

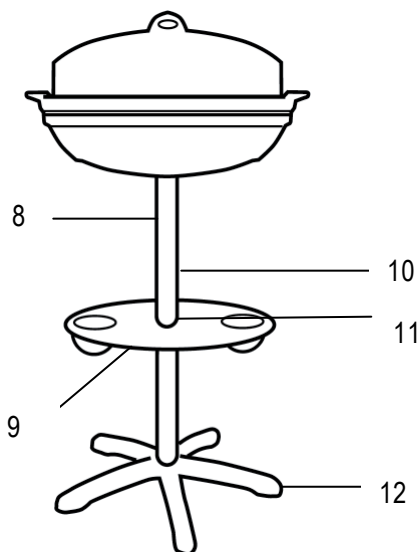
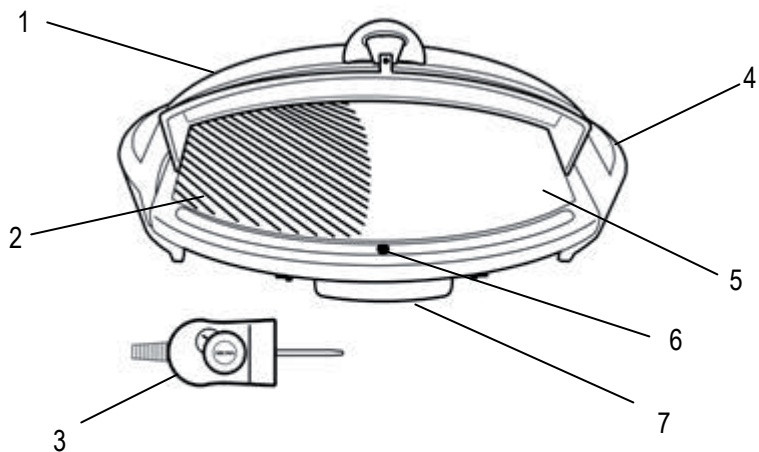


Terrasstekbord

Bruksanvisning

Detta terrasstekbord är mycket väl lämpat för problemfri stekning eller grillning på terrassen, balkongen eller i uterummet. Eftersom stekbordet går att ta loss från golvstället går det också bra att använda inomhus. Tänk då på att ställa stekbordet på ett värmetåligt underlag och att det måste vara fritt ovanför stekbordet.

Att själva stekhällen är löstagbar och dessutom belagd med en non-stickbeläggning gör den enkel att rengöra. Stekbordet är också utrustat med en steglös temperaturinställning som ger signal när önskad temperatur uppnåtts. Ett dropptråg fångar upp stekfett. Eftersom stekbordets lock är fällbart går det att använda både som heltäckande lock och som vindskydd. På golvstället sitter en avlastningshylla med två mugghållare. Tänk på att läsa igenom hela bruksanvisningen innan du börjar använda stekbordet, elektriska apparater som alstrar värme innebär alltid en viss risk för skada för användaren.



1. Fällbart lock till stekbordet
2. Råfflad stekyta
3. Enhet för temperaturinställning
4. Handtag (svala även vid användning)
5. Plan stekyta
6. Avrinningshål för stekfett
7. Dropptråg för stekfett
8. Golvställ
9. Avlastningsbord med mugghållare
10. Första läget för avlastningsbord
11. Andra läget för avlastningsbord
12. Fot

Så sätter du ihop stekbordet

1. Fäst den översta änden av golvställets stång i botten av stekbordet.
2. Skjut upp avlastningsbordet längst stången till önskat läge (det finns två lägen).
3. Sätt fast den nedre änden av golvställets stång i foten.
4. Tänk på att sätta fast strömsladden i sladdhållarna på baksidan av foten och avlastningsbordet innan du börjar använda bordet.

Kom igång med stekbordet

1. Om du använder stekbordet utan golvställ så tänk på att placera det på en plan, stabil yta. Använd gryt- underlägg eller liknade isolering om stekbordet står på en yta som kan skadas av värmen från stekbordet.
2. Skjut in det utdragbara dropptråget på skenorna under stekbordet. Sätt på locket om så önskas.
3. Kontrollera att knappen på enheten för temperaturinställning står i läget ”off” och sätt sedan in enheten i uttaget på stekbordet. Plugga in strömsladden i ett vägguttag (230 V).
4. Vrid nu temperaturinställningsratten till den temperatur du önskar. En liten indikatorlampa kommer att tändas som signalerar att stekbordet håller på att värmas upp. När indikatorlampan slocknat har stekbordet den önskade temperaturen. Observera att indikatorlampan kommer att tändas och släckas under matlagningen. Detta betyder att temperaturen hålls konstant.
5. Använd redskap av trä eller värmetålig plast när du steker eller grillar. Redskap av metall kan skada stekhällens non-stickbeläggning. Skär aldrig i mat direkt på stekhällen.
6. För att få en jämnare uppvärmning av maten kan du använda locket. Locket konstruktion gör att det kommer släppa ut vattenånga under matlagningen. Använd alltid handtagen när du ska ta bort locket.
7. När du är klar med matlagningen ska du skjuta knappen på enheten för temperatur inställning till ”off”- läget och sedan dra ut sladden ur vägguttaget. Tänk på att låta stekbordet svalna ordentligt innan du lockar isär och rengör det.

Att tänka på när du använder stekbordet

- Se till att stekhällen uppnått önskad temperatur innan du börjar använda den. När den lilla indikatorlampan på enheten för temperaturinställning slocknat har stekhällen rätt temperatur.
- Det kan vara en god idé att förvärma vissa matvaror som korvar och revbensspjäll innan stekning. Då minskar risken att de blir brända utan att ha blivit varma i mitten.
- Använd redskap av trä eller värmetålig plast när du steker eller grillar. Redskap av metall kan skada stekhällens non-stickbeläggning. Skär aldrig i mat direkt på stekhällen.
- Använd inte aluminiumfolie på stekytan.
- Rotera och stryk grillspett med marinad under hela tillagningstiden. Med lite avstånd mellan bitarna blir spetten mer jämnt grillade.
- Var försiktig när du grillar köttvaror med mycket fett i, till exempel korvar. Fett kan stänka upp.
- Värm inte mat på stekbordet i mer än 30 minuter.
- Tänk på att vara försiktig om du använder locket och faller tillbaka dess lucka. Den varma vattenånga som då kommer ut kan bränna dig.

Grill/stektabell för några vanliga råvaror

Råvara	Temperatur	Ungefärlig tillagningstid
Nötkött	200°C	10 - 15 minuter för två cm tjocklek
Kyckling (med ben)	190°C	25 - 30 minuter
Kotletter (svin)	160°C	18 - 25 minuter
Hamburgare	190°C	10 - 12 minuter
Grillkorv	160°C	8 - 10 minuter
Bacon	175°C	5 - 8 minuter
Korv	160°C	10 - 15 minuter
Fiskfiléer	160°C	10 minuter

Så rengör du stekbordet

1. Koppla ur strömsladden från vägguttaget och ta sedan loss sladden från stekbordet.
2. Låt stekbordet svalna.
3. Diska av stekhällen och locket med varmt vatten och diskmedel. Använd en mjuk svamp eller en disktrasa.
4. Skölj noggrant för att bli av med alla diskmedelsrester.

Att tänka på när du rengör stekbordet

- Alltid dra ut strömsladden och låta stekbordet svalna innan du börjar rengöra det.
- Inte använda svampar och andra rengöringshjälpmedel som har hårda ytor och som kan repa stekhällen.
- Tömma dropptråget varje gång stekbordet använts så att det inte blir överfyllt.
- Vara försiktig när du rengör dropptråget. Vänta alltid tills fettets svalnat innan du slänger ut det. Rör aldrig dropptråget när du använder stekbordet, det kan bli mycket varmt.
- Aldrig diska enheten för temperaturinställning eller strömsladden i diskmaskin.
- Aldrig sänka strömsladden, enheten för temperaturinställning i vatten eller annan vätska.
- Inte lägga stekbordet i vatten över natten.

Hantera strömsladdar rätt

1. Med stekbordet följer en kortare löstagbar strömsladd. En kortare sladd minskar risken för att fastna i eller snubbla på sladden.
2. Längre löstagbara strömsladdar finns att köpa som tillbehör. Det går också bara att använda förlängningsladdar om man gör det med försiktighet.
3. Om du använder en längre löstagbar strömsladd eller en förlängningsladd, tänk då på att:
 - Sladdens el-kapacitet måste vara minst lika stor som stekbordets. Om sladden används utomhus måste den vara godkänd för detta, sladden måste vara jordad.
 - Inte dra sladden över bord och liknande. Det ökar risken för att barn tar tag i den eller att någon snubblar på den.

Att tänka på vid utomhusanvändning

- Använd endast förlängningsladdar som är avsedda för utomhusbruk och som har märkning som visar detta.
- Håll förlängningssladdens kontaktdon torra och se till att de inte ligger på marken.
- Förvara alltid stekbordet inomhus när du inte använder det.
- Se till att småbarn och djur inte kommer i närheten av stekbordet när det används.
- Rengör aldrig stekbordet med högtrycksvätt eller liknade.
- Om du använder en längre löstagbar strömsladd eller en förlängningsladd, tänk då på att sladdens el-kapacitet måste vara minst lika stor som stekbordets.
- Dra inte sladden över bord och liknande. Det ökar risken för att barn tar tag i den eller att någon snubblar på den.

Generellt

1. Läs igenom alla instruktioner innan du använder stekbordet.
2. Se till att strömsladden inte ligger i vatten eller någon annan vätska, det ger risk för elektriska stötar.
3. Ha noggrann uppsyn när stekbordet används i närheten av barn och djur.
4. Använd inte stekbordet om det eller strömsladden på något sätt är skadat. Lämna i så fall in stekbordet till närmaste auktoriserade fackman för justering eller reparation.
5. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren. Gör du det finns det risk för brand, elchock eller skada.
6. Använd inte stekbordet till annat än dess tänkta användningsområde.
7. Sätt alltid i strömsladden i stekbordet först, sedan i vägguttaget. För att stänga av stekbordet ska du först skjuta knappen på enheten för temperaturinställning till ”off” och sedan dra ut strömsladden ur vägguttaget.
8. Använd endast jordade vägguttag.
9. Tänk på att det inte får finnas antändbara material i närheten av stekbordet.
10. Se till att dropptråget inte blir överfullt om du använder stekbordet under lång tid.

Tekniska data

Effekt:	2200 W	Höjd (med golvstöd):	910 mm
Stekyta:	490 x 310 mm	Standard:	CE-märkt