

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. Doppa aldrig ned styrenheten **F** i vatten eller andra vätskor. Diska den inte under rinnande vatten.
 - Apparaten får endast användas med styrenheten **F** (som är märkt med PATØ1) monterad.
 - Sätt inte tillbaka styrenheten förrän plattan är helt torr.
 - Låt inte personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap (däribland barn) använda apparaten utan noggrann övervakning och ledning av en person som ansvarar för deras säkerhet. Se till att barn inte leker med apparaten.
 - 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. Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.
 - 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**. Töm inte droppbrickan förrän tillagningen är klar och apparaten har svalnat helt.
 - 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.
 - Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem.
 - Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.
 - De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.

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:

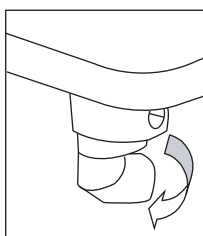
- att nätspänningen motsvarar det värde i V som anges på märkplåten på apparatens undersida.
- att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A.
- att uttaget och stickproppen passar ihop. Låt annars byta ut uttaget.
- att uttaget är ordentligt jordat. Tillverkaren påtar sig inget ansvar om så inte är fallet.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

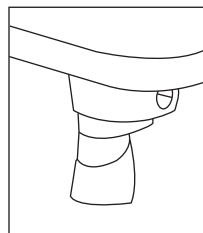
Lämpligt för grönsaker liksom för ägg, fisk, ost, korv och dylikt.



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 (som i figuren på sidan 3).
- Sätt styrenheten **F** ordentligt på plats som i 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).
- Föruppvärm apparaten tills signallampan **H** slocknar innan du lägger på maten.
- Lägg den mat som ska grillas på plattan.
- Vrid termostatvredet **G** så att symbolen " • " på vredet **G** sammanfaller med signallampan **H** 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. Töm den inte förrän tillagningen är klar och apparaten har svalnat helt.

- 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.
- Doppa aldrig ned styrenheten **F** i vatten eller andra vätskor. Diska den inte under rinnande vatten.
- 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 har svalnat helt. 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 (minuter)	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter	4-6	MAX	B	13 - 15	Vänd varannan/var tredje minut så att tillagningen blir jämn.
Hamburgare	6 - 8	MAX	B	15 - 18	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	4 - 6	Skölj levern ordentligt och vänd efter halva tiden.
Grillspett	6 - 8	MAX	B	15 - 18	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	6 - 8	Skär i två delar. Vänd efter halva tiden.
Bacon	8 - 10	MAX	B	6 - 8	Vänd efter halva tiden.
salsiccia	8 - 10	MAX	B	10 - 12	Skär korven i två delar. Om du grillar den hel tar det längre tid.
Lång salsiccia (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	8 - 10	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	12 - 14	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 (i 4 delar)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Skär i lika tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.
Lök (skivad)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Skär i lika tjocka skivor. Vänd efter halva tiden.
Polenta (i skivor)	14 - 16	MAX	A	15 - 20	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.