

S

VIKTIGT

- **Läs anvisningarna noggrant innan du använder grillen för att undvika fel och uppnå bästa möjliga resultat.**
- Denna apparat är avsedd för matlagning och ska således inte användas för andra syften eller modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
- Rengör de två belagda grillplattorna ordentligt innan du använder grillen.
- Montera inte tillbaka plattorna förrän de är helt torra.
- Håll grillen utom räckhåll för barn och lämna den aldrig utan uppsikt när den är påslagen.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget:
 - innan du ställer undan grillen eller tar loss grillplattorna
 - före all rengöring och underhåll
 - omedelbart efter användningen
- Använd bara förlängningsladdar som uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser.
- Använd inte grillen utomhus. Grillens sladd får inte bytas ut av användaren, eftersom detta kräver att man använder specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas och behöver bytas ut.
- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Använd aldrig grillen utan grillplattor.
- Använd aldrig grillen utan droppbrickan L.
- Doppa inte ned grillen i vatten.
- Ställ inte undan grillen förrän den har svalnat helt.
- Vidrör inte grillplattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.
- Varning: när grillen är i drift kan dess utvändiga ytor bli mycket varma.

Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.

BESKRIVNING AV APPARATEN

A Isolerande handtag

B Signallampa

C Inställningsbar termostat

D Display

E Låshakar

F Övre belagd grillplatta - avtagbar

G Låshakar för plattorna

H Underrede

I Nedre belagd grillplatta - avtagbar

L Droppbricka för fett

INSTALLATION

- Kontrollera att grillen inte har skadats under transporten innan du använder den.
- Placera grillen på ett horisontellt plan utom räckhåll för barn, eftersom vissa delar blir mycket varma under användningen.
- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - att nätspänningen motsvarar det värde i V som anges på märkplåten på grillens undersida.
 - att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A.
- att uttaget och stickproppen passar ihop. Låt annars byta ut uttaget.
- **att uttaget är ordentligt jordat.** Tillverkaren påtar sig inget ansvar om så inte är fallet.
- Sätt på grillen i barbecue-läget (se sid. 3, läge 3), utan mat i minst 5 minuter för att eliminera den lukt som kan uppstå första gången en ny apparat används. Vädra rummet under denna tid.

GRILLNINGSLÄGEN

Grillen kan användas i följande 3 lägen:

K O N T A K T

Perfekt för kött i allmänhet, grönsaker, polenta, varma smörgåsar (**läge 1** på sid. 3).

G R A T I N E R I N G

Idealiskt för fisk och pizza (**läge 2** på sid. 3). För att ställa in detta läge lyfter du upp grillens överdel och vrider den mot dig, samtidigt som du håller i handtaget på droppbrickan med den andra handen så att grillen inte flyttar sig.

B A R B E C U E

Detta läge kan du använda för allt utom pizza (**läge 3** på sid. 3). Öppna grillen helt för att ställa in detta läge.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickproppen i eluttaget och ställ in termostaten (C) i önskat läge (MIN/MED/MAX). Signallampan (B) tänds. Värm upp apparaten med stängda grillplattor.
- När grillen har uppnått inställd temperatur släcks signallampan.
- Lägg den mat som ska grillas på plattorna.
- Ställ in grillen i ett av lägena 1, 2 eller 3.
- Vrid termostaten motsols så långt det går för att stänga av grillen.
- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt grillen svalna.

Vidrör inte plattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.

TILLAGNINGSTIPS

- Torka av frysta eller marinerade matvaror innan du lägger dem på plattorna
- Krydda kött innan tillagningen, men vänta med att salta till vid serveringen
- När du använder läget "kontakt" bör de matvaror som ska grillas vara lika tjocka, så att de blir jämnt tillagade.
- När du tillagar fisk måste du olja in den nedre grillplattan (I)
- Nedan hittar du några exempel på hur du kan använda din grill.

Tänk på att tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga. De kan variera beroende på matvarornas egenskaper (ursprunglig temperatur, vatteninnehåll) och personlig smak.

RENGÖRING

- **Dra alltid ur kontakten ur eluttaget och låt grillen svalna innan du utför någon som helst rengöring.**
- Om du rengör grillen efter varje tillagning undviker du att det uppstår obehaglig rök eller lukt nästa gång du använder den.
- Du kan ta loss de 2 grillplattorna med hjälp av hakarna (G) och diska dem i hett vatten eller i diskmaskin.
- Lägg plattorna i blöt i varmt vatten i några minuter, så att eventuella matrester som har fastnat mjukas upp.
- Använd inte redskap eller rengöringsmedel med slipverkan som kan skada eller repa den invändiga beläggningen.
- Montera tillbaka grillplattorna när de är rena och helt torra och haka fast dem ordentligt.
- Dra ut droppbrickan för fett med hjälp av handtaget när du ska tömma eller rengöra den. Tryck in den så långt det går när du sätter tillbaka den.

MAT (mängd)	TERMOSTAT LÄGE	GRILL-POSITION	TID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter (1)	max	1	6'-8'	Kotletterna ska helst vara lika tjocka
Hamburgare (2)	max	1	3'-5'	Öppna inte plattan innan 2-3 min. har gått, annars går hamburgaren sönder
Rostbiff (1)	med	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Biff av fläskkött (1)	max	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Revbensspjäll (3)	max	1	15'-18'	Vänd revbensspjällen efter 10 min.
Lever (2)	med	1	2'-3'	Skölj levern väl
Grillspett (3)	max	1	8'-10'	Vänd efter 4-5 min.
Kyckling (1 kg)	med	1	75'-80'	Klyv kycklingen, vänd inte
Korv (3)	max	1	3'-5'	Skär i två delar
Salsiccia (2)	max	1	4'-6'	Skär i två delar
Lång salsiccia	max	1	7'-9'	Skär vid behov i två delar
Filé av laxforell (1)	med	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Laxkotlett (1)	med	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Sjötunga (1)	med	2	18'-22'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Musslor (15)	med	2	12'-15'	Du behöver varken olja in plattan eller vända dem
Auberginer (6 skivor)	med	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Squash (7 skivor)	med	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
1 paprika (i 4 delar)	med	1	6'-8'	Stäng plattan och tryck ned den helt
Lök (skivad)	med	1	6'-8'	Stäng plattan och tryck ned den helt
Polenta (skivad)	med	1	20'-25'	Skär i 1,5 cm tjocka skivor. Öppna inte plattan innan 15 min. har gått
Smörgåsar	med	1	3'-9'	Använd mjukt bröd
Toast	med	1	2'-3'	Lägg bara en halv ostskiva på varje brödskiva
Pizza	med	2	40'-45'	Ta loss den nedre grillplattan, lägg pizzadegen på den, sätt tillbaka plattan och lägg på önskad fyllning