

VIGTIGE FORSKRIFTER

- Inden du bruger pladen, skal du læse forskrifterne omhyggeligt for at undgå fejl og for at opnå de bedste resultater.
 - Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
 - Pas på at el-forsynings ledningen ikke kommer i kontakt med varme dele på apparatet, når dette er i funktion.
 - Før brug skal man tage styreenheden **F** ud og rense slip-let pladen omhyggeligt. Sæt aldrig styreenheden **F** ned i vand eller andre væsker. Må ikke skylles under en vandstråle.
 - Apparatet må kun anvendes med styreenheden **F** (mærket med forkortelsen PATØ 1.)
 - Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden.
 - Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
 - Lad aldrig apparatet ikke være indenfor børns rækkevidde, og lad det ikke være i funktion uden opsyn. Tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden styreenheden tages ud
 - inden apparatet stilles væk
 - inden hvert rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde
 - straks efter brug
 - Anvend kun forlængerledninger, der er i overensstemmelse med de gældende love angående sikkerhed
 - Lad være med at anvende apparatet udendørs. Brugeren må under ingen omstændigheder selv erstatte apparatets elledning, idet udskiftningen kræver, at der anvendes specialredskaber. Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
 - Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
 - Apparatet må under ingen omstændigheder anvendes i nærheden af vægge
 - Apparatet må under ingen omstændigheder anvendes uden fedtopsamlingsbakken **D**. Fedtopsamlingsbakken **D** må først tømmes, når stegningen er afsluttet og maskinen er kølet helt ned.
 - Apparatet må under ingen omstændigheder sættes ned i vand, hvis styreenheden ikke er fjernet.
 - Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
 - Pas på ikke at berøre pladen med skarpe redskaber, da dens beklædning ellers kan beskadiges.
- Giv agt:** Når apparatet er i funktion kan temperaturen på de tilgængelige overflader blive meget høj.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
 - Disse apparater i overensstemmelse med standarden EN 55014 om annullering af radioforstyrrelser.
 - De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004.

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 eventuelle 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.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A Plade med slip-let belægning
- B Isolerede håndtag
- C Udløbshul
- D Udtagelig fedtopsamlingsbakke
- E Regulerbare støtteben bagtil
- F Udtagelig styreenhed
- G Regulerbar termostat
- H Kontrollampe

INSTALLATION

Inden apparatet tages i brug, kontrollér at det ikke er blevet beskadiget under transporten.

Anbring apparatet på en plan flade udenfor børns rækkevidde, idet visse dele af apparatet bliver meget hede, mens det er i funktion.

Inden stikket sættes i stikkontakten, kontrollér at:

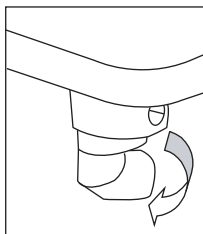
- elforsyningens spænding svarer til den værdi i V, der er angivet på typeskiltet på apparatets underside;
- stikkontakten har en kapacitet på mindst 10A;
- stikkontakten er af en type, der passer til apparatets stik, ellers lad det udskifte;
- stikkontakten er forbundet til en velfungerende jordforbindelse. Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.
- undersøg, om støttebenene E er reguleret ordentligt (jævnfør Still. A og Still. B)

For at fjerne lugten af nyt ved førstegangsbrug skal man lade apparatet fungere i mindst 5 minutter uden madvarer. Rummet skal udluftes, mens dette gøres.

APPARATETS ANVENDELSESTILLINGER

VANDRET (Støtteben i Still. A)

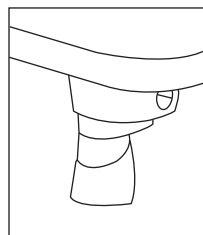
Velegnet til grøntsager og madvarer som æg, fisk, ost, bajerske pølser osv.



Pos. A

LODRET (Støtteben i Still. B)

Denne stilling anbefales for alle de madvarer, der under stegningen afgiver væske/fedt



Pos. B

ANVENDELSE

- Sørg for, at fedtopsamlingsbakken D er placeret i dens sæde (som vist på figuren på sd.3).
- Sæt den udtagelige styreenhed "F" helt ind i dens sæde som vist på figuren på sd. 3.
- Sæt stikket i og sæt termostaten G i den ønskede stilling, alt efter hvilken slags madvarer der skal grillsteges og i hvilken mængde (se den vejledende oversigt).
- Forvarm apparatet før stegningen, indtil kontrollampen H holder op med at lyse.
- Anbring maden, der skal grillsteges, på pladen.

- Apparatet slukkes ved at dreje termostatens drejeknap **G** , indtil symbolet " • " på drejeknappen **G** befinder sig ud for kontrollampen **H**.
- Når stegningen er færdig, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Rør ikke ved pladen med skarpe køkkenredskaber for ikke at ødelægge dens beklædning.

TIPS VEDRØRENDE STEGNING

SØRG FOR, at fedtopsamlingsbakken **D** er sat rigtigt ind, og tøm den første ved slutningen af stegningen, når apparatet er kølet helt ned.

- Optøede og marinerede madvarer skal tørres, før de anbringes på pladen
- Kød skal krydres før det steges, men der skal først kommes salt på, når det serveres
- Der kan forekomme mindre sprøjt rundt om pladen, hvis der steges madvarer med et stort fedtindhold.
- Sørg for, at udløbshullet **C** altid er frit
- På oversigten på sd. 39 gives der nogle eksempler på anvendelsen af pladen.
- Husk at de tider, der er angivet på oversigten, kun er vejledende.

De kan variere afhængigt af madvarernes egenskaber (starttemperatur, vandindhold) og af personlig smag.

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af, inden nogen form for rengøringsindgreb påbegyndes.

- Hvis apparatet gøres rent, hver gang det er blevet brugt, undgår man, at der kommer røg og uønsket lugt ved de efterfølgende stegninger.
- Frigør styreenheden **F** ved at trække udad.
- Sæt aldrig styreenheden **F** ned i vand eller andre væsker. Må ikke skylles under en vandstråle.
- Pladen kan både renses med varmt vand og i opvaskemaskine.
- Lad pladen ligge i blød i varmt vand i et par minutter for at blødgøre eventuelle rester, der er blevet siddende under stegningen.
- Undgå brug af slibende redskaber samt skuremidler, idet de kan beskadige eller ridse den særlige slip-let belægning.
- Sæt styreenheden, når pladen er helt tør, og sørg for, at den sidder ordentligt fast.
- Når fedtopsamlingsbakken skal tømmes eller renses, tages den ud ved at trække udadtil. Den sættes ind igen ved at gøre det modsatte, hvorved bakken skal presses så langt ind som muligt.

VEJLEDENDE OVERSIGT OVER STEGETIDER

MADVARER	MÆNGDE (MÆNGDE)	TERMOST TERMOSTAT	BEN (støttebe- nens stilling)	TID (minutter)	BEMÆRKNINGER OG TIPS
Koteletter	4-6	MAX	B	13 - 15	vend dem hvert 2.- 3. minut, så de steges jævnt
hamburger	6 - 8	MAX	B	15 - 18	vendes, når de er halvt stegte
Bistecca di Roast-beef	3 - 4	MAX	B	5 - 7	tiden gælder, hvis kødet ønskes rødt. Bøfferne vendes, når de er halvt stegte.
Revelsben	12 - 15	MAX	B	30 - 35	steg hele stykket og skær revelsbenene ud, når 3/4 af stegetiden er gået. Skal vendes ofte.
lever	3 - 5	MAX	B	4 - 6	Vask leveren grundigt; vendes når den er halvt stegt
grillspid	6 - 8	MAX	B	15 - 18	vend dem hvert 3. minut og steg dem på alle 4 sider
kylling skåret over på midten	1	MED	B	55 - 60	skal vendes ofte (omtrent hvert 10. minut)
Würstel	5 - 6	MAX	A	6 - 8	skær dem halvt over: vendes når de er halvt stegte
bajerske pølser	8 - 10	MAX	B	6 - 8	vendes når det er halvt stegt
Flæsk	8 - 10	MAX	B	10 - 12	Det anbefales at skære dem midt over; det tager længere tid at stege dem, hvis de er hele.
lange pølser (medisterpølse)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Prik dem med en gaffel, så fedtet kan sive ud.
laksørredfilet	3 - 4	MED	A	8 -10	vendes, når den er halvt stegt
Lakseskive	3 - 4	MED	A	12 - 15	vendes, når den er halvt stegt
Søtunge	2 - 3	MED	A	10 - 12	vendes, når den er halvt stegt
Calamari	6 - 8	MED	A	12 - 15	vendes, når den er halvt stegt
auberginer (skiver)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Skæres ud i lige tykke skiver; vendes når de er halvt stegte
squash (skiver)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Skæres ud i lige tykke skiver; vendes når de er halvt stegte
peberfrugter (fire stykker)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Skæres ud i lige tykke skiver; vendes når de er halvt stegte
løg (skiver)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Skæres ud i lige tykke skiver; vendes når de er halvt stegte
polenta (skiver)	14 - 16	MAX	A	15 - 20	Skær polentaen ud i 1,5 cm tykke skiver; vendes når de er halvt stegte
ost (skiver)	8 - 10	MED	A	4 - 5	vendes, når de er halvt stegte
Spejlæg	6 - 8	MED	A	3 - 4	Slå æggene ud på selve pladen