

POWER SMOKELESS GRILL™



INSTRUKTIONSMANUAL • BRUKSANVISNING
BRUGSANVISNING • KÄYTTÖOPAS

Läs först!

Det är mycket viktigt att du läser hela instruktionsmanualen 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.
- Apparaten 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 förlängningsladd.
- 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.

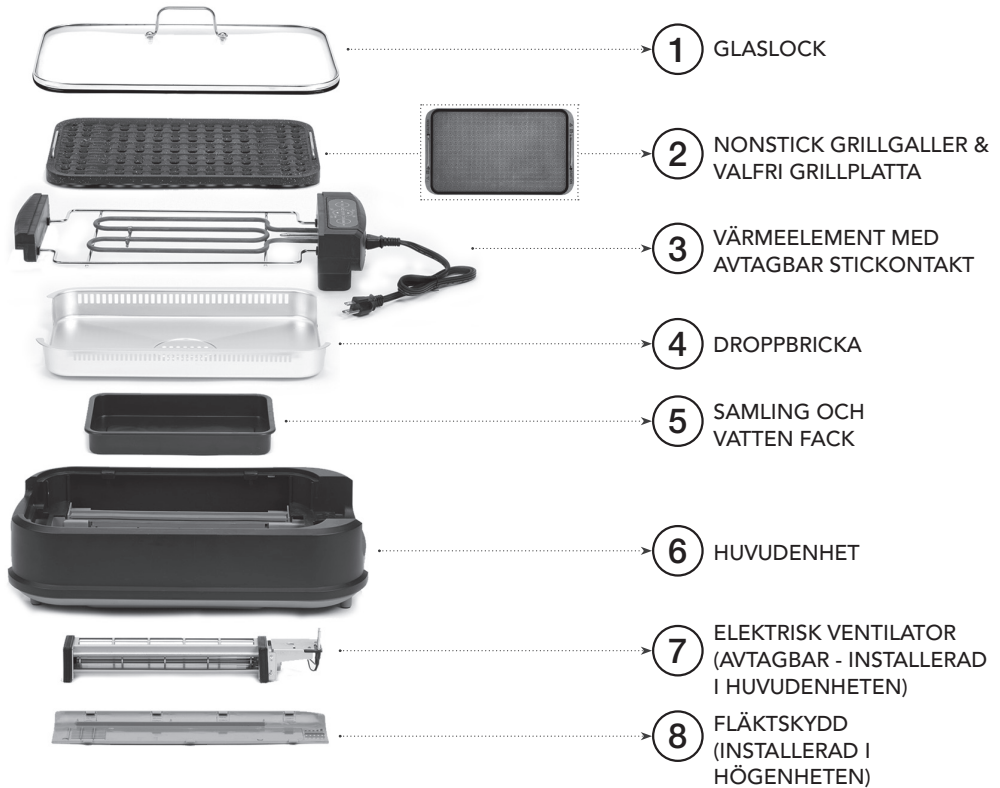
Elektromagnetiska fält

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.

Specifikationer

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

Delar & Tillbehör



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.

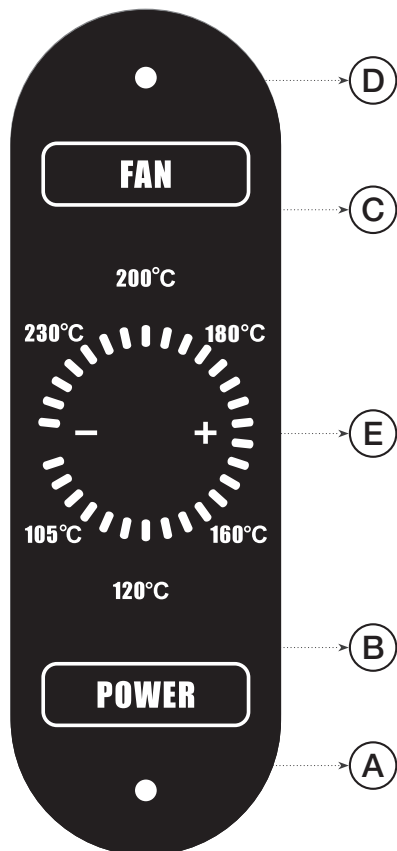
NOTERA: Se till att alla delar ingår i ditt Power Smokeless Grill-paket. (Vissa tillbehör säljs separat.) Kontrollera allt innan du sätter i drift. Om något saknas eller är trasigt, använd inte enheten. Kontakta avsändaren på det kundtjänstnummer som finns på baksidan av denna manual.

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 fläktnappen (C). Fläkten är igång och fläktens LED lyser. OBS! Fläkten måste alltid köras under grillen för att undvika fettuppbyggnad.
4. Använd temperaturpilarna (E) för att justera tillagningstemperaturen till mellan 100° C och 230° C (220° F - 450° F). 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 fläktnappen (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
- Tål diskmaskintvätt och lätt att rengöra
- Silikontätat lock
- Värmer upp till 230° C
- Uppvärmning snabbt och upprätthåller en konstant temperatur
- 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 tvålatten.
- 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

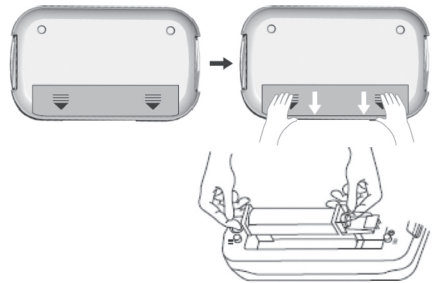
1. Placera apparaten på en fast, plan, jämn och värmebeständig yta.
 2. Montera enheten.
 3. Häll ca. 5 dl vatten i uppsamlingsfacket.
 4. Se till att enheten är fri, att det finns luft runt enheten och att den inte är för nära andra saker.
 5. Anslut strömkabeln till ett passande uttag.
 6. Om du börjar 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 tät förseglad icke-metallbehållare. Vänd då och då och kom ihåg att marinera köttet i kylan.
- 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 innetemperaturen.
- 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 mildt 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

Før du setter i gang!

Det er svært viktig at du har lest gjennom hele bruksanvisningen, slik at kjenner alle bruks- og forsiktighetsinstrukser.

Elektriske apparater skal alltid brukes med forsiktighet. Bruk ikke Power Smokeless Grill™ før du har gått grundig gjennom informasjonen i dette heftet.

Viktige sikkerhetsforskrifter

Elektriske apparater skal alltid brukes med forsiktighet, og grunnleggende forhåndsregler må følges. Inkludert:

- Skyll eller bløtlegg aldri hovedenheten som inneholder elektriske komponenter og varmelementer i vann. Må ikke skylles i springen.
- For å unngå elektrisk støt, hell aldri noen form for væske i hovedenheten som inneholder elektriske komponenter.
- Apparatet stikkontakt MÅ ALDRI modifiseres.
- PASS PÅ at apparatet er plagget til et vegguttak.
- Under grilling vil temperaturen i apparatet komme opp i flere hundre grader. FOR Å UNNGÅ SKADE, plasser aldri hendene inni enheten før den har kjølt seg ordentlig ned.
- Dette apparatet skal kun brukes av personer som har fått instruksjon i sikker bruk av apparatet, og forstår risiko ved bruk. APPARATET BØR IKKE BRUKES AV BARN.
- Ved grilling må apparatet ikke plasseres nær veggen eller andre apparater. Minst 15 cm skal være fritt, bak, på sidene og over apparatet.
- BRUK IKKE apparatet dersom kontakten, strømkabelen, eller apparatet selv er skadet på noe vis.
- PLASSER IKKE apparatet på stekeplate eller komfyrtopp.
- BRUK IKKE utendørs
- Hvis strømkabelen er skadet, MÅ DENNE ERSTATTES av produsent, serviceverksted eller annet kvalifisert personale for å unngå brannfare.
- Hold apparatet og strømkabelen UTENFOR REKKEVIDDE for barn når det er i bruk eller kjøles ned.
- HOLD STRØMLEDNINGEN UNNA varme overflater. PLUGG IKKE inn kontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.
- KOBLE ALDRI apparatet til eksterne timer- eller fjernkontrollsystem.
- KORT STRØMLEDNING reduserer risikoen for å snuble eller vikle seg inn. Bruk derfor ALDRI apparatet med skjøteledning.
- BRUK ALDRI apparatet i nærheten av brennbare materialer, som duker og gardiner.
- BRUK IKKE Power Smokeless Grill til annet formål enn det som beskrives i bruksanvisningen.
- LA ALDRI påslått apparat stå ubevoktet.
- BRUK stekevott, når du håndterer varme overflater.
- Dersom apparatet avgir svart røyk – TREKK UT STØPSEL UMIDDELBART og vent til røyken avtar før du fjerner innholdet.
- PASS PÅ at apparatet står stødig på en horisontal, ikke brennbar flate ved bruk.
- Dette apparatet er kun beregnet for normal husholdningsbruk, og skal ikke brukes kommersielt eller i butikkmiljø.
- Hvis Poweer Smokeless Grill ikke brukes i henhold til bruksanvisningen, eller brukes utover vanlig husholdningsbruk, vil garantien bli ugyldig og produsenten vil ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå.
- Trekk alltid ut kontakten etter bruk.
- La apparatet kjøle seg ned i ca. 30 minutter før håndtering, rengjøring eller oppbevaring.
- Glasslokket og håndtaket blir svært varmt. Bruk alltid stekevott.

Ta vare på denne bruksanvisningen – bare for husholdningsbruk.

Elektrisk strøm

Hvis den elektriske kretsen er overbelastet av andre apparater, vil enheten ikke fungere optimalt. Denne enheten skal brukes på en egen elektrisk krets.

SKRU AV

Du kan når som helst skru av apparatet manuelt ved å trykke på Power-knappen.



OBS!

- Apparatet må ikke brukes uten Grill- eller stekeplaten
- Plasser ikke lokket på enheten uten Grill- eller stekeplaten.

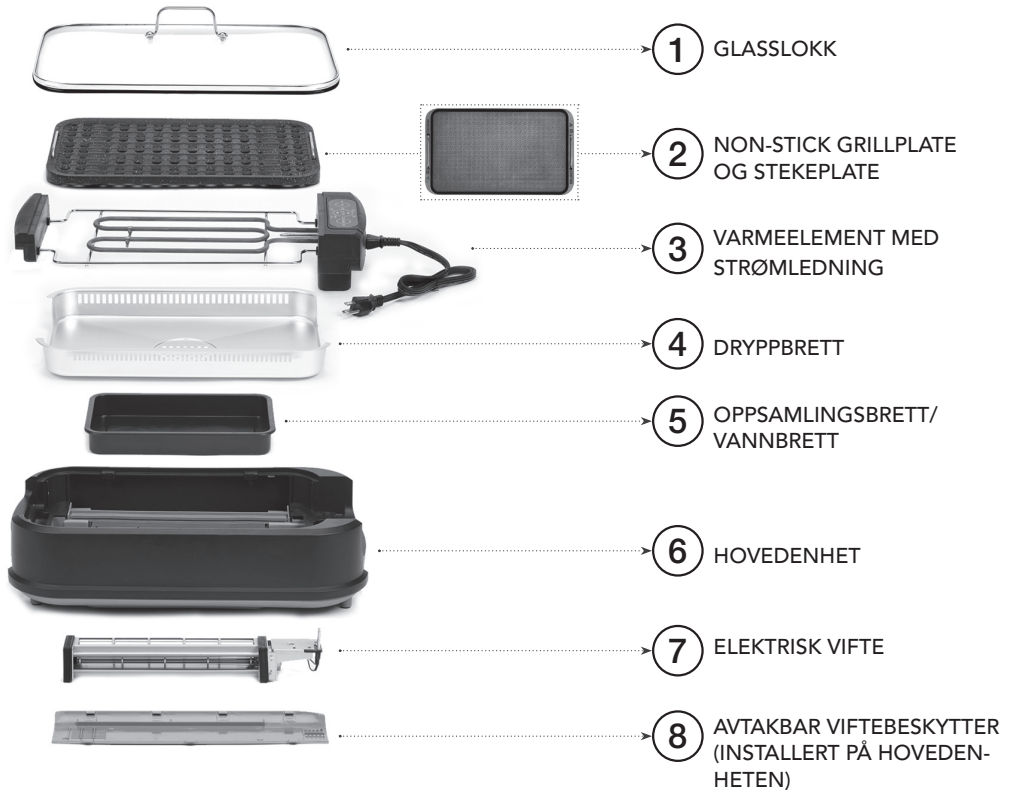
Elektromagnetisk felt

Dette apparatet oppfyller alle standarder angående elektromagnetiske felt. Hvis håndtert riktig og i henhold til instruksjonene i denne bruksanvisningen er apparatet trygt å bruke basert på vitenskapelige bevis tilgjengelig i dag.

Spesifikasjoner:

Modellnummer:	Strømforsyning:	Effekt:
PG-1500	AC 120V	60Hz 1500W

Deler og tilbehør



Viktig: Stekeplaten varierer for de ulike modellene.

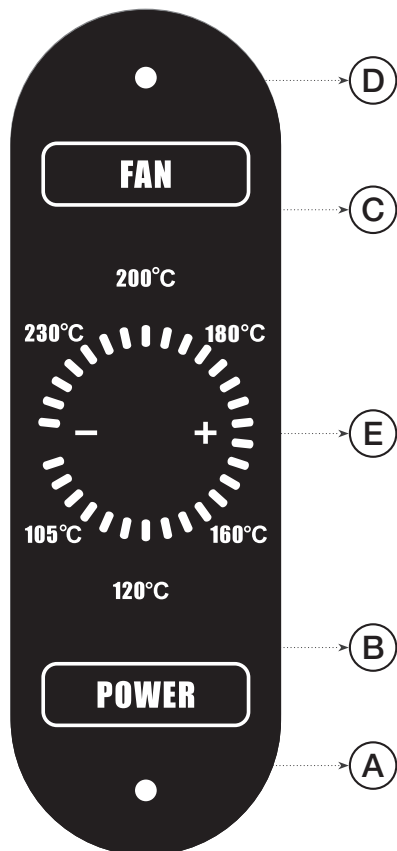
HUSK: Pakk ut alle delene. Innholdet kan variere fra modell til modell. Vennligst fjern plastfilm som dekker delene før bruk.

HUSK: Sjekk at du har mottatt alle delene til Power Smokeless Grill som du bestilte (noen deler selges separat). Sjekk alt nøye før bruk. Hvis det mangler deler eller noe er skadet må produktet ikke brukes. Kontakt avsender og bruk servicenummeret som står bak i heftet.

HUSK: Denne enheten er designet og konstruert for å redusere røyk og synlig damt til et minimum. Den leverer utendørs resultat innendørs.

! **OBS!** Vent til alle delene har kjølt seg ordentlig ned før du håndterer dem. Varme deler må alltid håndteres med stekevott.

Kontrollpanel



1. Plugg strømledningen (3) i et vegguttak. LED-lys (A) vil blinke av og på.
2. Trykk POWER-knappen (B) og LED-lyset vil lyse.
3. Trykk FAN-knappen (C) for å starte viften. Da vil LED (D) lyse. HUSK: Viften skal stå på under hele grillprosessen for å forhindre at fett samler seg.
4. Bruk Temperaturpilene (E) for å justere steke-temperaturen fra 100-230 °C
HUSK: Du kan heve eller senke temperaturen når som helst i prosessen. For å holde maten varm, kan du sette temperaturen, mellom 100 og 120 °C
5. Når du er ferdig å grille – trykk POWER- og FAN-knappen for å skru av apparatet. Trekk ut støpselet og la enheten kjøle seg ordentlig ned før demontering og rengjøring.

SPESIELLE EGENSKAPER

- Smokeless Grill med innebygget vifte
- Silikonforseglet lokk
- Varmes raskt opp og holder stabil temperatur.
- Deler kan vaskes i oppvaskmaskin og er enkle å rengjøre
- Varmes opp til 230 °C
- Non-stick-belegg

Generell bruksanvisning

Før første gangs bruk:

- Fjern all emballasje, plast og klistremerker.
- Håndvask glasslokket, Non-stick-grillplaten, dryppbrettet og oppsamlingsbrettet med varmt såpevann.
- Tørk av innsiden og utsiden av hovedenheten med en ren og fuktig klut. Hovedenhet, varmeelement eller elektrisk vifte må aldri vaskes eller senkes i vann eller annen væske.
- La enheten stå varm i noen minutter før du legger mat på.

Slik bruker du Power Smokeless Grill

1. Plasser apparatet på jevnt underlag som tåler varme.
2. Sett sammen delene.
3. Tilsett 2 kopper vann i oppsamlingsbrettet.
4. La det være god plass rundt alle enhetens sider slik at det ventileres godt.
5. Plugg kontakten i egnet vegguttak.
6. Hvis du starter med en kald grill, kan du forvarme den 4-6 minutter på medium eller sterk varme.
7. Tilbered og krydre maten etter din smak. Du kan også spraye eller smøre grillplaten med stekeolje.
8. Velg passende steketemperatur, tilsett maten, legg lokket på og grill etter dine ønsker. Vend maten etter behov.

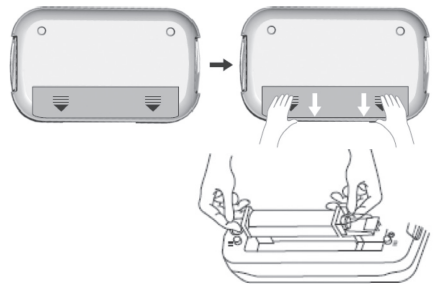
*Steking med lokk anbefales, da dette bevarer steketemperatur, forhindrer sprut og bevarer smaken i maten. OBS: Glasslokket og håndtaket kan bli svært varmt. Bruk alltid stekevott.

Fjerne den elektriske viften

Når du er ferdig med å tørke av hovedenheten, kan du fjerne den elektriske viften. Når du setter viften på plass igjen, må du sørge for å sette den to-polede forbindelsen inn i beholderen.

OBS: Koble fra strømmen før du fjerner viften. Viftebladene kan være skarpe, så vær forsiktig.

1. Vend hovedenheten
2. Dra ut viftedekselet
3. Løft ut viften. Hvis den ikke løftes lett ut, kan du måtte presse på polene for å få løftet den ut.



Bytte grill- og stekeplate

For å fjerne grill- eller stekeplaten fra Power Smokeless Grill må du bruke begge hender for å holde i håndtakene på begge sider. Trekk platen rett opp.

HUSK: Hvis Power Smokless Grill nettopp har vært i bruk, kan platen fremdeles være varm.

Bruk i så fall stekevotter.

For å feste en ny plate, bruker du begge hender til å holde i håndtakene på sidene. Legg platen jevnt over varmeelementet og slipp håndtakene.

Bruksanvisning

TIPS:

- Vær forsiktig så du ikke overfører bakterier fra rå mat til stekt mat. Bruk separate redskaper og brett til rå og stekt mat.
- Mariner alltid i tildekket bolle som ikke er av metall. Vend kjøttet innimellom og oppbevar det kaldt mens det marineres.
- Hvis du skal bruke marinaderester som saus over stekt mat, må du sørge for å varme den opp til kokepunktet for å unngå bakterier.
- Som ved all steking, kan fett fra bacon og lignende sprute under grilling. Dekk til plate-toppen dersom nødvendig.
- Før grilling av kylling eller ferske pølser, er det lurt å forhåndskoke/steke disse, for å unngå at de blir for mye stekt på utsiden før innsiden er klar.
- For å forhindre at overflaten skrapes opp må du ikke bruke redskaper i metall. Skjær aldri mat mens det ligger på grillplaten, da dette kan skade overflaten.
- Bruk ikke stålull eller andre skrubberedskaper som kan ripe overflaten. Rengjør alltid grundig og tørk umiddelbart med et mykt håndkle.

Grillguide:

Matvare	Tid	Kjernetemperatur	Ferdig når
Fisk	12-15 min. (2,5 cm tykk)	70°C	Flaker seg
Reker	2-4 min. på hver side	70°C	Flaker seg
Kyllinglår	30-40 min.	80°C	Klar kjøttsaft
Kyllingvinger	20-25 min.	80°C	Klar kjøttsaft
Kebab	12-15 min.	-	Etter smak
Biff	3-9 min. (pr side)	60°-75°C	Etter smak
Svinekoteletter	20-25 min.	70°C	Ikke rosa
Burger	10-15 min.	70°C	Etter smak
Pølser	15-25 min.	70°C	Ikke rosa
Bacon	1-2 min. (pr side)	-	Crispy

- Bruk kjøtt-termometer for å sjekke kjernetemperatur.
- Oppgitt steketid er bare anbefalinger og kan variere etter tykkelsen på maten og smakspreferanser. Maten kan grilles på makstemperatur, eller man kan bruke lave temperaturer for å holde maten varm.

Feilsøking:

Hvis enheten din ikke virker ordentlig:

- Pass på at strømkabelen er ordentlig koblet til uttaket.
 - Pass på at strømkabelen er ordentlig tilkoblet til varmeelementet.
 - Sjekk at du har satt temperaturen høyere enn 50°C.
 - Det er mulig at enheten ikke klarer å få nok strøm fra uttaket dersom andre apparater også er tilkoblet samme uttak. Prøv å bytte kontakten til et eget uttak.
 - Hvis maten er over- eller understekt kan du justere steketiden.
 - Hvis den elektriske viften ikke virker, kan det hende den ikke er riktig montert. Ta delene fra hverandre og sett dem sammen igjen.
-

Rengjøring og vedlikehold

- Før rengjøring må strømmen kobles fra. Hvis nødvendig kan du tørke av ledningen med en fuktig klut.
- La apparatet kjøles helt ned før du rengjør den. Grillplaten, dryppbrettet, samlebrettet og glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Hovedenheten kan rengjøres for hånd med en varm fuktig klut og mild såpe. For mer grundig rengjøring av hovedenheten kan du løse den elektriske viften.
- Pass alltid på at du vasker grilloverflaten etter hver gangs bruk for å forhindre at fett samler seg opp. Pass også på at grillen alltid står på en rett flate slik at ikke fettrenner utenfor, og pass på at dryppbrettet tømmes for matrester og søl.
- Bruk ikke skrubbekluter eller andre tøffe rengjøringsmidler. Bruk oppvaskbørste eller lignende hvis nødvendig.
- All annen service eller reparasjon skal utføres av autorisert verksted eller reparatør.

Kundeservice:

Tel: 815 000 95

Ma – fre: 08.00-18.00

E-Post: help-no@tvins.com

Allerførst!

Det er meget vigtigt at du læser hele brugervejledning så at du lærer hvordan enheden skal bruges samt kender sikkerhedsforanstaltningerne.

Tænk på at altid følge almene sikkerhedsforanstaltninger når du bruger elektriske enheder. Læs denne manual grundigt inden du tager Power SmokeLess Grill™ i brug.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Husk at følge almene sikkerhedsforanstaltning når du anvender elektriske apparater.

- Hovedenheden indeholder elektriske bestanddele og apparatet må **ALDRIG NEDDYPPES** i vand eller andre væsker. Må heller ikke skylles under vandhanen.
- **INGEN VÆSKER** må puttes i Hovedenheden da det kan forårsage **ELEKTRISK STØD**.
- Apparatets **STIKKONTAKT MÅ IKKE MODIFIERES ELLER ÆNDRES** på nogen som helst måde.
- **SØRG FOR** at apparatet er tilsluttet et vægudtag.
- Ved madlavning opnår apparatet en meget høj internt temperatur. **RØR ALDRIG INDENI** enheden før den er helt afkølet da der er **FARE FOR PERSONSKADE**.
- Dette apparat må kun bruges af personer der er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de tilhørende farer og risici. **APPARATET MÅ IKKE BRUGES AF BØRN**.
- Ved madlavning **SKAL APPARATET IKKE PLACERES** op ad en væg eller tæt på/mod andre apparater. Sikre at der er en fri afstand på ca. 15 cm omkring alle sider og undlad at placere noget ovenpå apparatet.
- **APPARATET MÅ IKKE TAGES I BRUG** hvis stikkontakt eller ledning er beskadiget.
- Apparatet **MÅ IKKE PLACERES** ovenpå et komfur eller en ovn.
- **MÅ IKKE ANVENDES** udendørs.
- Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
- Hold apparatet og strømkablet **VÆK FRA BØRN** når det er i brug eller er ved at afkøle.
- **HOLD STRØMKABLET VÆK** fra varme overflader. Du må **IKKE TILSLUTTE** kablet eller røre ved/trykke på Kontrollerne med våde hænder.
- Apparatet **MÅ ALDRIG TILSLUTTETES** en timer eller et fjernbetjeningsystem.
- Apparatet er forsynet med et kort strømkabel (eller et aftageligt strømkabel) for at reducere faren for at kablet bliver viklet ind, eller at man snubler over et langt kabel. **MÅ ALDRIG BRUGES** med en forlængerledning.
- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af brændbare materialer såsom duge og gardiner.
- Power Smokeless Grill **MÅ KUN ANVENDES** som beskrevet i denne manual og ikke på andet vis.
- Apparatet må **KUN ANVENDES** under opsyn.
- **BRUG OVNHANDSKER** når du håndterer varme bestanddele eller når du rører ved varme overflader.
- Hvis apparatet udsender sort røg, skal du **UMIDDELBART TRÆKKE STIKKET UD** og vent indtil det slutter med at ryge inden du tømmer grillen.
- Apparatet skal altid stå på en flad, jævn overflade der er stabil og ikke brændbar.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Hvis **Power Smokeless Grill** benyttes til andet formål end det egentlige, eller til professionel eller semi-professionel brug eller betjenes det ikke i henhold til brugervejledningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar og garantien vil være ugyldig. Træk altid stikket ud efter brug.
- Lad apparatet køle ned i ca. 30 min inden den rengøres og opbevares.
- Glaslåget og håndtaget bliver meget varme. Brug altid ovnhandsker.

Opbevar denne manual - kun til privat husholdningsbrug

Elektrisk strøm

Hvis det elektriske kredsløb er overbelastet pga andre elektriske apparater kan det påvirke betjeningen af din nye enhed. Denne burde betjenes af en dedikeret elektrisk kredsløb.

Sluk

Du kan manuelt slukke for apparatet ved at trykke på strømknapen hvornår som helst under madlavningen.

Advarsel

- Enheden må ikke betjenes uden Grillristen eller Grillpladen.
- Låget må ikke placeres på enheden uden Grillristen eller Grillpladen.

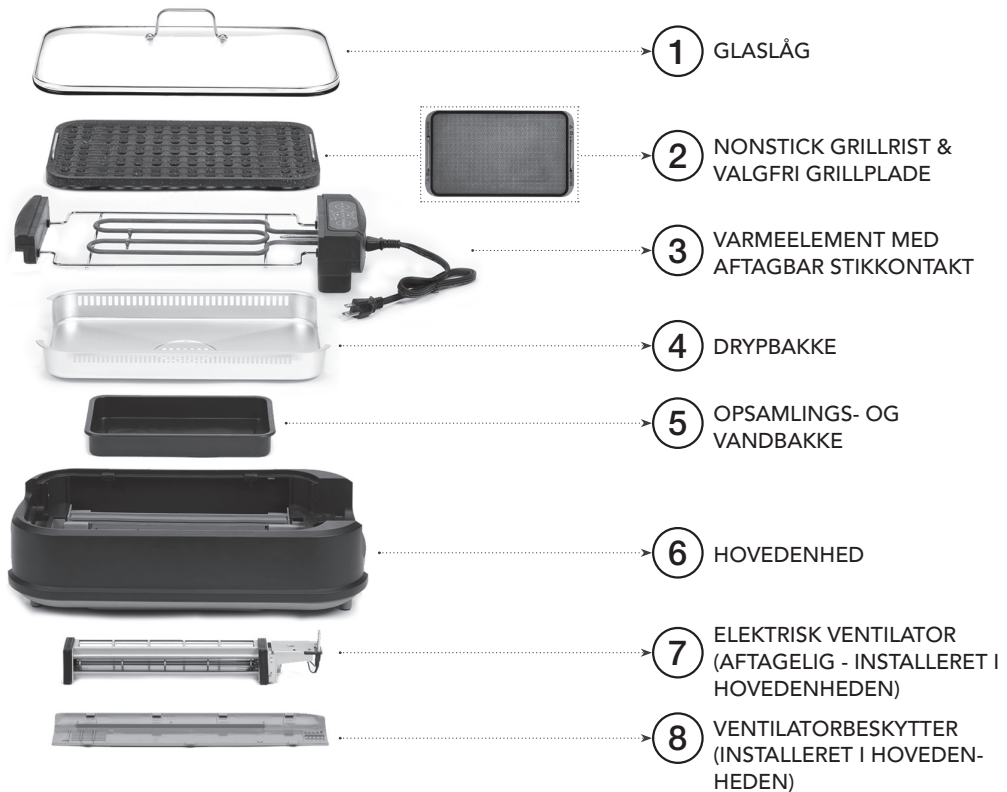
Elektromagnetiske felter

Dette apparat opfylder alle standarder mht elektromagnetiske felter. Ved ordentlig brug ifølge instruktioner og vejledninger i denne manual, er apparatet sikker at betjene og anvende baseret på de nutidige videnskabelig beviser.

Specifikationer

Model	Strøm	Nominel effekt
PG-1500	AC 120V	60Hz 1500W

Dele & Tilbehør



VIGTIGT:

Grillpladens tilgængelighed varierer i forhold til model.

BEMÆRK: Pak alle delene ud. Delene varierer i forhold til model. Fjern al gennemsigtig eller blå beskyttelsesfilm fra delene før ibrugtagning.

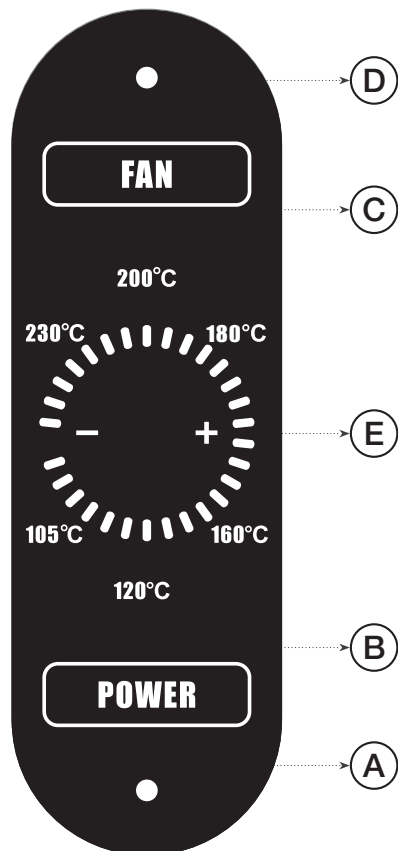
BEMÆRK: Sikre at alle dele er inkluderet i din Power Smokeless Grill-pakke. (Nogle tilbehør sælges separat.) Kontrolér alt inden ibrugtagning. Hvis noget mangler, eller er gået i stykker, må enheden ikke tages ibrug. Kontaktte afskiberen på kundeservicenummeret som findes bag i denne manual.

BEMÆRK: Denne enhed er designet til at reducere røg og synlige dampe tilhørende grillning. Du får samme grillresultater indendørs som udendørs.

Advarsel

Alle bestanddele skal være helt nedkølet inden demontering. Brug altid ovenhandsker når du håndterer varme bestanddele ved madlavning.

Kontrolpanelet



1. Tilslut stikproppen (3) i en stikkontakt. LED-lyset (A) blinker.
2. Vælg Strømknappen (B), så lyser LED-lyset (A) fast.
3. Vælg Ventilatorknappen (C). Ventilatoren kører og Ventilator-LED lyser. OBS.: Ventilatoren skal køre hele tiden ved grillning for at undgå opbygning af fedtstoffer.
4. Brug temperatur-pilene (E) for at justere madlavnings-temperaturen til mellem 220° F - 450° F (100°C-230°C).
5. OBS.: Du kan sagtens justere temperaturen hvornår som helst i løbet af madlavningen. For at bibeholde maden varm, skal temperaturen ligge mellem 220°F og 250°F (100°C og 120°C).
6. Når du er klar med at grille, tryk på Strøm (B) og Ventilatorknappen (C) for at slukke for apparatet. Træk stikproppen ud og lad apparatet køle ned inden du skiller det ad og rengører det.

SÆRLIGE EGENSKABER

- Røgfri grill med indbygget ventilator
- Tåler opvaskemaskine og nemt at rengøre
- Silikone-forseglet låg
- Varmer op til 450° F (230° C)
- Opvarmer hurtigt og bibeholder en konstant temperatur
- Non-stick overflade

Brugervejledning

Før ibrugtagning

- Fjern al indpakning, etiketter og klistermærker.
- Vask Glaslåget, Non-stick grillpladen, Drypbakken og Opsamlingsbakken i hånden i varmt sæbevand.
- Hovedenheden skal tørres af ind- og udvendigt med en ren, fugtig klud. Du må **ALDRIG** sænke Varmeelementet, Ventilatoren eller Hovedenheden ned i vand eller andre væsker.
- Varm apparatet op et par minutter. Det brænder evt. rester af.

Anvendelse af Power Smokeless Grill

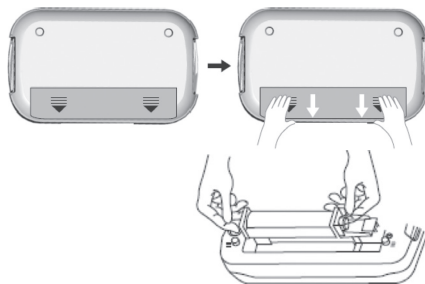
1. Placér apparatet på en fast, flad, jævn og varmebestandig overflade.
 2. Saml enheden.
 3. Hæld ca. 5 dl vand i Opsamlingsbakken.
 4. Sikre dig at enheden står frit, at der er luft omkring apparatet og at det ikke står for tæt på andre ting.
 5. Sæt strømkablet og stikket i en dedikeret stikkontakt.
 6. Hvis du starter med en kold grill kan du varme grillen først ved at tænde på medium eller høj varme i 4 - 6 minutter.
 7. Forbered og krydr dine råvarer enligt din yndlingsopskrift. Du kan spraye olie på eller duppe Grillristens overflade med olie.
 8. Vælg den temperatur du ønsker, put din råvarer på, tilslut låget og grill! Vend maden om nødvendigt.
- * At lave maden med låget på anbefales: det holder en jævn temperatur, smagen udvikler sig og du undgår stænk.
- ADVARSEL:** Glaslåget og håndtaget bliver meget varme. Brug altid ovnhandsker.

Udtagning af den elektriske ventilator

Hvis du skal gøre Hovedenheden grundigt ren med vand og sæbe, skal den elektriske ventilator tages af. Når den skal sættes på igen skal du sørge for at den to-grenede forbindelse bliver indført i beholderen.

ADVARSEL: Tag stikket ud af stikkontakten inden udtagning af ventilatoren. Bladene er skarpe - vær forsigtig ved udtagning og isætning.

1. Vend Hovedenheden på hovedet.
2. Glid Ventilatorbeskytteren til siden og fjern.
3. Løft Ventilatoren ud af Hovedenheden. Hvis den sidder fast kan du presse lidt på ventilatorgrenene for at trykke Ventilatoren ud.



At skifte mellem Grillrist og Grillplade

Brug to hænder når du skal løfte Grillrist eller Grillplade fra Power Smokeless Grill. Hold på de to metalhåndtag på hver side af pladen. Løft opad.

OBS.: Hvis Power Smokeless Grill har lige været brugt til madlavning er risten eller pladen og

håndtagene meget varme. Brug ovnhandsker. Brug to hænder til at montere den nye plade/rist. Hold på hver side af pladen/risten og læg den jævnt ovenpå Varmeelementet og slip håndtagene.

Brugervejledning

Tips

- Pas på at ikke overføre bakterier fra råt kød til tilberedt kød. Brug separat køkkengrej til råt og tilberedt kød.
- Marinér kød i en tæt tilsluttet beholder, der ikke er af metal. Vend en gang imellem og husk at komme kød som marinerer i køleskabet.
- Marinade der skal bruges som en sovs sammen med det tilberedte kød skal varmes i en separat pande og bringes til kogepunktet for at eliminere faren for bakterievækst.
- På samme måde som stænk på komfuret fra en stegepande, kan madvarer med højt fedtindhold som f.eks. bacon og pølser stænke. Beskyt køkkenbordet.
- For at opnå de bedste resultater skal du forstee kylling med ben, ribben, rå, røget eller urøget pølser. Hvis du undlader at gøre dette kan visse kødprodukter bliver alt for brune udvendigt inden de er tilberedt hele vejen igennem.
- Brug kun køkkenredskaber som ikke er af metal så du undgår at skrabe belægningen af den non-stick overflade. Skær ikke maden på grillristen eller grillpladen med skarpe redskaber.
- Brug ikke ståluld eller andre metaliske svampe. De kan forårsage dybe ridser. Skyld grundigt og tør af med det samme med et blødt viskestykke.

Madlavning

Råvare	Tid	Kernetemperatur	Klar når
Fisk	12-15 min. (tykkelse 2,5 cm)	70°C	Kødet er igennemsigtig og fast
Rejer	2-4 min. på hver side	70°C	Rejerne er uigennemsigt
Kyllingelår	30-40 min.	80°C	Klar saft løber fra
Kyllingevinger	20-25 min.	80°C	Klar saft løber fra
Kebab	12-15 min.	-	Efter din egen smagt
Steak/Bøf	3-9 min. på hver side	60°-75°C	Efter din egen smag
Koteletter	20-25 min.	70°C	Kødet ikke er lyserødt
Burger	10-15 min.	70°C	Efter din egen smag
Pølser	15-25 min.	70°C	Kødet ikke er lyserødt
Bacon	1-2 min. på hver side	-	Sprød

- Brug en stegetermometer til at kontrollere kernetemperaturen.
- Tilberedningstiderne er afhængige af tykkelsen af de forskellige råvarer samt dine personlige smag præferencer.
- Råvarerne kan grilles på maksimum temperatur, men visse råvarer behøver lavere temperatur. Lav varme holder også maden varm efter den er tilberedt.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som det skal:

- Tjek at stikproppen er tilsluttet stikkontakten.
- Tjek at strømkablen er tilsluttet Varmeelementet.
- Tjek at du har sat temperaturen over 50°C.
- Enheden har måske problemer med at drage nok strøm fra udtaget. Prøv at flytte til en anden stikkontakt.
- Hvis dine råvarer er under- eller overtilberedte kan du justere tiden og temperaturen.
- Hvis Ventilatoren ikke virker, kan det være fordi din enhed ikke er ordenligt samlet/monteret. Skil den ad og sæt Ventilatoren på igen.

Vedligeholdelse

- Inden rengøring af enheden, skal stikket tages ud af stikkontakten. Strømkablen kan tørres af med en fugtig klud om nødvendigt.
- Lad apparatet afkøle helt inden rengøring. Grillristen, Drypbakken, Opsamlingsbakken og Glaslåget kan puttes i opvaskemaskinen på den nederste skuffe eller kan vaskes op i hånden. Hovedenheden kan håndopvaskes med en varm, fugtig klud og en mild opvaskemiddel. Hvis Hovedenheden skal rengøres mere grundigt, skal du tage Ventilatoren af.
- Efter hver brug skal grilloverfladen rengøres. For at fedtstoffer ikke skal dryppe uden for Hovedenheden skal du huske at sætte apparatet på en jævn, flad overflade og sørg for at Drybakken er helt fri for madrester.
- Brug ikke den grønne side af opvaskesvampen eller andre skuremidler. Anvend en nylon børste eller en svamp.
- Alt andet vedrørende vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret service repræsentant.

Kundeservice:

Tel: 70 333 999

Man-fre: 08.00-18.00

E-Post: help-dk@tvins.com

Säilytä ohjeet - Ainoastaan kotikäyttöön

Ennen kuin aloitat

On tärkeää että luet koko käyttöohjeen läpi, jotta olet tietoinen laitteen ominaisuuksista ja perusvarotoimista.

Noudata varovaisuutta aina sähkölaitteita käyttäessäsi.

Älä käytä Power Smokeless Grilliä™ ennen kuin olet lukenut käyttöohjeen huolellisesti.

Tärkeät turvatoimet

Huomioi aina nämä perusvarotoimet käyttäessäsi sähkölaitetta:

- ÄLÄ KOSKAAN UPOTA johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi. Älä huuhtele hanan alla.
- VÄLTÄÄKSESI SÄHKÖISKUN, ÄLÄ LAITA mitään nesteitä laitteen pääyksikön päälle.
- Laitteessa on kolmikantainen pistoke. Tämä pistoke sopii vain yhdellä tavalla polarisoituun rasiaan. ÄLÄ MUOKKAA pistoketta millään tavalla.
- VARMISTA, että laite on kytketty pistorasiaan.
- Ruokaa valmistaessa laitteen sisäinen lämpötila nousee korkeaksi. VÄLTÄÄKSESI HENKILÖVAHINKOJA, älä koskaan aseta käsiä laitteen sisään ennen kuin se on täysin jäähtynyt.
- Laitetta saa käyttää vain henkilö, joka on saanut opastuksen laitteen turvalliseen käyttöön ja ymmärtää siihen liittyvät riskit. EI LASTEN KÄYTTÖÖN.
- Ruuanlaitossa ÄLÄ ASETA laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 15 cm väliä laitteen ja muiden tavaroiden välille. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- ÄLÄ KÄYTÄ laitetta, jos sen johto/pistoke, paistolaatta, parila tai valumisastia on vahingoittunut, jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudonnut tai vaurioitunut jollain tavalla.
- ÄLÄ ASETA laitetta hellan päälle.
- ÄLÄ KÄYTÄ ulkona.
- Jos johto on vahingoittunut, SE TULEE VAIHTAA VÄLITTÖMÄSTI, joko valmistajan tai ammattilaisen toimesta, välttääksesi vahingon.
- Pidä laite ja sen johto LASTEN ULOTTUMATTO-MISSA aina käytön aikana ja jäähtymisprosessin aikana.
- PIDÄ LAITTEEN JOHTO KAUKANA kuumista pinnoista. ÄLÄ KYTKE johtoa tai käytä laitetta kosteilla käsillä.
- ÄLÄ KOSKAAN KYTKE laitetta ulkoiseen ajastimeen tai kaukosäädettävään järjestelmään.
- Lyhyt virtajohto (tai irrallinen virtajohto) vähentää riskiä johtoon takertumiseen tai kompastumiseen pidempään johtoon verrattuna. ÄLÄ KOSKAAN käytä jatkojohdon kanssa.
- ÄLÄ KÄYTÄ laitetta helposti syttyvien materiaalien päällä tai lähellä, kuten pöytäliinojen tai verhojen ääressä.
- ÄLÄ KÄYTÄ Power Smokeless Grilliä mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin tässä käyttöohjeessa kerrottuun.
- ÄLÄ KOSKAAN JÄTÄ laitetta ilman valvontaa.
- KÄYTÄ PATALAPPUJA kun käsittelet laitteen kuumentuvia osia tai jos kosket kuumiin pintoihin.
- Jos laite muodostaa mustaa savua, KYTKE SE POIS VIRTALÄHTEESTÄ VÄLITTÖMÄSTI ja odota, että savuaminen loppuu, ennen kuin poistat grillin sisältöjä.
- Käytä laitetta aina tasaisella ja palamattomalla alustalla.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Käyttö myyntiesittelyissä tai mainonnassa on kielletty.
- Jos Power Smokeless Grilliä käytetään väärin tai väärässä ympäristössä, takuu mitätöityy, eikä valmistajaa voida pitää vastuullisena vahingoista.
- Kytke laite aina pois päältä käytön jälkeen.
- Anna laitteen viiletä vähintään 30 min. ennen käsittelyä, putsausta tai säilytystä.
- Lasikansi ja kahva kuumenevat huomattavasti, joten käytä aina patalappuja.

Säilytä nämä käyttöohjeet – vain kotikäyttöön

Sähkövirta

Jos sähköpiiri ylikuormittuu muiden laitteiden takia, laitteesi ei toimi kunnolla. Laitetta pitää käyttää sille tarkoitetulla sähkövirralla.

Sammutustoiminto

Voit milloin tahansa manuaalisesti kytkeä laitteen pois päältä painamalla Virtanäppäintä.



Varoitus!

- Älä käytä laitetta ilman grilli- tai paistoalustaa.
- Älä aseta kantta laitteen päälle ilman grilli- tai paistoalustaa.

Sähkömagneettiset kentät

Tämä laite täyttää kaikki sähkömagneettisia kenttiä koskevat standardit. Laitetta voidaan käyttää turvallisesti nykypäivän tieteellisen näytön perusteella, jos sitä käsitellään asianmukaisesti ja tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

Laitemäärytykset

Mallinumero	Virtalähde	Nimellisteho
PG-1500	AC 120V	60Hz 1500W

Osat ja lisätarvikkeet



TÄRKEÄÄ! Paistoalusta vaihtelee malleittain.

HUOMAA: Pura koko pakkauksen sisältö. Sisältö voi vaihdella mallista riippuen. Poista kaikki läpinäkyvät tai suojaavat kalvot osista ennen käyttöä.

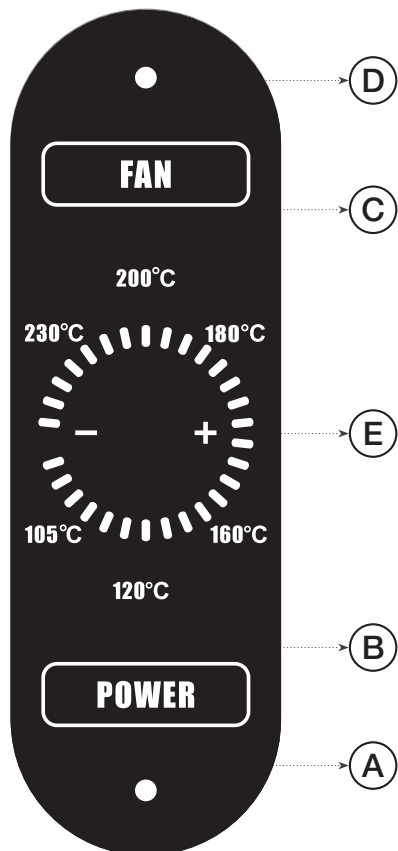
HUOMAA: Varmista, että tuotteesi sisältää kaikki tilaamasi osat (jotkut lisätarvikkeet voidaan myydä erikseen). Tarkista kaikki osat huolellisesti ennen käyttöä. Jos jokin osa puuttuu tai on viallinen, älä käytä tuotetta. Ota yhteyttä toimittajan asiakaspalvelunumeroon, jonka löydät käyttöohjeen takaa.

HUOMAA: Tämä laite on suunniteltu ja valmistettu vähentämään savua ja näkyvää höyryä, jota ilmenee grillauksen yhteydessä. Voidaan käyttää sisätiloissa.

Varoitus!

Odota, että kaikki osat viilenevät kunnolla, ennen kuin purat laitteen. Käytä aina patalappuja ruokaa valmistaessa.

Ohjauspaneelin käyttö



1. Kytke virtajohto (3) pistorasiaan. LED-valo (A) alkaa vilkkumaan.
2. Valitse Virtanappi (B) ja led-valo (A) palaa.
3. Valitse Tuuletin-painike (C). Tuuletin käynnistyy ja tuulettimen led-valo (D) syttyy. HUOMAA: Tuulettimen tulee olla päällä koko grillauksen ajan, estääkseen rasvan kertymistä.
4. Käytä Lämpötilanuolia (E) säätääksesi ruuanlaiton lämpötilaa (100°C - 230 °C) HUOMAA: Voit nostaa tai laskea lämpötilaa milloin vain ruoanlaiton aikana. Pitääksesi ruuan lämpimänä, aseta lämpötila 100°C -120°C välille.
5. Käytä Lämpötilanuolia (E) säätääksesi ruuanlaiton lämpötilaa (100°C - 230°C) HUOMAA: Voit nostaa tai laskea lämpötilaa milloin vain ruoanlaiton aikana. Pitääksesi ruuan lämpimänä, aseta lämpötila 100°C -120°C välille.

ERIKOISOMINAISUUDET

- Smokeless Grill sisäänrakennetulla tuulettimella.
- Silikonieristetty kansi
- Lämpenee nopeasti ja säilyttää tasaisen lämpötilan
- Konepestävät osat, helppo puhdistaa
- Lämpenee 230 Celcius asteeseen
- Tarttumaton pinnoite

Yleiset käyttöohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, etiketit ja tarrat.
- Pese lasikansi, tarttumaton grillialusta, valumisastia sekä keräysastia käsin lämpimällä saippuvedellä.

- Pyyhi Perusyksikkö ulkoa ja sisältä puhtaalla, kostealla pyyhkeellä. ÄLÄ KOSKAAN pese tai upota lämmitysyksikköä, sähköistä tuuletinta tai perusyksikköä veteen tai mihinkään nesteeseen.
- Viimeisenä vaiheena lämmitä laitetta muutama minuutti polttaaksesi mahdolliset jäämät pois.

Power Smokeless Grillin käyttö

1. Aseta laite tasaiselle ja lämpöä kestäväälle alustalle.
2. Kasaa laite.
3. Lisää 2 kuppia vettä keräysastiaan.
4. Jätä reiluitä tilaa laitteen ympärille, jotta ilma pääsee kiertämään tehokkaasti.
5. Aseta virtajohto pistorasiaan.
6. Jos laite on kylmä, voit esilämmittää sitä keskitasolla tai korkealla lämmöllä 4-6 minuutin ajan.

7. Valmista ja mausta ruokasi lempireseptiesi mukaan. Voit suihkuttaa tai levittää paistialustalle ruokaöljyä.
8. Valitse lämpötila, aseta ruoka ja laita kansi* paikalleen, ja grillaa makusi mukaan. Käännä ruokaa tarvittaessa.

*Lasikannen käyttö on suositeltavaa, sillä se säilyttää lämpötilan ja maun, ja estää roiskeet.

VAROITUS: Lasikansi ja kahva kuumenevat. Käytä aina patalappuja.

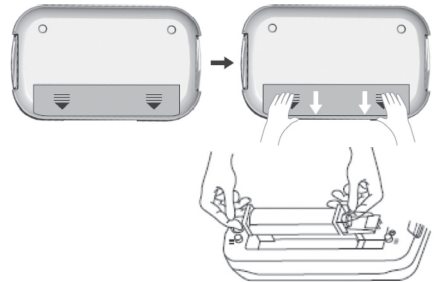
Sähköisen tuulettimen poistaminen

Jos puhdistat perusyksikön perusteellisesti vedellä ja puhdistusaineella, poista aina sähköinen tuuletin.

Kun asetat tuulettimen takaisin, varmista aina, että kaksiosainen piikkikytkentä menee rasiaan.

VAROITUS: Irrota virtajohto perusyksiköstä ennen tuulettimen poistoa. Tuulettimen siivet ovat terävät; käytä varovaisuutta poistaessasi ja uudelleenasettaessasi tuuletinta.

1. Käännä perusyksikkö ympäri.
2. Liu'uta ja poista tuulettimen suoja.
3. Nosta tuuletin perusyksiköstä. Voit joutua painamaan tuulettimen piikkejä, jos tuuletin ei nouse helposti.



Grillausalustan ja paistotalustan vaihto

Poistaaksesi grillialustan tai paistotalustan käytä molempia käsiä pitääksesi kiinni kahdesta metallikahvasta alustojen molemmiin puoliin. Nosta suoraan ylös ja poista alusta Power Smokeless Grillistä.

HUOMAA: Jos laitetta on käytetty ruuanvalmistuk-

seen, alusta sekä kahvat ovat kuumat. Käytä patalappuja nostaaksesi alustan.

Asettaaksesi uuden alustan käytä molempia käsiä metallikahvoihin ja aseta alusta tasaisesti lämmityselementin päälle ja päästä irti kahvoista.

Yleiset käyttöohjeet

Vinkit

- Käytä erillisiä lautasia ja välineitä raa'an ja kypsennetyn lihan kanssa. Näin vältät bakteerien leviämisen raa'asta lihasta kypsään.
- Marinoi aina ruoka hyvin suljetussa astiassa ja käännä ruokaa astiassa välillä. Laita liha aina jääkaappiin marinoitumaan.
- Jos käytät ylimääräistä marinadia kastikkeena kypsennetylle ruoalle, lämmitä ja kiehauta se ensin pannulla välttääksesi bakteerien leviämisen.
- Suojaa keittiötasoa roiskeilta, samoin kuin paistinpannua käyttäessä.
- Ennen grillausta esivalmista luita sisältävät ruuat ja raakamakkarat. Ilman esivalmistusta nämä lihat saattavat ylikypsyä pinnalta ennen kuin ne ovat kypsiä sisältä.
- Estääksesi laitteen naarmuuntumista, älä käytä kuin metallisia välineitä. Välttääksesi paistoalustan paistoalustan naarmuntumisen, älä leikkaa ruokaa paisto- tai grillialustalla haarukoilla tai veitsillä.
- Älä puhdista teräsvillalla tai metallisilla sienillä. Nämä naarmuttavat pintaa. Huuhtelee kunnolla ja puhdista pehmeällä pyyhkeellä.

Valmistusajat-taulukko

Ruoka	Aika	Sisäinen lämpötila	Valmista kun
Kala	12-15 min. (2,5 cm paksu)	70°C	Kiiltävä/Rapeat reunat
Katkarapu	2-4 min. (per puoli)	70°C	Kiiltävät & punaiset sivut
Kanankoipi	30-40 min.	80°C	Neste on kirkasta
Kanansiivet	20-25 min.	80°C	Neste on kirkasta
Vartaat	12-15 min.	-	Oman maun mukaan
Pihvi	3-9 min. (per puoli)	60°-75°C	Oman maun mukaan
Porsaankyljys	20-25 min.	70°C	Oman maun mukaan
Hampurilainen	10-15 min.	70°C	Oman maun mukaan
Makkara	15-25 min.	70°C	Liha ei ole vaaleanpunaista
Pekoni	1-2 min. (per puoli)	-	Rapea

- Käytä lihalle tarkoitettua lämpömittaria tarkistaaksesi sisäisen lämpötilan
- Paistoajat ovat viitteellisiä ja vaihtelevat ruoan paksuuden ja omien mieltymysten mukaan. Ruoat voidaan valmistaa maksimilämpötilalla.

Voit käyttää alhaisempaa lämpötilaa tiettyjen ruokien kanssa. Matala lämpötila pitää ruoat lämpimänä, kun ne ovat kypsennetty.

Käyttöongelmat

Jos laite ei toimi kunnolla:

- Varmista että virtajohto on kytketty pistorasiaan.
- Varmista että virtajohto on kiinnitetty kunnolla lämmityselementtiin.
- Varmista että lämpötila on asetettu yli 48 asteeseen.
- Laite ei saa mahdollisesti tarpeeksi virtaa pistorasiasta. Vaihda virtajohtoa pistorasiaan, jossa ei ole muita laitteita kytkettynä.
- Jos ruoka on raakaa tai ylikypsää, vaihda paistoaikaa tai lämpötilaa.
- Jos sähköinen tuuletin ei toimi, laitetta ei ole ehkä koottu oikein. Pura laite ja kasaa uudelleen.

Laitteen hoito ja puhdistaminen

- Ennen puhdistusta, varmista, että virtajohto on irti pistorasiasta. Jos tarpeellista, pyyhi johto kostealla liinalla.
- Anna laitteen viilentyä ennen puhdistusta. Paistoalusta, valumisastia, keräysastia ja lasikansi voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin. Perusyksikkö voidaan pestä käsin lämpimällä ja kostealla pyyhkeellä sekä miedolla puhdistusaineella. Tarkempaa puhdistusta varten, poista sähköinen tuuletin perusyksiköstä.
- Pese aina paistoalusta jokaisen käyttökerran jälkeen poistaaksesi kertyneen rasvan. Pidä laite tasaisella pinnalla varmistaaksesi, ettei rasva valu laitteesta ja että valumisastia on aina puhdas.
- Älä käytä kovia tai hankaavia puhdistusvälineitä laitteeseen. Jos mahdollista käytä nylonharjaa tai muovista hankaustyynyä.
- Laitteen huolto tulee suorittaa valtuutetun huoltohenkilön toimesta.

Asiakaspalvelu:

010 3236 808
Ma-Pe 09.00 – 16.00

help-fi@tvins.com