

ANVISNINGER

- Før anvendelsen, tjekkes at apparatet ikke er blevet beskadet under transporten.
- Apparatet installeres på en vandret overflade, utilgængeligt for børn fordi nogle dele af apparatet bliver meget varme når den bruges.
- Før at sætte stikkontakten i stikket, tjekkes at:
 - netspændingen svarer til værdien der er angivet på metalpladen med de tekniske dataer.
 - fødningslinien og stikkontakten er dimensioneret til den krævede belastning, der angives på metalpladen med de tekniske dataer der findes under apparatet.
 - stikkontakten er egnet til stikket; hvis ikke skiftes stikkontakten ud.
 - stikkontakten er forbundet med en effektiv grundforbindelse: Fabrikanten fratrækker sig ethvert ansvar i tilfælde at denne sikkerhedsnorm ikke er blevet overholdt.
- Pas på at fødningsledningen ikke kommer i berørgelse med apparatets varme dele.
- Udstyret vaskes omhyggeligt før anvendelsen af apparatet.
- For at fjerne lugten af "nyt", lades apparatet virke, uden mad i, i mindst 5 minutter. Værelset skal luftes i løbet af denne handling.
- Hvis I skal bruge en forlængesledning, brug en der er forsynet med jordforbindelse og med et kabelsnit der ikke er mindre en fødningskabeln (1,5 mm²).
- Dette apparats fødningskabel må ikke skiftes ud af brugeren, fordi dens udskiftning kræver anvendelsen af specialværktøj. Hvis kablet skulle beskadiges, skal man henvende sig udelukkende til et autoriseret Servicecenter.

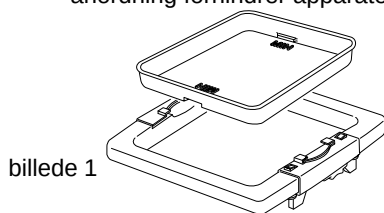
Materialerne og genstandene der er beregnet til at komme i kontakt med levningssmidler er i overensstemmelse med forskrifterne der er indeholdt i EF 89/109 direktiven og i modtagelses D.L. 26/01/1992 nr 108. Derudover er dette apparat i overensstemmelse med EN 55014 direktiven om afskaffelsen af radioforstyrrelser.

GARANTI

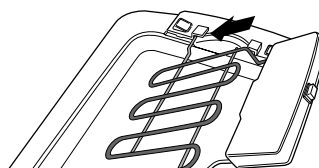
Garantien der findes på imballagen skal klippes ud, udfyldes fuldstændigt, opbevares sammen med et indkøbs bevis der bringer indkøbs datoen på og vises til teknikeren når reparationerne foretages. **Dette apparat er garanteret imod materiale og produktions defekter i et år fra indkøbsdatoen.**

MONTERING

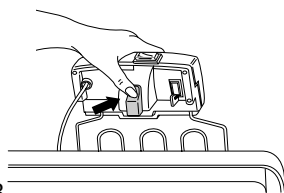
- Før at sætte stikkontakten i stikket, samles apparatet korrekt, på følgende måde:
 - 1) Bakken (for de modeller hvor der er beregnet) sættes ind i apparatet (billede 1).
 - 2) Modstandens tværelement indføres i udhulingerne der findes i apparatets håndtag (billede 2), derefter tilkobles panelet til apparatet ved at trykke på stangen (billede 3), som vist i billede 4. Man skal være sikker på at panelet er korrekt monteret på apparatet. En special sikkerheds anordning forhindrer apparatet i at virke, hvis panelet ikke er korrekt tilkoblet.



billede 1



billede 2



billede 3

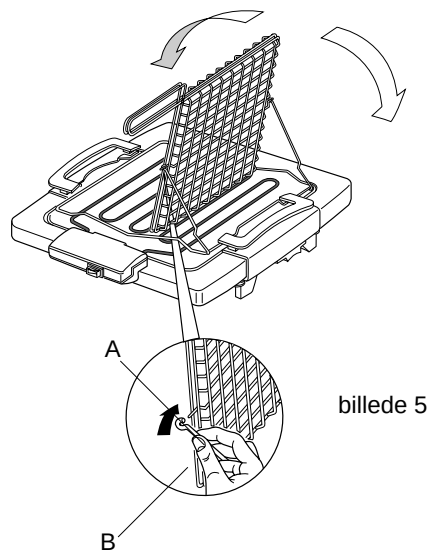


Hægt til at lægge kablet
og stikkontakt væk

billede 4

- 3) Visse modeller er forsynede med en special roterende rist. Monteringen foretages på følgende måde:
- Ristens roterings tapper (A) sættes på øjnene (B) (billede 5).
 - Ristens fødder sættes i deres sæder på apparatet håndtager.

BEMÆRK. Ristens to tapper har forskellige størrelser, derfor hvis det er nødvendigt, drejes risten, så tapperne kommer til at passe med øjnene.



ANVENDELSE UDENDØRS

Hvis Jeres apparat er beregnet til at anvendes udendørs (det vil sige med TYPE der ender med .O - se metalpladen der findes under apparatet), bør følgende råd og opmærksomheder følges:

1. **Udsæt ikke apparatet for regnen.** Sæt altid apparatet væk når det ikke bruges.
2. Fødningskablet og eventuelle forlængelsesledninger skal holdes tørre (helst løftede fra jorden).
3. Det frarådes at grillere udendørs med stærk blæst eller i meget kolde dage. Apparatet er forsynet med en vindskærm (C) der kan bruges i svagt ventilerede dage. For at installere den korrekt, skal siderne bøjes blødt indtil rillerne (B) passer ind under stiftene (A) som vist i billede 6.

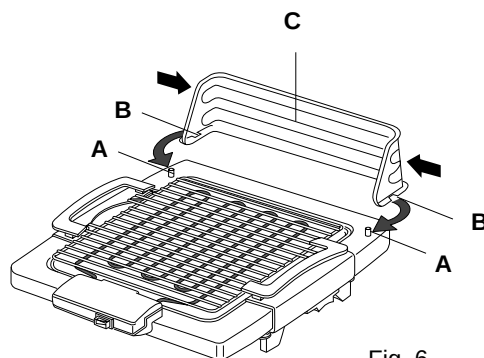
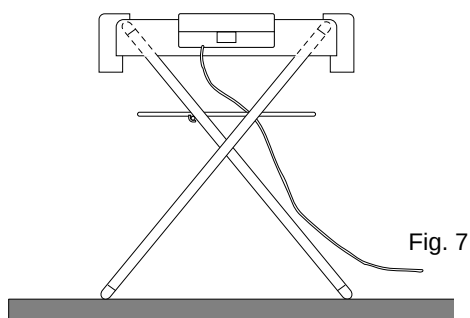


Fig. 6

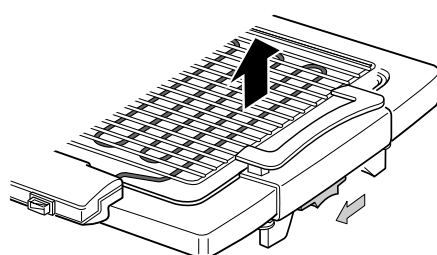
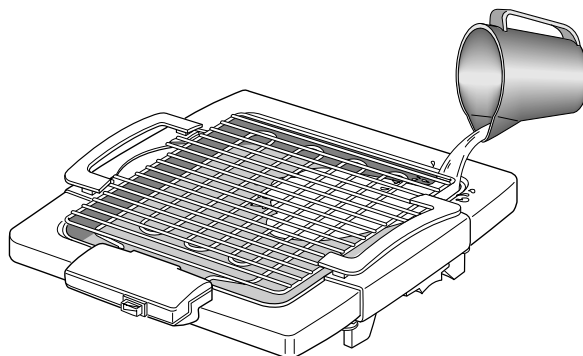


4. Nogle modeller er forsynet med et sammenklappelig stativ, som er særlig brugbar til udendørs brug:
 - stativet monteres som beskrevet i de vedlagte anvisninger.
 - stativet stilles på hård bund og vandret for at undgå at apparatet kommer til at helde mens det bruges.
 - apparatet stilles på stativets øverste ekstremiteter (som vist i billede 7).
5. I tilfælde at anvendelse udendørs er det sandsynlig at tiderne der er angivene i de følgende tabeller og opskrifter skal forøges i forhold til udendørs temperaturen og blæsten.

INSTRUKSER TIL AT GRILLERE

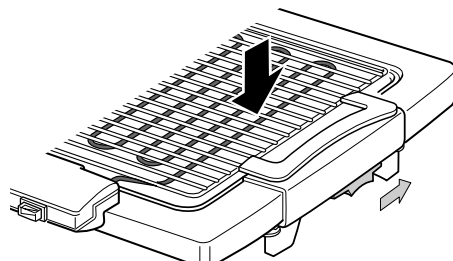
- For at undgå overvarming og røgudsendelse, hældes en mængde vand i bakken eller direkte i apparatets bund (for de modeller hvor bakken ikke er beregnet) der skal overstige minimums standen med 5 mm (billede 6). Pas på at ikke hælde vand på modstanden. Minimums niveaen skal genoprettes i løbet af grilleringen.
- Apparatet tændes ved at trykke på afbryderen (eller afbryderne for modellerne med to modstande). Den tændte kontrollampe viser at apparatet er i gang.
- Forvarme apparatet i mindst 5 minutter.
- Maden lægges på risten og fordeles ensformet på grillings overfladen.
- For at opnå de bedste grillings resultater kan risten indstilles på to forskellige niveauer. Som regel, for at grillere fisk og grøntsager, skal risten løftes ved at skubbe glidetappen frem der findes under apparatets håndtag; for at grillere kød og styk skårede fisk nedsænkes risten ved at flytte glidetapperne mod bagsiden (billede 7).
Hvad angår stegningstider og opskrifter skal man tage hensyn til tabellen.
Nogle modeller er forsynet med to afbryder der aktiverer to forskellige modstande så der muligt at bruge kun en hvis man har små mængder mad der skal grilles, med en betydelig energibesparelse. Hvis disse modeller er forsynede med roterende rist og der bruges kun en modstand, skal maden vendes med en gaffel eller et andet redskab uden at rotere risten. Når denne rist anvendes skal den dertil egnet ring indføres på håndtaget for at et holde maden af en vis tykkelse på plads. Stil ikke nogen beholder på barbecuen når der er i gang.

billede 6



Stilling glidetap
høj rist

billede 7



Stilling glidetap
lav rist

TABEL MED GRILLERINGS TIDER

LEVNINGSMIDLER	VÆGT (gr)	RIST STILLING	GRILLERINGS TIDER(MIN)	
			PÅ HVER	SIDE I ALT
Hakkebøf	100 - 130	lav	8 - 10	16 - 20
Oksefilet	120 - 150	lav	6 - 7	12 - 14
Oksekotelet	200 - 250	lav	7 - 8	14 - 16
Svinekotelet	200 ca.	lav	12 - 13	24 - 26
Svineribben	100 ca.	lav	10 - 11	20 - 22
Svinepølser	-	lav	11 - 12	22 - 24
Pølser	80 - 100	lav	5 - 7	10 - 14
Kyllinge-lår	200 - 250	lav	18 - 20	36 - 40
Hane (500 gr)	400 - 600	lav	10 - 11	40 - 44
Spid *	120 - 130	høj lav	10 - 11	20
* Drejes ofte				
Øred filet	250	lav	8 - 10	16 - 20
Fladfisk	120 - 140	høj	11 - 13	22 - 26
Skive (laks/søkalv)	130 - 160	lav	12 - 14	24 - 28
Sardiner		lav	10 - 12	20 - 24
Peberfrugt(strimler)		høj	10	20
Auberginer (skiver)		høj	8	16
Hønsesalat (halv)		høj	4	8
Squash (strimler)		høj	9	18

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Før enhver rengørings handling skal stikkontakten tages ud af stikket og apparatet skal køle af.
- Rengøringen efter hver grillering forhindrer udstedelsen af røg og lugte der er uønskede i de følgende grilleringer.
- Selve apparatet kan vaskes med en svamp og et ikke skurende opvaskningsmiddel. Bakken og risten kan lægges i blød før de vaskes med den sædvanlig ikke skurende opvaskningssæbe.
- Modstands elementet og panelet må udelukkende gøres rene med en fugtig svamp og lidt ikke skurende vaskemiddel.
- **Modstanden, fødningskablen og panelet må aldrig dybbes i vand eller kommes i opvaskemaskinen.**
- Efter at have sammensat apparatet, rulles kalken sammen og stikket tilkobles i anordningen beregnet til det samme under panelet (billede 4)

OPSKRIFTER

BIFF MED ROSMARIN

Bøffer med rosmarin

til 4 personer:

- 4 bøffer a 200 gr hver
- 4 rosmarin
- 4 salvie
- 4 olie
- sort peber i korn
- salt

Bøfferne gnides længe på begge sider med friske rosmarin blade blandede med nogle blade salvie. Kødet lades tage smag af det og så lægges det i olien med kunste peber korn. Bøfferne grilles på den lave stilling i 12 minutter og de vendes halvvejs. De saltes.

HAMBURGER MED OST OG OLIVEN

Til 4 personer:

- 500 gr hakkede skær
- 8 sorte olivener
- oksekød
- 80 gr emmenthal ost
- salt og peber
- 2 skefulde kapers
- worcester sauce

Køddet blandes med lidt worcester sauce, der kommes salt og peber på; med halvdelen af dejen laves 4 hamburgers: de gøres flade, der kommes oliven og kapers hakkede på, emmenthalen i småstykker eller i tynde strimler; den anden halvdel af kødet lægges oven på og trykkes sammen. Hamburgerne stilles ovenpå risten på den lave position og de steges i 20-25 minutter; når stegningen er nået halvvejs, vendes de. Disse hamburgers er meget smagsfulde indvendigt, de skal være gemmenstegte og osten skal være flydende.

FIORENTINA KOTELET

Til 4 personer:

- 2 fiorentina koteleter på 600 gr

Kødet lades ligge i nogle minutter i lidt olie, salt og peber. De steges på risten på den lave position i 15 minutter per side.

SPID MED "CODA DI ROSPO"

Til 6 personer:

- 1 Coda di rospo på et 1 Kg ca
- 1 rødt peberfrugt
- 2 skefulde olie
- 1 grønt peberfrugt
- salt og peber
- saften af en halv citron

Fisken skæres i terninger på 3 cm. og peberfrugterne skæres i firekanter. Spiderne sættes sammen og de smøres til med sovsen. De grilles på den lave rist i 18 minutter og vendes en gang i mellem.

TOMATER-PEBERFRUGTER-SQUASH-AUBERGINE

Til 1 person:

- 1 tomat
- 1 peberfrugt
- squash
- aubergine
- olie
- salt og peber

Grøntsagerne skæres halvt over, der kommes olie, salt og peber på og de stilles på risten i høj position; de grilles i 18-20 minutter og vendes en gang i mellem.

KYLING "ALLA DIAVOLA"

Til 4 personer:

- 1 en kylling og olie, citron, salt og peber til sovsen

Kyllingen åbnes fra ryggens side og flades ud. Den dybbes i olien blandet med citronsaft, salt og peber i en halvtime eller mere. Den steges på risten i den lave position i cirka 40 minutter; den vendes en gang i mellem og der heldes lidt af oliensovsen på.

COCKTAIL SPIDDER

Til 6 personer:

- 24 små pølser (af hakket kød)
- 12 skiver bacon
- 24 blomster

Stenene tages af blomsterne og en halv baconskiverne omvikles om hver blomme. Spiderne laves ved at stikke skiftevis blomsterne med bacon og pølserne; de steges i cirka 16 minutter og vendes når stegningen er nået halvvejs.

FARSEDE SARDINER

Til 4 personer:

- 1 Kg sardiner
- hvidløg
- persille
- olie
- salt og peber

Der fortrækkes de lidt større sardiner. Hovedet fjernes, de åbnes og fiskebenet fjernes også. De fyldes med lidt persille hakket sammen hvidløg, de lukkes igen og trykkes lidt og fedtes med lidt olie. Sardinene stilles på risten på den lave position og steges i 5-6 minutter per side. BEMÆRK: I stedet for sardinene kan man forberede mange andre fiskearter, f. e. ørred, bars, tandbrasener, acernaer, m.m.

GRILLERED HØNSESALAT

Til 4 personer:

- 4 bundte hønsesalat
- olie
- (bedst af trevigiano typen)
- salt og peber

De første blade i bundtet fjernes og det er tilovers skæres i fire ens dele. Der kommes lidt olie på og de lægges på risten i høj position i 5-6 minutter. Når de er klar kommes salt og peber på.

ÆBLER MED ANANAS

Til 4 personer:

- (4 reinette æbler
- (2 skiver ananas
- (2 skefulde sukker
- (vodka eller rom, kirsebær

Æblerne vaskes og tørres af, derefter skæres der en ring omkring stilkene. Med en kerneudtager tages frugtens kerne ud og i udhulingen lægges der lidt smør, en halv teskefuld sukker, ananas terninger, en skefuld vodka eller rom. Æblet lukkes igen med et kirsebær og omvikles i stanniolpapir. De grilles i høj position i 10-12 minutter, uden at lade likøren komme ud.