

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta välttyä käyttövirheilä 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 anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien 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.
- 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. Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun, jotta välttyä mahdollisilta onnettomuuksilta.
- 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.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.

Nämä laitteet vastaavat säännöksen EN 55014 vaatimuksia radiohäirinnän osalta.

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 viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttyä 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. CG400)

A Lämpöeristetty kahva

B Merkkivalo

C Säädetty 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. CG600-CG660)

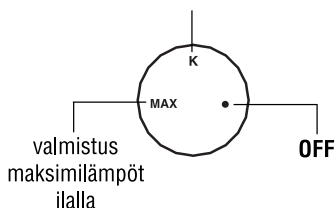
- A** Lämpöeristetty kahva
- B1** Ylemmälle levyille valitun toiminnon osoitin
- C1** Ylemmän levyn käynnistyksen merkkivalo
- D1** Säädettyvä termostaatti ylemmälle levyille
- B2** Alemmälle levyille valitun toiminnon osoitin
- C2** Alemman levyn käynnistyksen merkkivalo
- D2** Säädettyvä termostaatti alemmalle levyille
- 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

TERMOSTAATTIEN KUVAUS (D1 CG600 - D2 CG660)

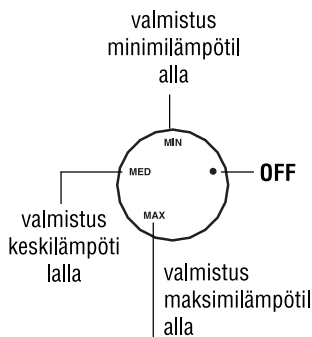
D1 - YLEMMÄN LEVYN TERMOSTAATTI

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 sijoitussa 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, 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 parila
tähän asentoon nostamalla
laitteen yläosaa ylöspäin ja
kääntämällä sitä itseäsi koh-
den. Pidä laite paikallaan
samalla toisella kädellä tart-
tumalla rasvan keruualustas-
sa olevaan kahvaan.

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 (CG400)

- 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. CG600/660)

- 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 suosittelemme, että säädät molemmat termostaatit Maks.- asentoon, jotta ruoka valmi-

stuu mahdollisimman tasaisesti;

- Kun molemmat kaksi levyä ovat saavuttaneet säädetyt lämpötilat, 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.

RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

- Ainoastaan malli CG660; tämän laitteen levyjen toinen puoli on tasainen kananmunien, pekonin tai juustokinkkuvoileipiä valmistusta varten ja toinen puoli poimuinen grillausta varten. Voit valita joka tapauksessa ruoan valmistukseen soveltuvan puolen yksinkertaisesti irrottamalla levyt ja kiinnittämällä ne uudelleen halua-masi 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 huoltotoimenpiteen aloittamista.**
- Joka käyttökerran jälkeen suoritettu puhdistus estää savun ja epämiellyttävän hajun syntymisen seuraavien valmistus- skertojen 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 herkan 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.

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
Kirjolohifilee (1)	med	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolella välissä
Siipikarja	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Maissikakut (vii- paleina)	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.