

HVORDAN FÅ DET BESTE GRILLRESULTATET MED DIN NYE GRILL

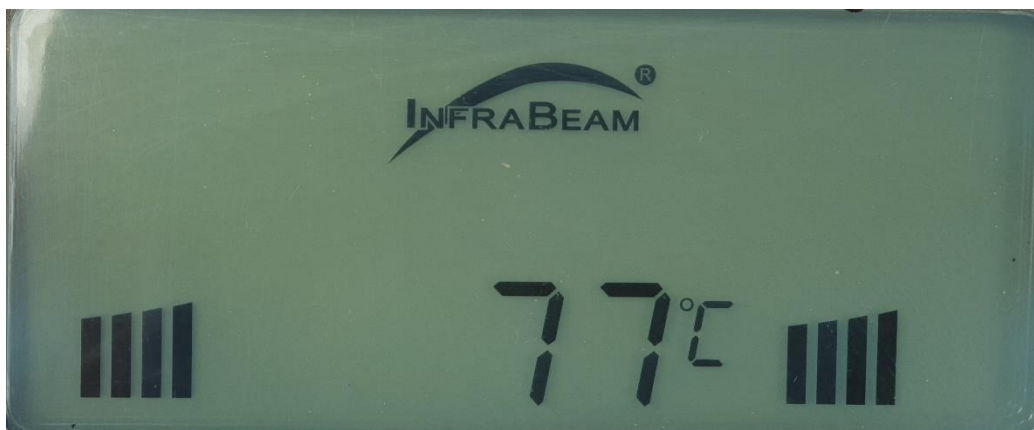
VI HÅPER DU BLIR FORNØYD MED DIN NYE ELEKTRISKE INFRARØDE GRILL. HER KOMMER NOEN ENKLE TIPS PÅ VEIEN FOR Å FÅ ET BEST MULIG GRILLRESULTAT. DET VIL SI SAFTIG GRILLMAT MED DEN KJENTE GRILLSKORPEN

UNDER HELE GRILLSEANSEN ER DET VIKTIG AT MAN GRILLER MED LOKKET IGJEN, NOE SOM ANBEFALES UANSETT TYPE GRILL.

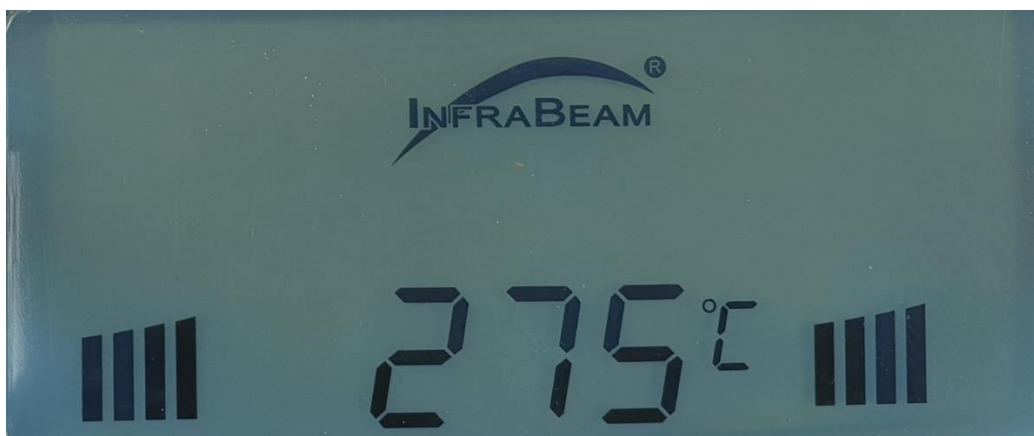
1. START GRILLEN SOM BESKREVET I BRUKERMANUALEN. DISPLAYET VISER DA OMGIVELSESTEMPERATUREN



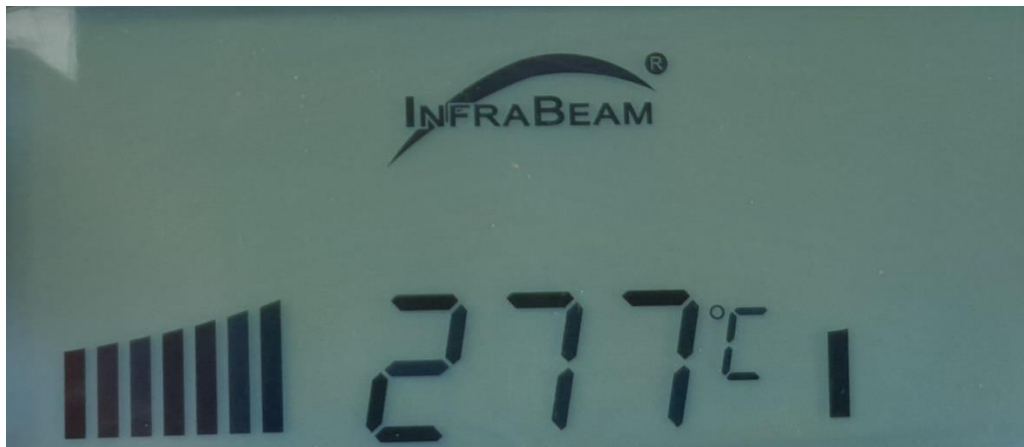
2. REGULER HVER SONE SLIK AT DET ER 4 SØYLER PÅ HVER SIDE (RASKESTE OPPVARMING)



3. LITT AVHENGIG AV OMGIVELSESTEMPERATUR OG VIND SÅ VIL DET TA ALT FRA 5 TIL 10 MINUTTER Å FÅ GOD VARME I GRILLEN (OVER 250 GRADER)



4. NÅR DU HAR EN VARM GRILL SÅ KJØRER DU OPP VARMEN MAKS PÅ EN SIDE FOR Å GI MATEN DEN FINE BRENTE SKORPEN. DERETTER SÅ REGULERER DU SONENE LITT ETTER EGET ØNSKE. SE FOR ØVRIG TIPSENE PÅ SLUTTEN AV DENNE VEILEDNINGEN



SLIK BRUKER DU DIREKTE OG INDIREKTE VARME:

TIL DE FLESTE TYPER KJØTT TRENGER DU TO ULIKE SONER I GRILLEN: EN GLOVARM SONE SOM GIR DIREKTE VARME TIL KJØTTET, OG EN MINDRE VARM SONE SOM GIR INDIREKTE VARME SLIK AT GRILLMATEN KAN FÅ RIKTIG KJERNETEMPERATUR. INFRABEAM GRILLEN HAR TO SONER SOM REGULERES UAVHENGIG AV HVERANDRE. SE TIPSENE OVER. NÅR DU SKAL VARMEBEHANDLE NOE PÅ INDIREKTE VARME SKAL DU ALLTID HA LOKKET NEDE

LYKKE TIL MED GRILLINGEN. ØVELSE GJØR MESTER