

VAROITUKSIA

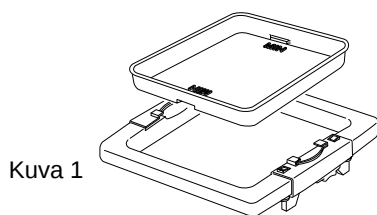
- Tarkista ennen käyttöönottoa, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana.
 - Asenna laite vaakasuoralle tasolle, pois lasten ulottuvilta, koska muutamat laitteen osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana.
 - Tarkista ennen käyttöönottoa, että
 - verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä arvoa.
 - syöttökaapeli ja pistorasiat vastaavat kuormitettavuutta, joka on merkitty laitteen alapuolella sijaitsevaan kilpeen.
 - pistorasia ja laitteen pistoke sopivat yhteen; jos näin ei ole, vaihda pistoke sopivaan.
 - maadoitus on suoritettu huolellisesti ja voimassa olevia sähköturvallisuusmääräyksiä noudattaen. Tehdas ei ole vastuussa, jos laite kytketään verkostoon, jota ei ole maadoitettu.
 - Varo, että käytön aikana sähköjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
 - Pese huolellisesti kaikki lisälaitteet ennen käyttöönottoa.
 - Ennen grillin käyttöönottoa pane se käyntiin tyhjänä noin 5 minuutiksi, jotta "uuden" haju saataisiin laitteesta pois. Pidä huoneen ikkuna auki tämän toimenpiteen aikana.
 - Jos joudut käyttämään jatkojohtoja, käytä yksinomaan normien mukaisia johtoja, joiden läpimitta ei alita toimituksen mukana seuranneen kaapelin läpimittaa (1,5 mm²).
 - Laitteen virtajohtoa ei saa vaihtaa itse, koska toimenpiteeseen tarvitaan erikoistyökaluja. Jos johto on vaurioitunut, pyydä tehtaan valtuuttamaa huoltomiestä vaihtamaan se.
- Materiaalit ja laitteen osat, jotka joutuvat kosketukseen ruoka-aineiden kanssa, täyttävät EU- direktiivin 89/109 määräykset, kuten myös 25 tammikuuta 1992 voimaan astuneet D.L. Nr. 108 määräykset. Lisäksi laite on yhdenmukainen EU-direktiivin EN55014 kanssa koskien radiohäirinnän poistoa.

TAKUU

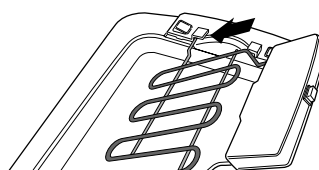
Leikkaa pakkauksesta irti takuuosa, täyttyä se kaikilta osiltaan ja säilytä yhdessä ostokuitin kanssa. Näytä nämä paperit teknikolle mahdollisten korjaustoimenpiteiden yhteydessä. **Tämä laite on taattu 1 vuoden ajan ostopäivämäärästä lähtien valmistusvikojen ja materiaalien osalta.**

ASENNUS

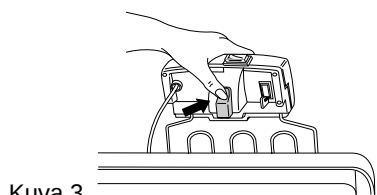
- Ennenkuin panet pistokkeen pistorasiaan, kokoa laite seuraavia ohjeita noudattaen:
 - 1) Aseta allas (malleissa joissa on tämä varustelu) laitteen perusosaan (kuva 1).
 - 2) Työnnä sähkövastuksen poikkitanko laitteen kädensijoissa sijaitseviin kiinnityspisteisiin (kuva 2). Paina sen jälkeen vipua (kuva 3), jotta saisit etulevyn kiinni laitteen perusosaan, kuten on esitetty kuvassa 4. Tarkista, että etulevy on hyvin kiinni laitteen perusosassa. Grillissä on erikoinen turvalaite, joka estää grillin toiminnan, mikäli etulevy ei ole asianmukaisesti kiinni laitteen perusosassa.



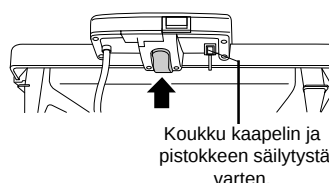
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Koukku kaapelin ja pistokkeen säilytystä varten.

Kuva 4

- 3) Muutamissa malleissa on kääntyvä erikoisparila.- Asenna se seuraavasti:
- Aseta parilan pyörintätapit (A) alustan kiinnitysreikiin (B) (kuva 5).
 - Aseta grillin tukijalat laitteen perusosan kahvassa sijaitseviin paikkoihinsa.

HUOM. Grillin kaksi tappia ovat halkaisijoiltaan eri kokoisia, joten mikäli on tarpeen, käännä parilointiristikkoa siten, että tapit menevät vaivatta reikiinsä.

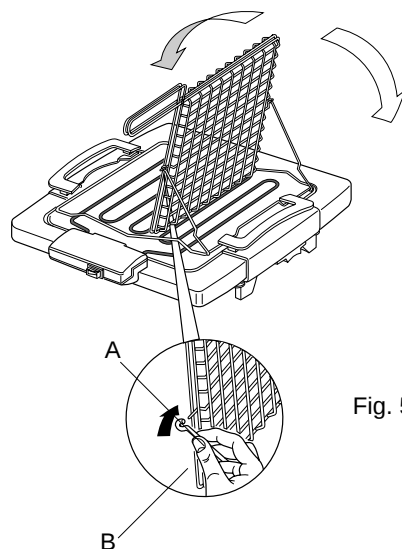


Fig. 5

KÄYTTÖ ULKOILMASSA

Jos laitteenne on mallia, jota voidaan käyttää myös ulkoilmassa (tarkista tämä laitteen alapuolella sijaitsevasta kilvestä, jonka tyyppimerkinnän tässä tapauksessa tulisi loppua O:aan), noudata seuraavia ohjeita:

1. **Älä jätä laitetta sateeseen.** Vie laite aina sisälle, kun et käytä sitä.

2. Syöttökaapeli ja mahdolliset jatkojohdot tulee aina pitää kuivina (ja mikäli mahdollista irti maasta).

3. Emme suosittele ulkona parilointia, jos sää on tuulinen tai liian kylmä. Laitteeseen kuuluu kuitenkin tuulesuojus (C), jota voidaan käyttää heikon tuulen puhaltaessa.

Tuulesuojus asennetaan taivuttamalla kevyesti sivuseiniä niin, että urat (B) menevät kiinnityssyvennyksiin (A), kuten on esitetty kuvassa 6.

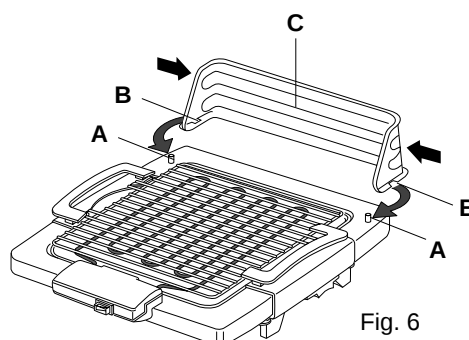


Fig. 6

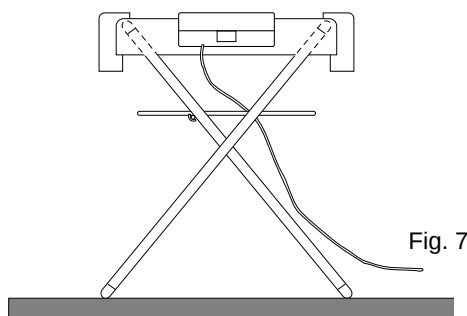


Fig. 7

4. Muutamisiin malleihin kuuluu kokoontaitettava jalusta, joka on hyödyllinen varsinkin ulkokäytössä:

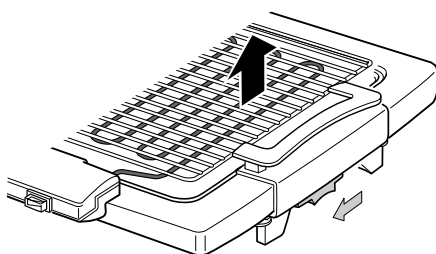
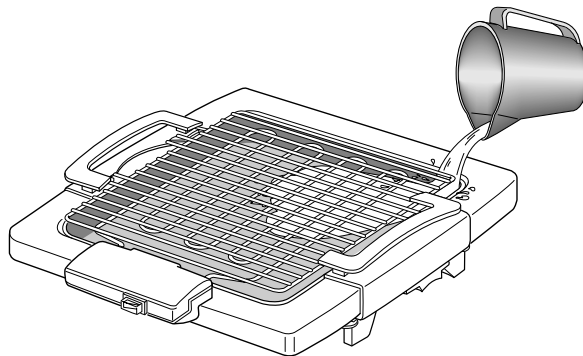
- pane jalusta kokoon seuraten annettuja kokoonpano-ohjeita
- aseta laite maaperälle, joka on riittävän kova ja vaakatasossa, jotta laite ei kallistuisi käytön aikana.
- aseta laite grillijalustan päälle (kuten kuvassa 7 on esitetty).

5. Siinä tapauksessa, että grilliä käytetään ulkosalla, on mahdollista, että taulukoissa annettuja parilointiaikoja tulee pidentää ulkolämpötilasta ja tuulen voimakkuudesta riippuen.

PARILOINTIOHJEITA

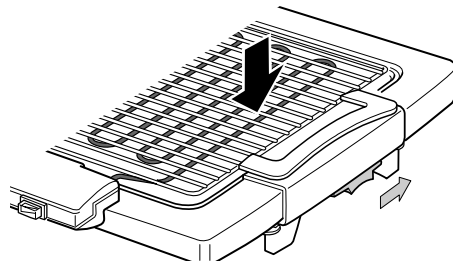
- Jotta ei tapahtuisi ylikuumentumista eikä syntyisi savua, kaada altaaseen tai suoraan laitteen perusosaan (malleissa joiden varusteisiin ei kuulu allasta) vettä sen verran, että 5 mm:n minimiraja ylittyy (kuva 6). Varo kaatamasta vettä sähkövastuksen päälle. Muista pitää vesi minimirajan yläpuolella myös grillauksen aikana.
 - Käynnistä laite painamalla katkaisijaa (tai katkaisijoita malleissa, jotka on varustettu kahdella sähkövastuksella). Laitteen merkkivalo osoittaa, että laite on toiminnassa.
 - Esilämmitä laitetta vähintään 5 minuuttia.
 - Asettele grillattavat ruoka-aineet tasaisesti joka puolelle parilan päälle.
 - Parhaan mahdollisen grillaustuloksen aikaansaamiseksi parilointiritiä voidaan säätää kahdelle eri korkeudelle. Yleensä kalan ja vihannesten grillausta varten tulee parilointiritiä nostaa siirtämällä eteenpäin laitteen perusosan kädensijojen alla sijaitsevia liukukappaleita. Lihan ja suurten kalapalojen grillusta varten tulee parilointiritiä laskea siirtämällä liukukappaleita taakse päin (kuva 7).
Noudata taulukon sisältämiä parilointiaikoja ja ruoanlaitto-ohjeita.
Muutamat mallit on varustettu kahdella erillisellä sähkövastuksella. Pieniä ruokamääriä valmistettaessa voidaan tällöin käyttää vain yhtä sähkövastusta ja sen seurauksena saavuttaa energiansäästöä. Jos tällaisissa malleissa on kääntyvä parilointiritilä ja käytetään vain yhtä sähkövastusta, täytyy ruokaa kääntää haarukalla tai muulla välineellä ilman, että ritilää käännetään. Kun tällaista parilointiritiä käytetään, tulee tarkoitusta varten oleva rengas pujottaa kädensijaan paksumpien grillipalojen paikallaanpitämiseksi.
- **Älä koskaan aseta minkäänlaista astiaa grillin päälle sen ollessa toiminnassa.**

Kuva 6



Liukukappaleen asento
grilliritilän ollessa yläasennossa

Kuva 7



Liukukappaleen asento
grilliritilän ollessa ala-asennossa

PARILOINTIAIKOJEN TAULUKKO

RUOKA	PAINO (g)	parilointiritilän ASENTO	GRILLAUSAIKA (MIN.)	
			KULTAKIN PUOLELTA	YHTEENSÄ
Hampurilainen	100 - 130	Ala-asento	8 - 10	16 - 20
Naudan filet	120 - 150	Ala-asento	6 - 7	12 - 14
Naudan kyljys	200 - 250	Ala-asento	7 - 8	14 - 16
Sian leike	200 ca.	Ala-asento	12 - 13	24 - 26
Sian kylkipaistit	100 ca.	Ala-asento	10 - 11	20 - 22
Sian makkarat*	-	Ala-asento	11 - 12	22 - 24
Würstel	80 - 100	Ala-asento	5 - 7	10 - 14
Kanan reisi	200 - 250	Ala-asento	18 - 20	36 - 40
Nuori kukko	400 - 600	Ala-asento	10 - 11	40 - 44
Grillivartaat	120 - 130	Ylä-asento Ala-asento	10 - 11	20
* Käännä useasti				
Taimenfilet	250	Ala-asento	8 - 10	16 - 20
Meriantura	120 - 140	Ylä-asento	11 - 13	22 - 26
Kalaviipale (lohi, tonnikala)	130 - 160	Ala-asento	12 - 14	24 - 28
Sardiinit		Ala-asento	10 - 12	20 - 24
Paprika (suikaleet)		Ylä-asento	10	20
Munakoiso(viipaleet)		Ylä-asento	8	16
Sikuri (puolikas)		Ylä-asento	9	18
Kesäkurpitsat (suikaleet)		Ylä-asento		

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennenkuin aloitat puhdistustoimenpiteet, ota pistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista laite jokaisen grillauskerran jälkeen, jotta välttyisit käryltä ja pahan hajun syntymiseltä seuraavien käyttökertojen aikana.
- Grillin perusosa voidaan pestä sienellä ja ei-hankaavalla astiainpesuaineella. Vesiallas ja parilointiritilä voidaan panna likoamaan ennen pesua, joka voidaan suorittaa sienellä ja ei-hankaavalla astiainpesuaineella.
- Sähkövastusta ja säädinlautaa saa pestä vain kostealla sienellä ja pienellä määrällä eihankaavaa pesuainetta.
- **Sähkövastusta, syöttökaapelia ja grillin etulevyä ei saa koskaan upottaa veteen tai panna astiainpesukoneeseen.**
- Kun olet kasannut laitteen uudelleen, kierrä kaapeli käämikoukkujen varaan ja ripusta pistoke etulevyn alle varattuun paikkaansa (kuva 4).

RUOANLAITTO-OHJEITA

ROSMARIINIPIHVIT

4:lle hengelle:

- 4 kpl. 200 gr:n pihviä
- saviaa
- mustaa jauhamatonta pippuria
- rosmariiniä
- öljyä
- suolaa

Hiero huolellisesti joka puolelta pihvejä tuoreilla rosmariinin lehdistä, joihin on sekoitettu suutamasalvian lehti. Anna makujen imeytyä hyvin pihveihin ja kieritä niitä sitten lautasella, jossa on öljyä ja murskattuja pippureita. Grillaa pihvejä noin 12 minuuttia parilan ollessa ala-asennossaan kääntäen niitä paistamisen puolessa välissä. Lisää suola.

HAMPURILAISET OLIIVIN JA JUUSTON KERA

4:lle hengelle

- 500 gr. jauhettua nautilia
- suolaa, pippuria
- worcester kastiketta
- 8 kpl. mustia oliiveja
- 80 gr. emmentaluustoa
- 2 teelusikallista kaprista

Sekoita lihaan worcester-kastiketta, suolaa ja pippuria. Ota puolet lihasta ja muodosta niistä neljä litteää hampurilaista ja pane niiden päälle oliivit, kaprikset ja emmentaluustojen kuutiota tai ohuina suikaleina. Pane päällimmäiseksi toinen puoli lihasta ja purista puoliskot yhteen. Aseta hampurilaiset parilointiritilän päälle ala-asentoon ja grillaa 20-25 minuuttia kääntäen hampurilaisia paistamisen puolivälissä. Näiden erittäin maukkaitten hampurilaisten sisäpuolenkin tulee olla paistunut ja sisällä olevan juuston sulannutta.

FIRENZELÄINEN KYLJYS

4:lle hengelle

- 2 kpl. 600 gr:n kyljystä

Marinoidi lihaa muutaman minuutin ajan vähäisellä öljymäärällä, suolalla ja pippurilla. Grillaa lihaa ritilän ollessa ala-asennossa 15 minuuttia kultaakin puolelta.

KALAVARRAS

6:lle hengelle:

- 1 kg. merikalaa (lophius piscatorius)
- 2 ruokalusikallista öljyä
- suolaa ja pippuria
- 1 punainen paprika
- 1 vihreä paprika
- puolen sitruunan mehu

Leikkaa kala 3 cm:n kuutioiksi ja paprika neliöiksi. Muodosta näistä varras ja voitele sitä valmistamallasi kastikkeella. Paahda parilointiritilän ollessa ala-asennossa ja käännä vartaita silloin tällöin.

TOMAATTI-PAPRIKA-KESÄKURPITSA-MUNAKOISOSED

1:lle hengelle

- 1 tomaatti
- kesäkurpitsaa
- öljyä
- paprikkaa
- munakoisoa
- suolaa ja pippuria

Leikkaa kaikki vihannekset puoliksi, voitele ja mausta, ja aseta parilointiritilälle yläasentoon. Paahda noin 18-20 minuuttia ja käännä silloin tällöin.

KANA "PAHOLAISEN TAPAAIN"

4:lle hengelle

- 1 kana sekä marinointikastikkeeseen öljyä, sitruunaa, suolaa ja pippuria

Avaa kana selästä ja paina se litteäksi. Pane kana hiukan yli puoleksi tunniksi marinointikastikkeeseen, johon on sekoitettu öljyä, sitruunaa, suolaa ja pippuria. Pariloi kanaa grillin ala-asennossa noin 40 minuuttia ja käännä silloin tällöin kastellen kanaa välillä öljy-sitruunaseoksella.

COCKTAIL-VARTAA

6:lle hengelle:

- 24 pientä makkaraa
- 24 luumua
- 12 viipaletta savusilavaa

Ota luumuista kivet pois ja kääri ne puoleen savusilavamäärästä. Muodosta vartaita, joissa on vuorotellen luumu-savusilavapaloja ja makkarapaloja, pariloi noin 18 minuuttia ja käännä paistamisen puolivälissä.

TÄYTETYT SARDIINIT

4:lle hengelle

- 1 kg. sardiineja
- persiljaa
- suolaa ja pippuria
- valkosipulia
- öljyä

Valitse suurikokoisia sardiineja. Poista pää, avaa ja poista selkäruoto. Täytä kalat persilja-valkosipuliseoksella, sulje ne, purista kevyesti ja voitele öljyllä. Aseta grillin ala-asentoon ja pariloi noin 5-6 minuuttia molemmilta puolilta. P.S. Sardiinien asemesta voidaan käyttää monia muitakin kaloja esim. taimenta, meriahventa, merilahnaa jne.

GRILLATTU SIKURI

4:lle hengelle

- 4 kerää sikuria
- öljyä
- suolaa ja pippuria

Poista kerän uloimmat lehdet ja leikkaa kerä neljään samankokoiseen osaan. Mausta sikurit öljyllä ja aseta parilointiritikon yläasentoon 5-6 minuutiksi. Lisää lopuksi suolaa ja pippuria.

OMENAT ANANASTEN KERA

4:lle hengelle:

- 4 omenaa
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 2 viipaletta ananasta
- vodkaa tai rommia, kirsikoita

Pese ja kuivaa omenat ja tee pienen veitsen avulla pyöreä kolo kannan ympärille. Poista tämän jälkeen siemenkodon poistolaitteella siemenkoti ja pane omenan sisälle vainokare, puoli teelusikallista sokeria, ananaskuutioita ja ruokalusikallinen vodkaa tai rommia. Sulje kukin omena kirsikalla ja kääri alumiinipaperiin. Paahda noin 10-12 minuuttia parilointiritilän ollessa yläasennossaan ja varo, että likööri ei pääse valumaan ulos.

INNHOLDSFORTEGNELSE**N**

BESKRIVELSE	2
ANBEFALES	3
MONTASJE	3
UTENDØRS BRUK	4
GRILL ANVISNING	5
TABELL FOR TILBEREDNINGSTID	6
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	6
OPPSKRIFTER	7

INDHOLDSFORTEGNELSE**DK**

DESKRIVELSE	2
ANVISNINGER	13
MONTERING	13
ANVENDELSE UDENDØRS	14
INSTRUKSER TIL AT GRILLERE	15
TABEL MED GRILLERINGS TIDER	16
RENGYRING OG VEDLIGEHOLDELSE	16
OPPSKRIFTER	17

INNEHÅLLSFÖRTECKNINGTS**S**

BESKRIVNING	2
REKOMMENDATIONER	8
MONTERING	8
ANVÄNDNING UTOMHUS	9
GRILLINSTRUKTIONER	10
TABELL MED GRILLTIDER	11
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	11
RECEPT	12

SISÄLLYSLUETTELO**SF**

LAITTEEN KOKOONPANO	2
LES FØR FØRSTE GANGS BRUK	18
ASENNUS	18
KÄYTTÖ ULKOILMASSA	19
PARILOINTIOHJEITA	20
PARILOINTIAIKOJEN TAULUKKO	21
PUHDISTUS JA HUOLTO	21
RUOANLAITTO-OHJEITA	22