

**VIKTIGT**

- **Läs anvisningarna noggrant innan du använder grillen för att undvika fel och uppnå bästa möjliga resultat.**
- Denna apparat är avsedd för matlagning och ska således inte användas för andra syften eller modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
- Rengör de två belagda grillplattorna ordentligt innan du använder grillen.
- Montera inte tillbaka plattorna förrän de är helt torra.
- Håll grillen utom räckhåll för barn och lämna den aldrig utan uppsikt när den är påslagen.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget:
  - innan du ställer undan grillen eller tar loss grillplattorna
  - före all rengöring och underhåll
  - omedelbart efter användningen
- Använd bara förlängningsladdar som uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser.
- Använd inte grillen utomhus. Grillens sladd får inte bytas ut av användaren, eftersom detta kräver att man använder specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas och behöver bytas ut.
- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Använd aldrig grillen utan grillplattor.
- Använd aldrig grillen utan droppbrickan L.
- Doppa inte ned grillen i vatten.
- Ställ inte undan grillen förrän den har svalnat helt.
- Vidrör inte grillplattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.
- Varning: när grillen är i drift kan dess utvändiga ytor bli mycket varma.

Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.

**BESKRIVNING AV APPARATEN**

**A** Isolerande handtag

**B1** Kontrollampa som visar vald funktion för den övre plattan

**C1** Signallampa som visar att den övre plattan är på

**D1** Inställningsbar termostat för den övre plattan

**B2** Kontrollampa som visar vald funktion för den nedre plattan

**C2** Signallampa som visar att den nedre plattan är på

**D2** Inställningsbar termostat för den

nedre plattan

**E** Låshakar

**F** Övre belagd grillplatta – avtagbar och (endast på mod. CG660) vändbar

**G** Låshakar för plattorna

**H** Underrede

**I** Nedre belagd grillplatta – avtagbar och (endast på mod. CG660) vändbar

**L** Droppbricka för fett

## INSTALLATION

- Kontrollera att grillen inte har skadats under transporten innan du använder den.
- Placera grillen på ett horisontellt plan utom räckhåll för barn, eftersom vissa delar blir mycket varma under användningen.
- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
  - att nätspänningen motsvarar det värde i V som anges på märkplåten på grillens undersida.
  - att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A.
- att uttaget och stickproppen passar ihop. Låt annars byta ut uttaget.
- **att uttaget är ordentligt jordat.** Tillverkaren påtar sig inget ansvar om så inte är fallet.
- Sätt på grillen i barbecue-läget (se sid. 3, läge 3), utan mat i minst 5 minuter för att eliminera den lukt som kan uppstå första gången en ny apparat används. Vädra rummet under denna tid.

## GRILLNINGSLÄGEN

Grillen kan användas i följande 3 lägen:

### K O N T A K T

Perfekt för kött i allmänhet, grönsaker, polenta, varma smörgåsar (**läge 1** på sid. 3).

### G R A T I N E R I N G

Perfekt för fisk och pizza (**läge 2** på sid. 3). För att ställa in dessa lägen lyfter du upp grillens överdel och vriden den mot dig, samtidigt som du håller i handtaget på droppbrickan med den andra handen så att grillen inte flyttar sig. Det övre läget passar för gratinering av tjockare matvaror.

### B A R B E C U E

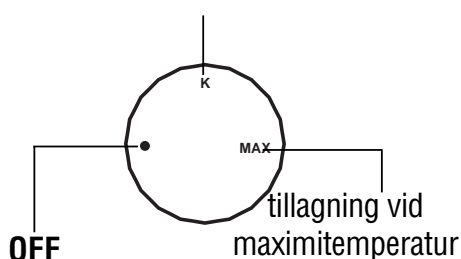
Detta läge kan du använda för allt utom pizza (**läge 3** på sid. 3). Öppna grillen helt för att ställa in detta läge.

## BESKRIVNING AV TERMOSTATERNA (D1 OCH D2)

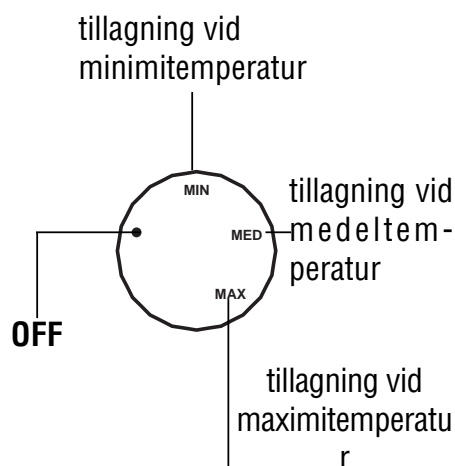
### D1 - TERMOSTAT FÖR DEN ÖVRE PLATTAN

**K = Keep Warm (varmhållning)**

*ska bara användas när grillen befinner sig i läge 3 med matvarorna på den övre plattan*



### D2 - TERMOSTAT FÖR DEN NEDRE PLATTAN



## ANVÄNDNING

- Kontrollera att droppbrickan för fett är rätt placerad.
- Sätt i stickproppen i uttaget och ställ in de två termostaterna (för den nedre och den övre plattan) i lägen som passar det som ska grillas (se tabellen).

Hur föruppvärmningen ska gå till beror på grillplattornas lägen:

**Läge 1 och 2:** värm upp plattorna i stängt läge till dess att termostaterna slår till.

**Läge 3:** värm upp plattorna i öppet läge till dess att termostaterna slår till

*När du använder grillen i läge 1 bör du ställa in båda termostaterna på läget Max för att få ett jämnt grillresultat.*

- När plattorna har uppnått inställd temperatur släcks respektive signal-lampa.
- Lägg den mat som ska grillas på plattorna.
- Vrid termostatvreden till läget OFF för att stänga av grillen
- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt grillen svalna.
- Om du vill varmhålla färdiggrillad mat (med grillen i läge 3) sätter du termostaten för den övre plattan i läge "K" och lägger matvarorna på den.

***Vidrör inte plattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.***

## RENGÖRING

- **Dra alltid ur kontakten ur eluttaget och låt grillen svalna innan du utför någon som helst rengöring.**
- Om du rengör grillen efter varje tillagning undviker du att det uppstår obehaglig rök eller lukt nästa gång du använder den.
- Du kan ta loss de 2 grillplattorna med hjälp av hakarna (G) och diska dem i hett vatten eller i diskmaskin.
- Lägg plattorna i blöt i varmt vatten i några minuter, så att eventuella matrester som har fastnat mjukas upp.

## TILLAGNINGSTIPS

- **Endast modell CG660:** grillplattorna har en slät sida för tillagning av ägg, bacon och rostat bröd, och en räfflad för grillning. Således kan du välja den sida som lämpar sig bäst för tillagningen genom att haka av plattorna och vända fram önskad sida. **Se dock till att avrinningsspåren för fett är vända inåt (fig. 1).**
- Torka av frysta eller marinerade matvaror innan du lägger dem på plattorna.
- Krydda kött innan tillagningen, men vänta med att salta till vid serveringen.
- När du använder läget "kontakt" bör de matvaror som ska grillas vara lika tjocka, så att de blir jämnt tillagade.
- När du tillagar fisk måste du olja in den nedre grillplattan (I).
- I tabellen hittar du några exempel på hur du kan använda din grill.  
**Tänk på att tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga. De kan variera beroende på matvarornas egenskaper (ursprunglig temperatur, vatteninnehåll) och personlig smak.**

- Använd inte redskap eller rengöringsmedel med slipverkan som kan skada eller repa den invändiga beläggningen.
- Montera tillbaka grillplattorna när de är rena och helt torra och haka fast dem ordentligt.
- Dra ut droppbrickan för fett med hjälp av handtaget när du ska tömma eller rengöra den. Tryck in den så långt det går när du sätter tillbaka den.

MAT (mängd)	DEN NEDRE PLATTANS TEMP.	DEN ÖVRE PLATTANS TEMP.	GRILL-POSITION	TID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter (1)	max	max	1	6'-8'	Kotletterna ska helst vara lika tjocka
Hamburgare (2)	max	max	1	3'-5'	Öppna inte plattan innan 2-3 min. har gått, annars går hamburgaren sönder
Rostbiff (1)	max	max	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Biff av fläskkött (1)	max	max	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Revbensspjäll (3)	max	max	1	15'-18'	Vänd revbensspjällen efter 10 min.
Lever (2)	max	max	1	2'-3'	Skölj levern väl
Grillspett (3)	max	max	1	8'-10'	Vänd efter 4-5 min.
Kyckling (1 kg)	max	max	1	75'-80'	Klyv kycklingen, vänd inte
Korv (3)	max	max	1	3'-5'	Skär i två delar
Salsiccia (2)	max	max	1	4'-6'	Skär i två delar
Lång salsiccia	max	max	1	7'-9'	Skär vid behov i två delar
Filé av laxforell (1)	med	max	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Laxkotlett (1)	med	max	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Sjötunga (1)	med	max	2	18'-22'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Musslor (15)	med	max	2	12'-15'	Du behöver varken olja in plattan eller vända dem
Auberginer (6 skivor)	max	max	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Squash (7 skivor)	max	max	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
1 paprika (i 4 delar)	max	max	1	6'-8'	Stäng plattan och tryck ned den helt
Lök (skivad)	max	max	1	6'-8'	Stäng plattan och tryck ned den helt
Polenta (skivad)	max	max	1	20'-25'	Skär i 1,5 cm tjocka skivor. Öppna inte plattan innan 15 min. har gått
Smörgåsar	max	max	1	3'-9'	Använd mjukt bröd
Toast	max	max	1	2'-3'	Lägg bara en halv ostskiva på varje bröds-kiva
Pizza	med	max	2	40'-45'	Ta loss den nedre grillplattan, lägg pizzadegen på den, sätt tillbaka plattan och lägg på önskad fyllning