

VIKTIG INFORMASJON

- **Alle anvisninger må leses nøye før man begynner å bruke apparatet.**
- Dette apparatet er blitt utviklet for å kunne steke/grille mat. Den må ikke brukes til andre formål og må ikke endres eller gjøre noen form for inngrep på.
- Rengjør alt tilbehøret nøye før bruk.
- Før man bruker apparatet første gang må alt emballasjemateriell og annet papir, som mellomleggsplater av papp, håndbøker, plastposer osv, fjernes.
- **Når apparatet er i bruk kan temperaturen på det bli svært høy. Bruk hansker om det er nødvendig.**
- **Dette elektriske apparatet fungerer ved høye temperaturer som føre til brannskader.**
- Man må ikke la apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede psykiske, fysiske og sansemessige ferdigheter, eller med for liten erfaring eller kunnskap, med mindre de har tilstrekkelig tilsyn og opplæring av en ansvarlig voksen, som kan forebygge ulykker. Pass på barn, og sørg for at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet må ikke flyttes mens det er i funksjon, la det derfor kjøles ned og tøm det deretter for vann.
- Unngå å bruke apparatet dersom:
 - Strømkabelen er defekt
 - Dersom apparatet har falt eller veltet, eller det har tydelige skader eller feilfunksjoner. I slike tilfeller må man for å unngå enhver risiko, ta apparatet med til nærmeste autoriserte service-verksted.
- Unngå å la strømkabelen henge løst, og unngå at den berører de varme delene på grillen. Man må aldri kople fra apparatet ved å dra i strømkabelen.
- Dersom man må bruke en skjøteledning må det kontrolleres at denne er i god stand, at den er utstyrt med en jordet kontakt, og med en ledning med minimum samme tverrsnitt som den som sitter på apparatet.
- For å forebygge all fare for elektrisk støt må man alltid unngå å senke ledningen, kontakten, eller hele apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Unngå å plassere apparatet nær varmekilder.
- Man må aldri plassere brennbare produkter i nærheten av apparatet eller under møbler det er plassert på.
- Unngå å bruke apparatet som oppvarmingskilde.
- Plasser aldri papir, papp eller plast under motstanden til apparatet, og legg aldri noe over motstandene (redskaper, rister eller andre objekter).
- Det vil være noe variasjon fra land til land i med hensyn til de normer som gjelder. Av denne grunn må man, dersom man bruke apparatet i et annet land enn der det er blitt kjøpt, la det kontrolleres av et autorisert serviceverksted.
- Av hensyn til personlig sikkerhet må man aldri demontere apparatet på egen hånd, men alltid henvende seg til et autorisert serviceverksted.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Bruk av apparatet i profesjonell sammenheng, til uegnede formål, eller i manglende overensstemmelse med bruksanvisningen, vil medføre at produsentens ansvar og garantiansvar frafaller.
- Når man ikke bruker det, og før rengjøring, må apparatet alltid koples fra strømtilførselen.
- Dersom strømledningen er skadd, må denne byttes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling, eller i det minste av en fagperson slik at all mulig risiko forebygges.
- Unngå bruk av kull eller lignende typer brensel.
- Kontroller med jevne mellomrom vannivået.
- Unngå å berøre stekeflaten med redskaper som kan skrape og ripe, for å unngå å ødelegge overflatebelegget.
- Unngå å bruke apparatet utendørs.
- Man må aldri bruke apparatet uten fetttoppsamleren eller uten teflonplaten.
- De materialene og delene som er beregnet til å komme i kontakt med matvarer/næringsmidler, er i samsvar med normene i det europeiske regelverket 1935/2004.



TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

BESKRIVELSE

- A beholder til fettoppsamling
- B teflonplate
- C resistens
- D bryter ON / OFF
- E Varsellampe
- F termostatbryter
- G Skinner på sidene
- H fat til fettoppsamling
- I rist

INSTALLASJON

- Før bruk må man kontrollere at apparatet ikke har fått skader under transport.
- Installer apparatet på en jevn, rett overflate, og utenfor barns rekkevidde, fordi enkelte deler av apparatet vil oppnå svært høye temperaturer under bruk.
- Før man setter støpslet settes inn i veggen må man kontrollere at:
 - spenningen i strømmettet tilsvarer det som står på merkeskiltet på apparatet
 - den elektriske kontakten har minst 10A styrke.
 - at kontakten passer til støpslet, ellers må støpslet byttes ut
 - at veggkontakten er effektivt jordnet. Produsenten frasier seg ethvert ansvar dersom denne normen ikke følges.

BRUK

- Før man slår på apparatet må man fylle opp fatet for fettoppsamling med vann (vannivået må ALLTID ligge mellom MIN og MAX).
- Sett støpslet inn i veggkontakten, og vri bryteren (D) i posisjonen ON; varsellampen (E) vil da tennes. Juster termostaten (F) til riktig posisjon (MIN - MED eller MAX).
- **Før første gangs bruk må man la apparatet gå tomt, uten mat (med vann i fatet for fettoppsamling) og med termostaten på maksimum, i minst 15 minutter. Dette for å fjerne lukten av nytt apparat og litt røyk, som kommer at et beskyttende belegg som legges på motstanden før transport. Under denne operasjonen må man lufte i rommet.**
- Det anbefales å forhåndsoppvarme apparatet i 5 - 10 minutter før man begynner steking (kun ved grilling kan man starte med kaldt apparat, og da forlenge steketiden noe).
- Når man må snu på, eller kontrollere steking av kjøtt, trekker man ut fettoppsamlingsfatet forsiktig, så ikke noe av vannet renner ut.
- For å slå av apparatet setter man bryteren (D) i posisjonen OFF. Trekk ut kontakten, og la alt kjøles ned før man tømmer ut vannet.

VÆR OPPMERKSOM Apparatet fungerer ikke dersom fettoppsamlingsfatet ikke er satt riktig inn på en av de to skinnene. Dette fordi det inne i apparatet finnes en bryter som aktiveres når den kjenner at fettoppsamlingsfatet ikke er på riktig plass, og unngår at maskinen går på "tomgang".

Dette apparatet er ikke beregnet til bruk sammen med ekstern tidsbryter eller mer et separat fjernkontrollsystem.

TERMOSTATBRYTER (F)

Regulerbar termostat med 3 ulike stillinger: MIN - MED - MAX.

pos. MIN.: Anbefalt når man vil holde maten varm etter steking.

pos. MED.: Anbefalt for typer man som krever langsommere steking over lengre tid (f.eks. broilerhøne).

pos. MAX.: Anbefalt for alle typer steking, både på rist og på plate.

TIPS OG RÅD FOR GODT GRILLRESULTAT

- Forhåndsvarm grillen i 5 -10 minutter.
- Mariner kjøttet før grilling for å få det mørere og mer smakfullt.
- Krydre kjøttet før steking, men tilsett salt først ved servering.
- Snu på maten minst en gang under steking, med mindre annet er spesifisert.
- Fisk som skal stekes på grill må man ikke fjerne skinnet på.
- Når man griller fisk bør man bruke en bred sleiv eller spade for å lettere kunne snu fisken.
- Tørk godt av frosne eller marinerte matvarer før man legger dem på platen
- Bruk kun redskaper i plast, metall kan ødelegge non-stick-overflaten på platen.

ULIKE MULIGHETER FOR STEKING

STEKING PÅ RIST (RØYKFRI)

Denne funksjonen er ideell for steking av kjøtt og fisk som f.eks. grillspidd, hamburgere, fileter, høne, ørret, steinbit osv. Sett inn risten i øvre eller nedre posisjon (på skinnene, avhengig av størrelsen på maten (de fleste ganger bør man bruke øvre skinne). Avhengi av typen mat som skal tilberedes, kan termostaten settes i posisjon MED eller MAX (se steketabellen på neste side).

Husk å alltid helle vann på fettoppsamlingsfatet, og sørg for at nivået på vannet alltid ligger mellom MIN og MAX. Maten må snus ved cirka halvgått steketid.

STEKING PÅ PLATE

Denne funksjonen er ideell for steking av grønnsaker, egg, polenta, ost, brødskeer, koteletter osv. Stekeplaten kan også brukes til steking av fisk og kjøtt (på samme måte som med steking på rist/ grill) med den forskjell av da vil kontakten mellom maten og platen forårsake en del røyk. Termostaten på alltid være i posisjonen MAX. Selv om vi steker kun på plate, anbefales det å tilsette vann på fettoppsamlingsfatet, da for å unngå overoppheting av apparatet.

MERKNAD: Steking på plate eller på rist/ grill kan naturligvis utføres samtidig (termostaten må da absolutt være i posisjonen MAX).

TABELL MED INDIKASJONER FOR STEKETID

TYPE MAT	STEKEMETODE	SKINNER	TERM.	TID
Snitsel/ filet av svin	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	15 min.
Hamburger	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	10 min.
Oksekotelett	PLATE	- - -	MAX	4 min.
Spare ribs (ribben av svin eller okse)	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	20 min.
Grillspidd	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	20 min.
Kylling (delt i to)	RIST/GRILL	NEDRE	MED	60 min.
Kjøttpølser	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	20 min.
pølser	PLATE	- - -	MAX	7 min.
fiskeskive	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	20 min.
Hel fisk	RIST/GRILL	ØVRE	MAX	20 min.
Squash	PLATE	- - -	MAX	12 min.
Auberginer	PLATE	- - -	MAX	14 min.
polenta	PLATE	- - -	MAX	16 min.
Ristet brød	PLATE	- - -	MAX	2 min.
Egg	PLATE	- - -	MAX	3 min.

Steketidene og mengdene som angis over er kun indikasjoner, og må justeres ved behov.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før man utfører enhver type rengjøring, må man trekke ut kontakten og la apparatet kjøles ned. Senk aldri apparatet ned i vann, og unngå å vaske med direkte vannsprut. For rengjøring av de ytre overflatene bruker man alltid en fuktig klut eller svamp. For å trekke ut fettoppsamlingsfatet fra skinnene, trekker man det utover, forsiktig så man ikke søler ut vannet som er i det. Risten, fettoppsamlingsfatet, den teflonbelagte platen, og beholderen for fettoppsamling, kan alle vaskes som normal oppvask, for hånd eller i oppvaskmaskin. Vær forsiktig og unngå bruk av stålull, spisse og skarpe gjenstander ved rengjøring av platen. Dette vil kunne ødelegge teflonbelegget. For å gjøre rent ståloverflatene bruker man et egnet vaskemiddel og en svamp med skrubbeflate. Om nødvendig kan ledningen tørkes av med en myk klut. Man må aldri senke ledningen ned i vann eller andre væsker.