

**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.
- Pas på at el-ledningen ikke kommer i kontakt med apparatets ophedede dele, når det er i funktion.
- 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 fabrikanten autoriseret Servicecenter.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Anvend aldrig apparatet uden grillpladerne.
- Anvend aldrig apparatet uden fedtopsamlingsbakken L.
- 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.
- Pas på: når apparatet er i funktion kan temperaturen på de tilgængelige overflader blive meget høj

Disse apparater er i overensstemmelse med EN 55014 normativet om annullering af radioforstyrrelser.

**BESKRIVELSE AF APPARATET****A** Isolerende greb**B** Kontrollampe**C** Regulerbar termostat**D** Display**E** Kroge til lukning**F** Øverste tefal-beklædte plade, aftagelig**G** Kroge til at fjerne pladerne**H** Støtte**I** Nederste tefal-beklædt plade, aftagelig**L** Fedtopsamlingsbakke

## 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;
  - stikkontakten har en kapacitet på mindst 10A;
- stikkontakten er af en type, der passer til apparatets stik, ellers lad det udskifte;
- **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) i mindst 5 minutter uden madvarer. Luft rummet godt ud, under dette indgreb.

## APPARATETS ANVENDELSESPOSITIONER

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 apparatet i denne position, skal du med ene hånd løfte apparatets øverste del og dreje den mod dig selv, og med den anden hånd skal du holde apparatet stille ved at gribe i håndtaget på fedtafløbsbakken

### GRILL - BARBECUE

Denne position kan benyttes til alle former for stegning, undtagen til pizza (pos. 3 på side 3). For at stille apparatet i denne position, åbn apparatet fuldstændigt.

## BETJENING

- Sæt stikket i stikkontakten og indstil termostaten (C) på den ønskede position; (MIN/MED/MAX) kontrollampen (B) 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.
- For at slukke apparater, drejes termostatknapen mod uret så langt den kan.
- 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 med olie (I).
- 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 (G) 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, og pas på at de sættes godt fast.
- For at tømme eller rense fedtopsamlingsbakken, træk den ud ved at trække håndtaget udaf. For at sætte den ind igen, foretag den modsatte operation og tryk bakken ind så langt den kan.

<b>MADVARER (Mængde)</b>	<b>TERMOST. POS.</b>	<b>RIST POS.</b>	<b>TID</b>	<b>BEMÆRKNINGER OG RÅD</b>
Koteletter (1)	max	1	6'-8'	Koteletterne skal så vidt som muligt være af samme tykkelse
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Vent med at lukke pladen op i 2'-3', ellers går maden i stykker
Bøf af Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Svinekotelet (1)	max	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Vend spare ribs efter 10'
Lever (2)	med	1	2'-3'	Vask leveren omhyggeligt
Spid (3)	max	1	8'-10'	Drej efter 4'-5'
Kylling (1kg)	med	1	75'-80'	Hvis den er åben, skal den aldrig vendes
Wiener Pølser (3)	max	1	3'-5'	Flækkes
Pølse (2)	max	1	4'-6'	Flækkes
Lang pølse	max	1	7'-9'	Flækkes hvis det er nødvendigt
Lakseørredfilet (1)	med	2	16'-20'	Smør pladen og drej når fisken er halvt stegt
Laks i skiver (1)	med	2	16'-20'	Smør pladen og vend når fisken er halvt stegt
Søtunge (1)	med	2	18'-22'	Smør pladen og vend når fisken er halvt stegt
Jomfruøsters (15)	med	2	12'-15'	Skal hverken smøres eller vendes
Auberginer (6 skiver)	med	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Courgetter (7 skiver)	med	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
1 peberfrugt (skåret i 4)	med	1	6'-8'	Luk pladen og tryk den helt ned
Løg (i skiver)	med	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Polenta (i skiver)	med	1	20'-25'	Skær den i skiver på 1,5 cm. Luk ikke pladen op inden der er gået 15'.
Boller med fyld	med	1	3'-9'	Brug bløde boller
Toast	med	1	2'-3'	Kom kun en halv skive ost i hver, ellers løber den smeltede ost ud
Pizza	med	2	40'-45'	Tag den nederste plade af, læg pizza dejen ud og fyld den, og sæt derefter pladen på igen