

VIGTIGE ADVARSLER

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

Tilsidesættelse af disse advarsler kan medføre skader som følge af elektrisk stød, og dermed livsfare.

- Før apparatet sættes i stikkontakten, bør man kontrollere:
- At netspændingen, der er angivet på apparatets typeskilt, stemmer overens med hjemmets el-installationer;
- At stikkontakten har en kapacitet på 16 A og er udstyret med jordforbindelse. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af, at denne ulykkesforebyggende regel ikke overholdes.
- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med apparatets dele, som opvarmes under brug. Defekte strømledninger skal udskiftes af fabrikanten eller dennes tekniske assistance for at forebygge enhver risiko.
- Før apparatet sættes væk eller stegepladerne fjernes og før hver rengøring og vedligeholdelse skal apparatet slukkes ved at sætte knappen i positionen "0" og tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Kom aldrig apparatet i vand.
- Apparatet må ikke sættes i funktion ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- Anvend kun forlængerledninger, der svarer til de gældende sikkerhedskrav.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Brug ikke apparatet, mens det står halvt åbent.
- Inden stikket sættes i stikkontakten, skal man sikre sig at afbryderen er placeret på "0".



Pas på!

Tilsidesættelse af disse advarsler kan medføre risiko for legemsskade eller skader på apparatet.

- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.

Det er ikke beregnet til anvendelse i rum, der anvendes som medarbejderkøkken i forretninger, på kontorer eller andre arbejdspladser, ferielejigheder, hoteller, moteller eller andre feriefaciliteter, værelsesudlejning.

- Dette apparat kan anvendes af børn med en alder på mindst 8 år og derover og af personer med reducerede fysiske, mentale og sensoriske evner eller med mangel på erfaring og viden under den forudsætning, at de holdes under opsyn og oplæres i sikker brug af apparatet og at de er bekendt med de risici, som er forbundet hermed. Børn bør ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse fra brugerens side må ikke udføres af børn, med mindre disse er over 8 år og holdes under opsyn. Opbevar apparatet og ledningen udenfor børn under 8 års rækkevidde.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn indenfor børns rækkevidde, mens det er i funktion.
- Anvend aldrig apparatet uden stegeplader.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.



Fare for forbrændinger!!

Manglende overholdelse kan medføre risiko for legemsskade eller forbrændinger.

- Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på de udvendige overflader blive meget høj. Anvend altid håndtaget (2) eller handsker om nødvendigt.
- Tag grillpladerne af eller udskift dem, når apparatet er blevet koldt.



Bemærk:

Dette symbol fremhæver anbefalinger eller vigtige oplysninger til brugeren.

- Undgå at stege madvarer, som er indpakket i plastfilm, aluminium eller polyethylenposer for at undgå risiko for brand.



Dette produkt opfylder EF-forordningen 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

Bortskaffelse af apparatet



Må apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, det skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

BESKRIVELSE

- 1. Base og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- 2. Håndtag:** Robust håndtag i metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- 3. Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre.
 - a. Grillplader:** Perfekt til grill af bøffer, hamburgere, kylling og grøntsager.
 - b. Glatte plader:** Til at lave perfekte pandekager, æg, bacon og skaldyr (kun på nogle modeller).
- 4. Funktionsvælger:** kontaktgrill, barbecue-grill.
- 5. Termostatknop til kontaktgrill:** Regulerer temperaturen på mellem 80 og 230 grader.
- 6. Termostatknop til plader:** Regulerer temperaturen i en af positionerne 1 til 5.
- Kontrollampe til signalering af apparat tændt.
- Kontrollampe til signalering af kontaktgrill klar til brug.
- Kontrollampe til signalering af klar til brug.
- 10. Bægre til fedtopsamling:** Samler overskudsfedtet og kan vaskes i opvaskemaskinen.
- 11. Skraber til rengøring:** Gør det nemmere at rengøre pladen efter brug.
- 12. Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen.
- 13. Frigørelsesgreb:** Gør det muligt at åbne låget fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.

ANVISNINGER TIL BRUG

Ved ibrugtagning første gang

Fjern al emballagematerialet og reklamemærkater fra pladen. Før emballagematerialet bortskaffes bør man sikre sig, at man har taget alle dele til det nye apparat ud. Det anbefales at gemme kassen og emballagematerialet til senere brug.



Bemærk: Fedtopsamlingsbægre sidder på ydersiden af polystyrolindsatsen til venstre. Før brug

fjernes rester af støv fra transporten ved at rengøre basen, låget og kontrolknapperne med en fugtig klud. Rengør stegepladerne, fedtopsamlingsbægre og skraberne grundigt. Pladerne, fedtopsamlingsbægre og børsten kan vaskes i opvaskemaskinen.

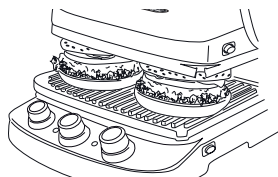


Bemærk: Første gang apparatet tages i brug, kan der fremkomme lidt lugt og en smule røg.

Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning. Med apparatet medfølger en sort skraber til rengøring, som kan anvendes til rengøring af pladene efter brug, når apparatet er helt afkølet (dette tager mindst 30 minutter). Hvis man anvender redskabet i længere tid på varme plader, risikerer man at smelte plastikken.

Kontaktgrill (anvend grillplader)

Kontaktgrillen er ideel til tilberedning af hamburger, benfrisk kød og tynde fileter, grøntsager og sandwich. "Kontakt"-funktionen er velegnet til tilberedning af sunde madvarer på kort tid. Ved anvendelse af kontaktgrillen steges madvaren hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (se figur).

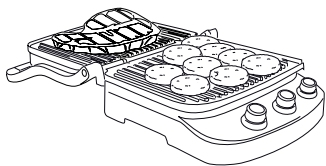


Pladens riller og hjørneåbningen gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det. Når apparatet benyttes i "kontakt"-funktionen anbefales det at benytte de rillede plader. Placer låget ensartet ovenpå madvaren, indtil den ønskede stegning opnås. Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængsel, som gør det muligt at regulere låget i forhold til madvarens tykkelse. Det er muligt at tilberede tynde kartoffelskiver og tykke oksebøffer med samme perfekte resultat. Hvis man ønsker at tilberede flere ting samtidigt med kontaktgrillen, anbefales det at de forskellige madvarer har den samme tykkelse, således at låget kan placeres på ensartet vis.

Barbecue-funktion med grillplader (grillpladerne skal anvendes)

Apparatet kan anvendes som en grill/barbecue til tilberedning af hamburger, bøffer, kylling (det frarådes at stege fjerkræ med ben, da det er svært at lave en ensartet stegning) og fisk. Funktionen grill/barbecue er den mest fleksible metode, hvorpå apparatet kan anvendes. Pladerne

befinder sig i åben position og derfor er der dobbelt så stor overflade til rådighed til stegning (se figuren).

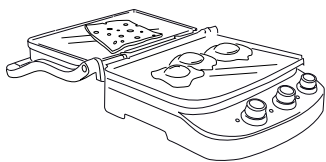


Det er muligt at tilberede flere madvarer på separate plader uden at blande smagsnuancerne, eller i stedet tilberede en større mængde af den samme madvare. Positionen grill/barbecue gør det muligt at grille flere kødstykker med variabel tykkelse, så hvert af dem får den ønskede stegetid.

I positionen grill/barbecue er apparatets låg fuldstændig åbent, således at der skabes en dobbelt så stor og helt plan stegeflade. I denne position er det nødvendigt at vende madvaren under tilberedningen. For at anvende apparatet i positionen grill/barbecue er det nødvendigt at indsætte de rillede plader.

Barbecue-funktion med glat plade (kun på model CGH902)

Apparatet kan også anvendes med en glat plade til tilberedning af pandekager, æg, ost og pølse til morgenmad (se figur).



Den store stegeoverflade gør det muligt at tilberede flere madvarer samtidigt eller en større mængde af den samme madvare. Når apparatet anvendes med den glatte plade, skal låget åbnes helt, således at der dannes en dobbelt stegeflade. I denne position er det nødvendigt at vende madvaren under tilberedningen. Når denne funktion vælges, skal de glatte plader benyttes.

ANVENDELSE

Når apparatet er klargjort og man er klar til at lave mad, drejes vælgeren mod venstre for at vælge funktionen barbecue med glat plade eller grillplade, eller til højre for at vælge funktionen kontaktgrill.

Når vælgeren er blevet drejet over i en af de to positioner, tændes den røde kontrollampe for at vise, at apparatet er tændt. Hvis man ønsker at anvende apparatet som

kontaktgrill, drejes termostaten til grillen over på den ønskede temperatur. Det er muligt at indstille temperaturen mellem 80°C og 230°C. Hvis man ønsker at anvende apparatet som grill-barbecue/glat plade, drejes termostaten til den glatte plade over på den ønskede temperatur. Det er muligt at indstille temperaturen i positionerne 1 til 5.

I henhold til den valgte temperatur kan det tage op til 8 minutter, før apparatet er helt varmt. Når termostaten når den ønskede temperatur, tændes en grøn kontrollampe, som viser at apparatet er klar til brug. Det er normalt at kontrollampen bliver ved med at tænde og slukke under tilberedningen, hvilket blot signalerer, at termostaten er ved at regulere temperaturen. Termostatknopperne anvendes til at regulere temperaturen af stegefladerne.

Det er muligt at ændre temperaturen på alle tidspunkter under tilberedningen som funktion af typen af madvarer, som skal steges. Der bør altid udvises forsigtighed under stegningen. For at åbne apparatet holdes i håndtagets sorte plastikgreb, som ikke bliver varmt.

I modsætning hertil vil håndtagets arme i formstøbt aluminium blive meget varme, undgå derfor at røre ved dem under og straks efter stegningen.

Om nødvendigt reguleres lågets position under stegningen, men ikke uden at anvende en grydelap eller ovenhandske for at undgå at brænde sig.

Sædet til den nederste plade er i plastik og selv om det kan blive meget varmt, er der ikke risiko for at brænde sig.

Inden andre handlinger påbegyndes, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

APPARATETS ANVENDELSESTILLINGER

Stil apparatet på en jævn, tør overflade, hvor man ønsker at benytte det. Apparatet har tre positioner:

- **Lukket position** - Den øverste plade/låget hviler på den nederste plade/basen. Dette er startpositionen til stegning, når apparatet benyttes som kontaktgrill. Låget tilpasser sig automatisk til tykkelsen på madvaren, som er placeret på fladen.
- **Åben position** - Den øverste plade/låget er åbent og befinder sig i en vinkel på 100° i forhold til basen. Låget skal åbnes i denne stilling, før apparatet tages i brug som kontaktgrill. Låget forbliver i lodret stilling, indtil håndtaget sænkes.
- **Flad position (helt åbent)** - Den øvre plade/låget vil være på samme niveau som den nedre plade/base. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig på samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling kan apparatet anvendes i barbecue-funktion både med rillede plade og med glat plade. Til

at regulere apparatet i denne position benyttes grebet til frigørelse af hængslet i højre side. Tag om håndtaget med venstre hånd og brug den højre til at flytte frigørelsesgrebet hen mod dig selv. Skub håndtaget tilbage, således at låget kan åbnes helt og vendes om på køkkenbordet. Hvis apparatet er i åben stilling og man ønsker at sætte den i lukket stilling, skal man blot trække grebet let mod sig selv, indtil låget befinder sig i lukket stilling.

Indsætning af stegeplader

Placer apparatet i den flade, helt åbne position (se ovenfor) med betjeningsknobberne foran sig.

Sæt en plade i ad gangen. Hver plade kan kun indsættes enten i låget eller i basen, og hver plade vil derfor være mærket med "UPPER" (øverste) eller "LOWER" (nederste).

Løft den nederste plade med formen til modstanden, der vender nedad. Mens man ser på pladen skal åbningen til fedtudløbet befinde sig i det forreste højre hjørne. Find metalunderstøtterne i midten af sædet. Vip den bagerste ende af pladen og sæt formen på pladens bagside på linje med metalunderstøtterne. Lad pladen glide på understøttelsen og skub den forreste ende nedad, så den klikker på plads. Drej apparatet og insæt også den øverste plade på samme måde.

Udtagning af pladerne

Åbn apparatet helt (se ovenfor)

Find knapperne til frigørelse af pladerne på siden af apparatet. Ved et kraftigt tryk på knappen vil pladen frigøres og springe op fra basen. Hold pladen med begge hænder og lad den glide langs metalunderstøttelsen for at trække den af basen. Tryk også på den anden frigørelsesknop for at fjerne den anden plade på samme måde.



Tag stegepladerne af eller udskift dem, når apparatet er afkølet.

Placering af fedtopsamlingsbægrene

Når apparatet anvendes som kontaktgrill er det kun nødvendigt med et enkelt fedtopsamlingsbæger.

Under tilberedningen placeres bakken direkte under åbningen på fedtudløbet. Overskudsfedtet fra madvarerne vil løbe hen mod pladens åbning og ned i bægeret.

Efter tilberedningen bortskaffes det opsamlede fedt på passende vis. Fedtopsamlingsbægrene kan vaskes i opvaskemaskinen. Når apparatet anvendes som grill/ barbecue eller som glat plade, er det nødvendigt at anvende begge bægre. Placer hvert bæger for enden af en plade under åbningen til fedtudløbet. Når apparatet er klar til brug sættes

ledningen i stikkontakten.

Herefter kan man begynde at lave mad.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse i hjemmet

- Undgå at anvende metalredskaber, som kan ridse pladernes sliplet-belægning. Anvend i stedet redskaber af træ eller varmeresistent plastik.
- Efterlad ikke redskaber i plastik i kontakt med de varme plader, dette gælder også det medfølgende tilbehør.
- Mellem en tilberedning og den næste fjernes madresterne via åbningen til udløb af fedt, og de samles i det nedenstående bæger. Herefter rengøres med et stykke køkkenrulle og tilberedningen fortsættes.
- Inden påbegyndelse af enhver form for rengøring, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Rengøring og pleje



Bemærk: Før apparatet rengøres bør man sikre sig, at det er helt kølet af.

Når stegningen er slut, drejes vælgeren over i positionen "0" og stikket tages ud af stikkontakten.

Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter.

Anvend det medfølgende redskab til at fjerne eventuelle madrester fra pladerne. Redskabet kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen. Tøm fedtopsamlingsbægrene.

Fedtopsamlingsbægrene kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen. Tryk på knapperne til frigørelse af pladerne for at fjerne disse fra apparatet. Før man rører ved dem bør man sikre sig, at pladerne er helt afkølede (der skal gå mindst 30 minutter). Stegepladerne kan vaskes i opvaskemaskinen, men hyppig vask kan reducere egenskaberne af den keramiske belægning.

Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.