Dokumentation & Bruksanvisning Stekhäll

ANVÄNDNING

OBS! Denna utrustning får endast Brukas av utbildad personal. Utrustningen är avsedd för professionell matlagning och annan tillämpning av utrustningen är direkt felaktig. Mkab Storkök frånsäger sig allt ansvar om enheten används felaktigt

- Stekhällen är endast avsedd för stekning och grillning och skall ej användas som spis eller spishäll för kastruller, stekpannor och dylikt.

Kontrollera att allt emballage har avlägsnats före användning.

Rengör noga de ytor som kommer i kontakt med mat.

Att sätta på hällen

Börja med att; **STARTA FLÄKTEN PÅ TIMERN INNANFÖR DÖRREN**

0	AV	
50 C	Lägsta temperatur	
100-200 C	Medeltemperatur	**Varmhållning ca. 75 C**
300 C	Högsta temperatur	**Stekning ca. 225 C**

För att sätta på hällen, vrid vredet till önskad tillagningstemperatur. Grön lampa indikerar att enheten är påslagen

- Tänk på att stänga av hällen eller att hålla den på låg värme när den inte används för att spara miljö, värme och förbättra ekonomin. Om detta ej efterlevs förkortas stekhällens livslängd

Att stänga av hällen

För att stänga av hällen, vrid vredet till avstängt läge, 0. Lamporna släcks

- Stekhällarna är försedda med en säkerhetstermostat som automatiskt bryter strömmen när temperaturen överstiger den maximalt tillåtna.

SKÖTSELANVISNING

Generella anvisningar

- Rengör de rostfria ytorna dagligen med milt rengöringsmedel (utan slipmedel) och vatten. Torka av noggrant. Använd inte stålull eller produkter som innehåller klorin. Använd inte vassa redskap som kan repa eller skada ytorna

OBS! Högtrycksspola inte enheten. El-ansluten enhet får ej spolas med vatten

- Om det uppkommer rost kan det bero på misskötsel eller användning av för starka rengöringsmedel. Vid rester och brända fläckar, använd hett såpvatten och skura därefter rent med hett vatten och torka med mjuk duk

Rengöring av hällen

- Hällen ska rengöras varje dag efter användning
- Se till att hällen är avstängd.
- Rengör stålhällen med stekbordskrapan eller stålborste
- Kromhällen rengörs med vatten och mjuk borste När hällen är ca 100-150 C, häll på lite vatten eller is och skura med mjuk borste
- Eftretorka båda hällarna med torr trasa

Tips! När stålhällen är rengjorts och den inte skall användas inom den närmaste tiden bör den smörjas med vegetabilisk matolja. Detta gäller ej kromade hällar.

- Daglig rengöring av hällen gör att framtida komplikationer kan undvikas.