

VIKTIGE ADVARSLER

Sikkerhetsadvarsel



Fare!

Manglende respekt for disse advarslene kan føre til skader som følge av elektrisk støt, også livsfarlige.

- Før du kobler apparatet til stikkkontakten, kontrollere at:
 - Nettpenningen indikert på merkeplaten på apparatet korresponderer med spenningen i strømmettet ditt.
 - Stikkkontakten har en kapasitet på 16A og er jordet. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis denne verneforskriften ikke respekteres.
- Forsikre deg om at strømkabelen ikke kommer i kontakt med de delene av apparatet som varmes opp under bruk. Hvis strømkabelen er skadd, må den byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling slik at all mulig risiko forebygges.
- Før du setter bort apparatet eller fjerner stekeplatene, og før all rengjøring og vedlikehold må du slå av apparatet ved å stille bryteren på "0" og dra ut stikkkontakten.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Legg aldri apparatet i vann.
- Apparatet må ikke brukes i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- Bruk kun skjøteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsnormer.
- Dra aldri ut støpselet ved å trekke i strømkabelen.
- Bruk aldri apparatet i halvåpen posisjon.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten må du forsikre deg om at bryteren er plassert på "0".



Advarsel!

Manglende respekt for dette kan være eller er årsak til personskader eller skader på apparatet.

- Dette apparatet er egnet til tilberedning av mat. Det må derfor ikke brukes til andre formål eller endres eller tukles med på noen annen måte.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Følgende bruk er ikke tillatt: Rom som brukes som kjøkken for personale i butikker, kontorer eller andre arbeidsplasser, gårdsturisme,

hoteller, moteller eller andre overnattingssteder, romutleie.

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, og av personer med reduserte fysisk, sansemessige eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring og kunnskap om apparatet, på betingelse av at de overvåkes nøye og får opplæring i bruken av apparatet, og at de er oppmerksomme på risikoen som er knyttet til bruken av apparatet. Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn. Hold apparatet og kabelen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Apparatet oppbevares utenfor barns rekkevidde og må ikke forlates uten oppsyn mens det er i funksjon.
- Bruk aldri apparatet uten stekeplatene.
- Sett bort apparatet kun etter at det er fullstendig avkjølt.
- Ikke flytt apparatet under bruk.



Fare for forbrenning!

Fare for forbrenning hvis advarslene ikke respekteres.

- Når apparatet er i funksjon kan den utvendige overflaten bli svært varm. Bruk alltid håndtaket (2) eller hansker om nødvendig.
- Fjern eller bytt ut stekeplatene når apparatet er avkjølt.



Merk:

Dette symbolet varsler om anbefalinger og informasjon som er viktig for brukeren.

- Ikke tilbered mat som er pakket inn i plastfolie, aluminiumsfolie og poser i polyetylen, for å unngå fare for brann.



Dette produktet er blitt utviklet i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) Nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler

BESKRIVELSE

1. **Base og lokk:** Solid struktur i rustfritt stål med selvregulerende lokk.
2. **Håndtak:** Robust håndtak i formstøpt metall for å

- regulere lokket på bakgrunn av tykkelsen på matvarene.
3. **Flyttbare plater:** Teflonbelagte og vaskbare i oppvaskmaskinen, enkle å rengjøre.
 - a. **Grillplater:** Perfekte til steking av biffer, hamburgere, kylling eller grønnsaker.
 - b. **Glatte plater:** For perfekt tilberedning av pannekaker, egg, bacon og skaldyr (bare på enkelte modeller).
 4. **Funksjonsvelger:** Kontaktgrill, åpne grill.
 5. **Termostatbryter kontaktgrill:** Regulerer temperaturen fra 80 til 230 gradi.
 6. **Termostatbryter plate:** Regulerer temperature, fra posisjon 1 til posisjon 5.
 7. Varsellampe for apparat på
 8. Varsellampe kontaktgrill klar til bruk
 9. Varsellampe klar til bruk.
 10. **Fettoppsamlingsbrett:** Samler opp fett og kan vaskes i oppvaskmaskinen.
 11. **Rengjørings spatel:** Brukes til å rengjøre platene etter bruk.
 12. **Løsneknapper for platen:** Trykk for å løsne og fjerne platen.
 13. **Spak som frigjør låsen:** Gjør det mulig å åpne lokket fullstendig for å tilberede mat i flat posisjon.

BRUKSANVISNING

Ved første gangs bruk

Fjern alt emballasjematerialet og reklameetikettene fra platen. Før du kaster emballasjematerialet må du kontrollere at du har tatt ut alle delene av apparatet.

Vi anbefaler at du tar vare på esken og emballasjematerialet for eventuell senere bruk.

i Merk: Fettoppsamlingsbrettene er plassert på utsiden av isoporfyllet, til venstre. Før bruk må du fjerne støvresten fra transporten ved å rengjøre basen, lokket og kontrollbryterne med en fuktig klut. Rengjør stekeplatene, fettoppsamlingsbrettene og rengjørings spatelen grundig. Platene, fettoppsamlingsbrettene og spatelen kan vaskes i oppvaskmaskin.

i Merk: Første gangen du bruker apparatet vil det kunne gi fra seg en svak lukt og ryke litt. Det er normalt og vanlig for alle apparater med teflonbehandlede overflater.

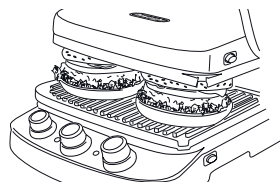
Apparatet leveres med et svart rengjøringsverktøy, som kan brukes til å rengjøre platene etter bruk, etter at apparatet er fullstendig avkjølt (det tar minst 30 minutter).

Hvis du bruker rengjørings spatelen over lengre tid på plater som fremdeles er varme, kan plasten det er laget av smelte.

Kontaktgrill (bruk grillplatene)

Kontaktgrillen er ideell for tilberedning av hamburgere, kjøtt uten bein og kjøtt i tynne skiver, grønnsaker og rundstykker. "Kontakt"-funksjonen er perfekt for tilberedning av mat på kort tid og på en sunn måte.

Ved bruk av kontaktgrillen stekes maten raskt, nettopp fordi den er i kontakt med platene på begge sider samtidig (se figur).



Rillene i platen og åpningen i hjørnet gjør det mulig for fettene å renne ut og samles opp.

Når du bruker apparatet i "kontakt"-posisjonen anbefaler vi at du bruker de rillede platene.

Plasser lokket jevnt over den øvre delen av maten, helt til du oppnår ønsket steking.

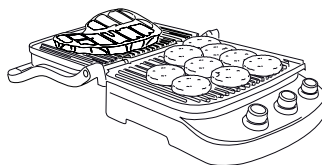
Apparatet har et eget håndtak og en slags lås som gjør det mulig å regulere lokket på bakgrunn av tykkelsen på matvarene. Med like perfekte resultater kan du tilberede poteter skåret i tynne skiver eller svært tykke oksebiffer.

Hvis du ønsker å tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen bør de forskjellige matvarene ha omtrent samme tykkelse, slik at lokket kan lukkes jevnt.

Åpen grill-modus med grillplater (bruk grillplate)

Apparatet kan brukes som en åpen grill til å tilberede hamburgere, biffer, kylling (vi fråråder kylling med bein, da tilberedningen ikke blir jevn), og fisk.

Funksjonen åpen grill er den mest allsidige måten du kan bruke apparatet på. Platene er i åpen posisjon og du får dermed en dobbelt stekeoverflate (se figur).



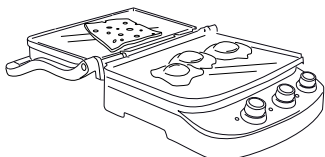
Du kan tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede større mengder av den samme matvaren.

Den åpne posisjonen gjør det mulig å steke kjøtt med forskjellige tykkelse, alle med den tilberedningen du foretrekker. I posisjonen "åpen grill" har apparatet lokket helt

åpent, slik at du får en dobbel og flat stekeoverflate. I denne posisjonen må du snu matvarene under tilberedingen. For å bruke apparatet i posisjonen "åpen grill" må du sette inn de rillede platene.

Åpen grill-modus med glatt plate (kun for modellen CGH902)

Apparatet kan også brukes som glatt stekeplate til tilbereding av pannekaker, egg, ost og frokostbacon (se figur).



Den store stekeflaten gjør det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig, eller en større mengde av den samme matvaren. Når du bruker apparatet som glatt stekeplate, åpnes lokket helt slik at det dannes en dobbel flat stekeoverflate.

I denne posisjonen må du snu matvarene under tilberedingen. Når du velger denne funksjonen må du benytte de glatte platene uten riller.

BRUK

Når du har klargjort apparatet og er klar til å begynne å lage mat vrir du velgeren til venstre for funksjonen åpen grill med glatt stekeplate eller til høyre for å velge funksjonen kontaktgrill.

Når du har satt velgeren i en av de to posisjonene tennes en rød varsellampe som indikerer at apparatet er på.

Hvis du ønsker å bruke apparatet som kontaktgrill setter du termostaten for grillplaten til ønsket temperatur.

Du kan stille inn temperaturer fra 80 °C til 230 °C.

Hvis du ønsker å bruke apparatet som åpen grill med glatt stekeplate setter du termostaten for glatt plate til ønsket temperatur. Du kan velge fra pos. 1 til pos. 5.

Avhengig av den temperaturen du har valgt kan det ta opptil 8 minutter for apparatet å varme seg opp.

Når termostaten når ønsket temperatur tennes det en grønnvarsellampe, som indikerer at apparatet er klart til bruk. Det er normalt at denne lampen tennes og slukkes under bruk. Det betyr at termostaten regulerer temperaturen. Temperaturbryterne brukes til å regulere temperaturen på stekeoverflatene.

Du kan regulere temperaturen når som helst under tilberedingen, avhengig av hvilke matvarer du tilbereder.

Vær svært forsiktig når apparatet står på.

For å åpne apparatet tar du tak i den svarte plastdelen av håndtaket, som ikke varmes opp.

Metalldelene på håndtaket derimot, er av formstøpt aluminium, og blir svært varme. Ikke ta på dem under eller rett etter tilberedingen.

Hvis du må regulere lokkets posisjon under bruk må du alltid bruke en grytevott for å unngå forbrenninger.

Rammen til den nedre platen er i plast, og selv om den kan bli svært varm er det ikke fare for forbrenninger.

La apparatet avkjøles (i minst 30 minutter) før du foretar noen som helst operasjoner på det.

BRUKSPosisjoner for apparatet

Plasser apparatet på en flat og ren overflate der du ønsker å tilberede maten.

Apparatet kan innta en av følgende tre posisjoner:

- **Stengt posisjon** - Den øvre platen/lokket støttes på den nedre platen/basen. Dette er startposisjonen og stekeposisjonen når du bruker apparatet som kontaktgrill. Lokket tilpasser seg automatisk til tykkelsen på matvarene som plasseres på platen.
- **Åpen posisjon** - Den øvre platen/lokket er åpen og befinner seg i 100° i forhold til basen. Lokket åpnes i denne posisjonen før du bruker apparatet som kontaktgrill. Lokket holder seg i åpen posisjon helt til håndtaket senkes.
- **Flat posisjon (fullstendig åpen)** - Den øvre platen/lokket er på samme nivå som den nedre platen/basen. Den nedre og øvre platen befinner seg på samme nivå, og danner dermed en stor stekeoverflate. I denne posisjonen kan apparatet brukes i modusen "åpen grill" med rillede plate eller glatt plate. For å regulere apparatet i denne posisjonen må du først finne spaken som frigjør låsen, plassert på høyre side. Grip tak i håndtaket med venstre hånd og bruk høyre hånd til å trekke frigjøringsspaken mot deg. Dytt håndtaket bakover helt til du bretter lokket helt bakover på arbeidsoverflaten. Hvis apparatet er i åpen posisjon og du ønsker å sette det i lukket posisjon, til du bretter lokket helt bakover i flat posisjon. Hvis du løfter håndtaket forsiktig før du trekker i frigjøringsspaken, løses trykket på låsen og det blir lettere å åpne lokket.

Plassering av stekeplatene

Sett apparatet i flat posisjon (se over), med kontrollbryterne foran deg. Sett inn en plate av gangen.

Hver plate kan kun settes inn i den øvre eller nedre plasseringen, og på hver av dem finner du markert "SPERIOR"

(øvre) eller "INFERIOR" (nedre).

Løft den nedre platen med rommet for motstanden vendt nedover. Når du ser på den nedre platen skal åpningen for avrenning av fett være i fremre høyre hjørne.

Finn metallstøttene midt i rommet.

Vipp den bakre enden av platen og plasser rommet på baksiden av platen i overensstemmelse med metallstøttene.

La platen gli langs støttene og dytt den fremre delen av platen nedover. Platen klikkes på plass.

Snu apparatet og sett inn den øvre platen på samme måte.

For å fjerne stekeplatene

Sett apparatet i flat posisjon (se over). Finn platenes løsneknapper på den ene siden. Trykk bestemt på knappen, og platen spretter opp fra basen. Grip tak i platen med begge hender, la den gli langs metallstøttene og løft den ut fra basen. Trykk på den andre knappen for å fjerne den andre platen. Gå fram på samme måte.



Fjern eller skift ut stekeplatene når apparatet er avkjølt.

Plassere fettopsamlingsbrettene

Når apparatet brukes som kontaktgrill trenger du bare et fettopsamlingsbrett. Plasser brettet rett under åpningen der fett renner av under tilberedningen. Fettet fra matvarene renner gjennom åpningen i platen og samles opp i brettet.

Etter tilberedning av maten må du kvitte deg med fettene på en sikker måte. Fettopsamlingsbrettene kan vaskes i oppvaskmaskin. Når du bruker apparatet som åpen grill eller som glatt stekeplate må du bruke begge fettopsamlingsbrettene.

Plasser hvert brett i enden av en plate, rett under åpningen der fett renner av. Når apparatet er klart til bruk setter du strømkabelen inn i en stikkontakt.

Nå kan du begynne å tilberede matvarene.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vedlikehold som er kundens ansvar

- Ikke bruk metallgjenstander som kan lage riper i teflonbelegget. Bruk redskaper i tre eller i varmebestandig plast.
- Ikke etterlat plastredskaper i kontakt med de varme platene, inkludert den medfølgende rengjøringsspatelen.
- Fjern alle matrester gjennom åpningen for fettavrenning mellom en tilberedning og den neste, og samle restene opp i brettet under. Rengjør deretter med kjøkkenpapir og fortsett tilberedningen av neste matvare.
- La apparatet kjøles ned (i minst 30 minutter) før du

foretar noen form for rengjøring.

Rengjøring og behandling



Merk: Forsikre deg om at apparatet er fullstendig avkjølt før rengjøring.

Vri velgeren i posisjonen "0" og trekk ut støpselet når tilberedningen er ferdig. La apparatet kjøles ned i minst 30 minutter. Bruk den medfølgende spatelen til å fjerne eventuelle matrester fra stekeplatene.

Spatelen kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

Tøm fettopsamlingsbrettene.

Fettopsamlingsbrettene kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

Trykk på platenes løsneknapper for å ta platene av apparatet. Forsikre deg om at platene er fullstendig avkjølte før du tar på dem (dette tar minst 30 minutter).

Stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin, men hyppig rengjøring i oppvaskmaskin kan redusere tykkelsen i det keramiske dekket.

Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre platene.