

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.
- Efterlad aldrig apparatet indenfor børns rækkevidde uden opsyn, når det er i funktion.
- 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 ledningen er defekt eller skal udskiftes, skal man henvende sig til et af fabrikanten autoriseret Servicecenter.
- 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

Disse apparater er i overensstemmelse med EN 55014 normativet om annullering af radioforstyrrelser.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A Isolerende greb

B1 Indikator der viser hvilken funktion, der er valgt til den øverste plade

C1 Kontrollampe øverste plade tændt

D1 Regulerbar termostat til den øverste plade

B2 Indikator der viser hvilken funktion, der er valgt til den nederste plade

C2 Kontrollampe nederste plade tændt

D2 Regulerbar 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

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 få disse positioner skal man med den ene hånd løfte den øverste del af apparatet opad og dreje den mod en selv og med den anden hånd holde apparatet stille ved at tage fast i håndtaget på fedtopsamlingsbakken. Den øverste stilling er egnet til at gratinere tykkere madvarer.

GRILL - BARBECUE

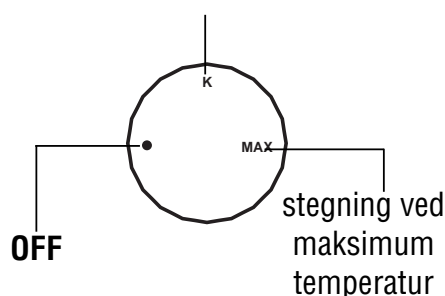
Denne position kan benyttes til alle former for stegning, undtagen til pizza (pos. 3 på side 3). For at stille apparatet i denne position, åbn apparatet fuldstændigt.

BESKRIVELSE AF TERMOSTATERNE (D1 OG D2)

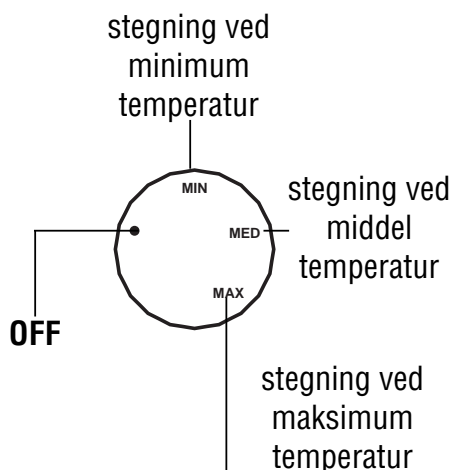
D1 - TERMOSTAT ØVERSTE PLADE

K = Keep Warm (hold varm)

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



D2 - TERMOSTAT NEDERSTE PLADE



BETJENING

- 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 variere 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.

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, undgås 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 even-

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

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 "kontaktgrillning" er det bedst, at stykkerne, der skal grillsteges, er af ens tykkelse, for at opnå en mere ensartet stegning.
 - 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.**

tuelle rester, der er blevet siddende under stegningen.

- Brug hverken slibende redskaber eller skuremidler, idet de kan beskadige eller ridse den særlige tefal beklædning.
- Montér 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)	TEMP. NEDERSTE PLADE	TEMP. ØVERSTE PLADE	RIST POS.	TID	BEMÆRKNINGER OG RÅD
Koteletter (1)	max	max	1	6'-8'	Koteletterne skal så vidt som muligt være af samme tykkelse
Hamburger (2)	max	max	1	3'-5'	Vent med at lukke pladen op i 2'-3', ellers går maden i stykker
Bøf af Roast-beef (1)	max	max	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Svinekotelet (1)	max	max	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Spare ribs (3)	max	max	1	15'-18'	Vend spare ribs efter 10'
Lever (2)	max	max	1	2'-3'	Vask leveren omhyggeligt
Spid (3)	max	max	1	8'-10'	Drej efter 4'-5'
Kylling (1kg)	max	max	1	75'-80'	Hvis den er åben, skal den aldrig vendes
Wiener Pølser (3)	max	max	1	3'-5'	Flækkes
Pølse (2)	max	max	1	4'-6'	Flækkes
Lang pølse	max	max	1	7'-9'	Flækkes hvis det er nødvendigt
Lakseørredfilet (1)	med	max	2	16'-20'	Smør pladen og drej når fisken er halvt stegt
Laks i skiver (1)	med	max	2	16'-20'	Smør pladen og vend når fisken er halvt stegt
Søtunge (1)	med	max	2	18'-22'	Smør pladen og vend når fisken er halvt stegt
Jomfruøsters (15)	med	max	2	12'-15'	Skal hverken smøres eller vendes
Auberginer (6 skiver)	max	max	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Courgetter (7 skiver)	max	max	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
1 peberfrugt (skåret i 4)	max	max	1	6'-8'	Luk pladen og tryk den helt ned
Løg (i skiver)	max	max	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Polenta (i skiver)	max	max	1	20'-25'	Skær den i skiver på 1,5 cm. Luk ikke pladen op inden der er gået 15'.
Boller med fyld	max	max	1	3'-9'	Brug bløde boller
Toast	max	max	1	2'-3'	Kom kun en halv skive ost i hver, ellers løber
Pizza	med	max	2	40'-45'	Tag den nederste plade af, læg pizza dejen ud og fyld den, og sæt derefter pladen på igen