



TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta välttyä käyttövirheiltä 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 psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokelemattomien 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.
- 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. 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.
- 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.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

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 sijoitetun sa 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 (ase. 2 ilman elintarvikkeita vähintään 5 minuutin ajan. Tuuleta huoneisto tämän toimenpiteen aikana.

KÄYTTÖ

- Aseta pistotulppa pistorasiaan ja säädä termostaatti (H) haluamaasi asentoon. "ON/OFF"-merkkivalo (L) syttyy. Esilämmitä parila levyjen ollessa kiinni. Esilämmitä laite levyjen ollessa kiinni.
- Merkkivalo "Ready" (I) syttyy, kun laite on saavuttanut asettamasi lämpötilan.
- Aseta valmistettava ruoka levyjen päälle
- Aseta rasvan keruuastia "N" rasvan poistoputken alle.
- Voit sammuttaa parilan kääntämällä

termostaatin nupin vastapäivään aina loppuun saakka ja irrota laite sähköverkosta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna parilan jäähtyä.
- Sulkukoukun (B) ansiosta voit sulkea parilan (ase.1) kuljetuksen ajaksi.
- Parilan ylempi levy on kallistettava, jonka ansiosta voit valmistaa parillalla kaiken paksuista ruokaa.

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.
- Voitele levy (F) 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.

- Älä käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita, jotka voisivat vahingoittaa tai naarmuttaa herkän teflon- pinnan.

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 vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrä-

tettävät 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.

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