

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.
- Ikke la barn komme i nærheten av apparatet, og ikke la det stå på uten tilsyn.
- 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 ledningen ødelegges, ta kontakt med et servicesenter som er godkjent av produsenten.
- 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.

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

BESKRIVELSE AV APPARATET

A Varmeavstøtende håndtak

B1 Indikator for funksjonen valgt for øvre plate

C1 Varsellampe start øvre plate

D1 Regulerbar termostad for øvre plate

B2 Indikator for funksjonene valgt for nedre plate

C2 Varsellampe for nedre plate

D2 Regulerbar termostad for nedre plate

E Lukkekroker

F Klebefri øvre plate, avtakbar og (bare for modell CG660) vendbar

G Kroker til å ta av platene med

H Base

I Klebefri øvre plate, avtakbar og (bare for modell CG 660) vendbar)

L Brett til oppsamling av fett

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 jordet.** Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis anlegget ikke er jordet.
- 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:

K O N T A K T

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

G R A T I N E R I N G

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. Den øverste innstillingen egner seg til å gratinere tykkere matvarer.

GRILL – BARBECUE

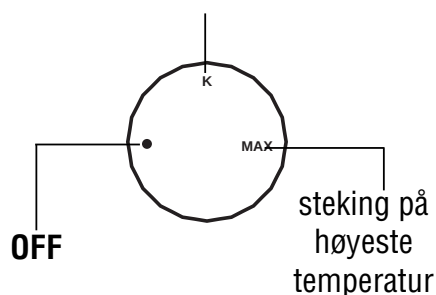
Denne innstillingen kan brukes for all slags steking, bortsett fra for pizzaer (**innst. 3** på side 3). For å få denne innstillingen må du åpne grillen helt.

BESKRIVELSE AV TERMOSTATEN (D1 OG D2)

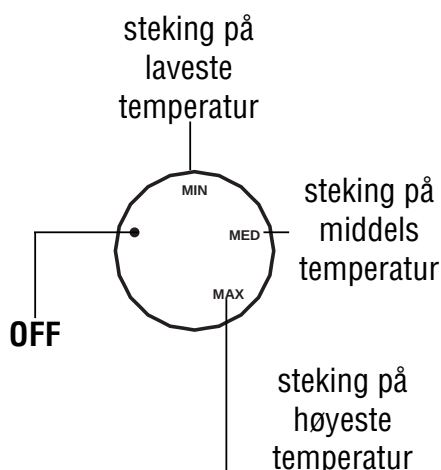
D1 - TERMOSTAT ØVRE PLATE

K = Keep Warm (holde varm)

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



D2 - TERMOSTAT NEDRE PLATE



BRUK

- Sjekk at skuffen for oppsamling av fett er riktig plassert.
- Sett støpselet i stikkontakten 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, dreier de to håndtakene på termostatene helt til de kommer på OFF;
- Når steking er ferdig, ta støpselet ut av stikkontakten 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.

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

STEKERÅD

- **Bare for modell CG660** har platene en glatt overflate til tilberedning av egg, bacon og toast, og en annen rille til 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 stikkontakten og la apparatet bli kaldt.**
- Hvis du rengjør apparatet etter hver gang du bruker det, unngår du utslipp av røyk og lukt ved påfølgende steking.
- 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)	TEMP. NEDRE PLATE	TEMP. ØVRE PLATE	GRILLINN-STILLING	TID	MERKSNADER OG RÅD
Biff (1)	max	max	1	6'-8'	Biffene må helst ha samme tykkelse
Hamburger (2)	max	max	1	3'-5'	Ikke åpne platen før det har gått 2'-3', ellers vil matvarene gå i stykker
Roast-beef (1)	max	max	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Svinekoteletter (1)	max	max	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Spare ribs (3)	max	max	1	15'-18'	Snu spare ribsene etter 10'
Lever (2)	max	max	1	2'-3'	Vask leveren godt
Spyd (3)	max	max	1	8'-10'	Snu etter 4'-5'
Kylling (1 kg)	max	max	1	75'-80'	Halvåpen, skal ikke snus
Grillpølse (3)	max	max	1	3'-5'	Deles i to
Pølse (2)	max	max	1	4'-6'	Deles i to
Lang pølse	max	max	1	7'-9'	Hvis nødvendig, deles i to
Oppdrettsørret filet (1)	med	max	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Laksestykke (1)	med	max	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Flyndre (1)	med	max	2	18'-22'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Kamskjell (15)	med	max	2	12'-15'	Ikke bruk olje, ikke snu
Auberginer (6 skiver)	max	max	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Squash (7 skiver)	max	max	1	6'-8'	Skjæres like tykke
1 paprika (i fire biter)	max	max	1	6'-8'	Lukk platen og trykk helt ned
Løk (i skiver)	max	max	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Polenta (i skiver)	max	max	1	20'-25'	Skjæres i skiver på 1,5 cm. Ikke åpne platen før det har gått 15'.
Sandwicher	max	max	1	3'-9'	Bruk mykt brød
Toast	max	max	1	2'-3'	Bruk bare en halv skive ost for hver toast
Pizza	med	max	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.