

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen sähköparilan käyttöönottoa.**
- Tämä sähköparila on tarkoitettu ruoan valmistukseen. Sen käyttö muihin tarkoituksiin tai sen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on ehdottomasti kielletty.
- Pese kaikki lisätarvikkeet erittäin huolellisesti ennen käyttöä.
- Poista sähköparilan sisällä olevat paperit, kuten suojapahvit, käyttöoppaat, muovipussit jne. ennen kuin otat parilan käyttöön.
- **Laitteen lämpötila voi käytön yhteydessä kohota erittäin korkeaksi. Käytä uunirukkasia tarvittaessa.**
- **Tämä sähkölaite toimii erittäin korkeilla lämpötiloilla, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.**
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten) käyttää laitetta, ellei käyttö tapahdu heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä siirrä sähköparilaa paikasta toiseen toiminnan aikana. Anna sen jäähtyä ja tyhjennä se tämän jälkeen vedestä.
- Älä käytä laitetta, mikäli:
 - Verkkojohto on vahingoittunut:
 - Parila on pudonnut maahan, siinä on selvästi näkyviä vahinkoja tai sen toiminnassa ilmenee puutteita. Vie laite kyseisissä tapauksissa lähimpään huoltoliikkeeseen, jolloin vältyt käytön yhteydessä mahdollisesti syntyviltä vaaratilanteilta.
- Varmista, ettei verkkojohto pääse roikkumaan ja koskettamaan grillin kuumiin osiin. Älä koskaan irrota laitetta pistorasiasta sähköjohdosta vetämällä.
- Varmista jatkojohdon käytön yhteydessä, että se on moitteettomassa kunnossa, siinä on maadoitettu pistoke ja että sen johtimen minimiläpimitta vastaa laitteen mukana toimitetun verkkojohdon johtimen läpimittaa.
- Älä koskaan upota verkkojohtoa, pistoketta tai laitekokonaisuutta veteen tai muihin nesteisiin, sillä tästä saattaisi olla seurauksena sähköiskuja.
- Älä koskaan aseta laitetta lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä koskaan sijoita helposti syttyviä tuotteita laitteen läheisyyteen tai laitteen tukialustan alapuolelle.
- Älä käytä parilaa huonetilan lämmitykseen.
- Älä koskaan aseta paperia, pahvia tai muovia laitteen vastuksen alapuolelle tai aseta mitään esineitä vastuksen päälle (työkaluja, ritiloita, muita tarvikkeita).
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite, mikäli käytät laitetta muualla, kuin ostomaassa, sillä eri maissa voimassa olevat säännökset poikkeavat toisistaan huomattavasti.
- Turvallisuuden kannalta on tärkeää, ettet asenna laitetta yksin. Ota aina yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Tämä laite on suunniteltu ja valmistettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Valmistaja ei vastaa mistään ammattimaisesta, virheellisestä tai käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista, jolloin myös laitteen takuu raukeaa.
- Irrota laite sähköverkosta aina silloin, kun et käytä sitä ja aina ennen puhdistuksen aloittamista.
- Anna vahingoittuneen verkkojohdon korjaus valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. Väärin suoritettu korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Älä käytä hiiliä tai muita tämän tyyppisiä polttoaineita.
- Tarkista veden taso säännöllisin väliajoin.
- Älä kosketa levyyn terävillä työkaluilla, jottei sen pinnoite pääse vahingoittumaan.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman rasvankeruualustaa tai teflon-levyä.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja lisätarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI

KUVAUS

- A rasvankervuustia
- B teflon- levy
- C vastus
- D ON / OFF- katkaisin
- E merkkivalo
- F lämmönsäätimen nuppi
- G sivuohjaimet
- H rasvankervuualusta
- I ritilä

ASENNUS

- tarkista ennen laitteen käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
- aseta laite tasaiselle pinnalle kauas lasten ulottuvilta, sillä jotkin sen osat voivat säteillä erittäin paljon lämpöä käytön aikana.
- tarkista ennen pistokkeen asettamista pistorasiaan, että:
 - verkkovirran jännite vastaa laitteen arvokyltissä ilmaistua arvoa
 - pistorasian teho on vähintään 10A
 - pistorasia soveltuu laitteen pistokkeelle. Anna ammattimiehen vaihtaa se tarvittaessa uuteen
 - pistorasia on maadoitettu oikeain. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.

UTILIZZO

- täytä rasvankervuualusta vedellä ennen laitteen päälle kytkemistä (varmistu, että veden taso pysyy AINA merkkien MIN ja MAX välillä).
- Aseta pistoke pistorasiaan ja sijoita katkaisin (D) asentoon ON. Merkkivalo (E) syttyy. Säädä lämmönsäätimen (F) haluamaasi asentoon (MIN – MED tai MAX).
- **käytä uunia tyhjiällä lämmönsäätimen ollessa maksimiasennossa vähintään 15 minuutin ajan ennen uunin ensimmäistä käyttöönottoa. Näin saat poistettua epämiellyttävän ”uuden” hajun sekä savun, joka johtuu vastuksille kuljetusta ennen levitettyjen suoja-aineiden palamisesta. Varmista, että ilmanvaihto on riittävä tämän toimenpiteen aikana.**
- suosittelemme, että esilämmität laitetta noin 5-10 min ajan ennen ruoan valmistuksen aloittamista (vain ritilän käytön yhteydessä voit aloittaa valmistuksen kylmällä parilla, jolloin valmistusaikoja on pidennettävä jonkin verran).
- vedä rasvankervuualusta ulos varovasti aina lihan ympäri kääntämisen tai kypsytymisen tarkistuksen yhteydessä, ettei alustasta pääse roiskumaan vettä.
- sammuta parila asettamalla katkaisin (D) asentoon OFF. Irrota pistoke ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin kaadat veden pois.

HUOMIO: Laite ei toimi, mikäli rasvankervuualustaa ei ole asetettu oikein yhdelle ohjaimista. Tämä johtuu siitä, että laitteen sisällä oleva katkaisin havaitsee alustan paikalla olon, jolloin laitteen käyttö tyhjiällä voidaan estää.

Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.

LÄMMÖNSÄÄTIMEN NUPPI (F)

Lämmönsäädin voidaan asettaa 3 asentoon: MIN – MED – MAX.

Ase. MIN: suositellaan jo valmistettujen elintarvikkeiden kuumana säilyttämiseen.

Ase. MED: suositellaan elintarvikkeille, jotka kypsyvät hitaasti ja pitkään (esim. broileri).

Ase. MAX: suositellaan kaikentyyppiseen ruoan valmistukseen sekä ritilällä että paistolevyllä.

GRILLAUSVINKKEJÄ

- esilämmitä grilliä 5 – 10 minuutin ajan.
- marinoid liha ennen grillausta, jotta se pehmenee ja siitä tulee maukasta.
- mausta liha ennen ruoan valmistusta ja suolaa se tarjoilun yhteydessä.
- käännä ruokaa vähintään 1 kerran valmistuksen aikaan, ellei ohjeissa ole toisin mainittu.
- älä koskaan poista kalojen suomuja, mikäli valmistat ne ritilällä.
- käytä leveää ja tasaista lastaa grillattavan kalan kääntämiseen.
- kuivaa pakastetut tai marinoidut elintarvikkeet huolellisesti ennen kuin asetat ne levyille.
- käytä ainoastaan muovisia välineitä. Metalli voisi vahingoittaa levyn teflon-pintaa erittäin pahoin.

VALMISTUSTAVAT

VALMISTUS RITILÄLLÄ (ILMAN SAVUA)

Tämä tapa soveltuu erittäin hyvin lihan ja kalan grillaukseen, kuten vartaiden, jauhelihipihvien, siiankyliysten, broilerin, kulturalahnan, meriahvenen jne. valmistukseen. Aseta ritilä ruoan koosta riippuen joko alemmille tai ylemmille ohjaimille (yleensä suosittelemme ylemmän ohjaimen käyttöä). Aseta lämmönsäädin joko MED tai MAX asentoon valmistettavasta ruoasta riippuen (katso seuraavalla sivulla olevaa ruoanvalmistustaulukkoa). Muista laittaa vettä rasvankeruualustaan ja varmista, että veden taso pysyy aina MIN ja MAX tasojen välillä. Käännä ruokaa ympäri valmistuksen puolessa välissä.

VALMISTUS LEVYLLÄ

Tämä tapa soveltuu erittäin hyvin vihannesten, kananmunien, maissikakkujen, juuston, leivän viipaleiden, erilaisten kylliysten jne. valmistamiseen. Voit käyttää levyä myös lihan ja kalan valmistukseen (ritilällä valmistuksen yhteydessä kuvatulla tavalla), mutta tässä tapauksessa syntyy jonkin verran savua ruoan koskettaessa levyyn. Lämmönsäätimen on oltava aina asennossa MAX. Suosittelemme, että kaadat rasvankeruualustaan vettä myös levyllä tapahtuvan ruoan valmistuksen yhteydessä, jotta välttyt laitteen ylikuumenemiselta.

HUOM: luonnollisesti voit valmistaa ruokaa levyllä ja ritilällä myös samanaikaisesti (lämmönsäätimen on oltava tässä tapauksessa ehdottomasti asennossa MAX).

Tärkeitä ohjeita tuotteen hävittämiseen Euroopan Unionin direktiivin 2002/96 mukaisesti.



Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roska-säiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

RUOAN VALMISTUSTAULUKKO (VIITTEELLINEN)

RUOKA	VALMISTUSTAPA	OHJAIN	LÄM.SÄÄ.	AIKA
Porsaan kyljykset	RITILÄ	YLE.	MAX	15 min.
Jauhelihapihvit	RITILÄ	YLE.	MAX	10 min.
Naudan paisti	LEVY	- - -	MAX	4 min.
Porsaan kylkipalat	RITILÄ	YLE.	MAX	20 min.
Vartaat	RITILÄ	YLE.	MAX	20 min.
Kana (puolikas)	RITILÄ	ALE.	MED	60 min.
Makkara	RITILÄ	YLE.	MAX	20 min.
Nakki	LEVY	- - -	MAX	7 min.
Kala paloina	RITILÄ	YLE.	MAX	20 min.
Kokonainen kala	RITILÄ	YLE.	MAX	20 min.
Kesäkurpitsat	LEVY	- - -	MAX	12 min.
Munakoisot	LEVY	- - -	MAX	14 min.
Maissikakku	LEVY	- - -	MAX	16 min.
Paahtoleipä	LEVY	- - -	MAX	2 min.
Kananmuna	LEVY	- - -	MAX	3 min.

Muista, että taulukossa annetut ajat ja määrät ovat ainoastaan suuntaa antavia.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen minkään uhdistustoimenpiteen aloittamista. Älä upota laitetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla. Puhdista laitteen ulkopuoli kosteaa sientä käyttämällä. Voit poistaa rasvankervuualustan paikaltaan vetämällä sitä ulospäin. Varmista, ettei alustan sisällä oleva vesi pääse roiskumaan. Voit pestä ritilän, rasvankervuualustan, teflon-levyn sekä rasvankervuastian tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai astianpesukoneessa. Älä käytä metallisia pesusieniä tai teräviä ja naarmuttavia välineitä levyn puhdistukseen, sillä nämä saattaisivat vahingoittaa teflon-pintaa erittäin pahoin. Käytä teräsosien puhdistukseen tarkoitukseen soveltuvaa pesuainetta ja pesusientä. Voit puhdistaa verkkojohdon tarvittaessa kosteaa pyyhettä käyttämällä.

Älä koskaan upota johtoa veteen tai muihin nesteisiin.