

## 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.
- Varmista, ettei verkkojohto joudu kosketukseen parilan kuumien osien kanssa silloin, kun käytät sitä.
- Pese 2 teflon- levyä huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.
- Aseta levyt paikoilleen ainoastaan sen jälkeen, kun ne ovat kuivuneet 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 huoltoliikkeet.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta koskaan johdosta vetämällä.
- Älä käytä parilaa koskaan ilman keittolevyjä.
- Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvan keruualustaa L.
- 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.
- Varoitus: Laitteen lämpötila kohoaa erittäin paljon käytön aikana, jolloin sen pinnat kuumenevat huomattavasti.

Nämä laitteet vastaavat säännöksen EN 55014 vaatimuksia radiohäirinnän osalta.

### LAITTEEN KUVAUS

**A** Lämpöeristetty kahva

**B1** Ylemmälle levyille valitun toiminnon osoitin

**C1** Ylemmän levyn käynnistyksen merkkivalo

**D1** Säädettävä termostaatti ylemmälle levyille

**B2** Alemmälle levyille valitun toiminnon osoitin

**C2** Alemman levyn käynnistyksen merkkivalo

**D2** Säädettävä termostaatti alemmalle

levylle

**E** Sulkukoukut

**F** Ylempi irrotettava ja käännettävä teflon- pintainen levy (ainoastaan malli CG660)

**G** Levyjen irrotuskoukut

**H** Perusta

**I** Alempi irrotettava ja käännettävä teflon- pintainen levy (ainoastaan malli CG660)

**L** Rasvan keruualusta

## 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 sijoitettussa 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, vihanneksen, maissikakkujen ja voileipiä 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. Yläasento soveltuu paksumpien elintarvikkeiden ruskistukseen.

### G R I L L A U S

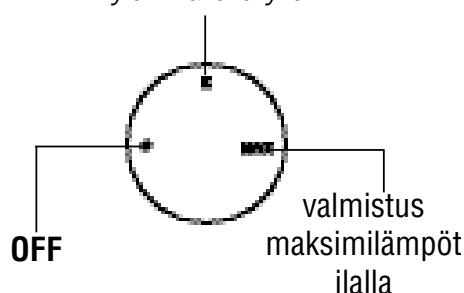
Tätä asentoa voidaan käyttää kaikkien ruokien, paitsi pizzan valmistuksen yhteydessä (**ase. 3** sivu 3). Aseta parila tähän asentoon aukaisemalla se kokonaan.

## TERMOSTAATTIEN KUVAUS (D1 JA D2)

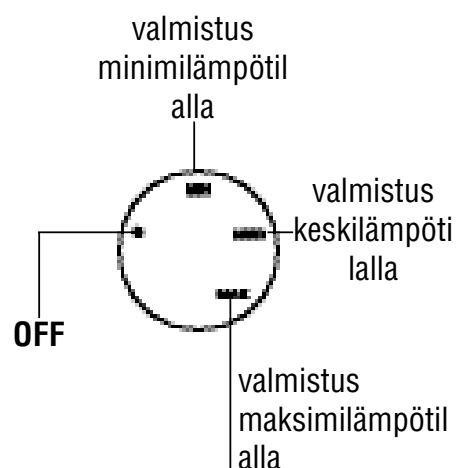
### D1 - YLEMMÄN LEVYN TERMOSTAATTI

**K = Keep Warm (lämpötilan säilytys)**

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



### D2 - ALEMMAN LEVYN TERMOSTAATTI



## KÄYTTÖ

- 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 säädetyin lämpötilan, vastaava merkkivalo sammuu;
- Aseta grillattava ruoka levyille
- Voit sammuttaa laitteen kääntämällä kaksi termostaattien nuppia aina OFF-asentoon 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.

## 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 (G) avulla ja pestä ne joko kuumalla vedellä tai astianpesukoneessa.
- Jätä levyt likoamaan kuumaan veteen muutaman minuutin ajaksi, jolloin niiden pinnalle mahdollisesti jääneet

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

## RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

- **Ainoastaan malli CG660;** tämän laitteen levyjen toinen puoli on tasainen kananmunien, pekoniin 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).**- **Kuiva** 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.**

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 keruustasian vetämällä sen ulos tarkoitukseen olevaa kahvaa käyttämällä. Työnnä keruustasia tämän jälkeen paikoilleen kyseistä kahvaa käyttämällä aina loppuun saakka.

<b>RUOKA (Määrä)</b>	<b>TERMOST. ASE.</b>	<b>LEVYJEN ASE.</b>	<b>AIKA</b>	<b>OHJEITA JA VINKKEJÄ</b>
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
Porsaan kyljys (1)	max	1	2'-3'	Ajat puolikypsälle paistille
Kylkipalat (3)	max	1	15'-18'	Käännä kylkipalat ympäri 10' jälkeen
Maksa (2)	med	1	2'-3'	Pese maksa erittäin hyvin
Vartaat (3)	max	1	8'-10'	Käännä 4'-5' jälkeen
Kana (1 kg)	med	1	75'-80'	Aukaise keskeltä, älä käännä ympäri
Nakit (3)	max	1	3'-5'	Leikkaa ne puoliksi
Makkarat (2)	max	1	4'-6'	Leikkaa ne puoliksi
Pitkä makkara	max	1	7'-9'	Leikkaa se tarvittaessa puoliksi
Kirjolahifilee (1)	med	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolella välissä
Lohiviipale (1)	med	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolella välissä
Meriantura (1)	med	2	18'-22'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolella välissä
Kampasimpukat (15)	med	2	12'-15'	Älä voitele öljyllä tai käännä
Munakoiso (6 viipaletta)	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Kesäkurpitsa (7 viipaletta)	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
1 paprika (neljänneksinä)	med	1	6'-8'	Sulje levyt ja paina loppuun saakka
Sipulit (viipaleina)	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.