

INNLEDNING

Takk for at du har valgt et denne kontaktgrillen fra De'Longhi. Vennligst les denne bruksanvisningen nøye for å unngå mulige skader farer eller skader på apparatet.

Symboler som brukes gjennomgående i denne bruksanvisningen

Viktige advarsler er merket med symbolene under.

Det er viktig at du respekterer advarslene.

I motsatt fall er det fare elektrisk støt, alvorlige skader, forbrenninger, brann eller skader på apparatet.



Fare!

Manglende overholdelse kan forårsake skader på grunn elektriske støt som kan være livsfarlige.



Vær oppmerksom!

Manglende overholdelse kan være eller er årsaken til personskader og skader på apparatet.



Fare for forbrenning!

Manglende respekt for advarslene kan føre til forbrenninger.



Merk:

Dette symbolet varsler om anbefalinger og informasjon som er viktig for brukeren.

ADVARSLER

Sikkerhetsadvarsler



Fare!

- Før du setter støpslet i stikkontakten, sjekk at:
 - spenningen som er oppgitt på apparatets merkeplate samsvarer med spenningen i strømmettet;
 - stikkontakten er jordet og har en minimumsstyrke på 16A.Produsenten fraskriver seg alt ansvar ved manglende respekt for disse viktige sikkerhetsadvarslene.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Unngå å trekke ut støpslet ved å dra i ledningen.
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling,

eller i det minste av en fagperson men lignende kvalifikasjoner, slik at all mulig risiko forebygges.

- Før rengjøring må du ta støpselet ut av stikkontakten og ta konnektoren ut av apparatet. Apparatets koblinger må være skikkelig tørre før neste bruk.



Vær oppmerksom!

- Denne kontaktgrillen er laget for å tilberede mat. Den må ikke brukes til andre formål, og må ikke på noen som helst måte endres på eller gjøre inngrep på.
- Forsikre deg om at apparatet er fullstendig avkjølt før du setter det bort.
- Flytt aldri apparatet mens det er i bruk.
- Apparatet må ikke startes med timer eller adskilte fjernkontrollsystemer.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet.

Det skal ikke brukes i rom som brukes som kjøkken for personale i butikker, kontorer eller andre arbeidsplasser, gårdsturisme, hoteller, moteller eller andre overnattingssteder, romutleie.

- Bruk kun egnet De'Longhi-konnektor: PPH-BG500-818 for apparatene BG500/BG500C; PPH-BG400-817 for apparatet BG400.
- 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 av apparatet må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.

- Hold apparatet og strømkabelen langt borte fra barn under 8 år.
- Apparatet må alltid brukes på en horisontal, tørr og varmeresistent overflate, i en høyde på minst 85 cm, utenfor barns rekkevidde.
- La apparatet avkjøles (i minst 30 minutter) før du håndterer det.
- For å koble fra apparatet må du aldri dra i strømkabelen, men i trekke ut selve støpselet.
- Ikke overlatt apparatet uten oppsyn når det er på, det kan være farlig.
- Når apparatet er i funksjon kan den utvendige overflaten bli svært varm.
- Materialer og tilbehør som er beregnet til bruk sammen med næringsmidler er i samsvar med forskriftene i europeisk regulativ 1935/2004.
- Legg aldri konnektoren i vann. Rengjør om nødvendig konnektoren med en fuktig klut.



Fare for forbrenning!

- Når apparatet er i funksjon kan de utvendige overflatene bli svært varme. A alltid i håndtaket, eller bruk om nødvendig grytekluter.
- Ikke oppbevar brennbare produkter i nærheten av apparatet.
- **ADVARSEL:** Ikke bruk kull eller andre lignende brennstoffer sammen med dette apparatet.
- **VÆR OPPMERKSOM:** Bruk alltid apparat med fettoppsamlingsbrettet korrekt på plass.
Tøm fettoppsamlingsbrettet først når apparatet er fullstendig avkjølt. Vær forsiktig når du trekker ut fettoppsamlingsbrettet, så du ikke ømmer ut innholdet.



Merk:

- For å unngå faren for brann, ikke tilbered matvarer som er pakket inn i plastfolie, aluminiumsfolie eller plastposer.

BESKRIVELSE (S. 3)

1. Konnektor
2. Fettoppsamlingsbrett
3. Sokkel
4. Sikkerhetsinnretning
- 5a. Stekeplate med antiklebelegg (BG400)
- 5b. Stekeplate med antiklebelegg (BG500) / Plate med keramikkbelegg (BG500C)
6. Håndtak på stekeplaten
7. Håndtak på apparatet
8. Sprutskjerm (bare på modellen BG500C)
9. Spatel (bare på modellen BG500C)

Apparatet kan være utstyrt med en annen plate, avhengig av modell.

- 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. (Bare på modellene BG500\BG500C).

TEKNISKE DATA

BG400

Spenning: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Strømbehov: 1800 W
 Dimensjoner HxBxD: 480 x 90 x 345
 Vekt: 3,920Kg

BG500

Spenning: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Strømbehov: 2000 W
 Dimensjoner HxBxD: 570 x 90 x 345
 Vekt: 4,250Kg

BG500C

Spenning: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Strømbehov: 2000 W
 Dimensjoner HxBxD: 570 x 130 x 345
 Vekt: 4,640Kg

INSTALLASJON OG VEDLIKEHOLD

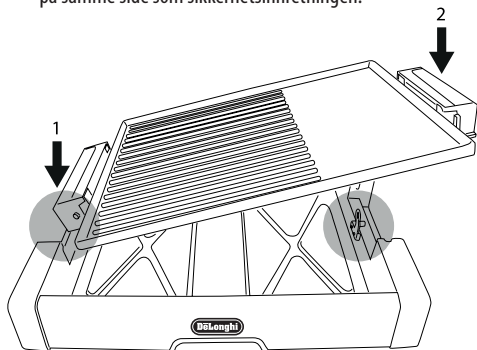
Ved første gangs bruk

- Fjern alt emballasjematerialet og alle eventuelle etiketter fra platen og fra brettet.

- Ta ut konnektoren og vask platen. Bruk såpe og vann. Skyll og tørk skikkelig. Kontroller at alle koblingene på apparatet er helt tørre.
- Påfør et tynt lag med vegetabilsk olje eller spray på platen. Fjern overflødig olje.
- Still temperaturvelgeren inn på maksimaltemperaturen. Varsellampen tennes. La platen forhåndsoppvarmes i 4-6 minutter. Under forhåndsoppvarming vil varsellampen tennes og slukkes noen ganger. Det er helt normalt.
- For perfekt bruning og for å lage grillmerker på hamburgere, biffer, pølser, fiskestykker, kyllingfileter og annet kjøtt, kontroller at temperaturvelgeren er på MAX. Sett velgeren på MIN eller MED derimot, hvis du vil varme opp matvarer som allerede er stekt, holde maten varm, eller tilberede mer delikate matvarer, som krever lavere steketemperatur.

Forberede apparatet

- Sett sokkelen på en benkeplate. Sett inn fettopsamlingsbrettet. Platen og sokkelen skal passe sammen som vist i figuren. Koblingene på platen skal være på samme side som sikkerhetsinnretningen.



- Ikke bruk apparatet hvis det ikke er installert i henhold til framgangsmåten beskrevet på side 3.

Start

- Koble konnektoren til uttaket på platen. Det går ikke an å sette konnektoren helt inn hvis platen ikke hviler korrekt på sokkelen.
- Plugg strømkabelen inn i en elektrisk stikkontakt.

Slukking

- Når maten er ferdig stiller du temperaturvelgeren på ●.
- Koble fra strømkabelen og la apparatet avkjøles før du rengjør det eller fjerner deler.
- Ta i håndtakene.
- Flytt aldri apparatet mens det fremdeles er varmt. Bruk de egne håndtakene til å flytte stekeplaten (6). Bruk de egne håndtakene (7) til å flytte hele 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 dyprfrosne matvarer rett på grillplaten. Kontroller matvarene nøye og reguler steketiden om nødvendig. Snu matvarene ofte for jevnere steking.

MATVARER	Veiledende steketid (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
Kylling i biter	25 - 30	Stikk med en kniv, saften som kommer ut skal være klar
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 min per 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. 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 dyppet i olje.



Merk:

- Første gangen du bruker apparatet vil det kunne gi fra seg en svak lukt og ryke litt. Det er normalt og vanlig for alle apparater med teflonbehandlede overflater.
- Etter tilberedning, når apparatet er fullstendig avkjølt (vent i minst 30 minutter), rengjøres overflaten på platen med en plastspatel. Hvis plastredskaper brukes for lenge på en varm overflate kan platen smelte.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Når maten er ferdig drar du støpselet ut av stikkkontakten og lar apparatet avkjøles fullstendig før du foretar noen form for rengjøring. Flytt aldri apparatet mens det fremdeles er varmt.
- Dra ut konnektoren. 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 fettoppsamleren. Platen og fettoppsamlingsbrettet kan vaskes i oppvaskmaskin, men hyppig rengjøring i oppvaskmaskin kan redusere tykkelsen i det keramiske dekket. Metallstrukturen må vaskes for hånd.
- Ikke bruk stålull eller sterke eller slipende rengjøringsmidler på stekeflaten, da det vil kunne skade teflonbelegget. Bruk aldri etsende produkter til rengjøring, da disse vil kunne skade stekeflaten.
- Bruk en spatel eller stekespade i plast til å fjerne festede matrester. Rengjør 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. Apparatets koblinger må være skikkelig tørre før neste bruk.

FRASKRIVINGSKLAUSUL

Apparatets deler oppgraderes jevnlig.

Derfor vil enkelte instruksjoner, spesifikasjoner eller bilder i denne dokumentasjon kunne variere noe fra din bestemte situasjon.

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.