

VIGTIGE ADVARSLER

- Inden man bruger grillapparatet, skal man læse advarslerne opmærksomt for at undgå fejl og for at opnå de bedste resultater.
- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Pas på at el-ledningen ikke kommer i kontakt med apparatets ophedede dele, når det er i funktion.
- Vask omhyggeligt de 2 tefal-beklædte plader af inden brug.
- Genmonter først pladerne, når de er helt tørre.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden apparatet stilles væk eller stegepladerne tages af
 - inden hvert rengørings- eller vedligeholdelsesoperation
 - straks efter brug
- Anvend kun forlængerledninger, der svarer til de gældende sikkerhedskrav.
- Anvend aldrig apparatet udendørs. Brugeren må under ingen omstændigheder selv erstatte apparatets el-ledning, idet udskiftningen kræver, at der anvendes specialredskaber. Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Anvend aldrig apparatet uden grillpladerne.
- Anvend aldrig apparatet uden fedtopsamlingsbakken **L**.
- Sæt aldrig apparatet i vand.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Rør ikke ved pladerne med skarpe redskaber for ikke at ødelægge deres beklædning.
- Pas på: når apparatet er i funktion kan temperaturen på de tilgængelige overflader blive meget høj.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.

Disse apparater er i overensstemmelse med EN 55014 normativet om annullering af radioforstyrrelser. De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet

mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds

BESKRIVELSE AF APPARATET (Mod. CG400)

- | | |
|--|--|
| A Isolerende greb | G Kroge til at fjerne pladerne |
| B Kontrollampe | H Støtte |
| C Regulerbar termostat | I Nederste tefal-beklædt plade, aftagelig |
| D Display | L Fedtopsamlingsbakke |
| E Kroge til lukning | |
| F Øverste tefal-beklædte plade, aftagelig | |

BESKRIVELSE AF APPARATET (Mod. CG600-CG660)

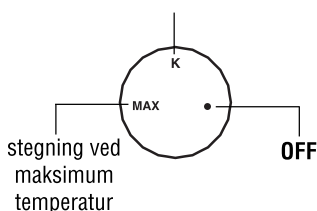
- A** Isolerende greb
- B1** Indikator der viser hvilken funktion, der er valgt til den øverste plade
- C1** Kontrollampe øverste plade tændt
- D1** Regulérbar termostat til den øverste plade
- B2** Indikator der viser hvilken funktion, der er valgt til den nederste plade
- C2** Kontrollampe nederste plade tændt
- D2** Regulérbar termostat til den nederste plade
- E** Kroge til lukning
- F** Øverste plade; den har tefal beklædning, kan tages af og (gælder kun for mod. CG660) er reversibel
- G** Kroge til at fjerne pladerne
- H** Støtte
- I** Nederste plade; den har tefal beklædning, kan tages af og (gælder kun for mod. CG660) er reversibel
- L** Fedtopsamlingsbakke

BESKRIVELSE AF TERMOSTATERNE (D1 Mod. CG600 - D2 Mod. CG660)

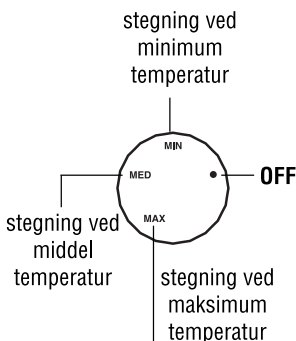
D1 – TERMOSTAT ØVERSTE PLADE

K = Keep Warm (hold varm)

må kun bruges når apparatet er i pos. 3 og man lægger maden på den øverste plade



D2 - T E R M O S T A T NEDERSTE PLADE



INSTALLATION

- Inden brug kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
- Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade, udenfor børns rækkevidde idet visse dele af apparatet når op på høje temperaturer under brug.
- Inden stikket sættes i stikkontakten, kontrollér at:
 - elforsyningens spænding svarer til den V værdi, der er angivet på typeskiltet under apparatet;
 - stikkontakten har en kapacitet på mindst 10A;
- stikkontakten er af en type, der passer til apparatets stik, ellers lad det udskifte;
- **stikkontakten er forbundet til en velfungerende jordforbindelse.** Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.
- For at eliminere lugten af nyt ved førstegangsbrug, skal man lade apparatet fungere åbent i barbecue stilling (jvf. side. 3, pos. 3) i mindst 5 minutter uden madvarer. Luft rummet godt ud, under dette indgreb.

APPARATETS ANVENDELSESPOSITIONER

Dit apparat er indrettet til at anvendes i en af disse tre positioner:

KONTAKTGRILLNING

Ideel til kød i almindelighed, grønsager, polenta, sandwich (pos. **1** på side 3).

TIL AT GRATINERE

Ideel til fisk og pizza (pos. **2** på side 3). For at stille apparatet i denne position, skal du med ene hånd løfte apparatets øverste del og dreje den mod dig selv, og med den anden hånd skal du holde apparatet stille ved at gribe i håndtaget på fedtafløbsbakken

GRILL - BARBECUE

Denne position kan benyttes til alle former for stegning, undtagen til pizza (pos. **3** på side 3). For at stille apparatet i denne position, åbn apparatet fuldstændigt.

BETJENING (MOD. CG400)

- Sæt stikket i stikkontakten og indstil termostaten (**C**) på den ønskede position; (MIN/MED/MAX) kontrollampen (**B**) tændes. Apparatet foropvarmes med lukkede plader.
- Når apparatet har nået den ønskede temperatur, slukkes kontrollampen.
- Læg de madvarer, der skal grilles, på pladerne.
- Stil apparatet på en af de tre mulige positioner, 1, 2, 3.
- For at slukke apparater, drejes termostatknapen mod uret så langt den kan.
- Når stegningen er færdig, tag stikket ud af kontakten og lad apparatet køle af.

Rør ikke ved pladerne med skarpe køkkenredskaber for ikke at ødelægge pladernes beklædning.

BETJENING (MOD. CG600/660)

- Kontrollér at fedtopsamlingsbakken er sat korrekt i.
- Sæt stikket i og reguler de to termostater (nederste og øverste plade) på den ønskede position Afhængigt af hvilken type mad, der skal grillsteges (jvf. Den vejledende tabel). Måderne til foropvarmning af apparatet varierer afhængigt af pladerenes stilling til stegningen: Pos.1/2: foropvarm pladerne i lukket position indtil termostaterne udløses; Pos.3: foropvarm pladerne i åben position indtil hver af de to termostater udløses. Når man anvender apparatet i Pos.1, tilrådes det at regulere begge termostaterne i Max positionen for at opnå ensartet

stegning;

- Når hver af de to plader har nået den ønskede temperatur, slukkes den tilsvarende kontrollampe;
- Læg maden, der skal grillsteges, på pladen
- For at slukke apparatet skal man dreje de to knapper til termostaterne indtil de står i position OFF;
- Når stegningen er færdig, skal man tage stikket ud og lade apparatet køle af.
- For at holde den grillstegte mad varm (når apparatet er i pos. 3), skal man sætte termostaten til den øverste plade i position "K" og lægge maden på den øverste plade.

STEGERÅD

- Gælder kun for mod. CG660, pladerne har en side, der er glat, til at stege æg, bacon og sandwichbrød og en, der er rillet, til at grillstege. Man kan derfor vælge den mest egnede side til at stege på ved ganske enkelt at hægte pladerne af og hægte dem på igen på den ønskede side, men man skal være opmærksom på, at rillerne til fedtafløbet skal vende indad (fig. 1).
- Tør optøede eller marinerede madvarer af, inden de lægges på pladerne
- Kom krydderurter på kødet inden stegningen, kom salt på i det øjeblik, det serveres
- Når man benytter stilling "kontakt-grillning" er det bedst, at stykkerne, der skal grillsteges, er af ens tykkelse, for at opnå en mere ensartet ste-

- gning.
- Når du steger fisk, er det nødvendigt at smøre stegpladen (I) med olie.
 - Nedenfor giver vi nogle eksempler på anvendelse af din elektriske grillpande. Husk at de tider, der er angivet i

tabellen, kun er vejledende. De kan variere afhængigt af madvarernes karakteristika (starttemperatur, vandindhold) og af personlig smag.

RENGØRING

- **Træk altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af, inden nogen form for rengøringsindgreb påbegyndes.**
- Hvis apparatet gøres rent, hver gang det er blevet brugt, undgå at der kommer røg og uønsket lugt ved de følgende stegninger.
- De 2 plader kan afmonteres ved at man løsner de to kroge (G) og kan vaskes både med varmt vand og i opvaskemaskine.
- Lad pladerne ligge i blød i varmt vand i

et par minutter for at blødgøre eventuelle rester, der er blevet siddende under stegningen.

- Brug hverken slibende redskaber eller skuremidler, idet de kan beskadige eller ridse den særlige tefal beklædning.
- Monter igen de rene plader, der skal være helt tørre, og pas på at de sættes godt fast.
- For at tømme eller rense fedtopsamlingsbakken, træk den ud ved at trække håndtaget udaf. For at sætte den ind igen, foretag den modsatte operation og tryk bakken ind så langt den kan.

MADVARER (Mængde)	TERMOST. POS.	RIST POS.	TID	BEMÆRKNINGER OG RÅD
Koteletter (1)	max	1	6'-8'	Koteletterne skal så vidt som muligt være af samme tykkelse
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Vent med at lukke pladen op i 2'-3', ellers går maden i stykker
Bøf af Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Vend spare ribs efter 10'
Kylling (1kg)	med	1	75'-80'	Hvis den er åben, skal den aldrig vendes
Wiener Pølser/Pølse	max	1	4'-6'	Flækkes
Lakseørredfilet (1)	med	2	16'-20'	Smør pladen og drej når fisken er halvt stegt
Fjerkræ	med	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Polenta (i skiver)	med	1	20'-25'	Skær den i skiver på 1,5 cm. Luk ikke pladen op inden der er gået 15'.
Boller med fyld	med	1	3'-9'	Brug bløde boller
Toast	med	1	2'-3'	Kom kun en halv skive ost i hver, ellers løber den smeltede ost ud
Pizza	med	2	40'-45'	Tag den nederste plade af, læg pizza dejen ud og fyld den, og sæt derefter pladen på igen