

SIKKERHETSINFORMASJON

- Hvis strømkabelen er skadet må denne skiftes ut av produsenten eller av produsentens serviceverksted, slik at da prevenire ogni rischio.all risiko unngås.
- Apparatet må ikke brukes i kombinasjon med en ekstern timer (tidsinnstilling), eller med bruk av fjernkontroll.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet. Følgende bruk er ikke tillatt: Rom som brukes som kjøkken for personale i butikker, kontorer eller andre arbeidsplasser, gårdsturisme, hoteller, moteller eller andre overnattingssteder, romutleie.
- Må kun brukes med den medfølgende konnektoren De' Longhi KS-122D.
- Apparatet kan brukes også av barn over 8 år og av personer med reduserte psykiske eller sansemessige evner, eller av personer med utilstrekkelig erfaring, så fremt de overvåkes og instrueres i hvordan apparatet skal brukes og i hvilke farer bruken av apparatet medfører. Pass på barna, sørg for at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under konstant oppsyn av en voksen.
- Hold apparatet og strømkabelen langt borte fra barn under 8 år.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten og koble fra konnektoren før rengjøring.
- Apparatets konnektoruttak må være skikkelig tørt før neste bruk.
- Bruk alltid apparatet på en flat og tørr overflate som tåler varme, i en høyde på minst 85 cm, utenfor barns rekkevidde.
- Ikke plasser brennbare materialer i nærheten av apparatet
- La kontaktgrillen avkjøles (i mist 30 minutter) før du håndterer den.
- ADVARSEL: Ikke bruk kull eller andre lignende brennstoffer sammen med dette apparatet.
- VÆR OPPMERKSOM: Ikke snu den teflonbelagte platen før den er helt kald.
- VÆR OPPMERKSOM: For å redusere faren for brann må du kun bruke kontaktgrillen når fettoppsamlingsbrettet er på plass. Ikke dra i selve kabelen, men i støpselet, når du skal koble fra apparatet.
- Ikke la apparatet stå på uten overvåking, det kan være en kilde til farer.
- Temperaturen på apparatets overflater kan være høy under bruk.
- Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935:2004.

BESKRIVELSE (s. 3)

1. Dobbeltsidet teflonbehandlet grillplate
2. Fettoppsamlingsbrett
3. Sikkerhetsinnretning
4. Sokkel
5. Konnektor

Apparatet kan brukes på to måter (dobbeltsidet grillplate).

- Platen med rillet overflate er egnet for tilberedning av biffer, koteletter og lignende.
- Den glatte platen brukes til å tilberede skalldyr, egg, oppskårede grønnsaker og lignende.

INSTALLASJON OG VEDLIKEHOLD

Ved første gangs bruk

- Fjern alt emballasjematerialet og alle eventuelle etiketter fra platen og fra brettet.
- Koble fra konnektoren og rengjør grillplaten og sokkelen med såpe og vann. Skyll og tørk skikkelig. Kontroller at konnektortuttaket på apparatet er helt tørt.
- Smør grilloverflaten ved å påføre et tynt lag vegetabilsk olje eller bruk en ikke-klebende stekespray. Fjern overflødig olje.

Forberede apparatet

- Sett sokkelen på en benkeplate. Sett inn fettoppsamlingsbrettet i metall. Plasser grillplaten korrekt på sokkelen. Uttaket på kontaktgrillen skal være på samme side som sikkerhetsinnretningen.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke er installert i henhold til framgangsmåten beskrevet på side 3.

Å slå på apparatet

- Plugg konnektoren helt inn i uttaket på kontaktgrillen. Det er ikke mulig å plugge konnektoren skikkelig i hvis platen ikke er korrekt montert på sokkelen.

- Plugg støpselet på strømkabelen inn i en elektrisk stikkontakt.
- Still temperaturvelgeren inn på maksimaltemperaturen. Indikatorlampen tennes. La platen forhåndsopvarmes i 4-6 minutter. Indikatorlampen tennes og slukkes jevnlig under forhåndsopvarmingen. Dette er normalt.
- For perfekt bruning og for å lage grillmerker på hamburgere, biffer, pølser, fiskestykker, kyllingfileter og annet kjøtt, kontroller at temperaturvelgeren er i posisjonen **3**. For å varme opp matvarer som allerede er tilberedt, holde matvarene varme eller for å tilberede mer delikate matvarer som krever lavere steketemperatur, still velgeren inn på **1** eller **2**.

Å slå av apparatet

- Når maten er ferdig stiller du temperaturvelgeren på **0**.
- Trekk støpselet på strømkabelen ut fra stikkontakten og la apparatet avkjøles før du gjør det rent eller fjerner noen av delene.
- Bruk håndtakene til å håndtere apparatet.

Steketider

- Bruk tabellen under som en veiledning for mengde og steketider.

De oppgitte steketidene er veiledende.

Nødvendig steketid kan variere avhengig av temperaturen på platen, luften omkring og matvaren selv.

Matvarene som skal tilberedes skal alltid holde romtemperatur.

Plasser aldri dypfrysede matvarer rett på grillplaten. De vil kunne bli harde. Kontroller matvarene nøye og reguler steketiden om nødvendig. Snu matvarene ofte for en jevnere steking.

Matvarer	Omtrentlig tid (minutter)	Steketest
Biff	8 - 15	Til ønsket stekeresultat er oppnådd
Bacon	8 - 15	Ønsket stekeresultat
Svinekoteletter uten bein	15 - 20	Til kjøttet ikke lenger er rosa
Kyllingstykker	25 - 30	Stikk med en kniv, en klar saft skal komme ut
1 cm tykke hamburgere	8 - 10	Til kjøttet ikke lenger er rosa
Kjøttboller og lignende	12 - 15	Til kjøttet ikke lenger er rosa
Pølser	8 - 10	Godt stekt
Hel fisk	8 - 10	Matt utseende, glir lett fra hverandre under gaffelen
Fiskefileter	10 for hver 2,5 cm tykkelse	Matt utseende, glir lett fra hverandre under gaffelen

STEKETIPS

- For et bedre resultat bør platen forhåndsoppvarmes.
- Generelt er møre kjøttstykker best egnet til å stekes på grillen.
Mindre mørt kjøtt kan mørnes hvis det marineres over natten.
- Vi anbefaler at du alltid bruker en stekespade i plast eller tre når du snur matvarene, for å unngå riper på stekeflaten.
Fisk og kjøtt må så fremt det er mulig snus bare én gang.
Det er ikke nødvendig å snu matvarene mange ganger og de blir tørrere av det. Skjær aldri opp mat på platens overflate.
- For å steke grønnsaker, fisk eller magert kjøtt, fukt platen med litt stekespray eller med et tynt lag vegetabilsk olje.
For å steke kjøtt med fett eller marinerte matvarer er det ikke nødvendig å smøre platen.
- Stek aldri kjøttet for lenge.
- Hvis matvarene henger fast i platen bør overflaten rengjøres nå og da ved å tørke over med litt tørkepapir dypet i olje.

Merk

- Det er helt normalt at platen gir fra seg en svak lukt og litt røyk ved første gangs bruk.
- Etter tilberedning, når apparatet er fullstendig avkjølt (vent i minst 30 minutter), rengjøres overflaten på den glatte eller rillede stekeplaten med en plastspatel.
Hvis plastredskaper brukes for lenge på en varm overflate kan platen smelte.

BEHANDLING OG RENGJØRING

- Når maten er ferdig drar du støpselet ut av stikkontakten og lar apparatet avkjøles fullstendig før du foretar noen form for rengjøring. Flytt aldri apparatet mens det fremdeles er varmt.
- Dra ut konnktoren. Bruk en fuktig klut hvis apparatet må rengjøres.
LEGG ALDRI KONNEKTOREN I VANN ELLER NOEN ANNEN VÆSKE.
- Løft platen fra sokkelen og fjern overflødig fett som har samlet seg i metallbrettet. Den teflonbelagte platen kan vaskes i oppvaskmaskin. Fetttoppsamlingsbrettet og sokkelen i plast må vaskes for hånd.
- Ikke bruk stållull eller sterke eller slipende rengjøringsmidler på stekeflaten, da det vil kunne skade teflonbelegget. Bruk aldri etsende produkter til ovnsrens, da disse vil kunne skade stekeflaten.
- Bruk en spatel eller stekespade i plast til å fjerne festede matrester.

Vask håndtakene etter hver bruk.

Tørk skikkelig med en myk klut eller med kjøkkenpapir.

- Strømkabelen må ikke legges i vann og heller ikke plasseres i oppvaskmaskinen. Bruk en myk klut til rengjøring.
- Apparatets konnektorruttak må være skikkelig tørt før neste bruk.

FRASKRIVINGSKLAUSUL

Apparatets deler oppgraderes jevnlig.

Derfor vil enkelte instruksjoner, spesifikasjoner eller bilder i denne dokumentasjon kunne variere noe fra ditt apparat.

Beskrivelsen av produktet som finnes i denne bruksanvisningen er kun illustrerende og referer ikke til noen bestemt situasjon.

Ingen juridiske krav eller kan fremmes på bakgrunn av disse.