

## TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta vältyt käyttövirheiltä ja saat parhaan mahdollisen tuloksen.**
- Tämä laite on tarkoitettu ruoan valmistukseen: Sen käyttö muihin tarkoituksiin tai sen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on ehdottomasti kielletty.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sen käyttö on kielletty: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahviloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, motelleissa tai muissa tämän tyyppisissä tiloissa, tilapäisissä majoitustiloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu alle 8-vuotiaiden lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen, asteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen turvalisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ei saa antaa lasten tehtäviksi elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heidän toimintaansa valvota. Laitetta ja siihen kuuluvaa sähköjohtoa tulee pitää alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten leikkiä parilalla. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta vältyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Varmista, ettei verkkojohto joudu kosketukseen parilan kuumien osien kanssa silloin, kun käytät sitä.
- Älä aseta mitään materiaaleja tuuletusaukkojen sisään. Älä tuki niitä millään tavoin.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville tai poistu sen luota sen toiminnan aikana.
- Poista pistotulppa pistorasiasta: ennen laitteen varastointia tai keittolevyjen poistamista; aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista; heti käytön jälkeen.
- Käytä ainoastaan voimassa olevien sääntösten mukaisia jatkojohtoja.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta vältyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta koskaan johdosta vetämällä.
- Älä käytä parilaa koskaan ilman keittolevyjä.
- Älä upota parilaa koskaan veteen.
- Varastoi laite ainoastaan sen jälkeen, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- Laitteen toimiessa ulkopinnan lämpötila voi olla erittäin korkea. Käytä  tarvittaessa aina kahvoja tai käsineitä.
- Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan eu-direktiivin 2004/108/EY vaatimuksia.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935:2004 vaatimuksia.

## LAITTEEN KUVAUS

- A** Laitteen yläosa
- B** Lämpöeristetty kahva
- C** Ylempi teflon- levy, irrotettava
- D** Laitteen alaosa
- E** Säädettävä termostaatti

## ASENNUS

- Tarkista ennen parilan käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
- Käytä laitetta tasaisella, kuivalla ja kuumuutta kestäväällä alustalla ja vähintään 85 cm korkeudella, jotta lapset eivät pääse siihen käsiksi.
- Tarkista ennen pistotulpan asettamista pistorasiaan, että:
  - verkkovirran V:llä ilmaistu jännite vastaa laitteen alapuolelle sijoitetussa arvokyltissä ilmoitettua arvoa;
  - pistorasian teho on vähintään 10A;
  - pistorasia soveltuu laitteen pistotulpalle.
 Anna ammattimiehen vaihtaa se tarvittaessa uuteen;
  - pistorasia on kytketty riittävän tehokkaasti maadoitettuun pistorasiaan. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.
- Voit poistaa laitteen ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä syntyvän epämiellyttävän hajun käyttämällä laitetta auki grillaus- asennossa (katso sivu 3, ase. 3) ilman elintarvikkeita vähintään 5 minuutin ajan. Tuuleta huoneisto tämän toimenpiteen aikana.

## LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

Laitetta voidaan käyttää seuraavissa kolmessa eri asennossa:

**KIINNI:** Soveltu erittäin hyvin lihan, vihannesten, maissikkujen ja voileipien valmistukseen (**ase. 1** sivu 3).

**RUSKISTUS:** Soveltu erittäin hyvin kalan ja pizzan valmistukseen (**ase. 2** sivu 3). Aseta parila tähän asentoon **nostamalla** laitteen yläosaa ylöspäin ja **kääntämällä** sitä itseäsi kohden.

**G R I L LAUS:** Tätä asentoa voidaan käyttää kaikkien ruokien, paitsi pizzan valmistuksen yhteydessä (**ase. 3** sivu 3). Aseta parila tähän asentoon aukaisemalla se kokonaan.

## KÄYTTÖ

- Aseta pistotulppa pistorasiaan ja säädä termostaatti (**E**) haluamaasi asentoon (mikäli varusteena). Merkkivalo (**G**) syttyy. Esilämmitä laite levyjen ollessa kiinni.
- Merkkivalo sammuu, kun laite on saavuttanut asettamasi lämpötilan.
- Aseta valmistettava ruoka levyjen päälle
- Aseta laite yhteen edellä mainituista asennoista: 1, 2 tai 3.
- Aseta kuumuutta kestävä astia rasvan valutusputken alle.
- Voit sammuttaa parilan kääntämällä termostaatin nupin va-

- F** Levyjen kiinnitys/irrotuskoukku
- G** Merkkivalo
- H** Rasvan poistoputki
- I** Alempi teflon- levy, irrotettava

- stapäivään asentojen "slow" ja "0" välille ja paina ja käännä tämän jälkeen nuppia vastapäivään asentoon "0" saakka.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.

**Älä kosketa levyihin terävillä työkaluilla, jottei niiden pinnoite pääse vahingoittumaan.**

## RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

- Kuivaa pakastetut tai marinoidut elintarvikkeet ennen kuin asetat ne levyille.
- Mausta liha ennen ruoan valmistusta ja suolaa se tarjoilun yhteydessä.
- Varmista "Kiinni"- asentoa käyttäessäsi, että grillattavat elintarvikkeet ovat saman paksuisia, jolloin ne paistuvat tasaisemmin.
- Voitele levy (**I**) öljyllä aina ennen kalan grillaamista.
- Annamme seuraavassa joitakin uuden monitoimiparilasi käyttöesimerkkejä.

**Muista, että taulukossa annetut ajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Ne voivat vaihdella elintarvikkeiden ominaisuuksien (alkuperäinen lämpötila, ruoan sisältämä vesi) sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.**

## PUHDISTUS

- **Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.**
- Joka käyttökerran jälkeen suoritettu puhdistus estää savun ja epämiellyttävän hajun syntymisen seuraavien valmistuskerrosten yhteydessä.
- Voit irrottaa kaksi levyä tarkoitukseen olevien koukkujen (**F**) avulla ja pestä ne joko kuumalla vedellä tai astianpesukoneessa.
- Jätä levyt likoamaan kuumaan veteen muutaman minuutin ajaksi, jolloin niiden pinnalle mahdollisesti jääneet ruokajäämät pehmenevät ja puhdistaminen helpottuu.
- Älä käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita, jotka voisivat vahingoittaa tai naarmuttaa herkin teflon- pinnan.
- Asenna puhtaat ja kuivat levyt puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen

## Laitteen hävitys



Euroopan unionin direktiivin 2002/96 mukaisesti laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden tapaan, vaan se on toimitettava valtuutettuun kierrätyskeskukseen.

## PAISTOTAULUKKO

RUOKA (Määrä)	TERMOST. ASE.	LEVYJEN ASE	AIKA	OHJEITA JA VINKKEJÄ
Kyljykset	MAX	1	6'-8'	Varmista, että kyljykset ovat saman paksuisia
Hampurilaiset	MAX	1	3'-5'	Älä aukaise levyjä ennen 2'-3', sillä muussa tapauksessa ruoka voi murentua
Naudan paisti	MAX	1	2'-3'	Ajat puolikypsälle paistille
Porsaan kyljys	MAX	1	2'-3'	Ajat puolikypsälle kyljykselle
Kylkipalat	MAX	1	15'-18'	Käännä kylkipalat ympäri 10' jälkeen
Maksa	MAX	1	2'-3'	Pese maksa erittäin hyvin
Vartaat	MAX	1	8'-10'	Käännä 4'-5' jälkeen
Kana	MED	1	20'-30'	Aukaise keskeltä, älä käännä ympäri
Nakit	MAX	1	3'-5'	Leikkaa ne puoliksi
Makkara	MAX	1	4'-6'	Leikkaa se puoliksi
Pitkä makkara	MAX	1	7'-9'	Leikkaa se tarvittaessa puoliksi
Kirjolohifilee	MED	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolessa välissä
Lohiviipale	MED	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolessa välissä
Meriantura	MED	2	18'-22'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolessa välissä
Kampasimpukat	MED	2	12'-15'	Älä voitele öljyllä tai käännä
Munakoiso	MAX	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Kesäkurpitsa	MAX	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
1 paprika (nelj.)	MAX	1	6'-8'	Sulje levyt ja paina loppuun saakka
Sipulit (viipal)	MAX	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Maissikakut (viipal.)	MAX	1	10'-15'	Leikkaa 1,5 cm paksuisiksi. Älä aukaise levyjä ennen 10'
Täytetyt voileivät	MED	1	2'-4'	Käytä pehmeää leipää
Kinkku-juustoleipä	MED	1	2'-3'	Pane ainoastaan puolikas juustoviipale puolelleen
Pizza	MED	2	30'-35'	Poista alempi levy paikaltaan ja levitä pizzataikina sille. Lisää sille haluamasi täytteet. Aseta levy takaisin paikoilleen