

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.
- 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. 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. 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 vältty 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

- 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

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 voileipien 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.

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.

KÄYTTÖ

- 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.

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 (I) 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 (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 herkän teflon-pinnan.
- Asenna puhtaat ja kuivat levyt puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen. Varmista, että ne kiinnittyvät hyvin paikoilleen.
- Voit tyhjentää tai puhdistaa rasvan keruustastian vetämällä sen ulos tarkoitukseen olevaa kahvaa käyttämällä. Työnnä keruustasia 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.