

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- **Alvorens de grill te gebruiken, is het raadzaam de waarschuwingen aandachtig te lezen, om een verkeerd gebruik te vermijden en betere resultaten te bekomen.**
- Dit apparaat is geschikt voor het bakken van etenswaren en wordt bijgevolg niet aangewend voor andere doeleinden of worden gewijzigd, op welke wijze ook.
- Let erop dat het stroomsnoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het apparaat, wanneer dit in werking is.
- Vóór het gebruik, worden de 2 antiaanbakplaten zorgvuldig gewassen.
- Herplaats de platen pas wanneer ze helemaal droog zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens het apparaat op te bergen of de bakplaten te verwijderen
 - vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt
 - net na het gebruik
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn.
- Gebruik dit apparaat niet buiten. Het stroomsnoer van dit apparaat wordt niet vervangen door de gebruiker, omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is. Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder bakplaten.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de opvanglade voor het bakvet (L).
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Raak de platen niet aan met scherpe voorwerpen, om de bekleding niet te beschadigen.
- Let op: wanneer het apparaat in werking is, kunnen de externe oppervlakken heet worden.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.

Deze apparaten zijn conform de EN-norm 55014 houdende de onderdrukking van radio-storingen. De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Mod. CG400)

- | | |
|--|--|
| A Geïsoleerde handgreep | H Basis |
| B Controlelampje | I Onderste antiaanbakplaat, verwijderbaar |
| C Regelbare thermostaat | L Opvanglade bakvet |
| D Display | |
| E Sluithaken | |
| F Bovenste antiaanbakplaat, verwijderbaar | |
| G Haken voor verwijdering platen | |

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Mod. CG600-CG660)

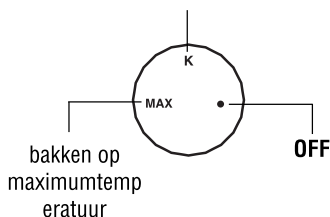
- | | |
|--|---|
| A Geïsoleerde handgreep | D2 Regelbare thermostaat onderste plaat |
| B1 Indicator van de functie geselecteerd voor de bovenste plaat | E Sluithaken |
| C1 Controlelampje werking bovenste plaat | F Bovenste antiaanbakplaat, verwijderbaar en (alleen mod. CG660) omkeerbaar. |
| D1 Regelbare thermostaat voor bovenste plaat | G Haken voor verwijdering platen |
| B2 Indicator van de functie geselecteerd voor de onderste plaat | H Basis |
| C2 Controlelampje werking onderste plaat | I Onderste plaat met antiaanbaklaag, verwijderbaar en (alleen mod. CG660) omkeerbaar |
| | L Opvanglade bakvet |

BESCHRIJVING VAN DE THERMOSTATEN (D1 Mod. CG600 - D2 Mod.CG660)

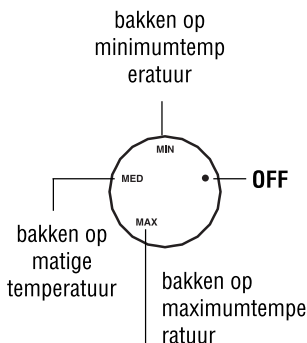
D1 - THERMOSTAAT BOVENSTE PLAAT

K = Keep Warm (warm houden)

alleen te gebruiken met het apparaat in de stand 3; de etenswaren op de bovenste plaat leggen



D2 - THERMOSTAAT ONDERSTE PLAAT



INSTALLATIE

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleert u of het tijdens het transport niet beschadigd is geraakt.
- Installeer het apparaat op een horizontaal vlak, buiten het bereik van kinderen, omdat bepaalde onderdelen van het apparaat tijdens het gebruik heet worden.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u na te gaan of:
 - de netspanning in uw woning overeenkomt met de waarde in V aangegeven op het gegevensplaatje dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt;
 - het stopcontact een bereik van minstens 10A heeft;
- het stopcontact geschikt is voor de stekker, zoniet hem laten vervangen;
- **het stopcontact beschikt over een doeltreffende aardleiding.** De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van het niet naleven van deze norm.
- Om bij het eerste gebruik van het apparaat het "nieuwe" luchtje te verwijderen, dient men het apparaat tenminste 5 minuten geopend en zonder voedingswaren te laten functioneren in de barbecuestand (zie p. 3, pos. 3). Tijdens deze handelingen de ruimte goed verluchten.

STANDEN VAN HET APPARAAT

Uw apparaat kan functioneren in één van de volgende 3 standen:

CONTACT GRILL

Ideaal voor vlees in het algemeen, groenten, polenta, sandwiches (stand 1 op p. 3).

GRATINEERSTAND

Ideaal voor vis en pizza (stand 2 op p. 3). Voor het instellen van deze stand, het bovenste gedeelte van het apparaat met een hand optillen en naar u toe draaien, terwijl met de andere hand het apparaat wordt tegengehouden aan het handvat van de opvanglade voor het bakvet..

STAND GRILL-BARBECUE

Deze stand kan worden gebruikt voor alle bereidingen behalve pizza (stand 3 op p. 3). Voor het instellen van deze stand, de grill volledig openen.

GEbruik (MOD. CG400)

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat (C) op de gewenste stand (MIN/MED/MAX); het controlelampje (B) licht op. Verwarm het apparaat voor terwijl de platen gesloten zijn.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje weer uit. Leg de etenswaren die gegrild moeten worden op de platen.
- Zet het apparaat op een van de drie beschikbare standen: 1, 2, 3.
- Om het apparaat uit te zetten, de thermostaatknop tegen de klok in draaien tot op het einde.
- Wanneer u klaar bent met grillen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

Kom niet met scherpe voorwerpen aan de platen, om de bekleding niet te beschadigen.

GEbruik (MOD. CG600/660)

- Zorg ervoor dat de opvanglade voor het bakvet goed geplaatst is.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de twee thermostaten (onderste en bovenste plaat) in de gewenste stand in functie van het te grillen voedsel (zie tabel met aanwijzingen). De voorverwarming van het apparaat gebeurt in functie van de stand van de platen voor het bakken. Stand 1/2: de platen gesloten voorverwarmen tot de inschakeling van de thermostaten;

Stand 3: de platen open voorverwarmen tot de inschakeling van elk van beide thermostaten. Wanneer het apparaat in de stand 1 wordt gebruikt, is het raadzaam beide thermostaten op MAX te zetten, teneinde een gelijkmatig bakresultaat te bekomen.

- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje weer uit.
- Leg de etenswaren die gegrild moeten worden op de platen.
- Om het apparaat uit te zetten, de thermostaatknoppen tegen de klok in draaien tot op het einde, in de stand OFF.
- Wanneer u klaar bent met grillen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Om het gegrilde voedsel warm te houden (apparaat in de stand 3), wordt de thermostaat van de bovenste plaat op "K" gezet. Nu kunnen de etenswaren op de bovenste plaat worden.

BEREIDINGSTIPS

- Alleen in het mod. CG660, hebben de platen van het apparaat een gladde zijde om eieren, spek en tostiboord te bakken, en een geribde zijde om te grillen. Het is dus mogelijk de gewenste zijde te kiezen door de platen los te haken en terug te plaatsen naar wens. Let er hierbij op dat de kanaaltjes voor het wegdruppen van het vet naar binnen gericht zijn (fig. 1).

- Droog ontdooide of gemarineerde eten-swaren voordat u ze op de plaat legt.
- Voeg kruiden bij het vlees vóór het bakken, en het zout pas bij het opdien-nen.
- Wanneer men de stand “contactgrill” gebruikt, moeten de te grillen stukken vlees van dezelfde dikte zijn, zodat ze allemaal even gaar worden.
- Voor het bakken van vis, dient men de

plaat (I) vooraf met olie in te wrijven. - Hierna volgen enkele voorbeelden van hoe u de grill kunt gebruiken.

- Houd er rekening mee dat de in de tabel aangegeven bereidingstijden slechts ter indicatie dienen. Deze tijden kunnen afwijken, afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel (begin-temperatuur, watergehalte) en van de persoonlijke smaak.

REINIGING

- **Voordat u het apparaat reinigt, dient de stekker uit het stopcontact te worden gehaald en te worden gewacht tot het apparaat afgekoeld is.**
- Wanneer het apparaat na elk gebruik wordt gereinigd, voorkomt u dat bij het volgende gebruik rook en ongewenste luchtjes ontstaan.
- De 2 platen kunnen worden gedemonteerd door druk uit te oefenen op de haken (G) en kunnen worden gereinigd met warm water of in de vaatwasmachine.
- Laat de platen gedurende enige minuten in

warm water liggen om eventuele aanzettingen los te weken.

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen; deze kunnen de speciale antiaanbaklaag krassen of beschadigen.
- Zet de schone en perfect droge platen weer op hun plaats en zorg ervoor dat ze goed vastklikken.
- Om de opvanglade van het bakvet te verwijderen en te ledigen, wordt hij naar buiten getrokken met behulp van het handvat. Om hem terug te plaatsen, de lade helemaal in het apparaat duwen.

VOEDSEL (Hoeveelheid)	STAND THERMO- STAAT	STAND GRILL	TIJD	TIPS EN OPMERKINGEN
Karbonades (1)	max	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	De plat niet eerder dan na 2-3 minuten openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van rosbief (1)	med	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes (3)	max	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10 minuten om
Kip (1kg)	med	1	75'-80'	Half geopend, nooit omdraaien
Worstjes (3)	max	1	3'-5'	Halveren
Saucijsjes (2)	max	1	4'-6'	Halveren
Zalmforelfilet (1)	med	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en het voedsel hal-verwege de bereiding omdraaien
Groeten	med	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Polenta (in plakken)	med	1	20'-25'	In plakken met een dikte van 1,5 cm snijden. Open de plaat pas na 15'.
Gevulde broodjes	med	1	3'-9'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	med	1	2'-3'	Gebruik een half plakje smeltkaas per boterham
Pizza	med	2	40'-45'	Na de onderste plaat te hebben verwijderd. er het deeg voor de pizza opleggen, de plaat terug-zetten en de pizza naar wens garneren.