



## TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta välttät käyttövirheitä 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 lasten tai parilan käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää sitä ilman valvontaa.
  - Älä anna lasten leikkiä parilalla.
  - 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.
  - Varmista, että koukku I pitää levyn tukevasti paikoillaan.
  - 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.
  - 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.

## 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 pistotulppalle. 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 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 ja  
laske tukikappale (**C**)  
alas.

## KÄYTTÖ

- Aseta pistotulppa pistorasiaan ja säädä termostaatti (**H**) haluamaasi asentoon (mikäli varusteena). Merkkivalo (**L**) 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 (**G**) 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 (**I**) 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

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
Porsaan kyljys (1)	max	1	2'-3'	Ajat puolikypsälle kyljykselle
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 (1kg)	med	1	75'-80'	Aukaise keskeltä, älä käännä ympäri
Nakit (3)	max	1	3'-5'	Leikkaa ne puoliksi
Makkara (2)	max	1	4'-6'	Leikkaa se puoliksi
Pitkä makkara	max	1	7'-9'	Leikkaa se tarvittaessa puoliksi
Kirjolohifilee (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 viipal.)	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Kesäkurpitsa (7 viipal)	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
1 paprika (nelj.)	med	1	6'-8'	Sulje levyt ja paina loppuun saakka
Sipulit (viipal)	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Maissikakut (viipal.)	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.