

VIKTIGE ADVARSEL

- **Før du bruker grillen, må du lese bruksanvisningen nøye, for å unngå feilbruk og for å oppnå bedre resultater.**

- Dette apparatet er egnet til å steke matvarer. Det må derfor ikke brukes til andre formål, endres eller repareres på noen som helst måte.

- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Det er ikke laget for bruk: på steder innredet som kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, gårdsturisme, hoteller, moteller og andre overnattingssteder, romutleie.

- Dette apparatet kan anvendes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske og mentale kapasiteter, eller som har manglende erfaring og kjennskap, hvis de overvåkes eller læres opp til å bruke apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer man kan utsettes for. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og overvåkes. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er mindre enn 8 år.

- Ikke la barn leke med apparatet. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.

- Pass på at tilførselsledningen ikke kommer i kontakt med apparatets varme deler når det er i bruk.

- Ikke putt noe inn i ventilasjonsåpningene. Ikke blokkere ventilasjonsåpningene.

- Ikke la barn komme i nærheten av apparatet, og ikke la det stå på uten tilsyn.

- Ta støpselet ut av stikkontakten: før apparatet settes bort eller før du tar av stekeplatene; før rengjøring eller vedlikehold; like etter bruk.

- Bruk bare skjøteledninger som er i samsvar med gjeldende regelverk.

- Ikke bruk apparatet utendørs.


- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.

- Ikke dra i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.

- Apparatet må aldri brukes uten stekeplater.

- Ikke legg apparatet i vann.

- Apparatet må ikke settes bort før det er helt kaldt.

- Når maskinen er i funksjon, kan den ytre overflaten være  svært varm. Bruk alltid håndtakene eller grytekluter om nødvendig.

- Dette apparatet er i samsvar med direktiv 2004/108/EF om elektromagnetisk kompatibilitet.

- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk sammen med ekstern timer eller egen fjernkontrollsystem.

- Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935:2004.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A** Apparatets øvre del
- B** Varmeavstøtende håndtak
- C** Øvre plate, klebefri, avtagbar
- D** Apparatets nedre del
- E** Reguleringstermostat

- F** Festekrok for plater
- G** Varsellampe
- H** Utslippsventil fett
- I** Nedre plate, klebefri, avtagbar

INSTALLERING

- Sjekk at apparatet ikke er blitt skadet under transporten før du bruker det.
- Bruk alltid apparatet på en flat og tørr overflate som tåler varme, i en høyde på minst 85 cm, utenfor barns rekkevidde.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at:
 - nettets voltspenning samsvarer med V-verdien angitt på merkeskiltet under apparatet;
 - stikkkontakten har en styrke på minst 10 A;
 - stikkkontakten samsvarer med støpselet; hvis ikke må den byttes ut;
 - stikkkontakten er jordet. **Produsenten** fraskriver seg ethvert ansvar hvis anlegget ikke er jordet.
- For å fjerne lukten som oppstår ved første gangs bruk, må apparatet brukes på barbecue-funksjonen (se side 3, punkt 3), uten matvarer og i minst 5 minutter. Mens du gjør dette må du lufte godt i rommet.

APPARATETS BRUKSINSTILLINGER

Apparatet er fremstilt for å kunne brukes til følgende 3 formål:

KONTAKT: Ideell innstilling for all slags kjøtt, grønnsaker, potenta, sandwicher (**innst.** 1 på side 3).

GRATINERING: Ideell innstilling for fisk og pizzaer (**innst.** 2 på side 3). For å få denne innstillingen må du **heve** apparatets øvre del og vri det mot deg.

GRILL – BARBECUE:

Denne innstillingen kan brukes for all slags steking, bortsett fra for pizzaer (**innst.** 3 på side 3).

For å få denne innstillingen må.

BRUK

- Sett i støpselet og, på de modellene som har termostat (**E**), still denne på ønsket innstilling; varsellampen (**G**) vil tennes. Forvarm apparatet med platene lukket.
- Når apparatet har nådd ønsket temperatur, vil varsellampen slukkes.
- Legg maten du skal steke på platen.
- Still apparatet på en av de tre tilgjengelige innstillingene 1, 2, 3.
- Sett en beholder som tåler høy temperatur under tuten på utslippsventilen for fett.
- For å skru av apparatet, må du vri termostathåndtaket mot ur-

viserne, mellom stillingen “slow” og “0”, og trykk på det mens du samtidig vrir mot urviserne, helt til du kommer til “0”.

- Når steking er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt. **Ikke berør platene med spise gjenstander, da kan overflaten ødelegges.**

STEKERÅD

- Tørk tinte eller marinerte matvarer før du legger dem på platen.
- Krydre maten før den skal stekes, og salt den ved servering.
- Når du bruker innstillingen “kontakt”, må du passe på at matvarene du steker har samme tykkelse, slik får du et ensartet resultat.
- Når du steker fisk, må du alltid ha olje på den nedre platen (**I**).
- Under følger noen eksempler for bruk av grillen.

Vær oppmerksom på at tiden oppgitt i tabellen bare er anvisende.

Tiden kan variere i henhold til matvarenes egenskaper (temperatur før steking, vanninnhold) og personlig smak.

RENGJØRING

- **Før rengjøring og vedlikehold, ta støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet bli kaldt.**
- Hvis du rengjør apparatet etter hver gang du bruker det, unngår du utslipp av røyk og lukt ved påfølgende stekinger.
- De 2 platene kan tas av ved at du løsner krokene (**F**), og kan vaskes både i varmt vann og i oppvaskmaskin.
- La platene ligge i varmt vann i noen minutter, slik at eventuelle matrester løsner.
- Ikke bruk redskaper eller vaskemidler som kan skade eller skrape opp det klebefrie laget på platene.
- Sett på de rene og tørre platene igjen.

KOKETABELL

MATVARE (mengde)	TERMOSTA-TINNSTILLING	GRILLINNSTILLING	TID	MERKNADER OG RÅD
Biff	MAX	1	6'-8'	Biffene må helst ha samme tykkelse
Hamburger	MAX	1	3'-5'	Ikke åpne platen før det har gått 2'-3', ellers vil matvarene gå i stykker
Roast-beef	MAX	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Svinekoteletter	MAX	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Spare ribs	MAX	1	15'-18'	Snu spare ribsene etter 10'
Lever	MAX	1	2'-3'	Vask leveren godt
Spyd	MAX	1	8'-10'	Snu etter 4'-5'
Kylling	MED	1	20'-30'	Halvåpen, skal ikke snus
Grillpølse	MAX	1	3'-5'	Deles i to
Pølse	MAX	1	4'-6'	Deles i to
Lang pølse	MAX	1	7'-9'	Deles i to
Oppdrettsørret filet	MED	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu fileten etter halvparten av steketiden
Laksestykke	MED	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Flyndre	MED	2	18'-22'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Kamskjell	MED	2	12'-15'	Ikke bruk olje, ikke snu
Auberginer	MAX	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Squash	MAX	1	6'-8'	Skjæres like tykke
1 paprika (i fire biter)	MAX	1	6'-8'	Lukk platen og trykk helt ned
Løk (i skiver)	MAX	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Polenta (i skiver)	MAX	1	10'-15'	Skjæres i skiver på 1,5 cm. Ikke åpne platen før det har gått 10'
Sandwicher	MED	1	2'-4'	Bruk mykt brød
Toast	MED	1	2'-3'	Bruk bare en halv skive ost for hver toast
Pizza	MED	2	30'-35'	Etter å ha fjernet den nedre platen, legg på pastadeigen, fyll pizzaen med det du ønsker og sett platen på plass igjen