

## BELANGRIJKE RICHTLIJNEN

- **Ter voorkoming van fouten en om de beste resultaten te verkrijgen raden wij U aan deze handleiding aandachtig door te lezen voordat U de het grilapparaat in gebruik neemt.**

- Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van etenswaren. Het dient dan ook niet voor andere doeleinden te worden gebruikt en men mag evenmin op geen enkele wijze eigenhandig veranderingen aan het apparaat aanbrengen.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.

- Deze toepassing kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door mindervaliden of personen zonder ervaring of kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen hoe de toepassing veilig te gebruiken en de risico's die hiermee verbonden zijn begrijpen.

Kinderen mogen niet met de toepassing spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Hou de toepassing en het koord buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.  
- Let er goed op dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het apparaat wanneer dit in werking is.

- Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de aanraakbare onderdelen ervan heel warm worden.

- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Dek deze niet af.

- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.

- Trek de stekker uit het stopcontact:

- alvorens het apparaat weg te bergen of de platen te verwijderen
- alvorens het apparaat te reinigen of er onderhoud

aan te verrichten

- onmiddellijk na het gebruik
- Gebruik uitsluitend verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat niet buiten gebruiken. Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, teneinde elk risico te vermijden.
- Trek nooit de stekker uit het stopcontact door aan het snoer zelf te trekken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de bakplaten.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de opvanglade voor het bakvet (L).
- Kom niet aan de platen met scherpe voorwerpen, om de bovenlaag ervan niet te beschadigen.
- Wanneer het apparaat in werking is, kan het externe oppervlak zeer warm worden. Gebruik altijd de handgrepen, of handschoenen indien nodig.
- Deze apparaten zijn conform de EN-norm 55014 met betrekking tot de onderdrukking van radiostoringen.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandbediening.
- 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. CG4001)

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

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Mod. CG6001-CG6601)

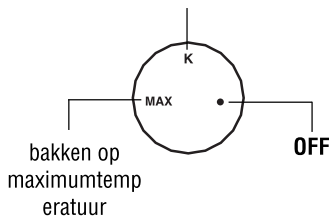
- A Geïsoleerde handgreep
- B1 Indicator van de functie geselecteerd voor de bovenste plaat
- C1 Controlelampje werking bovenste plaat
- D1 Regelbare thermostaat voor bovenste plaat
- B2 Indicator van de functie geselecteerd voor de onderste plaat
- C2 Controlelampje werking onderste plaat
- D2 Regelbare thermostaat onderste plaat
- E Sluithaken
- F Bovenste antiaanbakplaat, verwijderbaar en (alleen mod. CG6601) omkeerbaar.
- G Haken voor verwijdering platen
- H Basis
- I Onderste plaat met antiaanbaklaag, verwijderbaar en (alleen mod. CG6601) omkeerbaar
- L Opvanglade bakvet

## BESCHRIJVING VAN DE THERMOSTATEN D1 - D2 (Mod. CG6001 - Mod. CG6601)

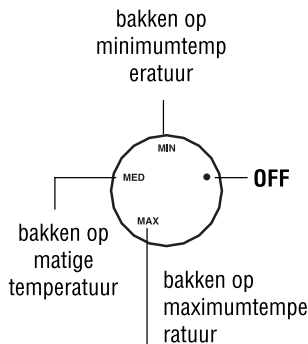
### D1 - THERMOSTAAT BOVENSTE PLAAT

#### 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" lichtje 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. CG4001)

- Zorg ervoor dat de opvanglade voor het bakvet goed geplaatst is.
- 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 thermostaatknoop 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. CG6001/6601)

- 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.
- 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. CG6601, 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 ontdoode 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..

## BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL (Hoeveelheid)	STAND THERMOSTAAT	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 halverwege 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 terugzetten en de pizza naar wens garneren.