



VIKTIGE ADVARSEL

- **Før du bruker grillen, må du lese bruksanvisningen nøye, for å unngå feilbruk og for å oppnå bedre resultater.**
- Dette apparatet er egnet til å steke matvarer. Det må derfor ikke brukes til andre formål, endres eller repareres på noen som helst måte.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansemessig kapasitet, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg.
Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Pass på at tilførselsledningen ikke kommer i kontakt med apparatets varme deler når det er i bruk.
- Når apparatet er i bruk, kan de tilgjengelige overflatene på apparatet ha en høy temperatur.
- Vask de 2 klebefrie platene nøye før bruk.
- Sett først platene på igjen når de er helt tørre.
- Pass på at kroken I holder platen på plass.
- Ikke la barn komme i nærheten av apparatet, og ikke la det stå på uten tilsyn.
- Ta støpselet ut av stikkontakten:
 - før apparatet settes bort eller før du tar av stekeplatene
 - før rengjøring eller vedlikehold
 - like etter bruk
- Bruk bare skjøteledninger som er i samsvar med gjeldende regelverk.
- Ikke bruk apparatet utendørs. Tilførselsledningen må ikke byttes ut av brukeren, siden dette krever bruk av spesielt verktøy. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.
- Ikke dra i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.
- Apparatet må aldri brukes uten stekeplater.
- ADVARSEL: ikke bruk kull eller lignende brennstoff på dette apparatet.
- Ikke legg apparatet i vann.
- Apparatet må ikke settes bort før det er helt kaldt.
- Ikke berør platene med spisse gjenstander, da kan overflaten ødelegges.

Disse apparatene er i overensstemmelse med EN-normen 55014 om avskaffelse av radioforstyrrelser.

Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935/2004.

INSTALLERING

- Sjekk at apparatet ikke er blitt skadet under transporten før du bruker det.
- Sett apparatet på en vannrett overflate, langt borte fra barn, siden noen av apparatets deler blir veldig varme under bruk.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at:
 - nettets voltspenning samsvarer med V-verdien angitt på merkeskiltet under apparatet;
 - stikkontakten har en styrke på minst 10 A;
- stikkontakten samsvarer med støpselet; hvis ikke må den byttes ut;
- stikkontakten er jordet. **Produsenten** fraskriver seg ethvert ansvar hvis anlegget ikke er jordet.
- For å fjerne lukten som oppstår ved første gangs bruk, må apparatet brukes på barbecue-funksjonen (punkt 2), uten matvarer og i minst 5 minutter. Mens du gjør dette må du lufte godt i rommet.

BRUK

- Sett støpselet i stikkontakten og sett termostaten (H) på ønsket stilling; varsellampen for strømtilførsel (L) tenne.
Forvarm apparatet med lukkede plater.
- Når apparatet har nådd ønsket temperatur, varsellampe "Ready" (I) tenne.
- Plasser maten som skal stekes på platene.
- Plasser fettbeholderen "N" under tuten på fettuttømmingsinnretningen.
- For å slå av apparatet, vri termostatbryteren mot urviserne helt til enden **og slå av apparatets strømtilførsel.**
- Når steking er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt.

- Lukkekroken (B) gjør det mulig å lukke apparatet (stilling 1) slik at det blir lettere å forflytte.
- Apparatet er utstyrt med en øvre plate som tilpasser seg mat av enhver tykkelse.

Ikke berør platene med spisse gjenstander, da kan overflatene ødelegges.

STEKERÅD

- Tørk tinte eller marinerte matvarer før du legger dem på platene
- Krydre maten før den skal stekes, og salt den ved servering
- Når du steker fisk, må du alltid ha olje på den nedre platen (F).

- Under følger noen eksempler for bruk av grillen.

Vær oppmerksom på at tiden oppgitt i tabellen bare er anvisende.

Tiden kan variere i henhold til matvarenes egenskaper (temperatur før steking, vanninnhold) og personlig smak.

RENGJØRING

- **Før rengjøring og vedlikehold, ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet bli kaldt.**
- Hvis du rengjør apparatet etter hver gang du bruker det, unngår du utslipp av røyk og lukt ved påfølgende stekinger.

- Ikke bruk redskaper eller vaskemidler som kan skade eller skrape opp det klebefrie laget på platene.

MATVARE (mengde)	TERMO- STATINN- STILLING	GRILLINN- STILLING	TID	MERKNADER OG RÅD
Biff (1)	max	1	6'-8'	Biffene må helst ha samme tykkelse
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Ikke åpne platen før det har gått 2'-3', ellers vil matvarene gå i stykker
Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Svinekoteletter (1)	max	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Snu spare ribsene etter 10'
Lever (2)	med	1	2'-3'	Vask leveren godt
Spyd (3)	max	1	8'-10'	Snu etter 4'-5'
Kylling (1kg)	med	1	75'-80'	Halvåpen, skal ikke snus
Grillpølse I (3)	max	1	3'-5'	Deles i to
Salsiccia (2)	max	1	4'-6'	Deles i to
Salsiccia lunga	max	1	7'-9'	Deles i to
Oppdrettsørret filet (1)	med	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu fileten etter halvparten av steketiden
Laksestykke (1)	med	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Flyndre (1)	med	2	18'-22'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Kamskjell (15)	med	2	12'-15'	Ikke bruk olje, ikke snu
Auberginer (6 skiver)	med	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Squash (7 skiver)	med	1	6'-8'	Skjæres like tykke
1 paprika (i fire biter)	med	1	6'-8'	Lukk platen og trykk helt ned
Løk (i skiver)	med	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Polenta (i skiver)	med	1	20'-25'	Skjæres i skiver på 1,5 cm. Ikke åpne platen før det har gått 15'.
Sandwicher	med	1	3'-9'	Bruk mykt brød
Toast	med	1	2'-3'	Bruk bare en halv skive ost for hver toast