

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta välttyt 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 turvallisesta 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 parillalla. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta välttyt 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 huoltotoimenpitei-

den aloittamista

- heti käytön jälkeen
- Käytä ainoastaan voimassa olevien säännösten mukaisia jatkojohtoja.
- Älä käytä laitetta ulkona. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta välttyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta koskaan johdosta vetämällä.
- Älä käytä parilaa koskaan ilman keittolevyjä.
- Älä upota parilaa koskaan veteen.
- Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvan keruulustaa **L**.
- Varastoi laite ainoastaan sen jälkeen, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- Laitteen toimiessa ulkopinnan lämpötila voi olla erittäin korkea. Käytä tarvittaessa aina kahvoja tai käsineitä.
- 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 asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.



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 viranomaisien hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty 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 roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

LAITTEEN KUVAUS (Mod. CG4001)

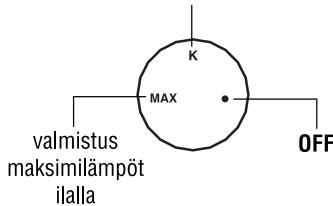
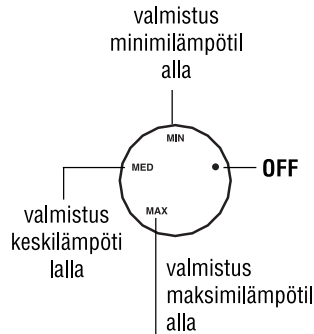
- A** Lämpöeristetty kahva
- B** Merkkivalo
- C** Säädettyvä termostaatti
- D** Näyttö
- E** Sulkukoukut
- F** Ylempi teflon- levy, irrotettava
- G** Levyjen irrotuskoukut
- H** Perusta
- I** Alempi teflon- levy, irrotettava
- L** Rasvan keruualusta

LAITTEEN KUVAUS (Mod. CG6001-CG6601)

- A** Lämpöeristetty kahva
- B1** Ylemmälle levyille valitun toiminnon osoitin
- C1** Ylemmän levyn käynnistyksen merkkivalo
- D1** Säädettyvä termostaatti ylemmälle levyille
- B2** Alemmälle levyille valitun toiminnon osoitin
- C2** Alemman levyn käynnistyksen merkkivalo
- D2** Säädettyvä termostaatti alemmälle levyille
- E** Sulkukoukut
- F** Ylempi irrotettava ja käännettävä teflon- pintainen levy (ainoastaan malli CG6601)
- G** Levyjen irrotuskoukut
- H** Perusta
- I** Alempi irrotettava ja käännettävä teflon- pintainen levy (ainoastaan malli CG6601)
- L** Rasvan keruualusta

TERMOSTAATTIEN KUVAUS D1 - D2 (CG6001 - CG6601)**D1 - YLEMMÄN LEVYN
TERMOSTAATTI****K = Keep Warm (lämpötilan säilytys)**

käytä ainoastaan silloin, kun laite on asennossa 3 ja aseta elintarvikkeet ylemmälle levyille

**D2 - ALEMMAN LEVYN
TERMOSTAATTI****ASENNUS**

- Tarkista ennen parilan käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
- Aseta parila tasaiselle pinnalle kauas lasten ulottuvilta, sillä jotkin sen osat voivat säteillä erittäin paljon lämpöä käytön aikana.
- 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:

K I I N N I

Soveltuu erittäin hyvin lihan, vihannesten, mais-sikakkujen ja voileipien valmistukseen (**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 parila tähän asentoon nostamalla laitteen yläosaa ylöspäin ja kääntämällä sitä itseäsi kohden. Pidä laite paikallaan samalla toisella kädellä tarttumalla rasvan keruualustassa olevaan kahvaan.

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 (CG4001)

- Varmista, että rasvan keruustasia on asetettu oikein paikoilleen.
- Aseta pistotulppa pistorasiaan ja säädä termostaatti (C) haluamaasi asentoon (MIN/MED/MAKS.), jolloin merkkivalo (B) 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.
- Voit sammuttaa laitteen kääntämällä termostaatin nupin vastapäivään aina loppuun saakka.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.

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

KÄYTTÖ (MOD. CG6001/6601)

- Varmista, että rasvan keruustasia on asetettu oikein paikoilleen.
- Aseta pistotulppa paikoilleen ja säädä kaksi termostaattia (ylemmän ja alemman levyn) haluamaasi asentoon valmistettavan ruoan mukaisesti (katso viitetaulukkoa). Laitteen esilämmitystapa riippuu keittolevyjen asennosta: Ase.1/2: esilämmitä levyt kiinniasennossa, kunnes termostaatit toimivat; Ase.3: esilämmitä levyt auki-asennossa, kunnes molemmat termostaatit toimivat. Asentoa 1 käyttäessäsi suosittelimme, että säädät molemmat termostaatit Maks.- asentoon, jotta ruoka valmistuu mahdollisimman tasaisesti;
- Kun molemmat kaksi levyä ovat saavuttaneet säädetyt lämpötilan, vastaava merkkivalo sammuu;

- Aseta grillattava ruoka levyille
- Voit sammuttaa laitteen kääntämällä termostaatin nupin vastapäivään aina loppuun saakka.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.
- Voit säilyttää jo grillattujen elintarvikkeiden lämpötilan (laitteen ollessa asennossa 3), asettamalla ylemmän levyn termostaatin asentoon "K" jonka jälkeen voit asettaa ruoan ylemmälle levyille.

RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

- Ainoastaan malli CG6601; tämän laitteen levyjen toinen puoli on tasainen kananmunien, pekonin tai juustokinkkuvoileipien valmistusta varten ja toinen puoli poimuinen grillausta varten. Voit valita joka tapauksessa ruoan valmistukseen soveltuvan puolen yksinkertaisesti irrottamalla levyt ja kiinnittämällä ne uudelleen haluamasi puolelta. Varmista kuitenkin, että rasvan valutusurat osoittavat sisäänpäin (kuva 1).-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 taulukossa 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 huoltoimenpiteen aloittamista.**
- Joka käyttökerran jälkeen suoritettu puhdistus estää savun ja epämiellyttävän hajun syntyamisen seuraavien valmistuskertojen yhteydessä.
- Voit irrottaa kaksi levyä tarkoitukseen olevien koukkujen (**G**) 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 herkän teflon- pinnan.
- Asenna puhtaat ja kuivat levyt puhdistuksen jälkeen

takaisin paikoilleen. Varmista, että ne kiinnittyvät hyvin paikoilleen.

- Voit tyhjentää tai puhdistaa rasvan keruustian vetämällä sen ulos tarkoitukseen olevaa kahvaa käyttämällä. Työnnä keruustia tämän jälkeen paikoilleen kyseistä kahvaa käyttämällä aina loppuun saakka.

PAISTOTAULUKKO

RUOKA (Määrä)	TERMOST. ASE.	LEVYJEN ASE.	AIKA	OHJEITA JA VINKKEJÄ
Kyljykset (1)	max	1	6'-8'	Varmista, että kyljykset ovat saman paksuisia
Hampurilaiset (2)	max	1	3'-5'	Älä aukaise levyjä ennen 2'-3', sillä muussa tapauksessa ruoka voi murentua
Naudan paisti (1)	med	1	2'-3'	Ajat puolikypsälle paistille
Kylkipalat (3)	max	1	15'-18'	Käännä kylkipalat ympäri 10' jälkeen
Vartaat (3)	max	1	8'-10'	Käännä 4'-5' jälkeen
Kana (1 kg)	med	1	75'-80'	Aukaise keskeltä, älä käännä ympäri
Nakit/Makkarat	max	1	4'-6'	Leikkaa ne puoliksi
Kirjolahifilee (1)	med	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolessa välissä
Siipikarja	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Maissikakut (viipaleina)	med	1	20'-25'	Leikkaa 1,5 cm paksuisiksi. Älä aukaise levyjä ennen 15'.
Täytetyt voileivät	med	1	3'-9'	Käytä pehmeää leipää
Kinkku-juustoleipä	med	1	2'-3'	Pane ainoastaan puolikas juustoviipale puolelleen
Pizza	med	2	40'-45'	Poista alempi levy paikaltaan ja levitä pizzataikina sille. Lisää sille haluamasi täytteet. Aseta levy takaisin paikoilleen.