

KÄYTTÖOHJEET PLA.NET GRILLEILLE

Hyvä asiakas,

Lue ystävällisesti seuraavat tuotteen käyttöohjeet. Voit myös ottaa yhteyttä asiakaspalveluumme, jossa asiantuntijamme auttavat sinua mielellään.

10-SÄÄNTÖÄ PARILLAGRILLIN KÄYTTÄMISEKSI OIKEIN

- 1)** Kun grilli on sytytetty käyttäen Piezo-sähkösytytintä, (tarkista edessä olevasta aukosta että polttimissa on palavalieikki) aseta lämpötila alhaiseksi muutaman minuutin ajaksi parilan tasaisenlämmön saavuttamiseksi, korota sen jälkeen lämpötila korkeaksi. Normaalissa huonelämpötilassa (15–25 °C), parila on käyttövalmis 5 - 7 minuutin kuluttua. Erittäin kylmissä olosuhteissa, parila on käyttövalmis n. 8-10 minuutin kuluttua.
- 2)** Ruoka valmistetaan 180/190° (vihannekset), 200/220° (ohut kala ja liha), 240/250° (keskipaksu/paksu liha). Helppo tapa todeta lämpötilataso: pudota muutama tippa vettä parilalle: Jos tipat haihtuvat hitaasti, levy ei ole saavuttanut haluttua lämpötilaa; jos tipat hajoavat nopeasti pieniksi tippoiksi ja haihtuvat nopeasti, lämpötila on 220 ja 250° välillä ja levy on käyttövalmis.
- 3) TÄRKEÄÄ:** Kun parila on saavuttanut halutun lämpötilan, tulee ruoanvalmistus aloittaa välittömästi, älä odota, koska levy voi ylikuumentua, ruoka palaa pohjaan ja parila mustua (samoin kuin tyhjä kattila levyllä) ja / tai materiaali vaurioitua.
- 4)** Älä paista jäätynyttä ruokaa, saavutettu tulos ei ole täydellinen sekä parila voi kärsiä lämmönvaihteluista (epämuodostumat).
- 5)** Terveellisemmän ja luonnollisemman tuloksen saavuttamiseksi älä laita öljyä tai muita rasvoja parilalle. Ruoka tarttuu aluksi parilaan, mutta pinnan ruskistuttua se irtoaa helposti. (Voit myös välittömästi irrottaa ruuan lastalla parilasta) Kun ruoka on ruskistettu, liekkiä tulee pienentää (suurta liekkiä ei enää tarvita) näin kaasua voidaan säästää. Suurena liekkiä vain tarvittaessa.
- 6)** Kaikki polttimet tulee pitää päällä vähintään pienellä lämmöllä, vaikka vain pientä parilan osaa käytettäisiin. Tämä estää "lämmitetyn" alueen lämmön katoamisen "lämmittämättömälle" alueelle.
- 7)** Laite tulee sammuttaa jos ruokaa valmistetaan keskeytyksillä. Älä jätä liekkiä päälle jos parilalla ei ole ruokaa (katso kohta 3), koska levy saavuttaa nopeasti halutun lämpötilan uudestaan.
- 8)** Kun ruoka on valmis, varmista, että liekki on sammunut polttimista edestä olevan aukon kautta.
- 9)** Poista öljy/rasva edessä olevasta rasvakaukalosta käyttämällä sopivia käsineitä, kun parila on jäähtynyt. Varmista, että se on jäähtynyt.
- 10)** Puhdista parila vain sen ollessa kylmä käyttämällä tavallisia puhdistusaineita, lämmintä vettä tai erityistä rasvanpoistoainetta grilleille / parilalle (katso "**Clean Planet-puhdistusaine**"). Älä käytä jäätä parilojen puhdistamisessa (materiaalin vaurioitumisvaara).

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

Sammuta laite seuraavalla tavalla:

- a) Käännä liekin säätönuppi pois päältä;
- b) Kaasugrillit: Suljekaasupullo paineenaleantimesta tai kierrä kaasuventtiili täysin kiinni.

Sähkögrillit: Sulje laite sekä irrota laite virtalähteestä.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

GRILLIN PUHDISTAMINEN

PLA.NET grillit on valmistettu ruostumattomasta teräksestä eivätkä vaadi erikoishoitoa. Niitä voidaan säilyttää ulkona. Suosittelemme kuitenkin joiden yksinkertaisten toimintojen suorittamista laitteen pitämiseksi tehokkaana;

- pidä grilli aina puhtaana
- varusta grilli suojakuvulla parilojen pitämiseksi puhtaana
- peitä grilli ja vaunu suojahupulla lian kerääntymisen estämiseksi sekä grillin suojaamiseksi säältä, etenkin meriympäristössä (suolainen ilma voi vaurioittaa pintoja). PLA.NET tarjoaa erilaiset suojakuvut grilleille / vaunuille (katso PLA.NET lisävarusteet).

Korkealaatuisten materiaalien ansiosta mitään säännöllistä huoltoa ei tarvita: Säännöllinen puhdistus riittää pitämään grillin ja materiaalit toimintakunnossa. Nostamalla parilaa voit tarkastaa polttimet sekä sytytysjärjestelmän: Tarkasta säännöllisesti varmistaaksesi että ruokajäämät tai pöly eivät tuki sytytyslaitteita tai polttimia. Poista lika polttimista varovasti. Jos grilli ei syty, tarkista että Piezo-sytyttimen patterissa on virtaa (tarvittaessa vaihda patteri). Ruostumattomat teräsosat ja parilat voidaan puhdistaa PLA.NET:n puhdistus- ja huoltotuotteilla.

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN PUHDISTAMINEN

Suosittellemme **CLEAN INOX** -puhdistusainetta grillin ruostumattomien teräsosien puhdistamiseen: Tämä on erikoispuhdistusaine ruostumattomalle teräkselle, joka poistaa lian tai rasvatahrat pinnoilta, rungosta, suojakuvulta ja vaunusta. Tehokkaana rasvanpoistajana, **CLEAN INOX** ei jätä juovia tai jäämiä, sitä voidaan käyttää myös muilla pestävillä pinnoilla, kuten rst-kaapit ja lasipinnat.

Se on saatavissa 750 ml suihkepullona.

PLA.NET:n tuotteet ovat kestäviä valmistettuna korkealaatuisista materiaaleista, jotka noudattavat toiminnallisia standardeja. Noudata alapuolella kuvattuja käyttö- ja kunnossapito-ohjeita ruostumattoman teräsgrillin pitämiseksi käyttökunnossa pitkän aikaa.

HUOMIO

a) ÄLÄ KÄYTÄ seuraavia tuotteita ruostumattomilla teräsosilla:

- Valkaisuainetta tai sitä sisältäviä aineita (voivat syövyttää ruostumatonta terästä);
- Vetykloorihappoa tai klooria sisältäviä tuotteita (voivat syövyttää ruostumatonta terästä);
- Syövyttäviä aineita;

b) SUOLA, KALKKIJÄÄMÄT tai HAPPO (kahvi, viini, tuoremehu, tomaattikastike, sitruunamehu jne.) poista välittömästi ruostumattomien pintojen tahraantumisen estämiseksi.

c) Puhdista UIMA-ALTAIDEN tai MEREN läheisyydessä käytetyt ruostumattomat teräsosat useammin kloorijäämien poistamiseksi (myös ilmassa olevat), jotka voivat vaurioittaa ruostumatonta terästä kemiallisesti (ruostepisteet);

d) Älä käsittele metalleja (leikkaus, hionta pinnoitus jne.) ruostumattomien terästuotteiden lähellä. Yllä kuvatuista toiminnoista muodostuvat hiukkaset voivat tarttua ruostumattomille teräspinnoille ja vaurioittaa niitä ruostuessaan;

e) Poista tahrat tai ruoste välittömästi ruostumattomilta teräspinnoilta, tai niistä voi tulla pysyviä. Ruoste voi vaurioittaa ruostumatonta terästä kemiallisesti tai tehdä siihen reikiä.

RUOSTEEN TAI TAHROJEN POISTAMINEN:

- Levitä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua hankaamatonta puhdistusainetta / kiillotusainetta. Testaa ensin pienelle, näkymättömälle pinnalle varmistaaksesi, että ruosteen tai tahrojen poisto ei vaikuta alkuperäiseen pintaan. Hankaa pituussuunnassa (ei pyöriä liikkeitä);
- Jos tämä ei auta, kokeile kuivaa PLA.NET hankauskangasta syöpymisen poistamiseksi. Hankaa aina samaan suuntaan (vältä pyöriä liikkeitä) kiiltävän pinnan ylläpitämiseksi. Älä käytä materiaaleja, jotka voivat vaurioittaa ruostumatonta terästä. Huuhtelee aina huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä kankaalla.

KEITTO- / PARILAN PUHDISTUS KÄYTÖN JÄLKEEN:

Tehokkain ja nopein tapa on seuraava:

Välittömästi paistamisen jälkeen levyn ollessa vielä kuuma, poista piintynyt lika lastalla tai kaapimella. PLA.NET:n grillivarusteisiin sisältyvät lastat ja kaavinsarja varaterillä. (PLA.NET lisävarusteet)

Odota kunnes levy on hieman lämmin tai kylmä ja suihkuta siihen **CLEAN PLANET** -ainetta. Anna vaikuttaa 5-10 minuuttia, jolloin se irrottaa lian, poista lika ja huuhtelee parila huolellisesti. CLEAN PLANET on erittäin tehokas rasvanpoistaja, joka auttaa piintyneen / kuivuneen lian poistamisessa parilasta. Se on saatavissa 750 ml suihkepullona.

Yleensä puhdistamiseen riittää hankaavan sienien tai kostean pyyhkeen käyttö. PLA.NET on kuitenkin kehittänyt erityisen hankaavan kankaan (karhunkieli) (katso lisävarusteet), jota voidaan käyttää piintyneen lian poistamiseen paistolevyä vaurioittamatta.