

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Netzkabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung betrieben werden.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen, bei Zimmervermietungen.
- Es darf ausschließlich der mitgelieferte Verbindungsstecker von De'Longhi KS-122D verwendet werden.
- Das Gerät darf auch von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, betrieben werden, unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt und über den Gebrauch des Gerätes, sowie die damit verbundenen Gefahren aufgeklärt werden. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn sie sind mindestens acht Jahre alt und werden ständig beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und stecken Sie den Verbindungsstecker aus. Die Buchse des Verbindungssteckers am Gerät muss vor jedem neuen Gebrauch immer sorgfältig getrocknet werden.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Fläche, die mindestens 85cm hoch ist und außerhalb der Reichweite von Kindern liegt.
- Stellen Sie keine brennbaren Produkte neben das Gerät.
- Lassen Sie den Grill abkühlen (mindestens 30 Minuten), bevor Sie ihn anfassen.
- **WARNHINWEIS:** verwenden Sie mit diesem Gerät keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe.
- **ACHTUNG:** drehen Sie die antihaftbeschichtete Grillplatte erst um, wenn sie vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG:** um die Brandgefahr zu mindern, muss die Fettauffangschale beim Grillen immer an ihrem Platz sein. Ziehen Sie nie am Netzkabel, sondern am Gerätestecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbewacht eingeschaltet, da dies eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Während des Gerätebetriebs können die Oberflächen des Geräts sehr hohe Temperaturen erreichen.
- Die Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

BESCHREIBUNG (Seite 3)

1. Doppelseitige antihafbeschichtete Grillplatte
2. Fettauffangschale
3. Sicherheitsvorrichtung
4. Gehäuse
5. Verbindungsstecker

Das Gerät kann auf zwei Arten betrieben werden (doppelseitige Grillplatte).

- Die Grillplatte mit geriffelter Oberfläche eignet sich zum Grillen von Steaks, Koteletts und ähnlichem.
- Die Grillplatte mit glatter Oberfläche wird zum Braten von Garnelen, Eiern, in Scheiben geschnittenem Gemüse und ähnlichen verwendet.

INSTALLATION UND WARTUNG

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber von der Grillplatte und der Fettauffangschale.
- Stecken Sie den Verbindungsstecker aus und reinigen Sie die Grillplatte, sowie das Gehäuse mit Wasser und Seife. Sorgfältig abspülen und trocknen. Stellen Sie sicher, dass die Buchse des Verbindungssteckers an der Grillplatte vollkommen trocken ist.
- Behandeln Sie die Garfläche vor, indem Sie eine dünne Schicht pflanzliches Öl auftragen oder sie mit einem Antihafspray für Kochgeräte einsprühen. Das überschüssige Öl entfernen.

Vorbereitung des Geräts

- Stellen Sie das Gehäuse auf die Arbeitsfläche. Setzen Sie die Fettauffangschale aus Metall ein. Setzen Sie die Grillplatte auf das Gehäuse. Die Buchse der Grillplatte muss sich auf der gleichen Seite wie die Sicherheitsvorrichtung befinden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht gemäß den Angaben auf Seite 3 installiert wurde.

Einschalten des Geräts

- Stecken Sie den Verbindungsstecker vollständig in die Buchse

der Grillplatte. Der Verbindungsstecker lässt sich nicht vollständig einstecken, wenn die Grillplatte nicht richtig am Gehäuse montiert ist.

- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an eine Steckdose an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe. Die Kontrolllampe schaltet sich ein. Heizen Sie 4-6 Minuten vor. Es ist normal, dass sich die Kontrolllampe beim Vorheizen in regelmäßigen Abständen ein- und ausschaltet.
- Damit das Grillgut schön gebräunt ist und Hamburger, Steaks, Würstchen, Bratwürste, Fischsteaks, Hähnchenbrust und sonstiges Fleisch das typische Grillmuster aufweisen, muss der Temperaturregler auf **3** stehen. Um bereits gegarte Lebensmittel aufzuwärmen, Speisen warmzuhalten oder um empfindliches Grillgut zu garen, das niedrigere Gartemperaturen erfordert, den Temperaturregler auf **1** oder **2** stellen.

Ausschalten des Geräts

- Stellen Sie den Temperaturregler nach Beendigung des Garvorgangs auf **0**.
- Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. Teile des Geräts entnehmen.
- Verwenden Sie zur Handhabung des Geräts die dafür vorgesehenen Griffe.

Garzeiten

- Mengen und Garzeiten entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle. Die Garzeiten sind nur ungefähre Angaben. Die erforderliche Garzeit kann je nach Temperatur der Grillplatte, der Umgebungsluft und des Grillguts abweichen. Das Grillgut muss immer Raumtemperatur aufweisen. Legen Sie nie tiefgekühlte Speisen direkt auf die Grillplatte: sie könnten hart werden. Prüfen Sie das Grillgut eingehend und regeln Sie die Garzeit je nach Bedarf. Für gleichmäßiges Garen muss das Grillgut häufig gewendet werden.

Grillgut	Ungefähre Zeit (Minuten)	Gartest
Steak	8 - 15	Bis zur gewünschten Garstufe
Speck	8 - 15	Gewünschte Garstufe
Schweinekoteletts, ohne Knochen	15 - 20	Das Fleisch darf nicht mehr rosa sein
Hähnchenteile	25 - 30	Mit einem Messer in das Fleisch stechen; es muss helle Flüssigkeit austreten
1 cm dicker Hamburger	8 - 10	Das Fleisch darf nicht mehr rosa sein
Bratwürste / Frikadellen	12 - 15	Das Fleisch darf nicht mehr rosa sein
Würstchen	8 - 10	Gut durch gebraten
Ganzer Fisch	8 - 10	Mattes Aussehen, zerfällt mit der Gabel
Fischfilets	10 alle 2,5 cm Dicke	Mattes Aussehen, zerfällt mit der Gabel

GRILLTIPPS

- Heizen Sie die Grillplatte vor dem Grillen vor, um ein besseres Grillergebnis zu erzielen.
- Generell eignen sich zarte Fleischscheiben besser zum Grillen. Härteres Fleisch wird weicher, wenn es über Nacht mariniert wird.
- Verwenden Sie immer einen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz, um die Garfläche beim Wenden des Grillguts nicht zu verkratzen.
Fisch und Fleisch sollten, sofern möglich, nur einmal gewendet werden.
Häufiges Wenden ist unnötig und trocknet das Grillgut aus. Schneiden Sie nie Fleisch auf der Grillplatte.
- Sprühen Sie zum Garen von Gemüse, Fisch oder magerem Fleisch die Garfläche mit einem Spray für Kochgeräte ein oder bestreichen Sie sie mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Öl.
Zum Garen von fetthaltigem Fleisch oder mariniertem Grillgut muss die Grillplatte nicht vorbehandelt werden.
- Garen Sie Fleisch nie zu lang.
- Wenn das Grillgut an der Grillplatte anhängt, ab und zu etwas Öl auf ein Küchentuch geben und die Oberfläche damit abreiben.

Hinweis

- Es ist völlig normal, dass der Tischgrill beim ersten Gebrauch einen leichten Geruch freisetzt und sich etwas Rauch bildet.
- Reinigen Sie nach dem Garvorgang und wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist (frühestens nach 30 Minuten) die glatte oder die geriffelte Oberfläche der Grillplatte mit einem Kunststoffschaber.
Wenn dieses Reinigungsgerät zu lange auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, könnte der Kunststoff schmelzen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie nach dem Garvorgang den Gerätestecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verstellen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Stecken Sie den Verbindungsstecker aus. Reinigen Sie das Gerät, sofern erforderlich, mit einem feuchten Tuch.
TAUCHEN SIE DEN VERBINDUNGSSTECKER NIE IN WASSER ODER IN SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN.
- Heben Sie die Grillplatte aus dem Gehäuse und entleeren Sie das überschüssige Fett aus der Fettauffangschale aus Metall.
Die antihafbeschichtete Grillplatte kann im Geschirrspüler

gereinigt werden.

Die Fettauffangschale und das Kunststoffgehäuse müssen von Hand gereinigt werden.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Garfläche keine Topfreiniger aus Stahlwolle oder aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel, da sie die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
Verwenden Sie keine ätzenden Ofenreiniger, da sie die Garfläche beschädigen würden.
- Entfernen Sie anhängende Speisereste nach dem Grillen mit einem Kunststoffschaber. Reinigen Sie die Griffe nach jedem Gebrauch. Trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Tuch oder mit Küchentuch.
- Das Netzkabel darf nicht in Wasser getaucht und nicht in den Geschirrspüler gelegt werden. Reiben Sie es zur Reinigung mit einem weichen Tuch ab.
- Die Buchse des Verbindungssteckers der Grillplatte muss vor dem nächsten Gebrauch des Geräts sorgfältig getrocknet werden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Geräteteile werden regelmäßig überarbeitet.

Einige Angaben, Spezifikationen oder Bilder in dieser Dokumentation können daher geringfügig von Ihrem Gerät abweichen. Die Produktbeschreibungen in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung und beziehen sich nicht auf konkrete Situationen. In Bezug hierauf können daher keinerlei rechtliche Ansprüche geltend gemacht werden.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.