



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.
- Man må aldrig lade børn eller inhabile personer anvende apparatet uden forsvarligt opsyn.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- 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.
- Kontrollér at krogerne holder pladen fast i dens position.
- 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.
- PAS 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.

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).

TILATGRATINERE

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 og sænke afstandsholderen (**C**).

BETJENING

- Stikket sættes i stikkontakten, og på de modeller, hvor der er en termostat (**H**), stilles termostaten på den ønskede position; kontrollampen (**L**) 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 (**G**) 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, undgå at der kommer røg og uønsket lugt ved de følgende stegninger.
- De 2 plader kan afmonteres ved at man løsner de to kroge (**I**) 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 (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 kødet 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
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 drej når fisken er halvt stegt
Jomfruosters (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
Toastsandwich	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