

EL.PRO

GRILLI KERAAMISELLA PAISTOPARILALLA

ASENNUSOHJEET

Laitteen tyyppikilpi sijaitsee virtajohdon lähellä ilmoittaen laitteen syöttötehon ja jännitearvon. Laitteen sähkökytkentä on suoritettava valtuutetun sähköasentajan toimesta.

Tarkasta ennen laitteen kytkentää, että:

- Käytettävä päävirransyöttö ja sähköjärjestelmä soveltuvat laitteen käyttöä varten. Kuormitus on ilmoitettu laitteen tyyppikilvessä.
- Järjestelmä on maadoitettu laitteen asennusmaan mukaisten lainsäädäntöä koskevien määräysten mukaisesti.
- Jos laite kytketään suoraan sähkönjakeluverkkoon ilman virtapistokkeen käyttöä, maadoitusjohdinta ei saa koskaan irrottaa kytkimestä.
- Pistorasia tai pääkytkin ovat helposti käsillä laitteen asentamisen jälkeen.
- Virtajohdon käyttöpaikan lämpötila on alle 50 °C.
- Laitteen kytkennässä on huomioitava, että keltavihreää johtoa käytetään yksinomaan maadoitusliitäntään.
- Jos virtajohto vaihdetaan, se on korvattava tyyppin H07 RNF-virtajohdolla, jonka johtimien vähimmäispoikkileikkaus on 1,5 tai 2,5 mm² (riippuen johdon pituudesta) sekä se on liitettävä riviliittimeen sopivaa johdinliitintä käyttämällä.
- Lisäksi riviliittimeen liitettävän maadoitusjohtimen täytyy olla 1 cm pitempi muihin johtimiin nähden.

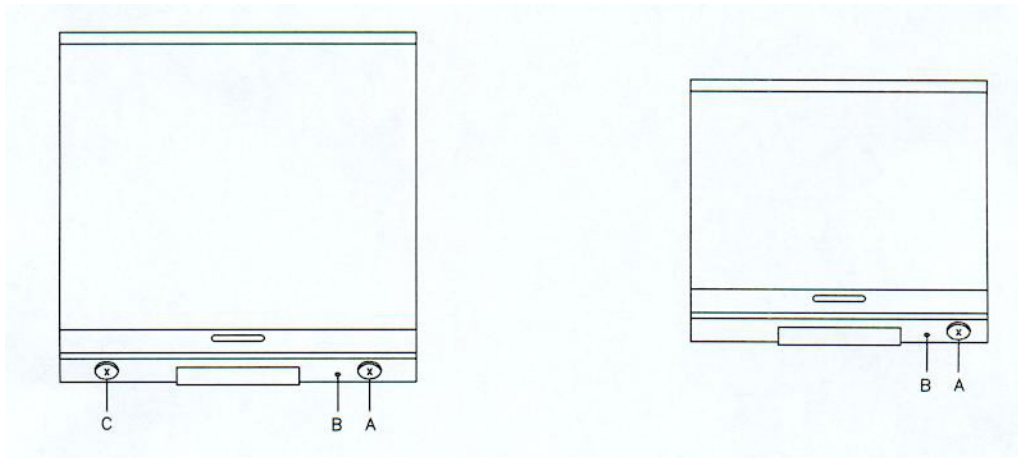
GRILLIN KÄYTTÖOHJEET

TÄRKEÄ VAROITUS ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ

- Lämpöeristysmateriaali sekä käytön aikaiset rasvajäänteet voivat muodostaa savua ja/tai höyryjä, jotka EIVÄT ole terveydelle haitallisia.
- Siksi suosittelem me, että grilli kuumennetaan ensimmäisen kerran tyhjänä maksimilämpöasetuksella enintään 10 minuutin ajan. Grillin käyttöpaikka on tuuletettava hyvin tämän ensimmäisen käyttökerran aikana.
- Ensimmäisen käyttökerran aikana paistoparilasta voi tulla pistävää hajua tai savunkäryä, joka häiväät täysin toisen tai kolmannen käyttökerran jälkeen.

KERAAMISEN PAISTOPARILAN KÄYTTÖ

Laitteessa on erikokoisia paistoalueita sekä tehopiirejä laitemallista riippuen. Huomioi, että lähes kaikkien keraamisten parilamallien käytettävissä oleva alue on noin 1 cm etäisyydellä laitteen reunasta. Lämpösäteilyalueet käynnistyvät muutaman sekunnin kuluttua ja ne ovat säädettävissä edessä olevaa säätönuppia käyttämällä. Aloita ruoanvalmistus säätämällä säätönuppia maksimilämpöasetukselle. **Kun paistoparila on saavuttanut halutun lämpötilan, säädä säätönuppia alemmalle lämpöasetukselle, sekä aseta valmistettava ruoka suoraan parilalle.**



A – Ensisijaisen paistoalueen säätönappi:

asetus 0 = POIS PÄÄLTÄ
 asetus 1 = minimilämpö
 asetus 6 = maksimilämpö

B – Paistoalueen merkkivalo:

palaa, jos yksi kin paistoalueista on käytössä.

C – Toisen paistoalueen säätönappi:

kuten edellä, jos käytössä on kaksoispaistoalue:
 Katso myös seuraava huomautus

HUOMAUTUS KOSKIEN TOISTA PAISTOALUETTA: säätönupin kääntäminen aktivoi yhden paistoalueen, säätönupin kääntäminen asetukselle "6" aktivoi myös toisen paistoalueen. Tässä kohdassa molempien alueiden lämpöasetusta voi säätää samaa säätönappia käyttämällä. Sammuta laite kääntämällä säätönappi asentoon "0". Säätämällä säätönappia lämpöasetusten "1" - "6" välillä, voit käyttää ainoastaan ensisijaista lämpöaluetta niin kauan, ennen kuin suoritat ylläkuvatut toimenpiteet uudelleen.

Laitteessa on varoitusmerkkivalo, joka ilmaisee paistoalueen toiminnallisuudesta.

Keraamisten paistopariloiden paras ominaisuus on niiden lämpenemisnopeus. Tämän takia parilaa ei tarvitse jättää päälle pitkäksi ajaksi vaan se voidaan kytkeä päälle tarvittaessa tai pitää se päällä minimiasetuksella (asetus "1").

Parilaa ei saa jättää päälle jos sitä ei käytetä. Tämä ohje koskee erityisesti maksimilämpöasetusta, (poikkeuksena ensimmäisen käyttökerran aikana), jolloin parilassa ei ole lämpöä absorboivia ruokia.

Nämä ohjeet ovat tärkeitä, koska niiden noudattaminen alentaa lämpöhukkaa sekä energiankulutusta varmistaen parhaan mahdollisen laitteen käytön.

TÄRKEÄÄ: Huomioi, että parilan pinta on kuuma vielä sen käytön jälkeenkin vaikka se on kytketty pois päältä (jäähdytys). Vältä tämän takia koskettelemasta pintoja käsilläsi ja pidä lapset laitteen ulottumattomissa!!!

VAROITUS: Parilan keraaminen pinta on kestävä mutta ei särkymätön. Se voi vahingoittua kovista iskuista sekä terävien esineiden putoamisesta sen päälle. Jos keraaminen pinta vaurioituu, siihen tulee halkeamia tai säröjä, LOPETA LAITTEEN KÄYTTÄMINEN välittömästi ja ota yhteys jälleenmyyjäsi.

GRILLIN HUOLTO JA PUHDISTUS

TÄRKEÄÄ IRROTA LAITTEEN VIRTAPISTOKE ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen suorittamista laitteessa.

Keraamisen parilan pitkän käyttöiän varmistamiseksi on sen säännöllinen puhdistus tärkeää seuraavia suosituksia noudattamalla:

- Ruostumattomat teräsosat ovat puhdistettava tarkoitukseen soveltuvalla kaupallisesti saatavalla yleispuhdistusainella (EI HANKAAVA puhdistusaine). Älä käytä fluoria sisältäviä aineita, kuten valkaisuaineita tai happoja jne.
- Kromatut osat ovat puhdistettava käyttämällä vedellä ja saippualla / ei-syövyttävällä nestesaippualla kostutettua liinaa.
- Keraamisella lasipinnalla olevat tahrat tai ruokajäänteet on poistettava nopeasti mielellään parilan ollessa vielä lämmin (varo polttamasta itseäsi) ja aina ennen parilan uudelleenkäyttöä. Katso lisätietoja pakkauksen mukana toimitetusta keraamisen parilan valmistajan ohjekirjasta.
- Jos tahrat ovat vähäisiä ja tuoreita, riittävä puhdistaminen voidaan suorittaa kostealla ja pehmeällä liinalla. Suuremmat likatahrat on kostutettava kevyesti vedellä (SUIHKUTA VETTÄ VAIN VÄHÄISESTI JA VARMISTA AINA, ETTÄ LAITE ON IRROTETTU VIRRANSYÖTÖSTÄ) tarvittaessa puhdistettava käyttämällä mukana toimitettua keraamisen pinnan puhdistusterää sekä tämän jälkeen pyyhittävä kostealla ja pehmeällä liinalla.

Jos edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet eivät auta, odota kunnes parila on täysin jäähtynyt käytä tämän jälkeen tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita - ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ HANKAAVIA PUHDISTUSAINEITA.

Kun puhdistustoimenpiteet ovat suoritettu, pyyhi parila kuivaksi sekä käytä keraamiselle lasipinnalle tarkoitettua hoitotuotetta, joka suojaa pintaa jättämällä ohuen kalvon pinnan päälle.

VÄLTÄ KAIKKIEN JAUHEMAISIEN PUHDISTUSAINEIDEN KÄYTTÖÄ

HUOMIO! Älä puhdistu laitetta käyttämällä juoksevaa tai suuriamääriä vettä. Vesi voi tunkeutua laitteen sisäisiin sähkö-osiin, jonka seurauksena voi olla henkilö- tai laitevahinko.
Älä valuta kylmää vettä suoraan kuumalle parilapinnalle edellä mainituista syistä johtuen.

TÄRKEÄÄ Jos laitteen käytössä havaitaan poikkeavaa toimintaa, laite on tarkastettava valtuutetun henkilöstön toimesta.

Jos laitteessa on käyttöhäiriöitä tai vikoja, vialliset osat ovat vaihdettava käyttämällä alkuperäisiä, valmistajan toimittamia varaosia.