

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.
- Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden en niet zonder toezicht aan laten staan.
- 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. Ingeval het stroomsnoer beschadigd wordt, wendt u zich uitsluitend tot een servicecentrum erkend door de fabrikant.
- 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.

Deze apparaten zijn conform de EN-norm 55014 houdende de onderdrukking van radiostoringen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

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. De bovenste stand is geschikt voor het gratineren van dikkere etenswaren.

STAND GRILL-BARBECUE

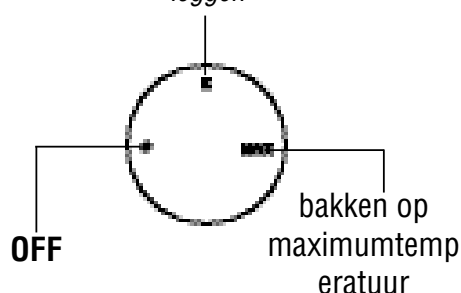
Deze stand kan worden gebruikt voor alle bereidingen behalve pizza (stand 3 op p. 3). Voor het instellen van deze stand, de grill volledig openen.

BESCHRIJVING VAN DE THERMOSTATEN (D1 EN D2)

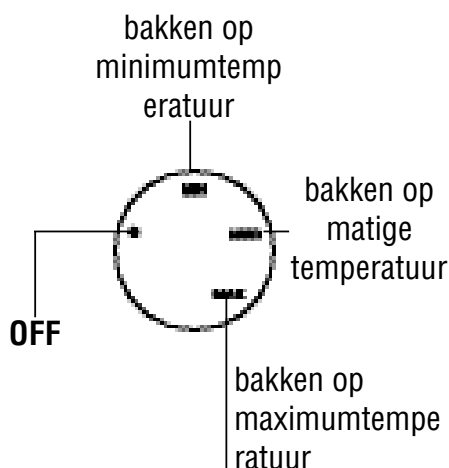
D1 - THERMOSTAAT BOVENSTE PLAAT

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



GEBRUIK

- 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 gelegd.

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

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 etenswaren voordat u ze op de plaat legt.
- Voeg kruiden bij het vlees vóór het bakken, en het zout pas bij het opdienen.
- 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 (begintemperatuur, 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)	TEMP. ONDERSTE PLAAT	TEMP. BOVENSTE PLAAT	STAND GRILL	TIJD	TIPS EN OPMERKINGEN
Karbonades (1)	max	max	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger (2)	max	max	1	3'-5'	De plaat niet eerder dan na 2-3 minuten openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van rosbief (1)	max	max	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Varkenshaas (1)	max	max	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes (3)	max	max	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10 minuten om
Lever (2)	max	max	1	2'-3'	Was de lever goed
Spiesjes (3)	max	max	1	8'-10'	Omdraaien na 4-5 minuten
Kip (1kg)	max	max	1	75'-80'	Half geopend, nooit omdraaien
Worstjes (3)	max	max	1	3'-5'	Halveren
Saucijsjes (2)	max	max	1	4'-6'	Halveren
Lange worst	max	max	1	7'-9'	Zo nodig, halveren
Zalmforelfilet (1)	med	max	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en het voedsel halverwege de bereiding omdraaien
Zalmmoot (1)	med	max	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en het voedsel halverwege de bereiding omdraaien
Tong (1)	med	max	2	18'-22'	De plaat niet inwrijven met olie en het voedsel niet omdraaien
Canestrelli (15)	med	max	2	12'-15'	De plaat niet inwrijven met olie en het voedsel niet omdraaien
Aubergine (6 plakken)	max	max	1	6'-8'	In gelijke stukken snijden
Courgette (7 plakken)	max	max	1	6'-8'	In gelijke stukken snijden
1 paprika (in kwartjes)	max	max	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Ui (in schijfjes)	max	max	1	6'-8'	In gelijke stukken snijden
Polenta (in plakken)	max	max	1	20'-25'	In plakken met een dikte van 1,5 cm snijden. Open de plaat pas na 15'.
Gevulde broodjes	max	max	1	3'-9'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	max	max	1	2'-3'	Gebruik een half plakje smeltkaas per boterham
Pizza	med	max	2	40'-45'	Na de onderste plaat te hebben verwijderd, er het deeg voor de pizza opleggen, de plaat terugzetten en de pizza naar wens garneren.