

VIGTIGE ADVARSLER

- **Inden man bruger grillapparatet, skal man læse advarslerne opmærksomt for at undgå fejl og for at opnå de bedste resultater.**
- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Dette apparat må kun anvendes i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til anvendelse i: miljøer beregnet som køkken for personalet i forretninger, kontorer og andre arbejds miljøer, Bondegårdsferiehuse, hoteller, moteller og lignende gæstgiverier, udlejningsværelser.
- Dette apparat kan bruges af børn, der mindst er 8 år gamle, og af personer med nedsatte fysiske, sanselige og mentale evner eller uden erfaring eller kendskab til apparatet, udelukkende under overvågning eller efter at have fået instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de er i stand til at forstå de mulige risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse er ikke tilladt for børn, med mindre de ikke er på mindst 8 år og under overvågning. Apparatet og den medfølgende ledning skal holdes på afstand fra børn på under 8 år.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
- Pas på at el-ledningen ikke kommer i kontakt med apparatets ophedede dele, når det er i funktion.
- Der må ikke føres nogen genstande ind i ventilationsåbningerne. De må ikke tildækkes.
- Efterlad aldrig apparatet indenfor børns rækkevidde uden opsyn, når det er i funktion.
- Tag stikket ud af stikkontakten: inden apparatet stilles væk eller stegepladerne tages af; inden hvert rengørings- eller vedligeholdelsesoperation; straks efter brug.
- Anvend kun forlængerledninger, der svarer til de gældende sikkerheds krav.
- Anvend aldrig apparatet udendørs.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Anvend aldrig apparatet uden grillpladerne.
- Sæt aldrig apparatet i vand.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Når apparatet er i brug, kan dets overflade blive meget  varm. Anvend altid håndtagene eller handsker, hvis nødvendigt.
- Dette apparat opfylder kravene i emc-direktivet 2004/108/EØF.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyrings system.
- De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935:2004.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A** Apparatets overdel
- B** Isolerende greb
- C** Øverste tefal-beklædt plade, aftagelig
- D** Apparatets underdel
- E** Regulérbar termostat

INSTALLATION

- Inden brug kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
- Placér altid apparatet på en tør og varmebestandig overflade i en højde på mindst 85 cm uden for børns rækkevidde.
- Inden stikket sættes i stikkontakten, kontrollér at:
 - elforsyningens spænding svarer til den V værdi, der er angivet på typeskiltet under apparatet.
 - at stikkontakten har en kapacitet på mindst 10A;
 - at stikkontakten er af en type, der passer til apparatets stik, ellers lad det udskifte;
 - **at stikkontakten er forbundet til en velfungerende jordforbindelse.** Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.
- For at eliminere lugten af nyt ved førstegangsbrug, skal man lade apparatet fungere åbent i barbecue stilling (jvf. side 3, pos. 3) uden madvarer i mindst 5 minutter uden madvarer. Luft rummet godt ud, under dette indgreb.

APPARATETS ANVENDELSESPPOSITIONER

Dit apparat er indrettet til at anvendes i en af disse tre positioner:

KONTAKTGRILLNING: Ideel til kød i almindelighed, grønsager, polenta, sandwich (**pos. 1** på side 3).

TIL AT GRATINERE: Ideel til fisk og pizza (**pos. 2** på side 3). For at stille i denne position, skal du **løfte** apparatets øverste del og **dreje den** mod dig selv.

GRILL - BARBECUE: Denne position kan benyttes til alle former for stegning, undtagen til pizza (**pos. 3** på side 3). For at stille i denne position, skal du åbne grillpanden helt.

BETJENING

- Stikket sættes i stikkontakten, og på de modeller, hvor der er en termostat (**E**), stilles termostaten på den ønskede position; kontrollampen (**G**) tændes. Apparatet foropvarmes med lukkede plader.
- Når apparatet har nået den ønskede temperatur, slukkes kontrollampen.
- Læg de madvarer, der skal grilles, på pladerne.
- Stil apparatet på en af de tre mulige positioner, 1, 2, 3.
- Stil en beholder, der kan tåle varme, under fedtafløbsrøret.
- For at slukke apparater drejes termostatknapen mod uret så langt den kan, mellem pos. "slow" og "0"; tryk derefter på den

- F** Krog til fastgørelse/aftagning af plade
- G** Kontrollampe
- H** Fedtafløb
- I** Nederste tefal-beklædt plade, aftagelig

og drej den samtidig, stadig mod uret, indtil den kommer til at stå i pos. "0".

- Når stegningen er færdig, tag stikket ud af kontakten og lad apparatet køle af.

Rør ikke ved pladerne med skarpe køkkenredskaber for ikke at ødelægge pladernes beklædning.

STEGERÅD

- Tør optøede eller marinerede madvarer af, inden de lægges på pladerne
- Kom krydderurter på kødet inden stegningen, kom salt på i det øjeblik, det serveres
- Når man benytter stilling "kontaktgrillning" er der bedst, at stykkerne, der skal grillsteges, er af ens tykkelse, for at opnå en mere ensartet stegning
- Når du steger fisk, er det nødvendigt at smøre stegpladen (**I**) med olie.
- Nedenfor giver vi nogle eksempler på anvendelse af din elektriske grillpande.

Husk at de tider, der er angivet i tabellen, kun er vejledende.

De kan variere afhængigt af madvarernes karakteristika (starttemperatur, vandindhold) og af personlig smag.

RENGØRING

- **Træk altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af, inden nogen form for rengøringsindgreb påbegyndes.**
- Hvis apparatet gøres rent, hver gang det er blevet brugt, undgåes at der kommer røg og uønsket lugt ved de følgende stegninger.
- De 2 plader kan afmonteres ved at man løsner de to kroge (**F**) og kan vaskes både med varmt vand og i opvaskemaskine.
- Lad pladerne ligge i blød i varmt vand i et par minutter for at blødgøre eventuelle rester, der er blevet siddende under stegningen.
- Brug hverken slibende redskaber eller skuremidler, idet de kan beskadige eller ridse den særlige tefal beklædning. - Monter igen de rene plader, der skal være helt tørre.

Bortskaffelse af apparatet

-  I medfør af EU-direktiv 2002/96/EF må apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, det skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

TILBEREDNINGSTABEL

MADVARER (Mængde)	TERMOST. POS.	RIST POS.	TID	BEMÆRKNINGER OG RÅD
Koteletter	MAX	1	6'-8'	Koteletterne skal så vidt som muligt være af samme tykkelse
Hamburger	MAX	1	3'-5'	Vent med at lukke pladen op i 2'-3', ellers går maden i stykker
Bøf af roast-beef	MAX	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Svinekotelet	MAX	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Spare ribs	MAX	1	15'-18'	Vend kødet efter 10'
Lever	MAX	1	2'-3'	Vask leveren omhyggeligt
Spid	MAX	1	8'-10'	Drej efter 4'-5'
Kylling	MED	1	20'-30'	Hvis den er åben, skal den aldrig vendes
Pølser	MAX	1	3'-5'	Flækkes
Pølse	MAX	1	4'-6'	Flækkes
Lang pølse	MAX	1	7'-9'	Flækkes hvis det er nødvendigt
Lakseørredfilet	MED	2	16'-20'	Smør pladen og drej når fisken er halvt stegt
Laks i skiver	MED	2	16'-20'	Smør pladen og vend når fisken er halvt stegt
Søtunge	MED	2	18'-22'	Smør pladen og drej når fisken er halvt stegt
Jomfruøsters	MED	2	12'-15'	Skal hverken smøres eller vendes
Auberginer	MAX	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Courgetter	MAX	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
1 peberfrugt (skåret i 4)	MAX	1	6'-8'	Luk pladen og tryk den helt ned
Løg (i skiver)	MAX	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Polenta (i skiver)	MAX	1	10'-15'	Skær den i skiver på 1,5 cm. Luk ikke pladen op inden der er gået 10'
Boller med fyld	MED	1	2'-4'	Brug bløde boller
Toastsandwich	MED	1	2'-3'	Kom kun en halv skive ost i hver, ellers løber den smeltede ost ud
Pizza	MED	2	30'-35'	Tag den nederste plade af, læg pizza dejen ud og fyld den, og sæt derefter pladen på igen