

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.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den ska inte användas: i personalkök i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, på bondgårdshotell, på hotell och motell, vid rumsuthyrning.
- **Denna apparat får lov att användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap om de noggrant övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker som är förbundna med apparatens användning. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra apparaten eller utföra servicearbeten på den om de inte är äldre än 8 år och övervakas noga. Håll apparaten och dess elsladd utom räckhåll för barn under 8 år.**
- Se till att barn inte leker med grillen. Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
- För inte in föremål i ventilationsöppningarna. Täpp inte igen dem.
- 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 förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser.
- Använd inte grillen utomhus. Om elsladden är

skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.

- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Använd aldrig grillen utan grillplattor.
- Sänk inte ned grillen i vatten.
- Ställ inte undan grillen förrän den har svalnat helt.
- Använd aldrig grillen utan droppbrickan **L**.
- När apparaten används kan det hända att dess utvändiga ytor blir mycket varma. Använd alltid handtagen eller handskar om det behövs.
- Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.
- Driv inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.



VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG.



Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar. Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

BESKRIVNING AV APPARATEN (Mod. CG4001)

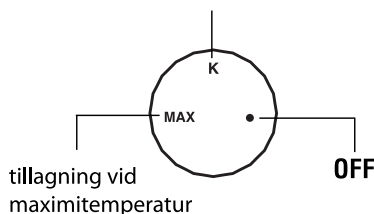
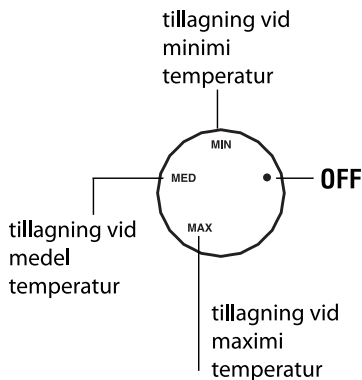
- A Isolerande handtag
- B Signallampa
- C Inställningsbar termostat
- D Display
- E Låshakar
- F Övre belagd grillplatta - avtagbar
- G Låshakar för plattorna
- H Underrede
- I Nedre belagd grillplatta - avtagbar
- L Droppbricka för fett

BESKRIVNING AV APPARATEN (Mod. CG6001-CG6601)

- 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
- E Låshakar
- F Övre belagd grillplatta – avtagbar och (endast på mod. CG6601)
- G Låshakar för plattorna
- H Underrede
- I Nedre belagd grillplatta – avtagbar och (endast på mod. CG6601) vändbar
- L Droppbricka för fett

BESKRIVNING AV TERMOSTATERNA D1 - D2 (OCH CG6001 - OCH CG6601)**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****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

Idealiskt för fisk och pizza (**läge 2** på sid. 3). För att ställa in detta läge lyfter du upp grillens överdel och vrider den mot dig, samtidigt som du håller i handtaget på droppbrickan med den andra handen så att grillen inte flyttar sig.

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.

ANVÄNDNING (MOD. CG4001)

- Kontrollera att droppbrickan för fett är rätt placerad.
- Sätt i stickproppen i eluttaget och ställ in termostaten (**C**) i önskat läge (MIN/MED/MAX). Signallampan (**B**) tänds. Värm upp apparaten med stängda grillplattor.
- När grillen har uppnått inställd temperatur släcks signallampan.
- Lägg den mat som ska grillas på plattorna.
- Ställ in grillen i ett av lägena 1, 2 eller 3.
- Vrid termostaten motsols så långt det går för att stänga av grillen.
- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt grillen svalna.

Vi drör inte plattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.

ANVÄNDNING (MOD. CG6001/6601)

- 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 signallampa.

- Lägg den mat som ska grillas på plattorna.
- Vrid termostatvreden motsols så långt det går 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.

TILLAGNINGSTIPS

- Endast modell CG6601: grillplattorna har en slät sida för tillagning av ägg, bacon och rostad 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 fettet 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.
- QNär 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.

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.
- 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.

TABELL ÖVER KOKTIDER

MAT (mängd)	TERMOSTAT LÄGE	GRILL-POSITION	TID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter (1)	max	1	6'-8'	Kotletterna ska helst vara lika tjocka
Hamburgare (2)	max	1	3'-5'	Öppna inte plattan innan 2-3 min. har gått, annars går hamburgaren sönder
Rostbiff (1)	med	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Revbensspjäll (3)	max	1	15'-18'	Vänd revbensspjällen efter 10 min.
Grillspett (3)	max	1	8'-10'	Vänd efter 4-5 min.
Kyckling (1 kg)	med	1	75'-80'	Klyv kycklingen, vänd inte
Korv/Salsiccia	max	1	4'-6'	Skär i två delar
Filé av laxforell (1)	med	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Fågel	med	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Polenta (skivad)	med	1	20'-25'	Skär i 1,5 cm tjocka skivor. Öppna inte plattan innan 15 min. har gått
Smörgåsar	med	1	3'-9'	Använd mjukt bröd
Toast	med	1	2'-3'	Lägg bara en halv ostskiva på varje brödskiva
Pizza	med	2	40'-45'	Ta loss den nedre grillplattan, lägg pizzadegen på den, sätt tillbaka plattan och lägg på önskad fyllning