

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.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- 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 krogen I 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 forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
- 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.

De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004.

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 (pos. 2) uden madvarer i mindst 5 minutter uden madvarer. Luft rummet godt ud, under dette indgreb.

BETJENING

- Stikket sættes i stikkontakten, og termostaten (H) stilles på den ønskede position; el-forsynings kontrollampe (L) tænd. Apparatet foropvarmes med lukkede plader.
- Når apparatet har nået den ønskede temperatur, kontrollampe "Ready" (I) tænd.
- Læg de madvarer, der skal grilles, på pladerne.
- Stil beholderen til fedtopsamlng "N" under fedtafløbsrøret.
- For at slukke apparater drejes termostatkappen mod uret så langt den

kan, **og apparatet sluttet fra el-nettet.**

- Når stegningen er færdig, tag stikket ud af kontakten og lad apparatet køle af.
- Lukkekrogen (B) gør det muligt at lukke apparatet (pos.1), så det er lettere at transportere.
- Apparatets øverste plade kan vippe, hvilket gør, at den kan tilpasses til mad af hvilken som helst tykkelse.

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 du steger fisk, er det nødvendigt at smøre stegpladen (F) 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, undgås at der kommer røg og uønsket lugt ved de følgende stegninger.

- Brug hverken slibende redskaber eller skuremidler, idet de kan beskadige eller ridse den særlige tefal beklædning.

Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.



Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

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
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
Toastsandwich	med	1	2'-3'	Kom kun en halv skive ost i hver, ellers løber den smeltede ost ud