



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.
 - Låt inte barn eller omyndiga använda grillen utan övervakning.
 - Se till att barn inte leker med grillen.
 - Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
 - När grillen är i drift finns risk att komma i kontakt med ytor som håller en hög temperatur.
 - Rengör de två belagda grillplattorna ordentligt innan du använder grillen.
 - Montera inte tillbaka plattorna förrän de är helt torra.
 - Kontrollera att haken I håller plattan i läge.
 - 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 förlängningssladdar 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.
 - OBS: använd inte grillkol eller liknande bränslen i denna grill.
 - Sänk 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.
- Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.

INSTALLATION

- Kontrollera att grillen inte har skadats under transporten innan du använder den.
- Placera grillen på en horisontell yta där den är oåtkomlig för barn, eftersom vissa delar av den uppnår hög temperatur 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 eluttaget och stickproppen passar ihop, låt annars byta ut stickproppen
- **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).

GRATINERING

Idealiskt för fisk och pizza (**läge 2** på sid. 3). **Lyft** upp grillens överdel och **vrid** den mot dig för att ställa in detta läge.

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 och fäll ned distanshållaren (**C**) för att ställa in detta läge.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickproppen och ställ in termostaten (**H**) i önskad position om du har en modell med termostat. Signallampan (**L**) tänds. Värm upp grillen med stängda grillplattor.
- När grillen har uppnått önskad temperatur släcks signallampan.
- Lägg den mat som ska tillagas på grillplattorna.
- Ställ in grillen i ett av lägena 1, 2 eller 3.
- Placera en värmebeständig uppsamlingsbehållare under fettuttömningsspien.
- För att stänga av grillen vrider du termostattvredet motsols så långt det går, mellan lägena "slow" och "0". Tryck sedan in det samtidigt som du vrider på det, fortfarande motsols, tills du kommer till läget "0".
- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt grillen svalna.

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

TILLAGNINGSTIPS

- Torka av upptinade och marinerade matvaror innan du lägger dem på grillplattorna
- Krydda kött innan tillagningen, men vänta med att salta till vid serveringen
- När du använder kontaktläget bör de bitar som ska grillas vara lika tjocka, så att de blir färdiga samtidigt
- När du tillagar fisk måste du olja in den nedre grillplattan (**G**)
- 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 användning undviker du att otrevlig rök och lukt uppstår nästa gång du använder den.
- Du kan ta loss de 2 grillplattorna med hjälp av hakarna (**I**) och diska dem i hett vatten eller i diskmaskin.
- Låt plattorna ligga i blöt i hett vatten några minuter så att eventuella fastbrända matrester från tillagningen löses upp.
- Använd inte verktyg eller rengöringsmedel med slipverkan som kan skada eller repa den speciella beläggningen.
- Montera tillbaka grillplattorna när de är rena och helt torra.

MAT (mängd)	TERMO- STATLÄGE	GRILLPO- SITION	TID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter (1)	max	1	6'-8'	Kotletterna bör 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 (1kg)	med	1	75'-80'	Klyv kycklingen, vänd inte
Korv (3)	max	1	3'-5'	Skär i två delar
Salsiccia-korv (2)	max	1	4'-6'	Skär i två delar
Lång salsiccia-korv	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 fyra delar)	med	1	6'-8'	Stäng plattan och tryck ned den ordentligt
Lök (i skivor)	med	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Polenta (i skivor)	med	1	20'-25'	Skär i 1,5 cm tjocka skivor Öppna inte plattan innan 15 min. har gått
Fyllda bröd	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, lägg på önskad fyllning och sätt tillbaka plattan.