

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.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- 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.
- Når apparatet er i funktion kan temperaturen på de tilgængelige overflader blive meget høj.
- Vask omhyggeligt de 2 tefal-beklædte plader af inden brug.
- Genmonter først pladerne, når de er helt tørre.
- 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 sikkerhedskrav.
- Anvend aldrig apparatet udendørs. Brugeren må under ingen omstændigheder selv erstatte apparatets el-ledning, idet udskiftningen kræver, at der anvendes specialredskaber. Hvis ledningen er defekt eller skal udskiftes, skal man henvende sig til et af fabrikkanten autoriseret Servicecenter.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Anvend aldrig apparatet uden grillpladerne.
- PÅS PÅ: brug aldrig kul eller lignende brændstoffer i forbindelse med dette apparat.
- Sæt aldrig apparatet i vand.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Rør ikke ved pladerne med skarpe redskaber for ikke at ødelægge deres beklædning.
- Disse apparater er i overensstemmelse med EN 55014 normativet om annullering af radioforstyrrelser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
- De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004.

INSTALLATION

- Inden brug kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
- Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade, udenfor børns rækkevidde idet visse dele af apparatet når op på høje temperaturer under brug.
- 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 termostatknappen mod uret så langt den kan, mellem pos. "slow" og "0"; tryk derefter på den 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, undgås 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.- Montér igen de rene plader, der skal være helt tørre.

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