

Kontaktgrill 2000W

BRUKSANVISNING



Les dette heftet grundig før bruk og ta vare på det for senere bruk

Modellnr.: SW-153A

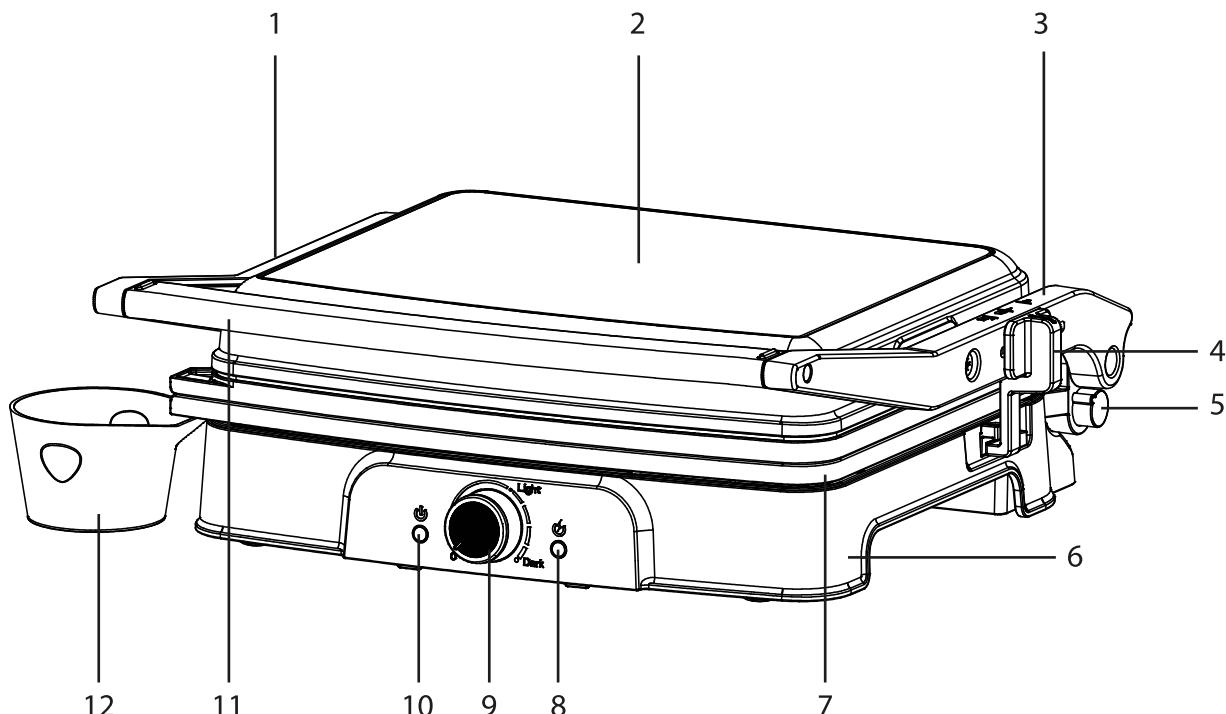
CUISINE

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

- Bruk riktig spenning, 220-240 V - 50 Hz / 60 Hz. Kun for hjemmebruk.
- Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtakene eller knottene.
- For å unngå elektrisk støt må ledningen, støpslet eller kokeenheten ikke senkes i vann eller annen væske.
- Det er viktig å følge nøyne med når et husholdningsapparat benyttes av eller i nærheten av barn.
- Apparatet må alltid kobles fra strømnettet når det ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet avkjøles før du setter på eller demonterer deler, eller rengjør det.
- Ikke bruk et apparat med ødelagt ledning eller støpsel. Bruk heller ikke apparatet hvis det har vært feil på det, eller hvis det er skadet. Feil på apparatet kan medføre fare for elektrisk støt eller brann.
- Må ikke brukes utendørs.
- Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller slik at den kommer i berøring med varme overflater.
- Ikke sett apparatet på eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske kokesoner eller i en oppvarmet ovn.
- Koble fra apparatet når du er ferdig med å bruke det.
- Ikke bruk apparatet til andre ting enn tiltenkt bruk.
- Apparatet er ikke beregnet på å brukes med eksternt tidsur eller separat fjernstyringssystem.
- Du må være ekstremt forsiktig når du skal flytte et apparat med varm olje eller andre varme væsker.
- For å redusere faren for elektrisk støt har apparatet jordet støpsel. Har du ikke jordet stikkontakt tilgjengelig må du kontakte elektriker. Støpslet skal ikke modifiseres på noen måte. Det skal heller ikke brukes adapter.

GENERELL BESKRIVELSE

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Venstre løftehåndtak | 2. Deksel |
| 3. Høyre løftehåndtak | 4. Knapp til løftehåndtak |
| 5. 180° Viklingsknapp | 6. Bunnkapsling |
| 7. Grillplate med non-stick | 8. Indikatorlampe - klar |
| 9. Termostathjul | 10. Strømindikator |
| 11. Håndtak | 12. Oljekopp |



FØR FØRSTEGANGS BRUK

- Les hele bruksanvisningen nøye og ta vare på den da du kan få bruk for den senere.
- Fjern all emballasje
- Rengjør stekeplatene ved å tørke av dem med en svamp eller en klut fuktet i varmt vann.

IKKE DYPP ENHETEN I VANN OG TAPP IKKE VANN DIREKTE PÅ STEKEFLATENE.

- Tørk med en klut eller papirhåndkle.
- For å få et best mulig resultat settes stekeplatene inn med litt olje eller stekespray.

Merk: Når kontaktgrillen varmes opp for første gang, kan den avgi litt røyk eller lukt.
Dette er normalt for mange apparater når de blir varme.

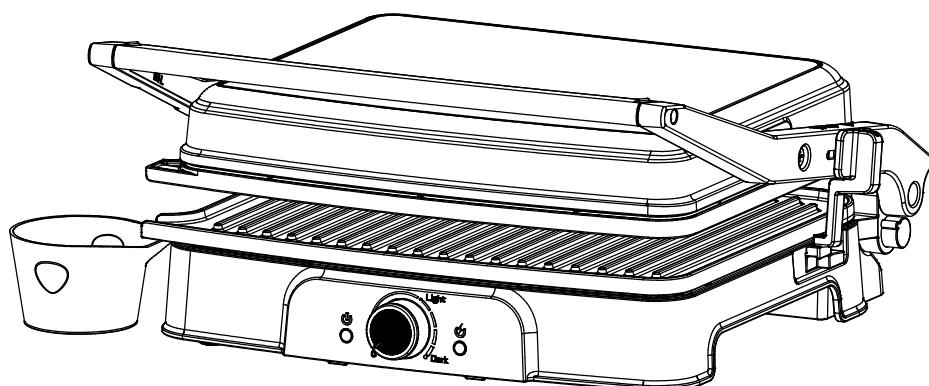
CUISINE

KLARGJØRE KONTAKTGRILLEN

- Lukk kontaktgrillen og sett støpselet i stikkontakten. Du vil se den røde strømindikatoren som angir at kontaktgrillen har startet. Nå kan du sette temperaturknappen på ønsket innstilling: "MIN" for litt farget mat og "MAX" for mørkere mat. Prøv midtstilling først. Grønt lys indikerer at kontaktgrillen har startet forvarmingen. Du kan justere temperaturen lavere eller høyere avhengig av hva du foretrekker. Forskjellig mat vil også steke forskjellig.
- Det vil forvarmes i ca. 3-5 minutter for å nå steketemperatur, når den grønne lampen har sluttet å lyse indikerer det at kontaktgrillen er klar til bruk.

STEKING

- Sett kontaktgrillens temperaturkontroll på ønsket innstilling. Prøv å sette den på maks først. Du kan justere den ned eller opp senere slik du foretrekker.
- Tilbered burgere, benfrie kjøttstykker og tynne kjøttbiter eller annen mat, og legg det på den nederste stekeplaten.
- Lukk den øverste stekeplaten som har et "flytende" hengsel som er konstruert slik at den presses jevnt ned på maten. Den øverste platen må senkes helt for å få grillmerker på maten.
- Når maten er stekt, bruker du håndtaket for å åpne lokket. Ta ut maten ved hjelp av en spatel i plast. Bruk aldri metallredskaper eller kniv, da disse kan forårsake skade på slippbelegget på stekeplatene.
- Bruk kontaktgrillen til å steke burgere, benfrie kjøttstykker, tynne kjøttbiter og grønnsaker.
- Bruk kontaktgrillen når du ønsker å steke noe raskt eller hvis du er på jakt etter en sunn grillmetode. Når maten stekes på kontaktgrillen, stekes den raskt fordi du steker på begge sider samtidig. Ribbene på stekeplatene kombinert med fettavløpet i hjørnet av platen som gjør at smørefettet drypper fra kjøttet og dreneres bort fra platene.



SLIK TILBEREDER DU SANDWICH

- Bruk kontaktgrillen som en pressgrill for å grille sandwicher, brød og quesadillas.
 - Sett kontaktgrillens temperaturkontroll på ønsket innstilling. Prøv først å stille inn på "MAX".
- Du kan justere den ned eller opp senere slik du foretrekker.
- Tilbered sandwichene og legg dem på den nederste stekeplaten. Plasser alltid sandwicher mot baksiden av den nederste stekeplaten.
 - Lukk den øverste stekeplaten som har et flytende hengsel som er konstruert slik at den presses jevnt ned på sandwichen. Den øverste platen må være senket helt for å steke sandwichene.
 - Stek i omlag 3 til 6 minutter eller til de er gyldne, juster tiden slik at det passer til dine ønsker.
 - Når maten er stekt, bruker du håndtaket for å åpne lokket. Ta ut sandwichen ved hjelp av en spadel i plast. Bruk aldri metallredskaper eller kniv, da disse kan forårsake skade på slippbelegget på stekeplatene.
 - Kontaktgrillen er konstruert med et unikt håndtak og hengsel slik at lokket kan justeres etter tykkelsen på maten.
 - Hvis man steker mer enn én matvare i kontaktgrillen, er det viktig at tykkelsen på maten er lik, slik at lokket lukkes jevnt over maten.

SLIK BRUKES DEN SOM BORDGRILL

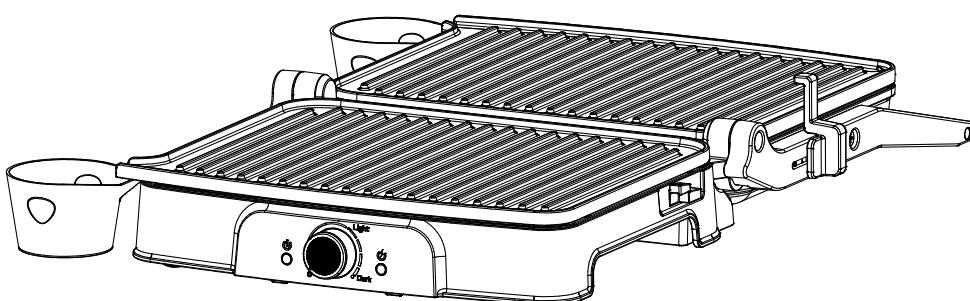
- Sett kontaktgrillen på et rent og flatt underlag. Kontaktgrillen kan åpnes i flat stilling.
- Den øverste platen/lokket er plant med den nederste platen/basen.

De øverste og nederste platene legges slik at de danner én stor stekeflate.

Trykk på den røde knappen på høyre side bak for å åpne kontaktgrillen 180° til en flat bordgrill.



- Med venstre hånd på håndtaket bruker du høyre hånd til å skyve håndtaket mot deg. Skyv håndtaket tilbake til lokket hviler flatt på benken. Enheten vil stå i denne posisjonen til du løfter håndtaket og lokket for å sette det tilbake til lukket posisjon.
- Bruk kontaktgrillen som en åpen grill til å steke burgere, biff, fjærkre (det anbefales å ikke steke kylling med bein, da den ikke stekes jevnt på en åpen grill), fisk og grønnsaker.
- Å steke på den åpne grillen er den mest allsidige måten å bruke kontaktgrillen på. I åpen posisjon har du dobbelt overflateområde for grill.
- Du kan steke forskjellige typer mat atskilt uten at de setter smak på hverandre, eller du kan steke store mengder med samme type mat. Den åpne posisjonen tilpasser altså forskjellige kjøttstykker med varierende tykkelse, slik at du kan steke hvert stykke slik du liker det.



CUISINE

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

- Trekk alltid ut kontaktgrillen og la den bli kald før du rengjør den. Enheten er enklere å rengjøre når den er litt varm. Det er ikke nødvendig å demontere kontaktgrillen for rengjøring.
Ikke legg kontaktgrillen i vann.
- Tørk av stekeplatene med en myk klut for å fjerne matrester. Ta litt varmt såpevann på matrester som har brent seg fast og rengjør deretter med en rensepude i plast som ikke setter riper, eller du kan legge vått kjøkkenpapir over grillen for å fukte matrestene.
- Ikke bruk noe som setter riper eller skader slippbelegget.
- Ikke bruk metallredskaper til å fjerne mat, de kan skade slippbelegget.
- Tørk av utsiden av grill toaster-en med en fuktig klut. Ikke rengjør utsiden med slipende rensepude eller stålull, da dette vil skade overflaten.
- Ikke vask apparatet i oppvaskmaskinen.
- Fjern og tøm plastkoppene hver gang etter bruk, og vask de i varmt såpevann eller oppvaskmaskinen. Ikke bruk rensepuster eller sterke rengjøringsmidler, da dette kan skade overflaten. Skyll og tørk grundig med en ren, myk klut.

Oppbevaring

- Trekk alltid ut kontaktgrillen før oppbevaring.
- Forsikre deg alltid om at kontaktgrillen er kald og tørr før du setter den bort.

Korrekt kassering av produktet



Dette merket betyr at dette produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall i hele EU. For å hindre eventuelle skader på miljø og mennesker pga. ukontrollert deponering av avfall må det resirkuleres på en forsvarlig måte slik at materialene kan brukes på nytt. For å returnere et brukt apparat må du bruke ditt lokale retur- og renovasjonssystem, eller kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet. De kan ta imot dette produktet for miljøvennlig resirkulering.

CUISINE

Kontaktgrill 2000W

KONTAKTINFORMASJON

Firma: **Europris AS**
Postadresse: Postboks 1421, 1602 Fredrikstad
Besøksadresse: Dikeveien 57, 1661 Røvsøy
Sentralbord: +47 69 39 66 00
Nettside: www.europris.no

Modellnr.: SW-153A

CUISINE