

VIKTIGE ADVARSLER

- **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.
- Ikke la barn eller uegnede personer bruke apparatet uten tilsyn.
- Vask de 2 klebefrie platene nøye før bruk.
- Sett først platene på igjen når de er helt tørre.
- 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 ledningen ødelegges, ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.
- Ikke dra i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.
- Apparatet må aldri brukes uten stekeplater.
- Ikke bruk apparatet uten brettet til oppsamling av fett L.
- 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.
- Advarsel: Når apparatet er i bruk, kan de eksterne overflatene bli meget varme.

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

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A** Varmeavstøtende håndtak
- B** Varsellampe
- C** Regulerbar termostat
- D** Display
- E** Lukkekroker
- F** Øvre plate, klebefri, avtagbar

- G** Kroker til å ta av platene med
- H** Base
- I** Nedre plate, klebefri, avtagbar
- L** Brett til oppsamling av fett

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 stikkkontakten, sjekk at:
 - nettets voltspenning samsvarer med V-verdien angitt på merkeskiltet under apparatet;
 - stikkkontakten har en styrke på minst 10 A;
- stikkkontakten samsvarer med støpselet; hvis ikke må den byttes ut;
- **stikkkontakten 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 (se side 3, punkt 3), uten matvarer og i minst 5 minutter. Mens du gjør dette må du lufte godt i rommet.

APPARATETS BRUKSINSTILLINGER

Apparatet er fremstilt for å kunne brukes til følgende 3 formål:

K O N T A K T

Ideell innstilling for all slags kjøtt, grønnsaker, polenta, sandwicher (**innst. 1** på side 3).

G R A T I N E R I N G

Ideell for fisk og pizza (**innst. 2** side 3). For å få disse innstillingene, bruk en hånd og løft apparatets øvre del oppover og vend det mot deg; bruk den andre hånd og hold apparatet fast ved hjelp av håndtaket på brettet for avrenning fett.

GRILL – BARBECUE

Denne innstillingen kan brukes for all slags steking, bortsett fra for pizzaer (**innst. 3** på side 3). For å få denne innstillingen må du åpne grillen helt.

BRUK

- Sett i støpselet og still termostaten (C) på ønsket innstilling; (MIN/MED/MAX), varsellampen (B) tennes. Forvarm apparatet med platene lukket.
- Når apparatet har nådd ønsket temperatur, vil varsellampen slukkes.
- Legg maten du skal steke på platen.
- Still apparatet på en av de tre tilgjengelige innstillingene 1, 2, 3.
- For å slå av apparatet, drei termostatbryteren mot urviserne så langt som mulig.
- Når steking er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt.

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

STEKERÅD

- Tørk tinte eller marinerte matvarer før du legger dem på platen.
- Krydre maten før den skal stekes, og salt den ved servering.
- Når du bruker innstillingen "kontakt", må du passe på at matvarene du steker har samme tykkelse, slik får du et ensartet resultat.
- Når du steker fisk, må du alltid ha olje på den nedre platen (I).
- 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.
- De 2 platene kan tas av ved at du løsner krokene (G), og kan vaskes både i varmt vann og i oppvaskmaskin.
- La platene ligge i varmt vann i noen minutter, slik at eventuelle matrester løsner.
- Ikke bruk redskaper eller vaskemidler som kan skade eller skrape opp det klebefrie laget på platene.
- Sett på de rene og tørkede platene, pass på å feste dem godt.
- For å tømme eller rengjøre brettet for oppsamling av fett, dra håndtaket utover. For å sette det på plass igjen, gjør ovennevnte i motsatt rekkefølge og press innover så langt som mulig.

MATVARE (mengde)	TERMO-STATINN-STILLING	GRILLINN-STILLING	TID	MERKSNADER 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 (1 kg)	med	1	75'-80'	Halvåpen, skal ikke snus
Grillpølse (3)	max	1	3'-5'	Deles i to
Pølse (2)	max	1	4'-6'	Deles i to
Lang pølse	max	1	7'-9'	Hvis nødvendig, deles i to
Oppdrettsørret filett (1)	med	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu 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
Pizza	med	2	40'-45'	Etter å ha fjernet den nedre platen, legg på pastadeigen, fyll pizzaen med det du ønsker og sett platen på plass igjen.