

Användarinstruktion för stekhällar

Användarinstruktion, Säkerhetsföreskrifter och Garantivillkor för GrillSymbols stekhällar av modellerna:

GS 960, GS 960 inox, GS 915, GS 720, GS 720 inox, GS 675, GS 580, GS 580 inox, GS 460, GS 460 inox

OBSERVERA att det är användarens skyldighet att läsa igenom användarinstruktionen.

De ovannämnda hållarna är avsedda att eldas med Gasol och får endast användas utom- hus.

Säkerhetsföreskrifter:

- Panna med tänd brännare får inte lämnas oövervakad.
- Barn får inte använda utrustningen.
- Utrustningen är endast avsedd för utomhusbruk.
- Utrustningen är avsedd för specifikt bruk.
- Pannan blir mycket het vid användning och kan ge brännskador
- Förflytta aldrig gasolflaskan eller utrustningen under användning.
- Vid förflyttning, betänk att pannan INTE är monterad utan LÖS.
- Var speciellt försiktig med den lösa pannan om anläggningen har hjul.
- Demontera aldrig komponenter från en igångvarande enhet.
- Förvara inte brandfarligt material nära igångvarande enhet.
- Gasolbrännaren får endast repareras av auktoriserad verkstad.
- Stäng alltid gasolflaskans och brännarens reglage efter användning
- Om du känner gaslukt – stäng reglagen omedelbart.
- Använd aldrig en tekniskt defekt utrustning.
- Förvara inte gasolflaskan i direkt solljus.
- Gasolslangen bör bytas vartannat år.
- Vid uppmontering av hållarna skall benens infästningsbultar alltid dras åt.

Tekniska specifikationer, beståndsdelar:

1. 3-5 mm pannor.
2. 1-3 ringad gasolbrännare.
3. Stödstrukturen i vindskyddet är rostfritt stål.
4. Ben, 3 stycken
5. Gasslang, 1,2 m.
6. Reduktionsventil, 30 mbar, SWE standard.
7. Slangklämmare, 2 stycken.

Tändning och användning:

1. Kontrollera att det finns gasol i flaskan.
2. Kontrollera att reduktionsventilen är korrekt monterad på gasolflaskan.
3. Använd reduktionsventil 30 mbar med max kapacitet 1 kg/h.
4. Kontrollera att reduktionsventilens anslutningstätning är oskadd.
5. Kontrollera att alla anslutningar sitter korrekt och tätt.
6. Kontrollera först att brännarreglagen står i " OFF" och öppna därefter gasolflaskans reglage.
7. Öppna brännarens reglage i enlighet med markeringarna.
8. Tryck in knappen för elektrisk tändning.
9. Om brännaren inte tänds, stäng reglaget på gasolflaskan, låt gasolen i brännaren spridas ut och gör ett nytt försök om ett par minuter.

Stekhällens temperatur:

1. Med gasolbrännarens reglage fullt öppna kommer stekhällens temperatur snabbt att uppnå en yttemperatur på över 300 C i mittpartiet och över 200 C runtom. Detta upphettningsslag används normalt endast under initialskedet eller snabb-upphettning och sällan under normal matlagning.
2. Med gasolbrännarens reglage halvöppna uppnår man ett värmeläge lämpligt för normal- men även högbelastning i avseende av mängden mat att steka.
3. Med gasolbrännarens reglage ställda i minimalläge uppnår man lätt ett värmeläge tillräckligt för små matmängder.

Beakta att temperaturerna kan komma att variera betydligt beroende på bland annat lufttemperatur, vindstyrka och den totala mängden mat på stekhällen.

Det blir dock snabbt en vana att med hjälp av brännarreglagen anpassa stekhällens temperatur till det aktuella behovet.

VIKTIGT

Instekning av den nya stekhällen:

Innan en ny stekhäll i varmvalsat stål tas i bruk för matlagning är det mycket viktigt att en korrekt inbränning och instekning görs!

Detta steg medför dels att olika industriella oljor och slaggprodukter bränns bort och ett nytt skyddande fettskikt tillförs som sedan bidrar till att ge stekhällen de goda stekegenskaper som man förknippar med t.ex gamla tiders gjutjärnspannor!

Gör så här:

Metod 1.:

Värm stekhällen på halv effekt båda ringarna, ca 15 minuter med ett tunt skikt matolja i botten, låt pannan svalna och torka sedan av oljan och eventuella avlagringar!

Upprepa sedan detta tills hela pannan förblir mörk/svart efter avsvalnande!

Metod 2.:

För ett snabbare resultat, håll pannan het under hela proceduren. Tillför ny olja eller fett från en fläsksvål (ryggister av gris) uppepade gånger och skrapa av med stålspackel och torka med tidningspapper, det luddar minst!

Låt inte pannan bli för het då du riskerar att bränna bort allt fett, även din nya instekningsyta!

Generellt ger en upphettningstid på ca 30 minuter med ett flertal infettningar/avtorkningar ett godtagbart resultat som visar sig genom att:

- Pannan förblir mörk/svart efter avsvalnande.
- Du har en bra stekyta som inte bränner vid maten du steker.
- Maten får en god smak, inte vidbränd!

Underhåll av stekhällen:

Använd **ALDRIG** diskmedel – då får du börja om från början med infettning!!!!

Rengöring av stekhällen – trots att man kan koka bort matrester med vatten rekommenderas detta inte som standardmetod eftersom man då också måste se till att förnya det skyddande fettskiktet på stekhällens yta som förhindrar uppkomsten av rost!

Ett bra sätt att rengöra pannan är därför att först avlägsna alla lösa och avskrapbara rester med hjälp av en stålskrapa/spackel! Därefter håller man ned en näve grovt salt i den varma pannan, mellanläge på brännarna.

Gammalt fett och olja kommer då att absorberas av saltkristallerna vid omrörning och kan sedan lätt avlägsnas tillsammans med saltet.

Det rekommenderas dock att regelbundet återinfetta stekhällen under uppvärmning med olja/ryggister av gris för att bibehålla optimala stekegenskaper , t.ex. en gång per månad.

Rengöring av vindskyddet:

Alla delar av vindsyddet är tillverkade av galvaniserat och sprutlackerat stål. Eventuella avlagringar, matrester, olja och fett som ansamlats på utsidan kan enkelt avlägsnas med vanligt diskmedel och sköljas av.

Rengöring av gasolbrännaren:

Brännringarna kan rengöras från lättare smuts, sot eller liknande genom avtorkning med en fuktad tygtrasa och ifall de små hålen sätts igen kan dessa enkelt rensas med en tunn metalltråd.

NB: PÅ GRUND AV TURBULENT LUFTTILLFÖRSEL SOM STARK VIND ELLER PLÖTSLIGA TRYCKFÖRÄNDRINGAR KAN GASOLBRÄNNAREN BAKTÄNDA GENOM INLUFTSÖPPNINGARNA UNDER KONTROLLBOXEN OCH DU HÖR ETT KRAFTIGT BRUSANDE MISSLJUD SAMTIDIGT SOM FLAMMOR KAN UPPTÄDA INUNDER KONTROLLBOXEN.

STÄNG DÅ OMEDELBART AV GASOLTILLFÖRSELN PÅ DIN GASOLTUB OCH DÄREFTER SAMTLIGA REGLAGE TILL OFF. VÄNTA I 30 SEKUNDER OCH STARTA DÄREFTER OM SYSTEMET PÅ NORMALT SÄTT.

Felsökningsschema:

Fel:	Orsak:	Gör så här:
Gaständningen fungerar inte: ingen gnista.	Batteriet i tändsystemet är tomt.	Sätt i ett nytt batteri..
Gaständningen tänds inte trots gnista.	Gasolreglagen är inte öppna	Kontrollera gasolreglagen. Se avsnittet: " Tändning och användning" I Användarinstruktionen.
Gaslågan tänds inte eller slocknar oavbrutet	Felanvändning, alltför stark vind eller tom gasolflaska.	I händelse av mycket stark vind, sök lä eller använd tält som skydd!
Gasollågan är gul	Gasolen i flaskan håller på att ta slut eller smuts har kommit in i brännarens ventiler.	Kontrollera gasolmängden i flaskan. Kontrollera att gasolflaskan innehåller gasol. Kontrollera brännarreglages ventiler som sitter rakt under reglagekåpan. Avlägsna smuts vid behov.
Stekhällen instabil på sina ben.	Benens infästningsbultar inte åtdragna.	Dra åt bultarna

Garanti:

1. Utrustningen och dess delar har en 24 månaders tillverknings- och materialgaranti. Garantin är endast giltig mot uppvisande av de ursprungliga köpehandlingarna.

2. Garantin omfattar inte utbildning, underhåll, rengöring återställande av produkten till nyskick eller eliminering av fel förorsakade av felaktig användning.

3. Garantien omfattar inte heller normalt slitage av utrustningen, rostangrepp eller konsekvenser av felaktig roståtgärning eller obetydliga repor uppkomna vid användning.

4. Om fel på produkten eller dess delar uppstår under garantperioden skall säljaren i första hand kontaktas.