



TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta vältty käyttövirheiltä ja saat parhaan mahdollisen tuloksen.
- Tämä laite on tarkoitettu ruoan valmistukseen: Sen käyttö muihin tarkoituksiin tai sen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on ehdottomasti kielletty.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, koke-mattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä anna lasten leikkiä parilalla. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta vältty mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Varmista, ettei verkkojohto joudu kosketukseen parilan kuumien osien kanssa silloin, kun käytät sitä.
- Laitteen lämpötila kohoaa erittäin paljon käytön aikana, jolloin sen pinnat kuumenevat huomattavasti.
- Pese teflon- levyt (2 kpl) huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.
- seta levyt paikoilleen ainoastaan sen jälkeen, kun ne ovat kuivaneet kokonaan.
- 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 säännösten mukaisia jatkojohtoja.
- Älä käytä laitetta ulkona. Asiakas ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeen.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta koskaan johdosta vetämällä.
- Älä käytä parilaa koskaan ilman keittolevyjä.
- HUOMIO: Tässä parilassa ei saa käyttää hiiliä tai muita polttoaineita.
- Älä upota parilaa koskaan veteen.
- Varastoi laite ainoastaan sen jälkeen, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- Älä kosketa levyihin terävillä työkaluilla, jottei niiden pinnoite pääse vahingoittumaan.
- Nämä laitteet vastaavat säännöksen EN 55014 vaatimuksia radiohäirinnän osalta.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY ase-tuksen 1935/2004 vaatimuksia.

ASENNUS

- Tarkista ennen parilan käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
- Aseta parila tasaiselle pinnalle kaus lasten ulottuville, sillä jotkin sen osat voivat säteillä erittäin paljon lämpöä käytön aikana.
- Tarkista ennen pistotulpan asettami-sta pistorasiaan, että:
 - verkkovirran V:llä ilmaistu jännite vastaa laitteen alapuolelle sijoitetussa arvokyltissä ilmoitettua arvoa;
 - pistorasian teho on vähintään 10A;
 - pistorasia soveltuu laitteen pistotul-palle. Anna ammattimiehen vaihtaa se tarvittaessa uuteen;
 - pistorasia on kytketty riittävän tehokkaasti maadoitettuun pistora-siaan. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.
- Voit poistaa laitteen ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä syntyvän epämiellyttävän hajun käyttämällä lai-tetta auki grillaus- asennossa (katso sivu 3, ase. 3) ilman elintarvikkeita vähintään 5 minuutin ajan. Tuuleta huoneisto tämän toimenpi-teen aikana.

LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

Laitetta voidaan käyttää seuraavissa kolmessa eri asennossa:

K I I N N I

Soveltuu erittäin hyvin lihan, vihanne-
sten, maissikakkujen
ja voileipiä valmi-
stukseen (**ase.** 1
sivu 3).

R U S K I S T U S

Soveltuu erittäin
hyvin kalan ja pizzan
valmistukseen (**ase.**
2 sivu 3). Aseta pari-
la tähän asentoon
nostamalla laitteen
yläosaa ylöspäin ja
kääntämällä sitä
itseäsi kohden

G R I L L A U S

Tätä asentoa voidaan
käyttää kaikkien
ruokien, paitsi pizzan
valmistuksen yhtey-
dessä (**ase.** 3 sivu 3).
Aseta parila tähän
asentoon aukaise-
malla 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 vastapäivään 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 valmistuskertojen yhteydessä.
- Voit irrottaa kaksi levyä tarkoitukseen olevien koukkujen (**F**) avulla ja pestä ne joko kuumalla vedellä tai astianpe-

sukoneessa.

- 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 herkän teflon- pinnan.
- Asenna puhtaat ja kuivat levyt puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen

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