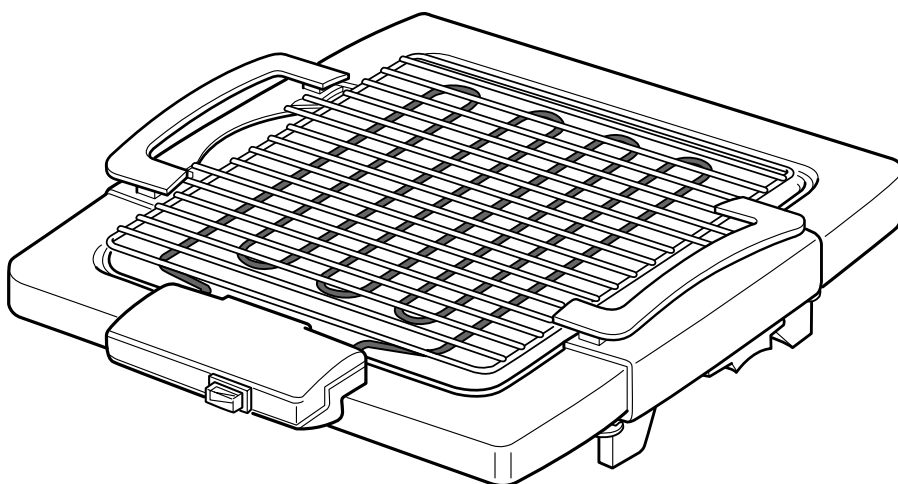
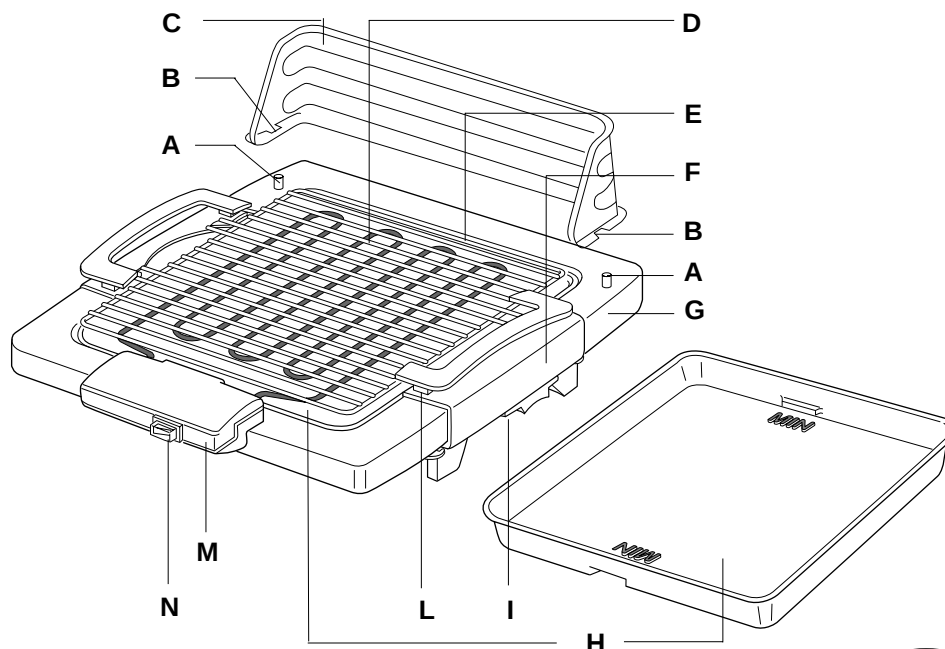

**BRUKSANVISNING
BORDGRILL
BRUGSANVISNING
KÄYTTÖOHJEET**



BESKRIVELSE BESKRIVNING

BESKRIVELSE LAITTEEN KOKOONPANO



BESKRIVELSE

- A. Skjerm Brett plugger (Forutsatt at produktet har skjerm Brett)
- B. Skjerm Brett renne
- C. Skjerm Brett (Hvis produktet har det)
- D. Varmeelementer
- E. Grillrist
- F. Håndtak

- G. Apparatets underdel
- H. Stekekar/brett
- I. Høyderegulator
- L. Støtter for grillrist
- M. Kontroll panel
- N. Bryter

N

BESKRIVNING

- A. Tappar för vindskydd (om sådant finnes)
- B. Kanaler i vindskydd
- C. Vindskydd (om sådant finnes)
- D. Täckt värmeelement
- E. Grillgaller
- F. Bärhandtag

- G. Plåthölje
- H. Dropptråg (om sådant finnes)
- I. Höjdinställning för galler
- L. Gallerfötter
- M. Kontrollpanel
- N. Strömbrytare

S

BESKRIVELSE

- A. Skifter til monteringen af skærm (hvis beregnet)
- B. Rille til skærm
- C. Skærm (hvis beregnet)
- D. Panseret modstand
- E. Stegnings rist
- F. Håndtag på apparatet

- G. Apparatets legeme
- H. Bakke (hvis beregnet)
- I. Tap til justeringen af ristens højde
- L. Ristens fødder
- M. Betjenings panel
- N. Afbryder

DK

LAITTEEN KOKOONPANO

- A. Tuulensuojuksen kiinnitystapit (mikäli kuuluvat varusteisiin)
- B. Tuulensuojuksen kiinnitysurat
- C. Tuulensuojus (mikäli kuuluu varusteisiin)
- D. Suojustettu sähkövastus
- E. Parilointiristikko
- F. Laitteen perusosan kädensija

- G. Laitteen perusosa
- H. Allas (mikäli kuuluu varusteluun)
- I. Parilointiristikon korkeutta säätävä liukukappale
- L. Grillin tukijalat
- M. Etulevy
- N. Katkaisija

SF

ANBEFALES

- Før bruk , kontroller at apparatet ikke har fått skader under transport.
 - Installer apparatet på et horisontalt underlag og utenfor barns rekkevidde, da enkelte deler av apparatet under bruk når høy temperatur.
 - Før man kobler til apparatet, vær sikker på at;
 - Strømmen(volten) stemmer overens med den indikerte.
 - At ledningen og stikkkontakten er dimensjonerte for den nødvendige ladning, se indikasjoner på undersiden av apparatet.
 - Sørg for at stikkkontakten er tilpasset kontakten på apparatet, om nødvendig skift.
 - Kontakten er "jorda". (Fabrikken frasier seg ethvert ansvar dersom det skulle oppstå komplikasjoner i den forbindelse).
 - Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med varme deler under bruk.
 - Vask alle deler av produktet med omhu før det tas i bruk.
 - For å eliminere "lukten igjen" ved førstegangs bruk, la apparatet stå på i minst 5 minutter uten mat. Luft rommet imens.
 - Hvis dere må bruke Skjøteledning, sørg for at den er tilpasset jordledningen og ikke har mindre tykkelse enn hovedledningen (1,5 mm²).
 - Apparatets ledning må ikke bli erstattet av brukeren, da det er nødvendig å bruke spesielle redskaper. Om ledningen skulle ødelegges/har en brist, ber man bruker henvende seg til autorisert, kvalifisert personell som er godkjent av produktets fabrikk.
- Materialer og objekter som vil komme i kontakt med matvarene er godkjente i henhold til EF kommisjonens direktiver 89/109 og D.L. som treddet i kraft 25/01/1992 nr 108. Dessuten er apparatet i overensstemmelse med direktivet EN 55014 vedrørende forbud mot radioforstyrrelser.

GARANTI

Garantien som er utenpå pakningen tas av, utfylles og oppbevares sammen med kjøpsdokumentet som viser kjøpsdatoen. Fremvises til tekniker når reparasjon behøves. **Dette produktet har 1 års garanti når det gjelder produksjonsfeil/ -ved materialer fra kjøpsdato.**

MONTASJE

Før kontakten settes i stikkkontakten sett apparatet korrekt sammen på følgende måte:

- 1) Sett i brettet/ovnsforma (forutsatt at modellen har det) i apparatets base. (fig.1).
- 2) Sett grill elementet ned i sporene ved apparatets håndtak (fig.2) altså trykk inn håndtaket (fig.3) hekt kontroll panelet på basen, som vist på (fig.4). Det er nødvendig å forsikre seg om at kontroll panelet er riktig koblet til apparatets base. En spesiell sikkerhets innretning sørger for at apparatet ikke fungerer dersom kontroll panelet er feil koblet.

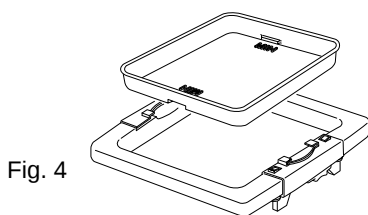


Fig. 4

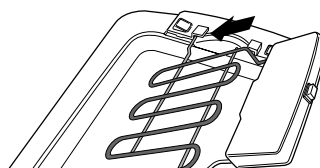


Fig. 2

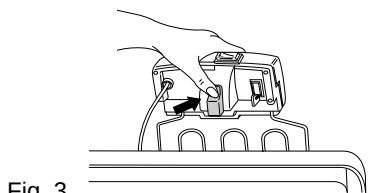


Fig. 3

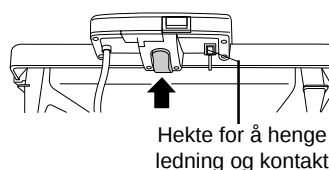


Fig. 4

3) Noen modeller er ment for en spesiell vendbar grill. Monteringen fortsetter på følgende måte:

- Sett inn grillens rotasjons bolter (A) i hullene (B) fig.5.
- Sett grillens "ben" ned i sporene på håndtakene som er på apparatets base.

N.B. De to boltene til grillen er i forskjellige dimensjoner, derfor om nødvendig; skru/ vri grillens understell slik at boltene lett kan skrus inn i hullene.

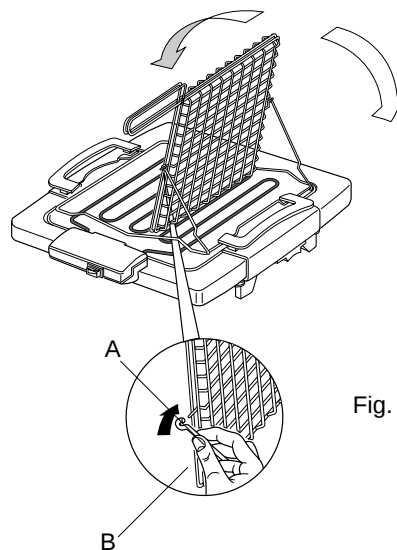


Fig. 5

UTENDØRS BRUK

Hvis apparatet er ment for utendørs bruk(dvs. type som ender med **O**- se på merke med data som sitter under apparatet), følger noen råd:

1. Ikke utsett apparatet for regn. Ta det alltid inn når det ikke er i bruk.

2. Alle ledninger (apparatets og eventuelle skjøteledninger) bør holdes tørre. Helst oppe fra bakken.

3. Det frarådes å steke ute dersom det er sterk vind eller på veldig kjølige dager.

Apparatet har om nødvendig et skjerm Brett (C) for mindre vindfulle dager.

For å installere den riktig, bøy lett de små "sideveggene" slik at de kan settes inn i rillene (B) under pluggene (A), som vist på fig.6.

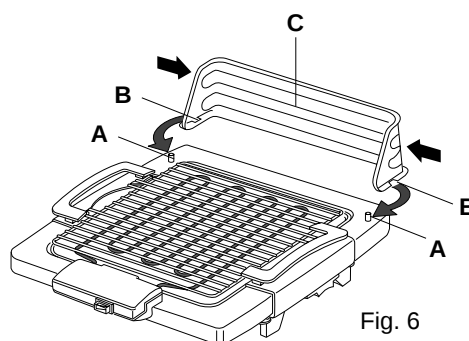


Fig. 6

4. Noen modeller er også tilpasset et sammenleggbart bord, som er veldig fint for utendørs bruk:

- Monter det sammenleggbare bordet slik den vedlagte instruksjonen viser.
- Plasser bordet på et hardt underlag og rett for å unngå at apparatet heller under bruk.
- Sett apparatet på toppen av bordet. (fig.7).

5. Dersom utendørs bruk; det er mulig at tilberedningstidene må bli noe forlenget grunnet temperaturen ute eller på grunn av sterk vind. (Tilberedningstidene finnes i oppskriftene som følger senere).

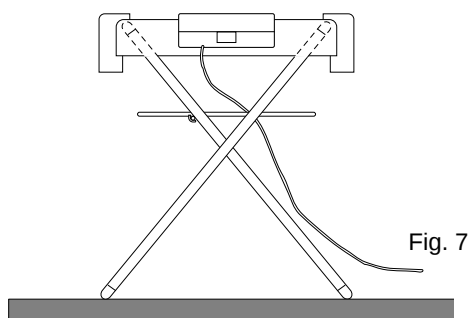


Fig. 7

GRILL ANVISNING

- For å unngå overoppheting eller røykdannelse, hell vann i stekekaret/forma eller nedi apparatets base (det siste gjelder de modeller som ikke har stekeform). Det finnes et minimumsmerke (5mm. ca.) som indikerer vannmengden (fig. 6). Unngå vann på selve grill elementet. Fyll etter vann for å holde minimums nivået under tilberedningstiden.
- Apparatet slås på ved hjelp av bryteren (eller bryterne dersom produktet har to motstandspoler). Når lampen lyser betyr det at apparatet er i bruk/funksjon.
- La apparatet varmes opp i 5 minutter før bruk.
- Fordel maten som skal grilles jevnt utover grillflaten.
- For å få de beste grillresultatene er det mulig å stille inn to forskjellige høyder. Altså for å grille fisk og grønnsaker, heis opp grillen ved å flytte forover kursorene som sitter under håndtakene på apparatets base, for kjøtt- og fiske skiver gjøres grillen lavere ved å flytte kursorene bakover (fig.7). Husk tilberedningstidene som finnes i oppskriftene som følger etterhvert. Noen modeller er utstyrt med to brytere som setter igang to separater motstandspoler, disse tillater å steke små porsjoner om gangen, da det er mulig å bruke bare en pol for å også spare elektrisk energi. Dersom disse modellene er utstyrt med vendbar grill og blir brukt med bare en motstandspol, må maten vendes med en gaffel e.l uten å snu grillen. Ved bruk av en vendbar grill, sett den spesielle ringen som følger med på håndtaket for å holde maten på plass. (Mat i en viss tykkelse).

- Ikke sett beholder/kar e.l oppå grillen mens den er i bruk.

Fig. 6

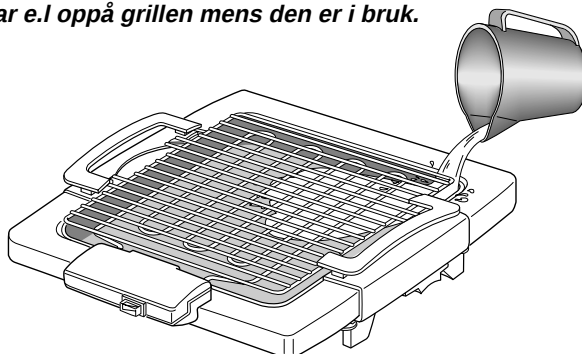
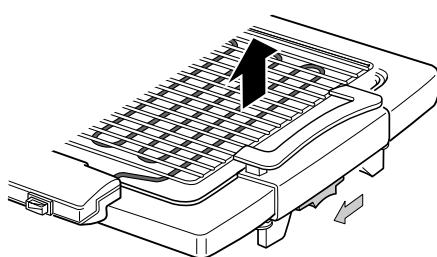
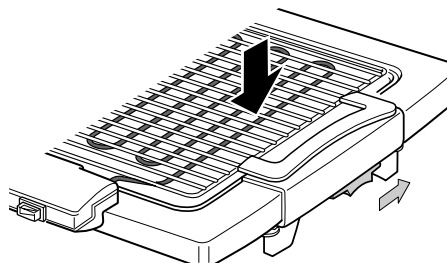


Fig. 7



Kursorens posisjon
for høy grill



Kursorens posisjon
for lav grill

TABELL FOR TILBEREDNINGSTID

MAT SLAG	VEKT (gr.)	GRILLENS POSISJON	TILBEREDNINGSTID (MIN.)	
			HVER SIDE	TOTALT
Hamburger	100 - 130	Lav	8 - 10	16 - 20
Oksebiff (skive)	120 - 150	Lav	6 - 7	12 - 14
Ribbestek/Okse	200 - 250	Lav	7 - 8	14 - 16
Svinekotelett	200 ca.	Lav	12 - 13	24 - 26
Småribbe svin	100 ca.	Lav	10 - 11	20 - 22
	-	Lav	11 - 12	22 - 24
Svinepølser	80 - 100	Lav	5 - 7	10 - 14
Pølser	200 - 250	Lav	18 - 20	36 - 40
Kjyllinglår	400 - 600	Lav	10 - 11	40 - 44
Høns		Høy	10 - 11	
Grillspyd	120 - 130	Lav		20
* Snu jevnlig				
Ørret skive	250	Lav	8 - 10	16 - 20
Flyndre	120 - 140	Høy	11 - 13	22 - 26
Skiver (laks/kalv)	130 - 160	Lav	12 - 14	24 - 28
Sardiner		Lav	10 - 12	20 - 24
Paprika (skiver)		Høy	10	20
Auberginer (skiver)		Høy	8	16
Squash (skiver)		Høy	9	18

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Før rengjøring, ta ut kontakten og la apparatet kjøles ned.
- Rengjøring etter bruk gjør at man unngår røykdannelser og ubehagelige lukter ved neste gangs bruk.
- Apparatets base kan rengjøres med svamp og såpe. (Såpen bør ikke inneholde slipemiddel). Stekebrettet og grillen kan rengjøres på samme måte eller også legges i vann.
- Selve grillelementet og kontrollpanelet må kun rengjøres med fuktig svamp eller klut og litt såpe.
- **Grillelementet, ledningen og kontrollpanelet må aldri dyppes i vann eller puttes i oppvaskmaskin.**
- Etter bruk, legg ledningen rundt apparatet. (kontakten har eget spor under) fig.4.

OPPSKRIFTER

BIFF MED ROSMARIN

4 Pers.

- 4 biffer 200 gr.pr.stk.
- svart pepper
- salt
- olje
- rosmarin
- salvie

Gni inn biffen med noen blader rosmarin/salvie. La kjøttet trekke, legg det så på en tallerken med olje og pepper. Stek biffene på grillen i lav høyde i ca.12 min. Salt til slutt.

MARINERT KYLLING "DIAVOLA"

4 Pers.

- 1 kylling. For å marinere; olje, sitron, salt og pepper.

Del kyllingen i to, legg den i marinade blandingen i ca. 30 min. Grilles lavt i ca. 40 min. Vendes jevnlig. Pensles nå og da med olje og sitron.

HAMBURGERE MED OLIVEN OG OST

4 Pers.

- 500 gr. okse kjøttdeig
- 80 gr. Emmenthal ost
- Worcester saus
- 8 svarte oliven
- 2 skjeer kapers

Bland deigen med Worcester sausen, salt og pepper sammen med halvdelen av deigen. Form 4 hamburgere. Legg oliven og kapers oppå (delte), deretter revet Emmenthal ost. Legg over resten av kjøttdeigen og trykk sammen. Grilles i lav høyde i ca 20-25 min. (vendes etter ca. 10-12 min.). Hamburgerne skal gjennomstekes og osten smeltet.

GRILLSPYD COCTAIL

6 Pers.

- 24 små pølser
- 24 plommer
- 2 fleske skiver (røkte)

Ta stenene ut av plommene og snurr halvdelen av flesket rundt dem. Lag spydene ved å sette på annenhver av plommene, pølsene og flesket. Stekes i ca.18 min. vendes etter halvått steketid.

RIBBESTEK PÅ FIORENTINSK MÅTE

4 Pers.

- 2 Fiorentin steker (600 gr. stk.) Okse

Kjøttet legger noen minutter i litt olje, salt og pepper. Grilles i lav høyde. 15 min. på hver side.

FULTE SARDINER

4 Pers.

- 1 kg. Sardinier
- gressløk
- salt og pepper
- hvitløk
- olje

Bruk litt store sardiner. Ta av hodet, åpne fisken og ta ut benet. Fyll med gressløk og hvitløk. Lukk ved å trykke lett, smør deretter fisken inn med olje. Grilles lavt i 5-6 min. per side. P.S: Om man foretrekker kan bruke andre slag fisker også, som f.eks. ørret e.l.

GRILLSPYD AV FROSKE/PADDEHALE

6 Pers.

- 1 Froske/Padde hale (1kg.ca.)
- sitronsaft (klem en 1/2 sitron)
- 2 skjeer olje
- salt og pepper
- rød pepper
- grønn paprika

Kutt halen og paprikaen i biter. Lag spyd og gni dem inn med blandingen av olje og krydder. Stekes lavt i 18 min. vendes nå og da.

EPLER OG ANANAS

4 Pers.

- 4 epler
- 2 skjeer sukker
- 2 skiver ananas
- vodka eller rum, kirsebær

Vask eplene, ta ut epleskroten. Ta i litt smør og en halv teskje med sukker. Noen biter med ananas, litt rum eller vodka. Lukk hvert eple med et kirsebær og ta litt aluminiumsfolie rundt til slutt. Grilles høyt i 10-12 min. uten å la likøren renne ut.

TOMAT - PAPRIKA - SQUASH - AUBERGINE

Per person.

- 1 Tomat
- 1/2 Squash
- Olje
- 1/2 Paprika
- 1/2 Aubergine
- Salt og Pepper

Del grønnsakene, bland dem med olje, salt og pepper. Grilles høyt i ca. 18-20 min.