

VIKTIGE ADVARSEL

- **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.

- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Det er ikke laget for bruk: på steder innredet som kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser, gårdsturisme, hoteller, moteller og andre overnattingssteder, romutleie.

- Dette apparatet kan anvendes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske og mentale kapasiteter, eller som har manglende erfaring og kjennskap, hvis de overvåkes eller læres opp til å bruke apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer man kan utsettes for. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og overvåkes. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er mindre enn 8 år.

- Ikke la barn leke med apparatet. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.

- Pass på at tilførselsledningen ikke kommer i kontakt med apparatets varme deler når det er i bruk.

- Ikke putt noe inn i ventilasjonsåpningene. Ikke blokkere ventilasjonsåpningene.

- Ikke la barn komme i nærheten av apparatet, og ikke la det stå på uten tilsyn.

- Ta støpselet ut av stikkkontakten:

- 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. 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 stikkkontakten.

- Ikke bruk apparatet uten brettet til oppsamling av fett L.

- Apparatet må aldri brukes uten stekeplater.

- Ikke legg apparatet i vann.

- Apparatet må ikke settes bort før det er helt kaldt.

- Når maskinen er i funksjon, kan den ytre overflaten være svært varm. Bruk alltid håndtakene eller grytekluter om nødvendig.



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

- Dette apparatene er ikke beregnet til bruk sammen med ekstern timer eller egen fjernkontrollsystem.

- 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. CG4001)

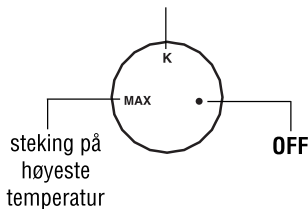
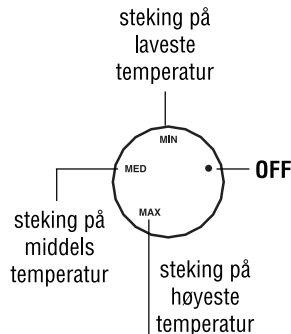
- A** Varmeavstøtende håndtak
- B** Varsellampe
- C** Regulerbar termostat
- D** Display
- E** Lukkekroker
- F** Øvre plate, klebefri, avtagbar
- G** Kroker til å ta av platene med
- H** Base
- I** Nedre plate, klebefri, avtagbar
- L** Brett til oppsamling av fett

BESKRIVELSE AV APPARATET (Mod. CG6001-CG6601)

- A** Varmeavstøtende håndtak
- B1** Indikator for funksjonen valgt for øvre plate
- C1** Varsellampe start øvre plate
- D1** Regulerbar termostat for øvre plate
- B2** Indikator for funksjonene valgt for nedre plate
- C2** Varsellampe for nedre plate
- D2** Regulerbar termostat for nedre plate
- E** Lukkekroker
- F** Klebefri øvre plate, avtakbar og (bare for modell CG6601) vendbar
- G** Kroker til å ta av platene med
- H** Base
- I** Klebefri øvre plate, avtakbar og (bare for modell CG 6601) vendbar
- L** Brett til oppsamling av fett

BESKRIVELSE AV TERMOSTATEN D1 - D2 (Mod. CG6001 - Mod.CG6601)**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 fraskri-

ver 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:

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.

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. CG4001)

- Sjekk at skuffen for oppsamling av fett er riktig plassert.
- 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, drei termostat bryteren mot urviserne så langt som mulig.
- Når stekingen er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt.

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

BRUK (MOD. CG6001/6601)

- 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 stekingen: 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, drei termostatene bryteren mot urviserne så langt som mulig.
- Når stekingen 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 CG6601 har platene en glatt overflate til tilberedning av egg, bacon og toast, og en annen rillete 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 stekingen, 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.

KOKETABELL

MATVARE (mengde)	TERMOSTA-TINNSTILLING	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 filet (1)	med	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
Grønnsaker	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.