

GENERELLE ADVARSLER

- Før du bruker stekeoverflaten må du lese advarslene nøye for å unngå feil, og for å oppnå de beste resultatene
- Dette apparatet er egnet til å steke mat. Det må ikke brukes til noe annet formål, og må heller ikke gjøres endringer eller andre inngrep på.
- Vær oppmerksom så den elektriske ledningen ikke kommer i kontakt med de varme delene på apparatet når disse er slått på.
Før bruk må man trekke ut betjeningsenheten **F** og gjøre grundig rent den klebefrie platen.
- Kople betjeningsenheten tilbake på plass på stekeplaten når man er helt sikker på at platen er blitt tørr.
- Man må ikke la apparatet stå innenfor barns rekkevidde, og heller ikke la det være i funksjon uten tilsyn.
- Fjern støpslet i stikkontakten.
 - før man tar ut betjeningsenheten
 - før settet apparatet til oppbevaring
 - før enhver rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjon
 - rett etter bruk.
- Bruk kun skjøteledninger som er i samsvar med gjeldende regelverk.
- Man må ikke bruke apparatet utendørs. Strømledningen på dette apparatet må ikke byttes ut av brukeren selv, fordi det er nødvendig å bruke spesialverktøy for å få dette til. Dersom ledningen skulle få skader, må man kun henvende seg til autoriserte servicesenter.
- Trekk aldri ut støpslet ved å dra i ledningen.
- Bruk aldri apparatet når det står nær en vegg.
- Unngå å bruke apparatet uten skuffen for oppsamling av fett.
- Senk aldri apparatet ned i vann uten først å ha fjernet betjeningsenheten.
- Apparatet må ikke settes bort før det er helt kaldt.
- Unngå å berøre platen med spisse gjenstander for å unngå å ødelegge den klebefrie overflaten.

Advarsel: Når apparatet er i bruk, kan de eksterne overflatene bli meget varme.

Disse apparatene er i overensstemmelse med normen EN 55014 om forhindring av radioforstyrrelser.

STEKEOVERFLATE

- A Klebefri (nonstick)-plate
- B Varmeisolerte håndtak
- C Utslippsåpning
- D Uttrekkbar skuff til oppsamling av fett
- E Bakre bensett, regulerbart
- F Betjeningsenhet, uttrekkbar
- G Regulerbar termostad
- H Varsellampe

INSTALLASJON

Sjekk at apparatet ikke er blitt skadet under transport før du tar det i bruk.

Sett apparatet på en vannrett overflate, langt utenfor barns rekkevidde, siden noen av apparatets deler blir veldig varme under bruk. Før du setter støpslet i stikkontakten, sjekk at:

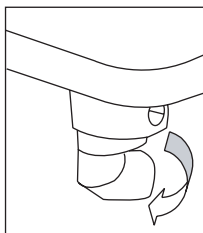
- nettspenningen samsvarer med V-verdien angitt på merkeskiltet under apparatet;
- stikkontakten har en styrke på minst 10 A;
- stikkontakten passer til støpslet; hvis ikke må den byttes ut;
- stikkontakten er jordnet. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis anlegget ikke er jordnet.
- kontroller at bena **E** kan reguleres på riktig måte (se Pos.**A** og Pos.**B**)

For å fjerne lukten av nytt apparat ved første gangs bruk bør det slås på i minst 5 minutter uten at man legger mat på. Under denne operasjonen bør man lufte godt.

POSISJONER FOR BRUK AV APPARATET

VANNRETT (bena i Pos.A)

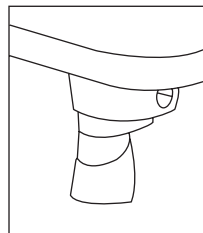
Ideelt for egg, fisk, ost, pølser og lignende typer mat.



Pos.A

SKRÅNENDE (bena i Pos. B)

Denne posisjonen anbefales for de typene mat som vil gi fra seg væske eller fett under steking.



Pos.B

BRUK

- Kontroller at skuffen som samler opp fett **D** er plassert riktig (se figur side 3).
- Sett inn kontakten og reguler termostaten **G** til ønsket nivå, avhengig av mengden og typen mat som skal grilles.
- Reguler bena **E** etter den typen steking man vil utføre.
Forhåndsoppvarm apparatet før steking, helt til varselampen **H** slukkes.
- Legg maten som skal grilles ned på stekeoverflaten.

- For å slå av apparatet vrir man termostadbryteren **G** helt til posisjonen " • " nås.
- Når steking er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt.
Ikke berør platen med spisse gjenstander, da kan overflaten ødelegges.

STEKERÅD

Vær **OPPMERKSOM** så fettoppsamlingsskuffen **D** er satt inn riktig, og husk å **TØMME DEN MED JEVNE MELLOMROM**.

- Tørk av opptinte og marinerte matvarer før de legges på stekeflaten
- Krydre, og urtebehandle kjøttet før steking, men salt det kun ved servering
- Steking av spesielt fete matvarer kan føre til at det blir fettspрут omkring stekeplaten.
- Kontroller at utslippsåpningen **C** alltid er åpen
- I tabellen på side 47 gir vi noen eksempler på bruk av stekeoverflaten.

Vær oppmerksom på at steketidene som er angitt kun er gitt forslagsvis.

Steketiden kan variere etter egenskaper ved matvarene (starttemperatur, vanninnhold) og etter personlig smak.

RENGJØRING

Før man utfører enhver type rengjøringoperasjon må kontakten til apparatet trekkes ut fra veggen og man la det avkjøles.

- Ved rengjøring etter hver steking vil man unngå at det dannes røyk, os og uønsket lukt ved senere bruk.
- Hekt av betjeningsenheten **F** ved å trekke den utover.
- Stekeplaten kan vaskes både i varmt vann og i oppvaskmaskin.
- La platen ligge i bløt i varmt vann i noen minutter for å bløte opp fastbrente stekerester.
- Unngå bruk av redskaper eller etsende vaskemidler som kan ødelegge eller skrape opp det spesielle klebefrie belegget (nonstick).
- Monter betjeningsenheten tilbake på plass, sjekk at det er ordentlig hektet fast.
- For å tømme eller gjøre ren fettoppsamlingsskuffen trekker man den ut fra apparatet. For å sette den på plass igjen føres den inn på samme måte helt til den stopper opp.

TABELL OVER STEKETIDER (FORSLAG)

MATVARE	M. (MENGE)	TERMOST (TERMOSTAT)	BEN (posisjon på bena)	TID (minutter)	MERKNADER OG RÅD
fileter (indre-ytrefilet)	4-6	MAX	B	10 - 13	snu hvert 2.-3. Minutt for å oppnå jevn steking
hamburgere	6 - 8	MAX	B	9 - 11	snu når den er halvstekt
stor biff	3 - 4	MAX	B	5 - 7	steketid for lett-/rosastekt. snu når den er halvstekt
kjøtttribber (spare ribs)	12 - 15	MAX	B	30 - 35	stek hele siden sammen først, og skjær opp ved 3/4 ferdig steking Snu ofte.
lever	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Vask leveren godt, snu ved halvstekt.
grillspidd	6 - 8	MAX	B	10 - 12	snu hvert 3. Minutt på hver av de 4 sidene
Kylling, åpnet og delt i to	1	MED	B	55 - 60	snu ofte (ca. hvert 10. minutt)
pølser	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Skjær i to snu når den er halvstekt
flesk	8 - 10	MAX	B	4 - 6	snu når den er halvstekt
grove kjøttpølser/ salsiccia	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Vi anbefaler at de deles i to, dersom de stekes hele vil det ta lengre tid.
lang spiralformet kjøttpølse	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Stikk hull med en gaffel for å la fett slippe ut.
filet av regn- bueørret	3 - 4	MED	A	6 - 8	snu når den er halvstekt
Laksekotelett	3 - 4	MED	A	12 - 15	snu når den er halvstekt
flyndre	2 - 3	MED	A	10 - 12	snu når den er halvstekt
Kalamari-blekk- sprut	6 - 8	MED	A	12 - 15	snu når den er halvstekt
aubergin (i skiver)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Skjær dem i like tykke skiver, snu når de er halvstekt
squash (i skiver)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Skjær dem i like tykke skiver, snu når de er halvstekt
paprika (delt i 4 deler)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Skjær dem i like tykke skiver, snu når de er halvstekt
løk (i skiver)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Skjær dem i like tykke skiver, snu når de er halvstekt
polenta (i skiver)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	kjær skiver med en tykkelse på 1,5 cm, snu når de er halvstekt
ost (i tykke skiver)	8 - 10	MED	A	4 - 5	snu når den er halvstekt
speilegg	6 - 8	MED	A	3 - 4	knus eggene direkte på stekeoverflaten