POWER SMOKELESS GRILL™

INSTRUKTIONSMANUAL • BRUGSANVISNING

BRUKERHÅNDBOK • KÄYTTÖOPAS

TVINS.COM™

Instruktionsmanual

SE

Läs först!

Det är mycket viktigt att du läser hela instruktions-
manualen så att du lär dig att använda enheten
och känner till säkerhetsåtgärder.

Kom ihåg att alltid följa allmänna säkerhetsföreskrifter när du
använder elektriska apparater. Läs denna manual noggrant
innan du använder Power SmokeLess Grill™.

Viktiga säkerhetsåtgärder

- Kom ihåg att följa de allmänna säkerhetsåtgärderna när du använder elektriska apparater.
- Huvudenheten innehåller elektriska komponenter så sänk ALDRIG ner apparaten i vatten eller andra vätskor. Spola inte heller under kranen.
- Inga vätskor får placeras i huvudenheten eftersom det kan orsaka ELEKTRISK STÖT.
- Apparatens STICKKONTAKT FÅR INTE MODIFIERAS ELLER ÄNDRAS på något sätt.
- Se till att apparaten är ansluten till ett vägguttag.
- Vid tillagning uppnår apparaten en mycket hög inre temperatur. FLYTTA ALDRIG enheten innan den är helt kyld, eftersom det finns en risk för personskada.
- Den här apparaten ska endast användas av de personer som fått instruktion i säker användning av apparaten och förstå de tillhörande riskerna. APPARAT BÖR INTE ANVÄNDS AV BARN.
- Placera INTE apparaten på en vägg eller nära andra apparater vid matlagning. Se till att det finns ett fritt avstånd på ca. 15 cm runt alla sidor och placera ingenting ovanpå apparaten.
- ANVÄND INTE APPARATEN om eluttaget eller sladden är skadad.
- Placera INTE apparaten ovanpå en spis eller ugn.
- ANVÄND INTE utomhus.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller servicecenter eller utbildad person för att undvika fara.
- Förvara apparaten och strömkabeln BORT FRÅN BARN när du använder eller att den ska svalna.
- Håll strömkabeln borta från heta ytor. ANSLUT INTE kabeln eller vidrör / rör vid kontrollerna med våta händer.
- Anslut ALDRIG apparaten till en timer eller fjärrkontrollsystem.
- Apparaten är försedd med en kort strömkabel (eller en löstagbar strömkabel) för att minska risken för att kabeln trasslar sig eller att någon snubblar över en lång kabel. ANVÄND ALDRIG med en förlängningssladd.
- Använd inte apparaten i närheten av brandfarliga material som dukar och gardiner.
- Power Smokeless Grill MÅSTE ANVÄNDAS SOM BESKRIVS I DENNA INSTRUKTIONSMANUAL.
- Apparaten får ENDAST användas under övervakning.
- ANVÄND UGNSVANTAR vid hantering av heta ingredienser eller vid beröring av heta ytor.
- Om apparaten släpper ut svart rök, STÄNG AV DEN och vänta tills den slutar ryka innan du tömmer grillen.
- Apparaten måste alltid stå på en plan, jämn yta som är stabil och ej brännbar.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Om Power Smokeless Grill används för något annat syfte än det faktiska, eller för professionellt eller semi-professionellt bruk eller inte används i enlighet med instruktionsmanualen, bär användaren fullt ansvar och garantin upphör att gälla. Koppla alltid ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca. 30 min innan rengöring och förvaring.
- Glaslocket och handtaget blir väldigt varmt. Bär alltid ugnsvantar.

Förvara denna manual
- Endast för privat hushållsbruk

Elektrisk ström

Om den elektriska kretsen är överbelastad på grund av andra elektriska apparater kan det påverka driften av din nya enhet. Detta bör drivas av en särskild elektrisk krets.

Inaktivera

Du kan stänga av apparaten manuellt genom att trycka på strömbrytaren när som helst under tillagningen.

⚠ Varning

- Använd inte enheten utan grillgaller eller grillplatta.
- Placera inte locket på enheten utan grillgaller eller grillplatta.

Elektromagnetiska fält

Enheten uppfyller alla standarder inom elektromagnetiska fält. Vid korrekt användning enligt anvisningar och instruktioner i denna manual är apparaten säker att använda baserat på nuvarande vetenskapliga bevis.

⚠ Varning

Den här enheten kan utsätta dig för Bisphenol A (BPA), vilket kan orsaka hormonstörningar.

Specifikationer

Model	Ström	Nominell effekt
PG-1500	AC 120V	60Hz 1500W

Delar & Tilbehör

1 GLASLOCK

2 NONSTICK GRILLGALLER & VALFRI GRILLPLATTA

3 VÄRMEELEMENT MED AVTAGBAR STICKKONTAKT

4 DROPPBRICKA

5 SAMLING OCH VATTEN FACK

6 HUVUDENHET

7 ELEKTRISK VENTILATOR (AVTAGBAR - INSTALLERAD I HUVUDENHETEN)

8 FLÄKTSKYDD (INSTALLERAD I HÖGENHETEN)

VIKTIGT:
Grillplattans tillgänglighet varierar jämfört med modell.

NOTERA: Packa upp alla delar. Delar varierar beroende på modell. Ta bort all transparent eller blå skyddsfilm från delarna före användning.

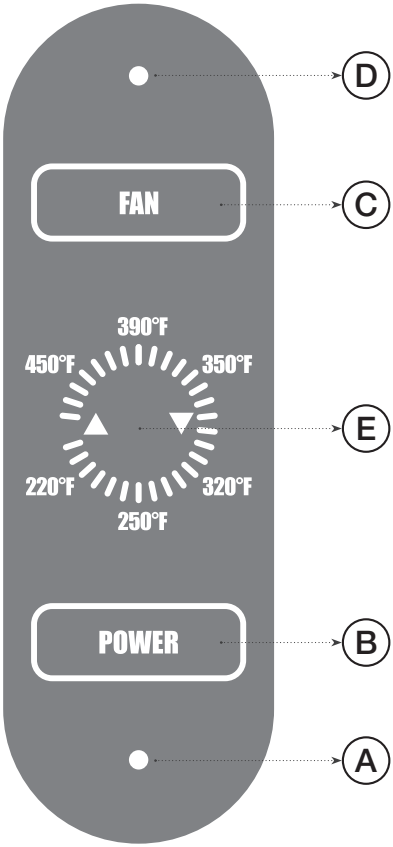
NOTERA: Se till att alla delar ingår i ditt Power Smokeless Grill-paket. (Vissa tillbehör säljs separat.) Kontrollera allt innan du sätter i drift. Om något saknas eller är trasigt, använd inte enheten. Kontakta avsändaren på det kundtjänstnummer som finns på baksidan av denna manual.

NOTERA: Denna enhet är utformad för att minska rök och synliga ångor i samband med grillning. Du får samma grillresultat inomhus och utomhus.

⚠ Varning

Alla komponenter måste kylas helt före demontering. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar heta ingredienser när du lagar mat.

Kontrollpanelen



1. Anslut kontakten (3) till ett eluttag. LED-lampan (A) blinkar.
2. Välj strömbrytare (B) och lysdioden (A) tänds.
3. Välj fläktknappen (C). Fläkten är igång och fläktens LED lyser. OBS! Fläkten måste alltid köras under grillen för att undvika fettupp-byggnad.
4. Använd temperaturpilarna (E) för att justera tillagningstemperaturen till mellan 100° C och 230° C (220° F - 450° F).
5. OBS! Du kan enkelt justera temperaturen när som helst under tillagningen. För att hålla maten varm måste temperaturen vara mellan 100° C och 120° C.
6. När du är redo att grilla trycker du på strömbrytaren (B) och fläktknappen (C) för att stänga av apparaten. Dra ur stickkontakten och låt apparaten svalna innan du demonterar och rengör.

SPECIELLA FUNKTIONER

- Rökfri grill med inbyggt fläkt
- Silikontätat lock
- Uppvärmning snabbt och upprätthåller en konstant temperatur
- Tål diskmaskintvätt och lätt att rengöra
- Värmer upp till 230° C
- Non-stick yta

Instruktionsmanual

Innan användning

- Ta bort all förpackning, etiketter och klistermärken.
- Tvätta glaslocket, non-stick grillplatta, droppbricka och uppsamlingsbricka för hand i varmt tvålvatten.
- Huvudenheten måste torkas rent inifrån och ut med en ren, fuktig trasa. Sänk ALDRIG värmaren, fläkten eller huvudenheten i vatten eller andra vätskor.
- Värm upp apparaten i några minuter. Det kan bränna av eventuella rester.

Användning av Power Smokeless Grill

1. Placera apparaten på en fast, plan, jämn och värmebeständig yta.
2. Montera enheten som visas på sidan 6.
3. Häll ca. 5 dl vatten i uppsamlingsfacket.
4. Se till att enheten är fri, att det finns luft runt enheten och att den inte är för nära andra saker.
5. Anslut strömkabeln till ett passande uttag.
6. Om du börjar med en kall grill kan du värma grillen först genom att slå på medelhög eller hög värme i 4 - 6 minuter.
7. Förbered och krydda ingredienserna enligt ditt favoritrecept. Du kan spraya olja på eller doppa grillens yta med olja.
8. Välj önskad temperatur, tillsätt ingredienserna, anslut locket och grillen! Vänd maten om det behövs.

* Det rekommenderas att göra maten med locket på: det upprätthåller en stadig temperatur, smaken utvecklas och du undviker stänk.

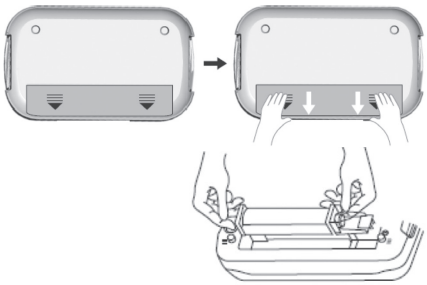
VARNING: Glaslocket och handtaget blir väldigt varmt. Bär alltid ugnsvantar.

Borttagning av den elektriska fläkten.

Om du behöver rengöra huvudenheten ordentligt med tvål och vatten, ta bort den elektriska fläkten. När du sätter i igen ska du se till att anslutningen med två grenar är insatt i behållaren.

VARNING: Koppla ur strömkabeln innan du kopplar ur fläkten. Fläktbladen är vassa - var försiktig när du tar bort och sätter i.

1. Vrid huvudenheten upp och ner.
2. Skjut fläktskyddet åt sidan och ta bort det.
3. Lyft fläkten ur huvudenheten. Om det sitter fast, tryck lätt på fläktgrenarna för att trycka ut fläkten.



Växla mellan grillgaller och grillplatta

Använd två händer när du lyfter grillgaller eller grillplatta från Power Smokeless Grill. Håll de två metallhandtagen på vardera sidan av plattan.
Lyft uppåt.
OBS: Om Power Smokeless Grill just har använts för matlagning, är gallret eller plattan och handtagen väldigt heta. Använd ugnshandskar.
Montera den nya plattan / gallret med två händer. Håll på varje sida av plattan / gallret och placera den jämnt ovanpå värmaren och släpp handtagen.

Bruksanvisning

Tips

- Var noga med att inte överföra bakterier från rått kött till kokt kött. Använd separat köksredskap för rått och kokt kött.
- Marinera kött i en tätt förseglad icke-metallbehållare. Vänd då och då och kom ihåg att marinera köttet i kylen.
- Marinad som ska användas som sås med det kokta köttet bör värmas i en separat panna och kokas för att eliminera risken för bakterietillväxt.
- Det kan stänka fett på bänkskivan från livsmedel med hög fetthalt så som bacon eller korv. Skydda bänkskivan vid behov.
- För att uppnå bästa resultat, stek kyckling med ben, revben, rå, rökt eller rökt korv. Om du inte gör det kan vissa köttprodukter bli för bruna på utsidan innan de kokas hela tiden.
- Använd endast köksredskap av trä för att undvika att skrapa non-stick ytan. Skär inte mat på grillen eller grillplattan med vassa redskap.
- Använd inte stålull eller andra metallsvampar. De kan orsaka djupa repor. Skölj noggrant och torka omedelbart med en mjuk handduk.

Matlagning

Råvara	Tid	Temperatur	Klar när
Fisk	12-15 min. (tjocklek 2,5 cm)	70°C	Ogenomskinligt och fast
Räkor	2-4 min. på var sida	70°C	Ogenomskinliga och röda
Kycklinglår	30-40 min.	80°C	Klar juice rinner av
Kycklingvingar	20-25 min.	80°C	Klar juice rinner av
Kebab	12-15 min.	-	Efter smak
Stek	3-9 min. på var sida	60°-75°C	Efter smak
Kotletter	20-25 min.	70°C	Köttet inte är ljusrött
Burgare	10-15 min.	70°C	Efter smak
Korv	15-25 min.	70°C	Köttet inte är ljusrött
Bacon	1-2 min. på var sida	-	Sprött

- Använd en grilltermometer för att kontrollera innertemperaturen.
- Tillagningstiderna beror på tjockleken på de olika ingredienserna och dina personliga smakpreferenser.
- Råvarorna kan grillas vid maximal temperatur, men vissa råvaror behöver en lägre temperatur. Låg värme håller maten varm även efter tillagningen.

Felsökning

Om din apparat inte fungerar korrekt:

- Kontrollera att kontakten är ansluten.
- Kontrollera att strömkabeln är ansluten till värmeelementet.
- Kontrollera att du har ställt in temperaturen över 50° C.
- Enheten kan ha problem med att dra tillräckligt med ström från uttaget. Försök flytta till ett annat uttag.
- Om dina råvaror är under- eller överkokta kan du justera tiden och temperaturen.
- Om fläkten inte fungerar kan det bero på att din enhet inte är korrekt monterad. Demontera och installera fläkten igen.

Underhåll

- Koppla ur apparaten innan du rengör den. Nätkabeln kan torkas av med en fuktig trasa vid behov.
- Låt apparaten svalna helt innan rengöring. Grillgallret, droppbrickan, uppsamlingsbrickan och glaslocket kan läggas i diskmaskinen på bottenlådan eller tvättas för hand. Huvudenheten kan tvättas med en varm, fuktig trasa och ett milt tvättmedel. Om huvudenheten måste rengöras mer noggrant, ta bort fläkten.
- Efter varje användning måste grillytan rengöras. För att förhindra att fett droppar utanför huvudenheten måste du placera apparaten på en plan yta och se till att droppbrickan är helt fri från matrester.
- Använd inte den gröna sidan av tvättsvampen eller andra slipmedel. Använd en diskborste eller en mjuk tvättsvamp.
- Allt annat relaterat till underhåll måste utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

Kundtjänst:

Tel: 08-587 610 00
Måndag-Fredag: 08.00-18.00

E-Post: help-se@tvins.com