

SIKKERHEDSADVARSLER

- Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller af et af dennes servicecentre, for dermed at undgå enhver form for risiko.
- Apparatet må ikke anvendes med en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til hjemmebrug. Det er ikke beregnet til brug i: Køkkenfaciliteter for personale i forretninger og på andre arbejdspladser, pensionater, hoteller, moteller eller andre strukturer, som tilbyder overnatning, ej heller i forbindelse med værelsesudlejning.
- Apparatet må kun anvendes med De'Longhi KS-122D stikket, som medfølger.
- Apparatet må anvendes af børn over 8 år og af personer med reducerede fysiske-psykiske handicap eller uden erfaring med brug heraf, hvis de holdes under opsyn og oplæres i sikker brug af apparatet og i de nødvendige sikkerhedsforanstaltninger. Hold børn under opsyn for at undgå, at de leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse kan ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år og holdes konstant under opsyn.
- Hold apparatet og netledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Før rengøring påbegyndes skal netledningen tages ud af stikkontakten og det andet stik tages ud af apparatet.
- Apparatets stikdåse skal tørres grundigt, før det anvendes igen.
- Placér altid apparatet på en tør og varmebestandig overflade i en højde på mindst 85 cm uden for børns rækkevidde. Undgå at placere brandbare materialer i nærheden af apparatet.
- Lad grillpladen afkøle (i mindst 30 minutter), før den håndteres.
- ADVARSEL: Der må ikke anvendes kul eller lignende brændbare materialer med dette apparat.
- ADVARSEL: Vend ikke grillpladen om, med mindre den er helt afkølet.
- ADVARSEL: For at reducere brandrisikoen må der kun steges med fedtopsamlingsbakken på sin plads. Træk ikke i elledningen, men hold altid om selve stikket, når apparatet skal frakobles.
- Efterlad ikke apparatet tændt uden opsyn, da det kan være en kilde til farlige situationer.
- Temperaturen af apparatets overflader kan blive meget høj under brug.
- De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935:2004.

BESKRIVELSE (side 3)

1. Vendbar grillplade med sliplet-belægning
2. Fedtopsamlingsbakke
3. Sikkerhedslås
4. Bund
5. Stik

Apparatet kan bruges på to måder (vendbar plade).

- Siden med den rillede overflade er beregnet til stegning af bøffer, koteletter og lignende.
- Siden med den glatte overflade er beregnet til tilberedning af skaldyr, æg, snittede grøntsager og lignende.

INSTALLATION OG VEDLIGEHOLDELSE

Førstegangsbrug

- Fjern al emballage og alle klistermærker fra pladen og fedtopsamlingsbakken.
- Tag stikket ud af grillpladen og rengør stegefladen og bunden med vand og sæbe. Skyl og tør den grundigt. Sørg for at pladens stikdåse er helt tør.
- Behandl stegefladen med et tyndt lag vegetabilsk olie eller en klæbehindrende spray til køkkenbrug. Fjern al overskydende olie.

Klargøring af apparatet

- Placer bunden på en bordplade. Indsæt fedtopsamlingsbakken i metal. Placer grillpladen korrekt på bunden. Pladens stikdåse skal befinde sig på samme side som sikkerhedslåsen.
- Anvend ikke apparatet, hvis det ikke er blevet installeret iht. Proceduren, som er angivet på side 3.

Tænding af apparatet

- Sæt stikket helt ind i pladens stikdåse. Det er ikke muligt at sætte stikket helt i, hvis pladen ikke er monteret korrekt på bunden.

- Sæt elledningens stik i en stikkontakt på væggen.
- Regulér temperaturvælgeren til sin maks. værdi. Kontrollampen vil tændes. Forvarm pladen i 4-6 minutter. Det er normalt at kontrollampen tænder og slukker flere gange under forvarmningen.
- For en perfekt brunung og for at give de karakteristiske grillstriber på hamburgere, bøffer, hot dogs, medister, fisk, kyllingebryst og andre kødtyper, skal temperaturvælgeren sættes i positionen **3**. For at varme tidligere tilberedte retter, holde mad varm eller for at stege mere delikate madvarer, som har behov for mindre varme, sættes temperaturvælgeren i position **1** eller **2**.

Slukning af apparatet.

- Efter endt stegning sættes temperaturvælgeren tilbage på ●.
- Tag elledningens stik ud af stikdåsen og lad apparatet køle ned, før det rengøres og delene tages af.
- Brug håndtagene på apparatet til at håndtere det.

Stegetider

- Den nedenstående tabel er ment som en rettesnor vedrørende mængder og stegetider.

De angivne stegetider er vejledende.

Den nødvendige stegetid kan variere på basis af pladens temperatur, omgivelsens temperatur og selve madvaren. Madvarerne til stegning bør altid have stuetemperatur. Anbring ikke frosne fødevarer direkte på grillpladen, da de kan blive hårde.

Kontroller madvarerne og regulér stegetiden efter behov.

For en mere ensartet stegning anbefales det at vende madvaren tit.

Madvarer	Vejledende stegetid (minutter)	Stegeprøve
Bøf	8 - 15	Til den ønskede stegte tilstand er nået
Flæsk	8 - 15	Ønsket stegt tilstand
Svinekoteletter u. ben	15 - 20	Kødet må ikke være lyserødt
Kyllingefileter	25 - 30	Der bør komme klar saft ud, når der stikkes i den med en kniv
Hamburger, som er 1 cm tyk	8 - 10	Kødet må ikke være lyserødt
Medister / frikadeller	12 - 15	Kødet må ikke være lyserødt
Hot dog	8 - 10	Godt stegt
Fisk (hel)	8 - 10	Uklart udseende, falder fra hinanden ved stik med gaffel
Fiskefileter	10 for hver 2,5 cm's tykkelse	Uklart udseende, falder fra hinanden ved stik med gaffel

STEGEANBEFALINGER

- For et bedre resultat anbefales det at forvarme pladen før stegning.
- Generelt giver stegning på grillplade det bedste resultat for mørt kød.
Lidt hårdere typer kød kan blødes op ved, at man lader dem marinere i løbet af natten.
- For at undgå at ridse stegefladen, når kødet vendes, bør man altid anvende en palet i plastik eller træ. Fisk og kød skal helst kun vendes en enkelt gang. Det er ikke nødvendigt at vende kødet flere gange, og dette kan også risikere at gøre kødet mere tørt. Skær aldrig kødet over på selve grillpladen.
- Behandl stegefladen med et tyndt lag af vegetabilsk olie eller en klæbehindrende spray til køkkenbrug, når du skal stege grøntsager, fisk eller magert kød.
For at stege kød med meget fedt eller marineret kød er det ikke nødvendigt at smøre grillpladen.
- Steg aldrig kødet i for lang tid.
- Hvis madvaren hænger fast på pladen, rengøres overfladen af og til med et stykke køkkenrulle dyppet i olie.

Bemærk

- Det er helt normalt ved første brug, at pladen udsender lugte og lidt røg.
- Efter endt stegning og når apparatet er helt afkølet (dette tager mindst 30 minutter), rengør pladens glatte side eller grillsiden med en plastikbørste.
Hvis denne anvendes i længere tid på en varm overflade, kan man risikere at plastikken smelter.

RENGØRING OG PLEJE

- Efter endt stegning skal stikket tages ud af stikkontakten og apparatet køles af, hvorefter rengøring kan påbegyndes.
Flyt aldrig apparatet, mens det stadig er varmt.
- Træk stikket ud. Hvis det er nødvendigt at rengøre apparatet, skal det gøres med en fugtig klud.
DYP ALDRIG STIKKET I VAND ELLER ANDEN VÆSKE.
- Løft grillpladen fra bunden og fjern overskydende fedt, som har samlet sig i metalbakken.
Grillpladen med sliplet-belægning kan vaskes i opvaskemaskinen.
Fedtopsamlingsbakken og plastikbunden rengøres i hånden.
- Til rengøring af stegefladen må der ikke anvendes stålsvampe eller stærke eller slibende rengøringsmidler, da disse kan beskadige sliplet-belægningen.
Anvend ikke ætsende produkter til ovenrengøring, da de kan

beskadige stegeoverfladen.

- Anvend en plastikspatel til at fjerne fastsiddende madvarer. Vask håndtagene efter hver brug. Tør dem grundigt efter med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.
- Elledningen må ikke neddyppes i vand eller puttes i opvaskemaskinen. For at rengøre den, tørres den efter med en blød klud.
- Apparatets stikdåse skal tørres grundigt før det anvendes igen.

ANSVARSRFRASKRIVELSE

Apparatets komponenter opdateres løbende.

Derfor kan nogle anvisninger, specifikationer eller billeder i denne vejledning afvige let fra dit apparat.

Beskrivelsen af produktet i denne manual er kun vejledende og vil ikke referere til specifikke situationer.

Der vil derfor ikke være retsligt ansvar og forpligtelser forbundet hermed.

Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE



Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventu-

elle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.