

VIKTIGE ADVARSLER

- **Før du bruker grillen, må du lese bruksanvisningen nøye, for å unngå feilbruk og for å oppnå bedre resultater.**
- Dette apparatet er egnet til å steke matvarer. Det må derfor ikke brukes til andre formål, endres eller repareres på noen som helst måte.
- Ikke la barn eller uegnede personer bruke apparatet uten tilsyn.
- Vask de 2 klebefrie platene nøye før bruk.
- Sett først platene på igjen når de er helt tørre.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensete fysiske og sansemessige kapasiteter, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg. Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.
- Ta støpselet ut av stikkontakten:
 - før apparatet settes bort eller før du tar av stekeplatene
 - før rengjøring eller vedlikehold
 - like etter bruk
- Bruk bare skjøteledninger som er i samsvar med gjeldende regelverk.
- Ikke bruk apparatet utendørs. Tilførselsledningen må ikke byttes ut av brukeren, siden dette krever bruk av spesielt verktøy. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko
- Ikke dra i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.
- Apparatet må aldri brukes uten stekeplater.
- Ikke bruk apparatet uten brettet til oppsamling av fett **L**.
- Ikke legg apparatet i vann.
- Apparatet må ikke settes bort før det er helt kaldt.
- Ikke berør platene med spisse gjenstander, da kan overflaten ødelegges.
- Advarsel: Når apparatet er i bruk, kan de eksterne overflatene bli meget varme.
- Dette apparatet er ikke beregnet til bruk sammen med ekstern timer eller egen fjernkontrollsystem.

Disse apparatene er i overensstemmelse med EN-normen 55014 om avskaffelse av radioforstyrrelser.

Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935/2004.

BESKRIVELSE AV APPARATET (Mod. CG400)

A Varmeavstøtende håndtak

B Varsellampe

C Regulerbar termostat

D Display

E Lukkekroker

F Øvre plate, klebefri, avtagbar

G Kroker til å ta av platene med

H Base

I Nedre plate, klebefri, avtagbar

L Brett til oppsamling av fett

BESKRIVELSE AV APPARATET (Mod. CG600-CG660)

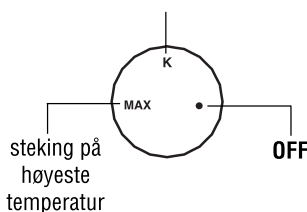
- | | |
|---|---|
| A Varmerestende håndtak | F Klebefri øvre plate, avtakbar og (bare for modell CG660) vendbar |
| B1 Indikator for funksjonen valgt for øvre plate | G Kroker til å ta av platene med |
| C1 Varsellampe start øvre plate | H Base |
| D1 Regulerbar termostat for øvre plate | I Klebefri nedre plate, avtakbar og (bare for modell CG 660) vendbar |
| B2 Indikator for funksjonene valgt for nedre plate | L Brett til oppsamling av fett |
| C2 Varsellampe for nedre plate | |
| D2 Regulerbar termostat for nedre plate | |
| E Lukkekroker | |

BESKRIVELSE AV TERMOSTATEN (D1 Mod. CG600 - D2 Mod.CG660)

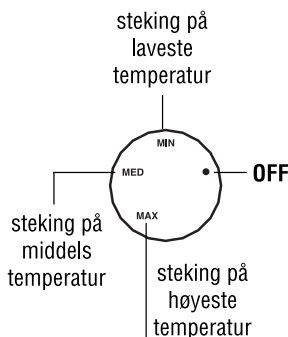
D1 - TERMOSTAT ØVRE PLATE

K = Keep Warm (holde varm)

som bare skal brukes med apparatet innstilt på 3 og matvarene plassert på øvre plate



D2 - TERMOSTAT NEDRE PLATE



INSTALLERING

- Sjekk at apparatet ikke er blitt skadet under transporten før du bruker det.
- Sett apparatet på en vannrett overflate, langt borte fra barn, siden noen av apparatets deler blir veldig varme under bruk.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at:
 - nettets voltspenning samsvarer med V-verdien angitt på merkeskiltet under apparatet;
 - stikkontakten har en styrke på minst 10 A;
 - stikkontakten samsvarer med støpselet; hvis ikke må den byttes ut;
 - **stikkontakten er jordnet.** Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis anlegget ikke er jordnet.
- For å fjerne lukten som oppstår ved første gangs bruk, må apparatet brukes på barbecue-funksjonen (se side 3, punkt 3), uten matvarer og i minst 5 minutter. Mens du gjør dette må du lufte godt i rommet.

APPARATETS BRUKSINSTILLINGER

Apparatet er fremstilt for å kunne brukes til følgende 3 formål:

KONTAKT

Ideell innstilling for all slags kjøtt, grønnsaker, polenta, sandwicher (**innst. 1** på side 3).

GRATINERING

Ideell for fisk og pizza (**innst. 2** side 3). For å få disse innstillingene, bruk en hånd og løft apparatets øvre del oppover og vend det mot deg; bruk den andre hånd og hold apparatet fast ved hjelp av håndtaket på brettet for avrenning fett.

GRILL – BARBECUE

Denne innstillingen kan brukes for all slags steking, bortsett fra for pizzaer (**innst. 3** på side 3). For å få denne innstillingen må du åpne grillen helt.

BRUK (MOD. CG400)

- Sett i støpselet og still termostaten (**C**) på ønsket innstilling; (MIN/MED/MAX), varsellampen (**B**) tennes. Forvarm apparatet med platene lukket.
- Når apparatet har nådd ønsket temperatur, vil varsellampen slukkes.
- Legg maten du skal steke på platen.
- Still apparatet på en av de tre tilgjengelige innstillingene 1, 2, 3.
- For å slå av apparatet, dreii termostatbryteren mot urviserne så langt som mulig.
- Når steking er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt.

Ikke berør platene med spisse gjenstander, da kan overflaten ødelegges.

BRUK (MOD. CG600/660)

- Sjekk at skuffen for oppsamling av fett er riktig plassert.
- Sett støpselet i stikkkontakten og still de to termostatene (nedre og øvre plate) på ønsket temperatur i henhold til den maten du skal lage (se tabell). Måtene for å forvarme apparatet på varierer i henhold til plasseringen av platene for steking: Innst. 1/2: forvarm platene i lukket posisjon helt til termostatene slår seg av; Innst. 3: forvarm platene i åpen posisjon helt til hver av de to

termostatene slår seg av. Når du bruker apparatet på stilling 1, anbefaler vi at du stiller begge termostatene på høyeste temperatur for oppnå en jevn steking;

- Når begge platene har nådd ønsket temperatur, slår den tilhørende varsellampen seg av;
- Plasser maten som skal grilles på platene
- For å slå av apparatet, dreii de to håndtakene på termostatene helt til de kommer på OFF;
- Når steking er ferdig, ta støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet bli kaldt.
- For å holde maten du har stekt varm (med apparatet på stilling 3), still termostaten til den øvre platen på "K" og plasser matvarene på den øvre platen.

STEKERÅD

- Bare for modell CG660 har platene en glatt overflate til tilberedning av egg, bacon og toast, og en annen rille for grilling. Du kan derfor velge hvilken side som passer best ved ganske enkelt å løsne og feste platene på ønsket side, men pass på at dreneringsskinnene vender innover (fig. 1).
- Tørk frosne eller marinerte matvarer før du legger dem på platen -Krydre kjøttet før steking, salt det like før servering

- Når du steker fisk, er det helt nødvendig å ha olje i støtteplaten (I).-Når du bruker innstillingen "i kontakt" bør stykkene du skal grille ha samme tykkelse, slik at de blir jevnt stekt.
- I tabellen gir vi deg noen tips om hvordan du kan bruke grillen din. Vær

oppmerksom på at tiden oppgitt i tabellen bare er anvisende. Tiden kan variere i henhold til matvarenes egenskaper (temperatur før steking, vanninnhold) og personlig smak.

RENGJØRING

- **Før rengjøring og vedlikehold, ta støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet bli kaldt.**
- Hvis du rengjør apparatet etter hver gang du bruker det, unngår du utslipp av røyk og lukt ved påfølgende stekinger.
- De 2 platene kan tas av ved at du løsner krokene (G), og kan vaskes både i varmt vann og i oppvaskmaskin.
- La platene ligge i varmt vann i noen

minutter, slik at eventuelle matrester løsner.

- Ikke bruk redskaper eller vaskemidler som kan skade eller skrape opp det klebefrie laget på platene.
- Sett på de rene og tørkede platene, pass på å feste dem godt.
- For å tømme eller rengjøre brettet for oppsamling av fett, dra håndtaket utover. For å sette det på plass igjen, gjør ovennevnte i motsatt rekkefølge og press innover så langt som mulig.

MATVARE (mengde)	TERMO-STATINN-STILLING	GRILLINN-STILLING	TID	MERKSNADER OG RÅD
Biff (1)	max	1	6'-8'	Biffene må helst ha samme tykkelse
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Ikke åpne platen før det har gått 2'-3', ellers vil matvarene gå i stykker
Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Snu spare ribsene etter 10'
Spyd (3)	max	1	8'-10'	Snu etter 4'-5'
Kylling (1 kg)	med	1	75'-80'	Halvåpen, skal ikke snus
Grillpølse/Pølse	max	1	4'-6'	Deles i to
Oppdrettsørret filett (1)	med	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
FJÆRKRE	med	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Polenta (i skiver)	med	1	20'-25'	Skjæres i skiver på 1,5 cm. Ikke åpne platen før det har gått 15'.
Sandwicher	med	1	3'-9'	Bruk mykt brød
Toast	med	1	2'-3'	Bruk bare en halv skive ost for hver toast
Pizza	med	2	40'-45'	Etter å ha fjernet den nedre platen, legg på pastadeigen, fyll pizzaen med det du ønsker og sett platen på plass igjen.