

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of door zijn technische servicedienst, teneinde elk risico te voorkomen.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart apparaat voor afstandsbediening.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.
- Alleen de bijgeleverde De'Longhi KS-122D connector mag gebruikt worden.
- Het apparaat mag ook gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet verricht worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en voortdurend onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Neem de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en maak de connector los alvorens met reinigingswerkzaamheden te beginnen. De connectorzitting in het apparaat moet zorgvuldig gedroogd worden voor elk nieuw gebruik.
- Gebruik het apparaat altijd op een droog en hittebestendig oppervlak op een hoogte van minstens 85 cm vanaf de grond, buiten het bereik van kinderen.
- Plaats geen ontvlambare producten in de buurt van het apparaat.
- Laat de plaats minstens 30 minuten afkoelen alvorens hem te hanteren.
- **WAARSCHUWING:** gebruik met dit apparaat geen houtskool of gelijksoortige brandstoffen.
- **ATTENTIE:** keer de plaat met anti-aanbaklaag pas om wanneer hij volledig afgekoeld is.
- **ATTENTIE:** om brandrisico te verminderen, alleen gebruiken met ingebrachte druplade. Trek niet aan het netsnoer maar aan de stekker om het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht achter; het kan een bron van gevaar zijn.
- De temperatuur van de oppervlakken van het apparaat kan zeer hoog worden tijdens de werking.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935:2004.

BESCHRIJVING (pag. 3)

1. Omkeerbare plaat met anti-aanbaklaag
2. Druplade
3. Veiligheidsvoorziening
4. Onderstuk
5. Connector

Het apparaat kan op twee manieren gebruikt worden (omkeerbare plaat).

- De kant met groeven is geschikt voor het bereiden van biefstukken, karbonades en dergelijke.
- De kant met glad oppervlak is geschikt voor het bereiden van schaaldieren, eieren, in plakken gesneden groenten en dergelijke.

INSTALLATIE EN ONDERHOUD

Bij het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de reclame-etiketten van de plaat en de lade.
- Neem de connector uit en reinig de plaat en het onderstuk met water en zeep. Spoel af en droog zorgvuldig. Controleer of de zitting van de connector op de plaat volledig droog is.
- Smeer het kookoppervlak in met een dun laagje plantaardige olie of een anti-aanbakspray voor gebruik in de keuken. Verwijder de overtollige olie.

Voorbereiding van het apparaat

- Zet het onderstuk op een werkvlak. Breng de metalen druplade in. Plaats de plaat correct op het onderstuk. De aansluiting van de plaat moet zich aan dezelfde zijde van de veiligheidsvoorziening bevinden.
- Gebruik het apparaat niet als het niet geïnstalleerd is volgens de procedure vermeld op pagina 3.

Inschakeling van het apparaat

- Steek de connector volledig in de aansluiting van de plaat. De connector kan niet volledig worden ingebracht als de plaat niet

correct op het onderstuk is geplaatst.

- Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact.
- Plaats de keuzeschakelaar van de temperatuur op de maximumwaarde. Het lichtje gaat branden. Verwarm 4 tot 6 minuten voor. Het is normaal dat tijdens het voorverwarmen het lampje af en toe aan en uit gaat.
- Voor een perfecte roostergraad en om roostertekens op hamburgers, biefstukken, hot dogs, worsten, moten vis, kippeborsten en overige vleessoorten te verkrijgen, moet de keuzeschakelaar van de temperatuur op stand 3 staan. Om eerder bereid voedsel te verwarmen, voedsel warm te houden of delicaat voedsel te bereiden, wat een lagere bereidingstemperatuur verlangt, de keuzeschakelaar op 1 of 2 zetten.

Uitschakeling van het apparaat

- Zet na de bereiding de keuzeschakelaar van de temperatuur op 0.
- Verwijder de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen of onderdelen ervan te verwijderen.
- Gebruik de bijgeleverde handvaten om het apparaat te hantieren.

Bereidingstijden

- Gebruik de volgende tabel als richtlijn voor hoeveelheden en bereidingstijden. De bereidingstijden zijn bij benadering aangegeven. De benodigde bereidingstijd kan verschillen op basis van de temperatuur van de plaat, de omringende lucht of het voedsel zelf. Het te bereiden voedsel moet altijd op omgevingstemperatuur zijn. Leg nooit diepgevroren voedsel rechtstreeks op de plaat: het kan namelijk hard worden. Controleer het voedsel zorgvuldig en regel de bereidingstijd naar behoefte. Draai het voedsel dikwijls om voor een gelijkmatige bereiding.

Voedsel	Tijd bij benadering (minuten)	Bereidingstest
Biefstuk	8 - 15	Tot de gewenste graad van bereiding
Bacon	8 - 15	Gewenste bereiding
Varkenskarbonades, zonder bot	15 - 20	Het vlees mag niet meer roze zijn
Stukken kip	25 - 30	Inprikken met mes; er moet heldere vloeistof naar buiten komen
Hamburger met een dikte van 1 cm	8 - 10	Het vlees mag niet meer roze
Worstjes / gehaktballetjes	12 - 15	Het vlees mag niet meer roze zijn
Hot dog	8 - 10	Goed geroosterd
Hele vis	8 - 10	Mat aanzicht, begint uiteen te vallen indien met vork aangeraakt
Visfilets	10 voor elke 2,5 cm dikte	Mat aanzicht, begint uiteen te vallen indien met vork aangeraakt

BEREIDINGSTIPS

- Verwarm de plaat voor om een beter bereidingsresultaat te verkrijgen.
- Meestal zijn stukken zacht vlees het meest geschikt voor bereiding op de grillplaat. Taaier vlees kan zachter worden als men het een nachtje laat marineren.
- Gebruik altijd een plastic of houten spatel om het voedsel om te draaien, om krassen op de plaat te voorkomen. Vlees en vis moeten indien mogelijk slechts één keer omgedraaid worden. Het voedsel herhaaldelijk omdraaien is niet nodig en het wordt er droger door. Snij het voedsel nooit op het oppervlak van de plaat.
- Smeer voor het bereiden van groente, vis of mager vlees, de plaat met een keukenspray of een dun laagje plantaardige olie in. De plaat hoeft niet behandeld te worden als vlees met vet eraan of gemarineerd voedsel wordt bereid.
- Bereid het vlees nooit te lang.
- Als het voedsel aan de plaat blijft kleven, reinig dan het oppervlak af en toe met een stuk met olie bevochtigd keukenpapier.

Opmerking

- Het is volkomen normaal dat bij het eerste gebruik de plaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft.
- Reinig na de bereiding en wanneer het apparaat volledig is afgekoeld (minstens 30 minuten zijn hiervoor nodig) de gladde of de gegroefde kant van de plaat met een plastic spatel. Als dit type spatel te lang wordt gebruikt op een warm oppervlak, kan het plastic smelten.

VERZORGING EN REINIGING

- Neem na de bereiding de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen. Verplaats het apparaat nooit wanneer het nog warm is.
- Verwijder de connector. Gebruik een bevochtigde doek als het apparaat gereinigd moet worden. **DOMPEL DE CONNECTOR NOOIT IN WATER OF IN ANDERE VLOEISTOFFEN ONDER.**
- Til de plaat op van het onderstuk en verwijder het vet dat in de metalen druplade is gevallen. De plaat met anti-aanbaklaag mag in de vaatwasser gewassen worden. De druplade en het plastic onderstuk moeten met de hand gereinigd worden.
- Gebruik voor het reinigen van de plaat geen stalen sponsjes of agressieve of schurende reinigingsmiddelen, omdat deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik geen coroderende ovenreinigers, omdat deze het bereidingsoppervlak kunnen beschadigen.

vlak kunnen beschadigen.

- Gebruik een plastic spatel om aangekoekt voedsel te verwijderen. Was de handvaten na elk gebruik. Droog zorgvuldig af met een droge doek of een stuk keukenpapier.
- Het netsnoer mag nooit in water worden ondergedompeld of in de vaatwasser worden gedaan. Wrijf het met een zachte doek schoon.
- De connectorzitting in het apparaat moet zorgvuldig gedroogd worden voor elk nieuw gebruik.

UITSluiting VAN aansprakelijkheid

De componenten van het apparaat worden af en toe geactualiseerd.

Daarom kunnen bepaalde aanwijzingen, specificaties of afbeeldingen in deze documentatie iets verschillen van die van uw apparaat.

De productbeschrijvingen in deze handleiding zijn uitsluitend ter toelichting bedoeld en hebben niet op specifieke situaties betrekking.

Met betrekking hiertoe kan geen enkele aanspraak op enig geldend wettelijk recht worden gemaakt.

Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het

apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht.