten gebruikt men voor het besmeren een sausje van gesmolten boter, een scheutje witte wijn, het sap van 1 citroen, gemengd met grillkruiden, peper en zout. Tijdens het grillen regelmatig besmeren.

D Methode voor vis en vlees groter dan 500 gr.:

Hier bestaat het erin de vis of het vlees te bewerken zoals respectievelijk opgegeven in rubriek B en C. Eerst moet de buitenzijde duidelijk bewerkt worden, met het grillpatroon. Nadien moet het gaarbakken verder gezet worden in een aluminium folie. Een kerntemperatuurmeter kan helpen te bepalen of het gerecht klaar is.

E Methode voor het roosteren van brood:

Schakel de weerstanden op de hoogste stand (3). Het grillen gaat bijzonder snel. Na de laatste snede gelegd te hebben, kan de eerste reeds omgedraaid worden. Men herhaalt deze beweging 4 maal. Na de tweede maal 1/4 slag draaien om zodoende een geruit grillpatroon te verkrijgen. De capaciteit van brood roosteren ligt bij uw VAPOGRILL veel hoger dan de meeste geperfectioneerde broodroosters. Dagelijks zullen nieuwe recepten ontdekt worden, want fruit, groenten, kunnen eveneens op deze grillweerstand bereid worden.

GERECHTEN	GEWICHT	STAND	TIJD	METHODE	OPMERKING
<u>Vis:</u>					
Zalmmoot	200 gr.	2,75	8'	C	
Forel	300 gr.	2,75	12'	C	
Zalm	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Snoek	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Gamba's	80 gr.	3	8'	A	Afwerking
<u>Vlees:</u>					
T-bonesteak	400 gr.	2,75	5'	B	Bleu
T-bonesteak	400 gr.	2,75	6,3'	B	Medium
T-bonesteak	200 gr.	2,75	± 4'	B	
Rund	200 gr.	2,5	10'	B	
Kalf	200 gr.	2,5	10'	B	
Varkens	75 gr.	2,5	5'	B	
Lamsrib	1250 gr.	2,5	15'+45'	D	Medium
Lamsbout	100 gr.	2	10'	B	
Braadworst	150 gr.	2,5	7'	B	
Hamburger					
Gevogelte	450 gr.	2,5	15'	B	
Piepkuiken	50 gr.	2	5'	B	
Kwartels					
Brood geroosterd	Toast	3	30'	E	Snel omdraaien

3. STUKLIJST ONDERDELEN

OMSCHRIJVING:

CONTROLELAMP GEEL 230V
WARTEL MET TREKONTLASTING PG13,5
MOER VOOR WARTEL PG13,5
WEERSTAND VOOR GRILL 1600W 230V
AANSLUITKABEL MET STEKKER 3X2,5 mm2
STEKKER MET DUBBELE AARDING
AANSLUITKABEL ZONDER STEKKER 5X2,5 mm2
SET ENERGIESCHAKELAAR (VOLLEDIG)
KNOP VOOR ENERGIESCHAKELAAR
ENERGIESCHAKELAAR 230V 12A
GEËMAILLEERDE SAUSPAN VOOR GT/GM1
GEËMAILLEERDE SAUSPAN VOOR GT/GM2
GEËMAILLEERDE SAUSPAN VOOR GT/GM3
SCHARNIERPOOT LINKS
SCHARNIERPOOT RECHTS

ARTIKELNUMMER:

AAJ/78/2100
AAJ/96/9300
AAJ/87/7900
AAJ/91/5500
ASA/01/0161
AAJ/75/5100
ASA/01/0163
ASA/03/0005
AAQ/08/6200
ABJ/01/1800
10C/00/RPED
10C/01/RPED
10C/02/RPED
106/00/A6Q0
106/01/A6Q0

1. INSTALLATION UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

1.1. INSTALLATION

Der Anschluss mit dem Netz soll mit dem auf dem Typenschild übereinstimmen. Sorgen Sie für eine gute Erdung. Stell das Gerät auf einen starken Tisch hin, und sorg dafür, dass es schön flach und waagrecht steht.

1.2. STORUNGEN

Falls der Grill nicht wirkt, kontrollier ob:

- der Stecker gut in der Kontaktdose steckt.
- die Sicherungen noch intakt sind.
- die Verluststromsicherung ausgeschaltet ist.

Bring das Gerät zum Combisteel Kundendienst.

1.3. SICHERHEIT

- Nie selbst das Gerät aufmachen.
- Stets für eine gute Erdung sorgen.
- Das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Die Grillroste nie beruehren wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Nie Papier oder Textilwaren auf die Widerstände legen.

1.4. ENERGIEEINSPARUNG

Der VAPOGRILL ist sparsam mit Energie, vor allem weil das Gerät nie auf "stand-by" stehen muss. Das Gerät ist ja nach 2 Minuten auf Betriebstemperatur. Vorheizen ist unnötig.

Heizkörpern sollten nicht auf maximum leistung (position 3), unbelastet nach dass grillen eingestellt bleiben. Überhitzung und beständige Umformung von die heizkörpern könnte resultieren.

1.5. UNTERHALT

Ihr VAPOGRILL ist selbstreinigend durch pyrolise, d.h. dass die Grilloberfläche sich selbst schönbrennt durch Überhitzung der Grillelemente. Es genügt, dass der Regelknopf nach dem Grillen, in der höchsten Position gestellt wird (Pos.3) während 20 Minuten, während die Auffangschale mit ± 4 cm Wasser gefüllt bleibt.

Der Grill wird dann weiss-grau und der Ansatz auf dem Element kommt von selbst los. Es genügt den Grill nachher mit einer Kupfernen Borste abzuscheuern

Nie ein Messer oder eine stählerne Borste benutzen, denn das Risiko, dass der Grill beschädigt wird, ist gross. Die Auffangschale ist aus schwerer emaillierten Stahlplatte die sich leicht reinigen lässt und in jeder Geschirrspülmaschine passt. Um die Schale zu entfernen, das Grillelement wegdrehen und in senkrechter Position stehen lassen. Die edelstählerne Grundplatte kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

1.6. ACHTUNG

WICHTIG: NIE EINE HOCHDRUCKSPITZE BENUTZEN UM DIE AUSSENSEITE DES GERÄTES ZU REINIGEN. DIES KÖNTE ELEKTRISCHE KOMPONENTE UND DIE BEDRAHTUNG BESCHÄDIGEN. DAS GERÄT NIE GANZ INS WASSER TAUCHEN.

1.7. GARANTIE

Auf den VAPOGRILL ist die folgende Garantieleistung vorgesehen.

- 1 Jahr auf Konstruktion, Arbeitsstunden und Ersatzteilen.

Für Reparatur sollte das Gerät in einem unserer Service Center eingebracht werden.

2. GEBRAUCHSANWEISUNG

2.1. INBETRIEBNAHME

Vor der definitiven Inbetriebnahme des Vapogrills wird empfohlen das Gerät ohne Gerichte in der Position 2 während 15 Minuten einzuschalten. Mit dem kombinierten Schalt- und Regelknopf wird einerseits der Grill eingeschaltet und andererseits die Spannung für jedes Grill-Element stufenlos geregelt. Die Kontrolllampe brennt solange der Grill unter Spannung steht. Die Regelstände für das Grillen und die Grillzeiten sind unter der Rubrik "TIPS" zusammengefasst.

2.2. DER VAPOGRILL EFFEKT

Bei dem VAPOGRILL ist es wichtig, dass die Auffangschale vorab mit Wasser gefüllt ist (± 4 cm). Dieses Wasser beginnt durch die Strahlungs-wärme zu verdampfen. Im Vergleich zu anderen Grill-Geräten die in Luft mit 0% Feuchtigkeitsgrad rösten, wirkt der VAPOGRILL mit 100% gesättigter Umgebungsluft.

Dadurch können die natürlichen Säfte der Gerichte nicht durch die Umgebung aufgenommen werden und wird Gewichtsverlust vermieden.

Fett das aus den Gerichten tropft gerätet in der Auffangsschale und bleibt auf dem Wasser schwimmen. Hierdurch verbrennt dieses Abfallfett nicht weiter, raucht nicht und verbreitet keine schlechte oder fremde Geschmäcke. Der am meisten benutzte Stand zum Grillen befindet sich zwischen 2 und 3 je nachdem man die Grillmarkierung besser abheben will.

Mit dem VAPOGRILL können Gerichte mit Gewürz, Bestreichung und Flambieren personalisiert werden. Mit dem VAPOGRILL kann man Fleisch ohne Hinzufügung von Öl oder sonstige Fettstoffe rösten (Schonkost).

Die Widerstände des VAPOGRILL kleben nie es sei es wird auf einer zu niedrigeren Temperatur gearbeitet (Stand 1 bis 2). Mehr über die Technik des Rösten in Rubrik "TIPS".

ACHTUNG:

***** NIE KALTES WASSER HINDURCH DIE GLÜHENDEN WIDERSTANDE FÜLLEN *****

2.3. TIPS

Nicht nur Fleisch aber auch Krustentiere, Fisch und Brot können auf dem Vapogrill zu herrlichen, originellen Gerichten bereitet werden. Wie bei dem Barbecue können alle Gerichte persönlich werden. Die Tabelle anbei wurde funktionsweise nach Gericht und Standard-verschneidung errichtet. Die Dauer muss der Stärke und dem Wunsche des Kunden angepasst werden. In der Tabelle finden Sie auch die Gerichte, die Gewichte, Kochzeiten, Grillmethode unter den Buchstaben A bis E.

A Methode für krustentiere:

Wie Gambe, Scampi, Krebs usw. Kleine Krustentiere bis 200 gr. werden einfach auf dem Grill gelegt.

Die grösseren, wie Hummer und Langusten, werden in der Mitte durchgesch-nitten und mit der Schale auf dem Grill gelegt. Mit einer Sosse einschmieren und nach dem Rosten mit Lauchbutter ausarbeiten. Die Sosse besteht aus geschmolzener Butter, ein wenig Wein, dem Saft einer Zitrone, einer kleinen Zugabe Knoblauch, gemischte Rostgewürze, Pfeffer und Salz.

B Methode für alle fleischarten:

Um die Gewürze (falls gewünscht) auf dem Fleisch anzubringen, können sie vorab in wiessem Wein (eventuell mit ein klein wenig Cognac) aufgelöst werden. Hierdurch entsteht der Vorteil, dass die trockenen Gewürze schneller auflösen und dem Wein ihr volles Aroma abgeben. Pfeffer und Salz können in derselben Lösung zugefügt werden. Für den Geschmack am liebsten kein Öl benutzen

C Methode für fisch bis 500 gr.:

Für Laschscheiben sowie für Thunfisch, Forellen und alle feste Fischarten benutzt man für das Einschmieren eine Sosse von geschmolzener Butter, ein wenig weissem Wein, dem Saft einer Zitrone, mit Rostgewürze gemischt, Pfeffer und Salz. Während des Rosten regelmässig einschmieren.

D Methode für fisch und fleisch grösser als 500 GR.:

In diesem Fall muss der Fisch oder das Fleisch wie in den Rubriken B und C erwähnt bereitet werden. Zuerst muss die Aussenseite deutlich mit dem Rostmuster bearbeitet werden. Danach muss das Garen in Alufolie fortgesetzt werden. Ein Kerntemperatur-meter kann helfen bei der Bestimmung ob das Gericht fertig ist.

E Methode für das rosten von brot:

Die Widerstände auf die höchste Position schalten (3). Das Rosten geht besonders schnell. Nach der letzten Schnitte kann die erste schon umgedreht werden. Man wiederholt diese Bewegung 4 Mal. Nach der zweiten Mal 1/4 Schlag drehen um ein gewürfeltes Grillmuster zu bekommen. Die Kapazität des Brotrostens liegt bei Ihrem Vapogrill viel höher als bei einem Perfektionierten Toaster. Täglich werden neue Rezepte Entdeckt denn auch Früchte, Gemüse können auf den Rostwiderständen bereitet werden.

GERICHTE	GEWICHT	STAND	ZEIT	METHODE	BEMERKUNG
<u>Fisch:</u>					
Lachsscheibe	200 gr.	2,75	8'	C	
Forelle	300 gr.	2,75	12'	C	
Lachs	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Hecht	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Gambe	80 gr.	3	8'	A	Ausarbeit
<u>Fleisch:</u>					
T-bone steack	400 gr.	2,75	5'	B	Bleu
T-bone steack	400 gr.	2,75	6,3'	B	Medium
T-bone steack	200 gr.	2,75	± 4'	B	
Rind	200 gr.	2,5	10'	B	
Kalb	200 gr.	2,5	10'	B	
Schwein	200 gr.	2,5	10'	B	
Lammrippe	75 gr.	2,5	5'	B	
Lammkeule	1250 gr.	2,5	15'+45'	D	Medium
Bratwurst	100 gr.	2	10'	B	
Hamburger	150 gr.	2,5	7'	B	
Federwild	450 gr.	2,5	15'	B	
Piepküchl	50 gr.	2	5'	B	
Wachtels					
Brotrosten	Toast	3	30'	E	Schnell umdrehen

3. ERSATZTEILE

BENENNUNG:

BESTELNUMMER:

KONTROLLELAMP GELB 230V	AAJ/78/2100
WIRBEL MIT ZUGENTLASTUNG PG13,5	AAJ/96/9300
MUTTER FÜR WIRBEL PG13,5	AAJ/87/7900
WIDERSTAND GRILL 1600W 230V	AAJ/91/5500
ANSCHLUSSKABEL MIT STECKER 3X2,5 mm2	ASA/01/0161
STECKER MIT DOPPELTER ERDUNG	AAJ/75/5100
ANSCHLUSSKABEL OHNE STECKER 5X2,5 mm2	ASA/01/0163
SATZ ENERGIESCHALTER (KOMPLETT)	ASA/03/0005
KNOPF FÜR ENERGIESCHALTER	AAQ/08/6200
ENERGIESCHALTER 230V 12A	ABJ/01/1800
EMAILLIERTE SOSSENPFANNE FÜR GT/GM1	10C/00/RPED
EMAILLIERTE SOSSENPFANNE FÜR GT/GM2	10C/01/RPED
EMAILLIERTE SOSSENPFANNE FÜR GT/GM3	10C/02/RPED
SCHARNIERFUSS LINKS	106/00/A6Q0
SCHARNIERFUSS RECHTS	106/01/A6Q0

1. PRESCRIPTIONS D'INSTALLATION ET SECURITE

1.1. INSTALLATION

S'assurer que le raccordement correspond aux données reprises à la plaquette signalétique de l'appareil. S'assurer que l'appareil est raccordé à une bonne terre. Placer l'appareil sur une table robuste, qu'il soit stable et de niveau.

1.2. PANNES

Si votre grill ne fonctionne pas, veuillez contrôler:

- la fiche est-elle bien introduite dans la prise.
- les fusibles de protection de l'alimentation électrique.
- l'interrupteur différentiel protégeant éventuellement l'alimentation électrique

Pour toutes autres pannes déposez votre appareil au service de dépannage Combisteel le plus proche.

1.3. SECURITES

- ne jamais ouvrir l'appareil.
- s'assurer que celui-ci possède une bonne terre.
- ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- éviter le contact du grill en fonctionnement.
- ne pas mettre du papier ou textile sur le grill.

1.4. ECONOMIE D'ENERGIE

Le VAPOGRILL est économique en énergie principalement du fait qu'il ne soit pas être chauffé constante (en attente). L'appareil est en effet à température d'utilisation en 2 min. Préchauffer est inutile. Les résistances ne peuvent se trouver sous tension maximale (position 3) après avoir grillé et sans charge. Une déformation des résistances suite à une surchauffe pourrait en résulter.

1.5. ENTRETIEN

Le VAPOGRILL est autonettoyant par pyrolyse c.à.d. que le grill se nettoie par surchauffe des éléments du grill. Il suffit après cuisson, de régler l'appareil en position 3 et de le laisser chauffer pendant \pm 20 min. au-dessus de la cuvette de propreté remplie d'eau. Les résistances prennent un aspect blanc-gris et les déchets se détachent aisément. Il suffit dès lors de brosser les éléments à l'aide d'une brosse de cuivre. Ne jamais utiliser un couteau ou une brosse en fer, il y a risque de détérioration des éléments de chauffe. La cuvette de propreté est émaillée vitrifiée, se lave aisément et peut être introduite en machine à laver la vaisselle. Pour enlever la cuvette de propreté, l'élément grillade pivote vers le haut et est maintenu en position verticale. La base de l'appareil en acier inoxydable, peut être entretenue à l'aide d'un chiffon humide.

1.6. ATTENTION

IMPORTANT: NE JAMAIS UTILISER UNE NETTOYEUR A HAUTE PRESSION POUR NETTOYER L'EXTERIEUR DE L'APPAREIL. NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU.

1.7. GARANTIE

Le VAPOGRILL est pourvu d'une garantie d'usine:

- 1 an sur la construction; heures de travail et accessoires.

Pour réparation, l'appareil doit être rentré à l'un de nos centres de service.

2. MODE D'EMPLOI

2.1. MISE EN SERVICE

Avant de mettre définitivement le grill en service, il est recommandé de le faire chauffer sans aliment pendant 15 min. sur la position 2. Chaque élément peut, à l'aide du bouton de réglage, être mis en service et réglé à la puissance désirée. La lampe témoin de contrôle, reste allumée que l'élément grill est sous tension. Le choix de la position de réglage ainsi que la durée renseignés en troisième page de la présente.

2.2. EFFECT VAPOGRILL

Il est important avec le VAPOGRILL de remplir la cuvette de propreté émaillée de ± 4 cm d'eau. C'est cette eau qui s'évapore à la chaleur du grill. En comparaison avec d'autres grills, qui grillent dans un air ambiant à 0% d'humidité, le VAPO-GRILL grille dans un air ambiant à 100% d'humidité. De ce fait le jus des aliments ne s'évapore pas et ceux-ci ne perdent pas de poids.

Les graisses s'échappant des aliments, s'égouttent dans l'eau et surnagent sur celle-ci. Les graisses ne carbonisent pas, ne fument pas et ne donnent pas de goût étranger aux aliments. La position la plus courante pour griller se situe entre 2 et 3, suivant que l'on veut plus ou moins accentuer la marque du grill.

Le VAPOGRILL permet de personnaliser les aliments par choix de condiments, de couverture et même de les flamber. Le VAPOGRILL permet également de griller sans apport d'huile ou autre matière grasse (cuisine diététique). Les éléments du VAPOGRILL ne collent jamais aux résistances sauf si l'on travaille à des températures trop basses (positions 1 et 2). Non seulement les viandes, mais également les crustacés, poissons et pain peuvent être grillés de façon succulente et originale sur le VAPOGRILL.

ATTENTION:

***** NE VERSEZ JAMAIS DE L'EAU FROIDE AU TRAVERS DES RESISTANCES CHAUDES *****

2.3. QUELQUES EXEMPLES

Ainsi que pour un «barbecue» le VAPOGRILL permet de personnaliser vos préparations. Le tableau en annexe est élaboré en fonction du poids et de la coupe standard de la viande. Dans le tableau nous renseignons, les aliments, les temps de cuisson et également les méthodes de cuisson à utiliser représentées par les lettres A à E.

A Méthode pour crustacés:

Par exemple: gambas, scampis, homard etc. Les petites pièces jusqu'à 200 gr sont déposées entières sur le grill. Les grosses tels que homard ou langouste sont divisées dans le sens longueur et posées côte coquille sur le grill. Saucer légèrement et en fin de cuisson terminer avec un beurre à l'ail. La sauce est composée de beurre fondu, un filet de vin blanc, le jus d'un citron, 2 à 3 pointes d'ail, un mélange de condiments pour grill (herbes de Provence) poivre et sel.

B Méthode pour toutes sortes de viandes:

Pour assaisonner (si l'on désire) la viande, les condiments peuvent être auparavant délatés dans du vin blanc (éventuellement même avec un filet de cognac). Ceci permet aux condiments sec de se délayer rapidement et de donner tout leur arôme au vin. Poivre et sel peuvent être additionnés au même mélange. La viande peut être assaisonnée en une opération à l'aide d'un pinceau. Pour le goût éviter d'utiliser de l'huile.

C Méthode pour poissons jusqu'à 500 gr.:

Pour les saumons, thon, truites et autres sortes de poisson, on utilise pour enduire une sauce de beurre fondu, avec un filet de vin blanc, le jus d'un citron, un mélange de condiments (herbes de Provence) poivre et sel. Pendant la cuisson enduire régulièrement.

D Méthode pour poissons et viandes de plus de 500 gr.:

Procéder de la même façon qu'on B et C. Les faces extérieures étant bien grillées. Il faut achever la cuisson enrobant la pièce à cuire dans une feuille d'aluminium. Un thermomètre sonde peut aider à contrôler si la pièce est cuite intérieurement

E Méthode pour griller des toasts:

Régler la puissance sur la position maximum (3). La cuisson est très rapide. Après la pose de la dernière tranche la première peut être retournée. On répète cette opération quatre fois, après la seconde fois tourner le toast d'un quart de tour de façon à obtenir un dessin gaufrée. Le rendement est supérieur à la plupart des grilles-pains les plus perfectionnés. De jour en jour vous découvrirez de nouvelles recettes; les fruits et légumes pouvant également être préparés sur le VAPOGRILL.

PLATS	POIDS	POSITION	DUREE	METHODE	REMARQUE
<u>Poisson:</u>					
Darne saumon	200 gr.	2,75	8'	C	
Truite	300 gr.	2,75	12'	C	
Saumon	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Brochet	2500 gr.	2,5	12'+20'	D	
Gambas	80 gr.	3	8'	A	Finition
<u>Viande:</u>					
Steack à l'os	400 gr.	2,75	5'	B	Bleu
Steack à l'os	400 gr.	2,75	6,3'	B	Medium
Bœuf	200 gr.	2,75	± 4'	B	
Veau	200 gr.	2,5	10'	B	
Porc	200 gr.	2,5	10'	B	
Côte d'agneau	75 gr.	2,5	5'	B	
Gigot d'agneau	1250 gr.	2,5	15'+45'	D	Medium
Andouillette	100 gr.	2	10'	B	
Hamburger	150 gr.	2,5	7'	B	
Volaille	450 gr.	2,5	15'	B	
poussin	50 gr.	2	5'	B	
Caille					
Grill pain	Toast	3	30'	E	Tourner très vite

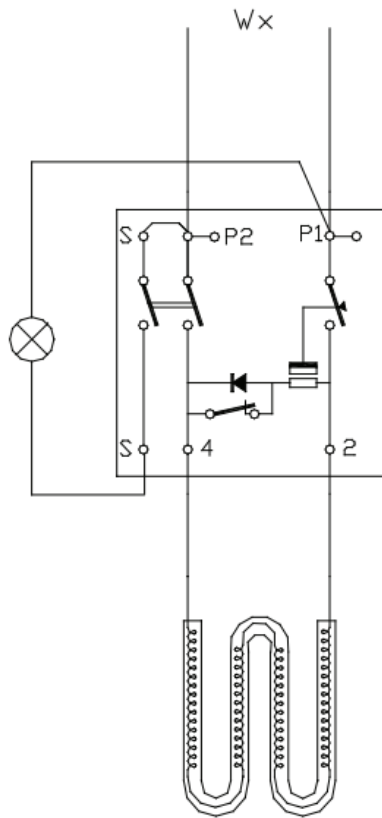
3. LISTE PIECES DE RECHANGE

DENOMINATION:

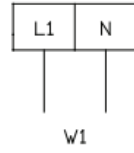
NUMERO DE COMMANDE:

LAMPE TEMOIN JAUNE 230V	AAJ/78/2100
PRESSE-ETOUPE AVEC SECURITE, LATION PG13,5	AAJ/96/9300
ECROU HEXAGONAL POUR PRESSE-ETOUPE PG13,5	AAJ/87/7900
RESISTANCE POUR GRILL 1600W 230V	AAJ/91/5500
CABLE DE RACCORDEMENT AVEC FICHE 3X2,5 mm2	ASA/01/0161
FICHE AVEC DOUBLE TERRE	AAJ/75/5100
CABLE DE RACCORDEMENT SANS FICHE 5X2,5 mm2	ASA/01/0163
JEU INTERRUPTEUR D' ENERGIE (COMPLET)	ASA/03/0005
BOUTON POUR INTERRUPTEUR D' ENERGIE	AAQ/08/6200
INTERRUPTEUR D' ENERGIE 230V 12A	ABJ/01/1800
SAUCIERE EMAIL POUR GT/GM1	10C/00/RPED
SAUCIERE EMAIL POUR GT/GM2	10C/01/RPED
SAUCIERE EMAIL POUR GT/GM3	10C/02/RPED
PIED CHARNIERE GAUCHE INOXYDABLE	106/00/A6Q0
PIED CHARNIERE DROITE INOXYDABLE	106/01/A6Q0

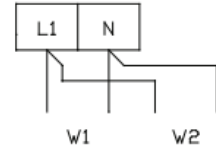
**ELEKTRISCH SCHEMA / ELEKTRISCHES SCHEMA / ELECTRICAL SCHEME /
SCHEMA ELECTRIQUE**



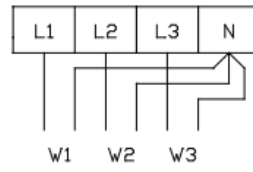
GT1 220V



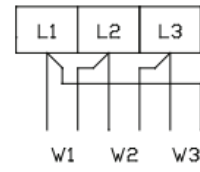
GT2 220V



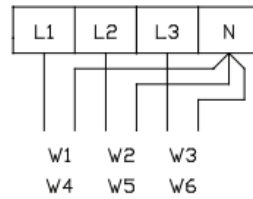
GT3 380V III+N



GT3 220V III



GT6 380V III+N



GT6 220V III

