

## VIKTIGA UPPLYSNINGAR

- För att undvika fel och uppnå bästa möjliga resultat bör du läsa anvisningarna noggrant innan du använder stekplattan.
- Denna apparat är avsedd för matlagning och ska således inte användas för andra syften eller modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
- Ta loss styrenheten F och diska stekplattan noggrant innan du använder den.
- Sätt inte tillbaka styrenheten förrän plattan är helt torr.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn och lämna den aldrig utan uppsikt när den är påslagen.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget:
  - innan du tar loss styrenheten
  - när du ska ställa undan apparaten
  - före all rengöring och underhåll
  - omedelbart efter användningen

Använd bara förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser.

- Använd inte apparaten utomhus. Du får inte själv byta ut apparatens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas och behöver bytas ut.
- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Använd aldrig apparaten intill en vägg.
- Använd aldrig apparaten utan droppbrickan för fett **D**.
- Doppa aldrig ned apparaten i vatten när styrenheten sitter på.
- Ställ inte undan apparaten förrän den har svalnat helt.
- Vidrör inte stekplattan med vassa redskap, eftersom detta kan skada beläggningen.
- **Varning:** när apparaten är i drift kan dess utvändiga ytor bli mycket varma.

Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.

## VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG.



Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar.

Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

## BESKRIVNING AV APPARATEN

- A** Belagd stekplatta
- B** Isolerade handtag
- C** Avrinningshål
- D** Löstagbar droppbricka för fett
- E** Reglerbara bakre fötter
- F** Löstagbar styrenhet
- G** Inställningsbar termostat
- H** Signallampa

## INSTALLATION

Kontrollera att apparaten inte har skadats under transporten innan du använder den. Placera apparaten på ett horisontellt plan utom räckhåll för barn, eftersom vissa delar blir mycket varma under användningen. Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:

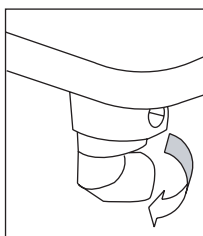
- att nätspänningen motsvarar det värde i V som anges på märkplåten på apparatens undersida.
- att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A.
- att uttaget och stickproppen passar ihop. Låt annars byta ut uttaget.
- att uttaget är ordentligt jordat. Tillverkaren påtar sig inget ansvar om så inte är fallet.
- att fötterna E är rätt inställda (i läge **A** eller **B**).

Låt stekplattan stå på utan matvaror i minst 5 minuter för att få bort den lukt som kan uppstå i nya apparater vid första igångsättningen. Vädra rummet under denna tid.

## GRILLNINGSLÄGEN

### HORISONTELL GRILL (föterna i läge A)

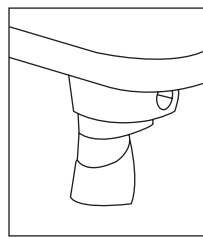
Lämpligt för grönsaker liksom för ägg, fisk, ost, korv och dylikt.



**läge A**

### LUTANDE GRILL (föterna i läge B)

Detta läge lämpar sig för alla matvaror som avger vätska/fett under tillagningen.



**läge B**

## ANVÄNDNING

- Se till att droppbrickan **D** sitter på plats (se figuren på sidan 3).
- Sätt i stickproppen i uttaget och ställ in termostaten **G** i ett läge som passar det som ska grillas och mängden (se tabellen).
- Ställ in fötterna **E** med hänsyn till den typ av tillagning som du ska utföra. Föruppvärm apparaten tills signallampan **H** slocknar innan du lägger på maten.
- Lägg den mat som ska grillas på plattan.
- Vrid termostatvredet **G** till läget " • " för att stänga av apparaten.
- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt apparaten svalna.
- Vidrör inte plattan med vassa redskap, eftersom detta kan skada beläggningen.

## TILLAGNINGSTIPS

Se till att droppbrickan **D** sitter i ordentligt och kom ihåg att **TÖMMA DEN MED JÄMNA MELLANRUM**.

- Torka av frysta eller marinerade matvaror innan du lägger dem på plattan.
- Krydda kött innan tillagningen, men vänta med att salta till vid serveringen.
- När du lagar väldigt fet mat kan lite fett stänka ut utanför stekplattan.
- Se till att avrinningshålet **C** aldrig är tilltäppt.
- I tabellen på sidan 43 hittar du några exempel på hur du kan använda din stekplatta.
- Tänk på att tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga.

De kan variera beroende på matvarornas egenskaper (ursprunglig temperatur, vatteninnehåll) och personlig smak.

## RENGÖRING

Dra alltid ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du utför någon som helst rengöring.

- Om du rengör apparaten efter varje tillagning undviker du att det uppstår obehaglig rök eller lukt nästa gång du använder den.
- Lossa styrenheten **F** genom att dra den utåt.
- Du kan diska stekplattan för hand med varmt vatten eller i diskmaskin.
- Lägg plattan i blöt i varmt vatten i några minuter, så att eventuella matrester som har fastnat mjukas upp.
- Använd inte redskap eller rengöringsmedel med slipverkan som kan skada eller repa beläggningen.
- Montera tillbaka styrenheten när stekplattan är ren och torr och haka fast den ordentligt.
- Ta loss droppbrickan för fett genom att dra den utåt när du ska tömma eller rengöra den. Tryck in den så långt det går när du sätter tillbaka den.

## UNGEFÄRLIGA TILLAGNINGSTIDER

| MATVARA                      | MÄNGD   | TERMOSTAT | FOTLÄGE | TID<br>(minuter) | ANMÄRKNINGAR OCH RÅD                                                       |
|------------------------------|---------|-----------|---------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Kotletter                    | 4-6     | MAX       | B       | 10 - 13          | Vänd varannan/var tredje minut så att tillagningen blir jämn.              |
| Hamburgare                   | 6 - 8   | MAX       | B       | 9 - 11           | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| Biff av rostbiff             | 3 - 4   | MAX       | B       | 5 - 7            | Tiden avser blodig biff. Vänd efter halva tiden.                           |
| Revbensspjäll                | 12 - 15 | MAX       | B       | 30 - 35          | Grilla hela spjället och skär sedan upp det efter 3/4 av tiden. Vänd ofta. |
| Lever                        | 3 - 5   | MAX       | B       | 3 - 5            | Skölj levern ordentligt och vänd efter halva tiden.                        |
| Grillspett                   | 6 - 8   | MAX       | B       | 10 - 12          | Vänd var tredje minut så att alla 4 sidorna grillas.                       |
| Halv kyckling                | 1       | MED       | B       | 55 - 60          | Vänd ofta (omkring var 10:e minut).                                        |
| Varmkorv                     | 5 - 6   | MAX       | A       | 4 - 6            | Skär i två delar. Vänd efter halva tiden.                                  |
| Bacon                        | 8 - 10  | MAX       | B       | 4 - 6            | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| salsiccia                    | 8 - 10  | MAX       | B       | 8 - 10           | Skär korven i två delar. Om du grillar den hel tar det längre tid.         |
| Lång salsiccia<br>(i ringar) | 2 - 3   | MAX       | B       | 12 - 15          | Stick hål med en gaffel så att fettet rinner ut.                           |
| Filé av laxforell            | 3 - 4   | MED       | A       | 6 - 8            | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| Laxkotlett                   | 3 - 4   | MED       | A       | 12 - 15          | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| Sjötunga                     | 2 - 3   | MED       | A       | 10 - 12          | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| Bläckfisk                    | 6 - 8   | MED       | A       | 12 - 15          | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| Auberginer (i skivor)        | 8 - 10  | MAX       | A       | 8 - 10           | Skär i lika tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.                         |
| Squash (i skivor)            | 12 - 15 | MAX       | A       | 10 - 12          | Skär i lika tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.                         |
| Paprika<br>(i 4 delar)       | 8 - 10  | MAX       | A       | 10 - 12          | Skär i lika tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.                         |
| Lök (skivad)                 | 8 - 10  | MAX       | A       | 6 - 8            | Skär i lika tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.                         |
| Polenta (i skivor)           | 14 - 16 | MAX       | A       | 13 - 17          | Skär i 1,5 cm tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.                       |
| Ost (i skivor)               | 8 - 10  | MED       | A       | 4 - 5            | Vänd efter halva tiden.                                                    |
| Stekt ägg                    | 6 - 8   | MED       | A       | 3 - 4            | Knäck äggen direkt på stekplattan.                                         |