



CERAMIC CONTACT GRILL

Modelnr.: *688.450 - *688.455 - *688.460



Gebruikershandleiding Operation instructions

AANTEKENINGEN VOOR GEBRUIK.

1. **Waarschuwing!** De grill kan zeer hoge temperaturen bereiken. Volg alle veiligheidsprocedures om gevaarlijke situaties en verwondingen te voorkomen.
2. Raak de oppervlakte van de grill nooit aan gedurende gebruik, wees ook na gebruik voorzichtig en wacht tot de plaat volledig is afgekoeld.
3. Om de kwaliteit van het product volledig te waarborgen wordt aangeraden geen potten of (steel)pannen op de keramische plaat te plaatsen. Het product is hier namelijk niet voor ontworpen.
4. Houdt folie en plastic uit de directe omgeving van de grill.
5. De contactgrill is ontworpen om voedsel te bereiden, er wordt sterk afgeraden het product voor andere doeleinden te gebruiken. Dit staat in direct verband met uw eigen veiligheid en waarborging van de kwaliteit van het apparaat.
6. Voordat u de Contact Grill voor de eerste keer gebruikt, moet deze "ingebrand" worden. Was eerst het keramische oppervlak met water en zeep en droog deze daarna grondig.
7. Gebruik alleen hittebestendige gereedschappen bij gebruik van de contactgrill.
8. Gebruik voor uw eigen veiligheid de grill volgens de voorschriften en open en sluit de grill dus alleen door middel van de daarvoor ontworpen hendel.

KOOK FUNCTIE SYMBOLEN

Temperatuur lampje - Indien het lampje brand wordt de grill heet.
Wanneer het lichtje niet brand heeft u de gewenste temperatuur bereikt.

Tijdens bakproces knippert het lampje aan en uit.

Indien het lampje aan is wordt de grill opgewarmd.

Op het moment dat het lampje weer uitvalt is de gewenste temperatuur bereikt.

Aan/uit lampje - Indien het lampje brand, staat het apparaat aan.

Aan/uit schakelaar (alleen model 688.460) - Druk de schakelaar in om het apparaat aan en uit te zetten.

Regelbare thermostaat - Draai de thermostaat rechtsom tot de gewenste temperatuur.

BIJ GEBRUIK

1. Smaak overdracht - Keramisch glas absorbeert geen aroma's en zal die dus ook niet overdragen.
2. De contact grill is in enkele minuten op de gewenste temperatuur (2-3 minuten). Om dit in werking te zetten, stelt men de gewenste temperatuur in en wordt de grill afgesloten door de bovenste grill naar beneden te plaatsen. U zal al snel merken dat de temperatuur indicator brand, dit geeft opnieuw aan dat de grill zich aan het voorverwarmen is.
Op het moment dat het lichtje niet meer brand, is de gewenste temperatuur bereikt en is de grill klaar voor gebruik.
3. De bereiding van sandwiches neemt gemiddeld genomen 2 tot 5 minuten in beslag. Dit is volledig afhankelijk van de dikte van het brood en de toegevoegde ingrediënten tussen de sneetjes brood.
4. Zorg dat u de bovenste grill met weinig druk naar beneden brengt bij gebruik van de grill. Dit zal ervoor zorgen dat u de perfecte sandwich kunt serveren. Hoge of harde druk vanaf de bovenste grill zal het bereidingsproces niet versnellen en kan zelfs ten koste van de kwaliteit van het broodje gaan.
5. Om de grill tussen gebruik door schoon te houden wordt aangeraden om beide oppervlakten af te nemen met een schone en geoliede doek.
6. Snelle voorverwarming - De glas-keramische contactgrill verwarmd zichzelf zeer snel voor en het is dus onnodig de grill tussentijds aan te laten staan.

REINIGINGSINSTRUCTIES

De contactgril kan op snelle wijze schoongemaakt worden met behulp van de schraper.

De restanten kunnen naar de lekbak geschoven worden. De lekbak is te vinden aan de voorkant van de grill. Zorg dat u de lekbak met enige regelmaat leegt en schoonmaakt. Dit in verband met de hygiëne.

Voor plekken die moeilijk schoon te maken zijn wordt aangeraden gebruik te maken van een schraper of metalen schuurspons.

Er zijn veilige en niet agressieve schoonmaakmiddelen verkrijgbaar die speciaal ontworpen zijn voor keramische kookapparatuur. Om het apparaat in topconditie te houden wordt er geadviseerd een dergelijk schoonmaakmiddel te gebruiken voor het dagelijks terugkomende onderhoud.

Gebruik geen watersstraal of dompel de grill niet onder in water om schoon te maken.

Dit zal het apparaat direct kunnen beschadigen en kan daarbij een gevaarlijke conditie van het apparaat veroorzaken.

IN GEVAL VAN PROBLEMEN

Indien er zich ongewone praktijken voordoen gedurende het gebruik van de contactgril moet het apparaat direct uitgeschakeld worden. Hierbij moet de stekker uit het stopcontact worden verwijderd.

Zorg dat reparatie wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien voordat u de contactgril weer gaat gebruiken.

Als de keramische glasplaat beschadigd is mag het apparaat niet gebruikt worden.

De glas-keramische contactgril is tot slot ook geschikt om bevroren voedsel te bereiden. Het apparaat zal dus niet beschadigen indien het bevroren voedsel in contact komt met de grill.

1. INTRODUCTION

1. **Warning!** The Grill can reach very high temperatures. Follow all safety procedures to avoid any injury.
2. Never touch the grilling surface while the power is on or shortly after usage when the cooking surface can still be hot.
3. Never use pots and pans on the glass ceramic surface.
The grill surface was designed to cook food, not to heat pots.
4. Never place foil or plastic on the grill surface.
5. Your Contact Grill was designed to prepare food, don't abuse it by using it for any other purpose.
6. Before using the Contact Grill for the first time it should be "Burned In".
First, wash the ceramic surface with soap and water, then; dry it thoroughly.
7. Only use heat-resistant utensils on your Contact Grill.
8. Use the handle to raise and lower the top of the Contact Grill to avoid any body burnings or other injuries.

COOKING FUNCTION SYMBOLS

Temperature light - When the light is on, the grill is generating heat.
When the light is off, the set temperature has been reached.

You will notice the light cycling on and off during the cooking process.
When the light is on, the grill is supplying more heat to the grilling surface.
When it is off the grill has reached the set temperature.

Power light - When the light is on, the grill supplies power.

Power switch (only model 688.460) - Turn the switch, the power of the grill is on.

Energy regulator Control Dial - Turn the dial **clockwise** to set the desired grilling power.

COOKING SANDWICHES

1. Flavor Transfer - Ceramic glass is not porous like metal grills and will not absorb or transfer flavors.
2. The Contact Grill preheats within a few minutes. To preheat the grill, simply set the desired cooking temperature and close the top. You will notice the temperature light illuminates, this indicates that the power is going to the grill. Your grill will be preheated and ready to start cooking in about 2 or 3 minutes. When the power light is no longer illuminated, the grill is ready for usage.
3. Sandwiches will usually take between 2 - 5 minutes to heat throughout. The cooking time depends upon the bread you use and the ingredients you have chosen for your sandwich.
Your Deli supervisor can determine the proper times and temperatures.
4. Light pressure is all you need when lowering the top grill to assure a perfectly cooked sandwich.
Excessive pressure will not speed up the cooking process and product quality may be compromised.
5. To keep your grill clean between sandwiches, simply wipe the grill surfaces with a clean oiled paper towel.
6. Rapid Preheat - The Glass-Ceramic Contact Grills preheat very quickly. It is not necessary to leave your Contact Grill on throughout the service period.

CLEANING INSTRUCTIONS

The Contact Grill can be "Quick Cleaned" with a scraper. The residue should be emptied into the drip tray under the grill through the opening at the front of the Contact Grill. Make sure to clean the drip tray regularly to avoid spills.

For spots which are hard to clear use a scraper or a metal scrub pad.

There are many nonabrasive cleaners which are specifically made for ceramic cooking tops on the market today. We suggest to use your choice of nonabrasive cleaner at the end of each day or service period to keep your Contact Grill in top condition.

Never use a spray of water or immerse the grill in water. This will damage the electrical components and might create a hazardous condition.

IF TROUBLE OCCURS

If there is any unusual change in the operation of your Contact Grill, turn it off and disconnect the power immediately. Make sure you are having a qualified electrician who is able to perform any necessary repairs before using the Contact Grill again.

If there are any cracks in the ceramic glass top do not use the Contact Grill.

The Glass-Ceramic Contact Grill is designed to place frozen foods directly on the heated grill surface without causing damage.