

VIKTIGT

- **Läs anvisningarna noggrant innan du använder grillen för att undvika fel och uppnå bästa möjliga resultat.**
- Denna apparat är avsedd för matlagning och ska således inte användas för andra syften eller modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas: i personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, på bondgårdshotell, på hotell och motell, vid rumsuthyrning.
- Denna apparat får lov att användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap om de noggrant övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker som är förbundna med apparatens användning. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra apparaten eller utföra servicearbeten på den om de inte är äldre än 8 år och övervakas noga. Håll apparaten och dess elsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Se till att barn inte leker med grillen. Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
- För inte in föremål i ventilationsöppningarna. Tapp inte igen dem.
- Håll grillen utom räckhåll för barn och lämna den aldrig utan uppsikt när den är påslagen.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget: innan du ställer undan grillen eller tar loss grillplattorna; före all rengöring och underhåll; omedelbart efter användningen.
- Använd bara förlängningsladdar som uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser.
- Använd inte grillen utomhus.
- Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.
- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Använd aldrig grillen utan grillplattor.
- Sänk inte ned grillen i vatten.
- Ställ inte undan grillen förrän den har svalnat helt.
- När apparaten används kan det hända att dess utvändiga ytor blir  mycket varma. Använd alltid handtagen eller handskar om det behövs.
- Denna apparat överensstämmer med direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935:2004.

BESKRIVNING AV MASKINEN

- A** Apparats överdel
- B** Isolerande handtag
- C** Övre avtagbar belagd grillplatta
- D** Apparats nederdel
- E** Inställningsbar termostat

INSTALLATION

- Kontrollera att grillen inte har skadats under transporten innan du använder den.
- Apparaten ska alltid stå på en torr och plan yta som tål värme, på minst 85 cm höjd och utom räckhåll för barn, när den används.
- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - att nätspänningen motsvarar det värde i V som anges på märkplåten på grillens undersida
 - att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A
 - att eluttaget och stickproppen passar ihop, låt annars byta ut stickproppen
 - **att uttaget är ordentligt jordat.** Tillverkaren påtar sig inget ansvar om så inte är fallet.
- Sätt på grillen i barbecue-läget (se sid. 3, läge 3), utan mat i minst 5 minuter för att eliminera den lukt som kan uppstå första gången en ny apparat används. Vädra rummet under denna tid.

GRILLNINGSLÄGEN

Grillen kan användas i följande 3 lägen:

KONTAKT: Perfekt för kött i allmänhet, grönsaker, polenta, varma smörgåsar (**läge 1** på sid. 3).

GRATINERING: Idealiskt för fisk och pizza (**läge 2** på sid. 3). **Lyft** upp grillens överdel och **vrid** den mot dig för att ställa in detta läge.

BARBECUE: Detta läge kan du använda för allt utom pizza (**läge 3** på sid. 3).
Öppna grillen helt och fäll ned distanshållaren.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickproppen och ställ in termostaten (**E**) i önskad position om du har en modell med termostat. Signallampans (**G**) tänds. Värm upp grillen med stängda grillplattor.
- När grillen har uppnått önskad temperatur släcks signallampans.
- Lägg den mat som ska tillagas på grillplattorna.
- Ställ in grillen i ett av lägena 1, 2 eller 3.
- Placera en värmebeständig uppsamlingsbehållare under fettuttömningspipen.
- För att stänga av grillen vrid du termostattvredet motsols så långt det går, mellan lägena "slow" och "0". Tryck sedan in det

- F** Hake för att fästa/lossa grillplattorna
- G** Signallampa
- H** Fettuttömning
- I** Nedre avtagbar belagd grillplatta

samtidigt som du vrider på det, fortfarande motsols, tills du kommer till läget "0".

- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt grillen svalna.
Vidrör inte plattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.

TILLAGNINGSTIPS

- Torka av upptina och marinerade matvaror innan du lägger dem på grillplattorna
- Krydda kött innan tillagningen, men vänta med att salta till vid serveringen
- När du använder kontaktläget bör de bitar som ska grillas vara lika tjocka, så att de blir färdiga samtidigt
- När du tillagar fisk måste du olja in den nedre grillplattan (**I**)
- Nedan hittar du några exempel på hur du kan använda din grill.

Tänk på att tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga. De kan variera beroende på matvarornas egenskaper (ursprunglig temperatur, vatteninnehåll) och personlig smak.

RENGÖRING

- **Dra alltid ur kontakten ur eluttaget och låt grillen svalna innan du utför någon som helst rengöring.**
- Om du rengör grillen efter varje användning undviker du att otrevlig rök och lukt uppstår nästa gång du använder den.
- Du kan ta loss de 2 grillplattorna med hjälp av hakarna (**F**) och diska dem i hett vatten eller i diskmaskin.
- Låt plattorna ligga i blöt i hett vatten några minuter så att eventuella fastbrända matrester från tillagningen löses upp.
- Använd inte verktyg eller rengöringsmedel med slipverkan som kan skada eller repa den speciella beläggningen.
- Montera tillbaka grillplattorna när de är rena och helt torra.

Avfallshantering



I enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG ska apparaten inte kastas bland hushållssoporna, utan lämnas till en återvinningscentral.

TABELL ÖVER KOKTIDER

MAT (mängd)	TERMO-STATLÄGE	GRILLPO-SITION	TID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter	MAX	1	6'-8'	Kotletterna bör helst vara lika tjocka
Hamburgare	MAX	1	3'-5'	Öppna inte plattan innan 2-3 min. har gått, annars går hamburgaren sönder
Rostbiff	MAX	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Biff av fläskkött	MAX	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Revbensspjäll	MAX	1	15'-18'	Vänd revbensspjällen efter 10 min
Lever	MAX	1	2'-3'	Skölj levern väl
Grillspett	MAX	1	8'-10'	Vänd efter 4-5 min
Kyckling	MED	1	20'-30'	Klyv kycklingen, vänd inte
Korv	MAX	1	3'-5'	Skär i två delar
Salsiccia-korv	MAX	1	4'-6'	Skär i två delar
Lång salsiccia-korv	MAX	1	7'-9'	Skär vid behov i två delar
Filé av laxforell	MED	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Laxkotlett	MED	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Sjötunga	MED	2	18'-22'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Musslor	MED	2	12'-15'	Du behöver varken olja in plattan eller vända dem
Auberginer	MAX	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Squash	MAX	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
1 paprika (i fyra delar)	MAX	1	6'-8'	Stäng plattan och tryck ned den ordentligt
Lök (i skivor)	MAX	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Polenta (i skivor)	MAX	1	10'-15'	Skär i 1,5 cm tjocka skivor Öppna inte plattan innan 10 min. har gått
Fyllda bröd	MED	1	2'-4'	Använd mjukt bröd
Toast	MED	1	2'-3'	Lägg bara en halv ostskiva på varje brödskiva
Pizza	MED	2	30'-35'	Ta loss den nedre grillplattan, lägg pizzadegen på den, lägg på önskad fyllning och sätt tillbaka plattan