

REKOMMENDATIONER

- Kontrollera att apparaten inte har skadats under transporten innan användande.
 - Installera apparaten på en plan yta utanför barns räckvidd, då en del delar blir mycket varma under användning.
 - Kontrollera innan kontakten sätts i att:
 - nätspänningen stämmer med den som angivits på apparaten databricka.
 - anslutningen och vägguttaget är dimensionerade för den effektförbrukning som anges på databrickan på apparatens undersida.
 - vägguttaget är av en typ som passar kontakten, låt annars byta ut vägguttaget.
 - vägguttaget är jordanslutet. Tillverkaren avsägar sig allt ansvar i fall denna säkerhetsregel ej följs.
 - Se till att strömkabeln ej kommer i kontakt med apparatens heta delar under användandet.
 - Diska alla tillbehör ordentligt innan användandet.
 - För att bli av med "ny" lukt, låt apparaten gå utan livsmedel i åtminstone 5 min.
 - Vädra rummet under tiden.
 - Om en förlängningssladd måste användas, se till att använda en jordad sladd med minst samma tvärsnittsarea som på ledarna (1,5 mm²).
 - Strömsladden till denna apparat får ej bytas ut av användaren, så specialverktyg behövs för bytet. I fall sladden skadas, vänd er till ett av tillverkaren auktoriserat servicecenter.
- Material och föremål som kommer i kontakt med livsmedel följer kraven i direktivet CEE/89/109. Dessutom följer denna apparat direktivet EN 55014 som gäller radioavstörning.

GARANTI

Garantisedeln som finns på förpackningen klipps ur, ifylls i alla sina delar och sparas tillsammans med ett kvitto som visar datum för inköp. Dessa visas för reparatören när någonting ska repareras.

Denna apparat har en garanti mot tillverkningsfel och/eller materialfel i ett år efter inköpsdatum.

MONTERING

- Innan kontakten sätts i vägguttaget, sätt ihop apparaten enligt följande:
 - 1) Sätt ner dropptråget (om sådant finnes) i apparatens plåthölje (fig. 1).
 - 2) Sätt fast värmeelementets tvärstag i spåren på apparatens handtag (fig. 2) och genom att trycka ner hållaren (fig. 3) låsa fast kontrollpanelen i plåthöljet som i fig. 4. Se till att kontrollpanelen är ordentligt fasthakad i apparaten. En särskild säkerhetsanordning hindrar grillen från att fungera om kontrollpanelen inte är ordentligt fastsatt.

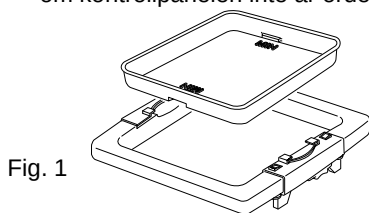


Fig. 1

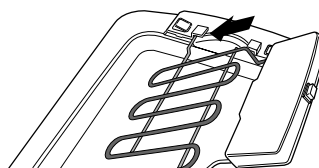


Fig. 2

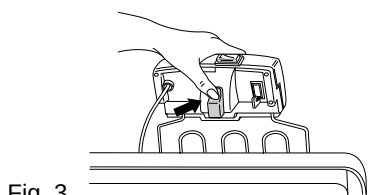
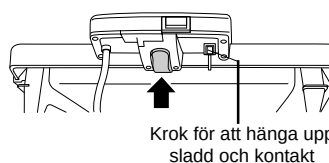


Fig. 3



Krok för att hänga upp
sladd och kontakt

Fig. 4

3) Några modeller är utrustade med ett speciellt vridbart galler. Gör en följande för att montera detta:

- Sätt fast gallrets axeltappar (A) i öglorna i stödet (fig. 5).
- Sänk ner fötterna på gallret på dess platser i apparatens handtag.

Märk: De två axeltapparna har olika dimensioner. Roter gallret om nödvändigt för att axeltapparna ska passa in i öglorna.

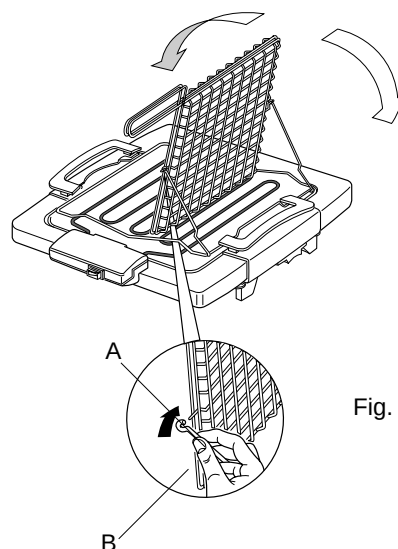


Fig. 5

ANVÄNDNING UTOMHUS

Om er apparat är designad för utomhusbruk (dvs modeller som slutar med beteckningen .O - se dataplåt under apparaten), följ följande råd och kommentarer:

1. **Exponera inte apparaten för regn.** Tag alltid in apparaten inomhus när den inte används.
2. Strömsladden och eventuella förlängningssladdar måste hållas torra (om möjligt upplyfta från marken).
3. Det avråds från att grilla utomhus vid stark vind eller mycket kalla dagar. Apparaten har dock ett vindsydd (C) som kan användas vid lätt vind. För korrekt installation, böj dess sidoväggar lätt så att kanalerna (B) kommer innanför styrklackarna (A) som visas i fig. 6.

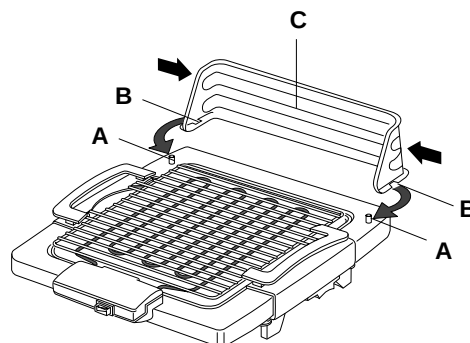


Fig. 6

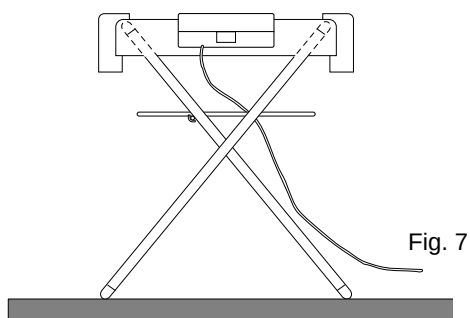


Fig. 7

4. Några modeller är utrustade med ett hopfällbart stativ som är speciellt lämpat för utomhusbruk:
 - montera stativet enligt bifogade instruktioner:
 - placera stativet på plan och fast mark för att undvika att apparaten börjar luta under användandet:
 - placera apparaten ovanpå de övre armarna på stativet (som visas i fig. 7).
5. När apparaten används utomhus är det troligt att tiderna som angivits i följande tabell och i recepten måste ökas beroende på omgivningens temperatur och vind.

GRILLINSTRUKTIONER

- För att undvika överhettning eller rökbildning, håll vatten i dropptråget (för modeller med dropptråg) eller direkt i höljet till ca 5 mm nivå ovanför miniminivån (fig. 6). Se till att inte hälla vatten på värmeelementet. Fyll på med vatten till miniminivån under grillningen.
 - Sätt på apparaten genom att trycka på strömbrytaren (eller strömbrytarna för modellerna med 2 värmeelement). Den tända kontrollampan visar att apparaten är i drift.
 - Förvärm grillen i åtminstone 5 minuter.
 - Lägg livsmedlen på gallret och sprid ut dem jämnt på dess yta.
 - För att få bästa grillresultat kan gallret placeras i två olika lägen. I allmänhet ska gallret placeras i det övre läget genom att flytta fram handtagen om man vill grilla fisk eller grönsaker, och placeras i det nedre läget genom att flytta bak handtagen om man vill grilla kött eller fiskfiléer (fig. 7). Se tabellen med grilltider och recepten.
- Några modeller är försedda med två strömbrytare som verkar på två olika värmeelement, vilket gör att man om man bara grillar lite mat kan sätta på halva grillen och på så vis spara elektricitet. Om modellen har vridbart galler och man bara använder ett värmeelement måste maten vändas med gaffel eller annat redskap utan att vrida gallret. Om detta galler används, sätt fast ringen i handtaget för att klämma fast tjocka bitar som ska grillas.
- **Ställ inga kärl ovanpå grillen då den är i funktion.**

Fig. 6

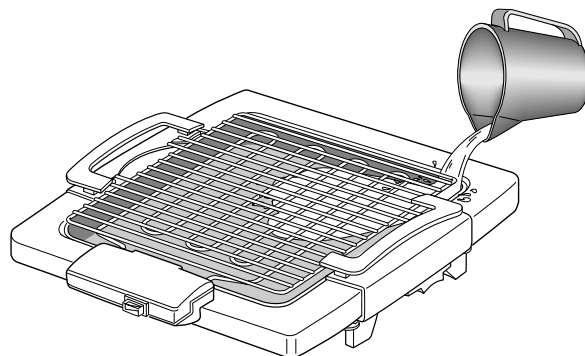
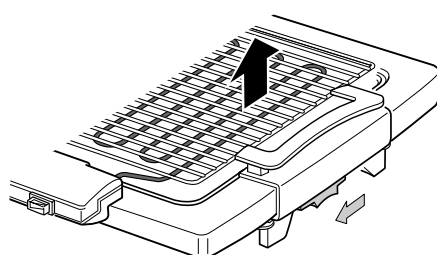
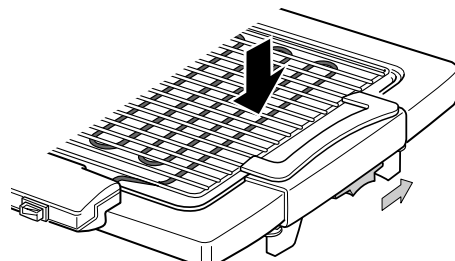


Fig. 7



Placering av
handtaget med galler
i övre läge



Placering av
handtaget med galler
i nedre läge

TABELL MED GRILLTIDER

LIVSMEDEL	VIKT (g)	PLACERING GALLER	TILLAGNINGSTIDER (min)	
			PER SIDA	TOTALT
Hamburgare	100 - 130	Nedre	8 - 10	16 - 20
Oxfilé	120 - 150	Nedre	6 - 7	12 - 14
Entrecote	200 - 250	Nedre	7 - 8	14 - 16
Fläskkotlett	200 ca.	Nedre	12 - 13	24 - 26
Revbensspjäll	100 ca.	Nedre	10 - 11	20 - 22
Fläskkorv*	-	Nedre	11 - 12	22 - 24
Würstel	80 - 100	Nedre	5 - 7	10 - 14
Kycklinglår	200 - 250	Nedre	18 - 20	36 - 40
Tupp	400 - 600	Nedre	10 - 11	40 - 44
Grillspett *	120 - 130	Ovre Nedre	10 - 11	20
* rotera ofta				
Filé av forell	250	Nedre	8 - 10	16 - 20
Sjötunga	120 - 140	Ovre	11 - 13	22 - 26
Laxkotlett	130 - 160	Nedre	12 - 14	24 - 28
Sardiner		Nedre	10 - 12	20 - 24
Paprika (strimlad)		Ovre	10	20
Aubergine (skivor)		Ovre	8	16
Zucchini (strimlad)		Ovre	9	18

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Drag alltid ur kontakten och låt apparaten kallna innan den rengörs.
- Rengöring efter varje användning rök och bismak undviks vid efterföljande grillning.
- Grillens hölje kan göras rent med en svamp och ett vanligt icke repande diskmedel.
- Dropptråget och grillgallret kan läggas i vatten innan de rengörs också de med svamp och vanligt icke repande diskmedel.
- Värmeelementet och kontrollpanelen för bara göras rent med en svamp och lite icke repande diskmedel.
- **Värmeelementet, strömladdan och kontrollpanelen får aldrig doppas i vatten eller diskas i diskmaskin.**
- Efter att apparaten har satts ihop igen, häng upp kabeln på dess plats och haka fast kontakten på dess plats under kontrollpanelen (fig. 4).

RECEPT

BIFF MED ROSMARIN

För 4 personer:

- 4 biffar ca 2 hg styck
- olja
- salvia
- rosmarin
- salt
- hel svartpeppar

Strö över bägge sidor på köttet med färsk rosmarinblad tillsammans med lite salvia. Låt köttet ta smak av kryddorna och vänd det sedan i en tallrik med olja och krossad svartpeppar. Grilla biffen med gallret i nedre läget under 12 minuter och vänd köttet efter halva tiden. Salta.

HAMBURGERE MED OLIVEN OCH OST

För 4 personer:

- 5 hg nötfärs
- 8 svarta oliver
- salt och peppar
- 80 g emmenthalerost
- 2 teskedar kapis
- Worchestersås

Blanda köttfärsen med lite worchestersås, salta och peppra. Använd ca hälften av köttfärsen till att forma 4 hamburgare, platta till dem, lägg på de hackade oliverna och kapisen, osten i bitar eller i skivor. Lägg på resten av köttfärsen och tryck till. Placera ut hamburgarna med gallret i det nedre läget, grilla i 20 - 25 minuter och vänd dem efter halva tiden. Inmätet på dessa mycket smagliga hamburgare måste vara tillagat och osten smält.

GRILLAD T-BENSSTEK

För 4 personer:

2 T-bensstekar om 6 hg

Marinera köttet i någon minut i lite olja, salt och peppar. Grilla köttet med gallret i nedre läget under 15 minuter per sida.

GRILLSPETT AV MARULK

För 6 personer:

- ca 1 kg marulk
- 1 röd paprika
- 1 grön paprika
- 2 matskedar olja
- saften av en halv citron
- salt och peppar

Skär fisken i kuber om ca 3 cm och paprikan i fyrkantiga bitar. Gör grillspett och krydda dem med ingredienserna. Grilla spetten med gallret i nedre läget i 18 minuter och vrid spetten då och då.

TOMAT - PAPRIKA - ZUCCHINI - AUBERGINE

per person:

- 1 tomat
- 1/2 aubergine
- 1/2 paprika
- olja
- 1/2 zucchini
- salt och peppar

Skär varje grönsak i halvor, krydda och lägg dem på gallret i det övre läget och vrid det då och då under 18 - 20 minuter

GRILLAD KYCKLING

För 4 personer:

- 1 kyckling; till marinaden olja, citron, salt och peppar

Öppna kycklingen i ryggen och platta ut den. Doppa ner den i olja blandat med pressad citron, salt och peppar i en halvtimme eller lite mer. Grilla med gallret i det nedre läget i ca 40 minuter. Vrid den då och då och pensla på med olja och citron från marinaden.

COCKTAIL GRILLSPETT

För 6 personer:

- 24 prinskorvar
- 12 skivor bacon
- 24 plommon

Ta ut kärnorna ur plommonen och rulla in dem i hälften av baconet. Gör grillspett som varvar plommon, bacon och prinskorv och grilla i ca 18 minuter. Vänd dem efter halva tiden.

GRILLAD RADICCHIO

För 4 personer:

- 4 huvud radicchio
- olja
- salt, peppar

Tag bort de översta bladen och skär resten i fyra lika delar. Håll lite olja på och lägg dem på gallret i det övre läget i 5 - 6 minuter. Krydda dem med salt och peppar när de är klara,

FÄLLDA SARDINER

För 4 personer:

- 1 kg sardiner
- persilja
- salt och peppar

Välj ganska stora sardiner. Skär bort huvud, öppna dem och tag bort ryggraden. Fyll dem med en blandning av hackad persilja och vitlök, stäng dem och tryck ihop och droppa på olja. Placera dem på gallret i det nedre läget och grilla i 5 - 6 minuter per sida. I stället för sardiner kan man välja annan fisk som forell, havsabborre, braxen etc.

ÄPPLE MED ANANAS

För 4 personer:

- 4 äpplen
- 2 skivor ananas
- 2 matskedar socker
- vodka eller rom, cocktailbär

Skölj och torka äpplena, skär sedan ut kärnhuset och gör ett hål i mitten. Fyll hålet med en klump smör blandat med socker, tärningar av ananas, en sked vodka eller rom. Stäng till med ett cocktailbär och slå in i aluminiumfolie. Grilla med gallret i det övre läget i 10 - 12 minuter utan att låta spriten rinna ut.