

## TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

### Turvaohjeita



#### **Vaara!**

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Tarkista ennen laitteen kytkemistä pistorasiaan, että:
  - laitteen arvokyltissä osoitettu verkkojännite vastaa sähkölaitteistosi vastaavaa arvoa;
  - Pistorasian teho on vähintään 16A ja että se on varustettu maadoitusjohtimella. Valmistaja ei vastaa mistään henkilö- tai omaisuusvahingosta, joka johtuu tämän tapaturmien torjuntaan liittyvän säännöksen rikkomisesta.
- Varmista, ettei laitteen sähköjohto joudu kosketukseen käytön yhteydessä kuumuvien osien kanssa. Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen sähköjohtoa. Sähköjohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Sammuta laite asettamalla katkaisin asentoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen varastointia, puhdistusta, huoltoa tai paistolevyjen poistamista.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä ainoastaan voimassa olevien säännösten mukaisia jatkojohtoja.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta koskaan johdosta vetämällä.
- Älä koskaan käytä laitetta silloin, kun se on vain osittain auki.
- Varmista ennen pistokkeen asettamista pistorasiaan, että katkaisin on asennossa "0".



#### **Huomio!**

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa tapaturmia tai vahingoittaa laitetta.

- Tämä laite on tarkoitettu ruoan valmistukseen. Sen käyttö muihin tarkoituksiin tai sen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on ehdottomasti

kielletty.

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, motelleissa tai muissa tämän tyyppisissä tiloissa tai tilapäisissä majoitustiloissa.
- Laitetta saavat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset sekä psyykkisiltä tai fyysisiltä kyvyiltään rajoitteiset tai muutoin laitteen käyttöön tottumattomat tai kokemattomat henkilöt silloin, kun käyttö tapahtuu aikuisen valvonnassa ja opastuksessa siten, että sitä voidaan käyttää turvallisesti. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Alle 8 vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät toimenpiteet tapahdu aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sähköjohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pidä laite kaukana lasten ulottuvilta ja anna heidän käyttää laitetta vain aikuisen valvonnassa.
- Älä käytä laitetta koskaan ilman paistolevyjä.
- Varastoi laite vasta sen jälkeen, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana



#### **Palovammojen vaara!!**

Varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa eri asteisia palovammoja.

- Muista että laitteen ulkopinnan lämpötila voi kohota erittäin korkeaksi käytön aikana. Käytä kahvaa (2) tai patalappuja aina tarvittaessa.
- Poista tai vaihda paistolevyt vasta sen jälkeen, kun laite on jäähtynyt.



#### **Huom:**

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Älä valmista grillissä elintarvikkeita, jotka on käärityt muovikelmuun, folioon tai muovipusseihin. Tulipalon vaara.



Tämä tuote vastaa EY:n asetusta 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

### Laitteen hävitys



Laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden tapaan, vaan se on toimitettava valtuutettuun kierrätyskeskukseen.

### KUVAUS

- 1. Alusta ja kansi:** vankka ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne, kannen säätö automaattinen.
- 2. Kahva:** kestävä valumetallista valmistettu kahva, jonka avulla kannen korkeutta voidaan säätää elintarvikkeiden paksuuden mukaan.
- 3. Irrotettavat levyt:** helposti puhdistettavat teflonpintaiset levyt voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
  - a. Grillilevyt:** soveltuvat erittäin hyvin kyljysten, jauhelihapihvien, kanan ja vihannesten grillaukseen.
  - b. Sileät levyt:** lettujen, kananmunien, pekonin ja äyriäisten paistoon (ei kaikissa malleissa).
- 4. Toimintojen valitsin:** kontaktigrilli, grillaustoiminto.
- 5. Kontaktigrillin termostaatin nappi:** säätää lämpötilaa 80 - 230 asteen välillä.
- 6. Levyn termostaatin nappi:** säätää lämpötilaa, asennot 1 ja 5 välillä.
- 7. Merkkivalo;** laite päällä.
- 8. Merkkivalo;** kontaktigrilli käyttövalmis.
- 9. Merkkivalo;** käyttövalmis.
- 10. Rasvan keruuastiat:** astiat keräävät rasvan ja voit pestä ne astianpesukoneessa.
- 11. Puhdistuslasta:** helpottaa levyjen puhdistusta käytön jälkeen.
- 12. Levyn vapautuspainikkeet:** paina levyn vapauttamiseksi ja poistamiseksi.
- 13. Saranan vapautusvipu:** vivun avulla voit aukaista kannen kokonaan, jolloin voit valmistaa ruokaa levyjen ollessa vaaka-asennossa.

### KÄYTTÖOHJEET

#### Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja levyllä mahdollisesti olevat tarrat. Varmista ennen pakkausmateriaalin hävittämistä, ettei niiden joukkoon ole jäänyt mitään

laitteen osia. Suosittelemme, että säilytät laatikon ja pakkausmateriaalin vastaisen varalle.



**Huom:** rasvan keruuastiat on sijoitettu vasemman polystyreenikappaleen ulkopuolelle. Poista kuljetuksen aikana kerääntynyt pöly puhdistamalla alusta, kansi ja kahvat kostealla pyyhkeellä. Puhdista paistolevyt, rasvan keruuastiat ja puhdistuslasta huolellisesti.

Levyt, rasvan keruuastiat ja puhdistuslasta voidaan pestä astianpesukoneessa.

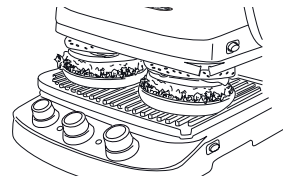


**Huom:** Laitteen ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä voi syntyä jonkin verran epämiellyttävää hajua ja savua. Tämä on täysin normaalia ja yleistä laitteille, joiden pinnat on pinnoitettu teflonilla. Laitteen mukana toimitetaan puhdistuslasta, jota voidaan käyttää levyjen puhdistukseen käytön jälkeen sen jälkeen, kun laite on jäähtynyt kokonaan (tähän kuluu vähintään 30 minuuttia).

Lasta on valmistettu muovista ja se voi sulaa, mikäli käytät sitä puhdistukseen silloin kun levyt ovat vielä kuumia.

#### Kontaktigrilli (käytä grillilevyä)

Kontaktigrilli soveltuu erinomaisesti jauhelihapihvien, ohuen ja luuttoman lihan, vihannesten ja lämpimien voileipien valmistukseen. "Kontaktitoiminnon" avulla valmistat ruoan nopeasti ja terveellisesti. Kontaktigrillin avulla ruoka kypsyy nopeasti, sillä levyt koskettavat elintarvikkeita samanaikaisesti molemmilta puolilta (katso kuvaa).



Levyssä olevien urien ja kulmassa olevan aukon ansiosta tuleva rasva saadaan poistettua tehokkaasti.

Suosittellemme raitapariloiden käyttöä silloin, kun käytät laitetta kontaktigrillinä. Aseta kansi tasaisesti elintarvikkeiden päälle, kunnes se saavutetaan haluttu kypsyyssaste. Laitte on varustettu kahvalla ja saranalla, jonka ansiosta kannen korkeutta voidaan säätää elintarvikkeiden paksuuden mukaan.

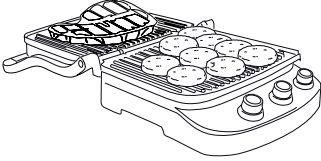
Tämän ansiosta voit valmistaa grillissä sekä ohueksi leikattuja perunoita että paksuja pihvejä.

Mikäli haluat valmistaa kontaktigrillissä samanaikaisesti useita elintarvikkeita, varmista että ne ovat saman paksuisia jotta kansi voi sulkeutua tasaisesti niiden päälle.

### Grillaustoiminto grillilevyllä (käytä grillilevyä)

Laitetta voidaan käyttää jauhelihapihvien, kyljysten, kanan (suosittelemme luutonta kanaa, joka kypsyy tasaisemmin) ja kalan grillaamiseen.

Grillaustoiminto on laitteen kaikkein monipuolisin käyttötapa. Levyt ovat vaaka-asennossa, jonka ansiosta grillauspinta-ala kaksinkertaistuu (katso kuvaa).



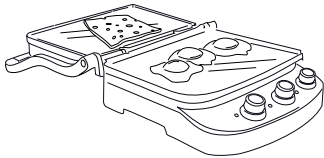
Voit valmistaa eri tyyppisiä elintarvikkeita eri levyillä ilman, että niiden maat sekoittuvat keskenään tai yksinkertaisesti grillata suuremman määrän samaa ruokalajia.

Grillausasenossa voit myös valmistaa eri paksuisia ja kokoisia pihvejä eri makutottumusten mukaisesti.

Grillausasenossa kansi on kokonaan auki, jolloin grillauspinta on kaksi kertaa normaalia suurempi. Tätä tapaa käytettäessä elintarvikkeita on käännettävä valmistuksen aikana. Aseta grillilevyt paikoilleen, mikäli käytät laitetta grillausasenossa.

### Grillaustoiminto sileällä levyllä (vain mallissa CGH902)

Voit käyttää laitteen sileää levyä lettujen, kananmunien, juustojen, kuumien leipien ja pekonin valmistukseen (katso kuvaa).



Suuremman pinnan ansiosta voit valmistaa samanaikaisesti toisistaan poikkeavia ruokalajeja tai paistaa suuremman määrän samaa ruokalajia. Sileää levyä käytettäessä kansi on aukaistava kokonaan, jolloin vaaka-tasossa oleva paistopinta kaksinkertaistuu. Tätä tapaa käytettäessä elintarvikkeita on käännettävä valmistuksen aikana. Käytä raitaparilaa tämän toiminnon käytön yhteydessä.

### KÄYTTÖ

Kun laite on käyttövalmis ja olet valmis aloittamaan ruoan valmistamisen, käännä valitsin vasemmalle joko grillilevyllä tai sileällä levyllä tapahtuvaa grillausta varten tai oikealle kontaktigrilli-toiminnon valitsemiseksi.

Kun olet kääntänyt valitsimen haluamaasi asentoon, punainen merkkivalo syttyy ja ilmoittaa, että laite on päällä. Mikäli käytät laitetta kontaktigrilli-toiminnolla, käännä levyn termostaatin nuppi haluamallasi lämpötilalle.

Voit asettaa lämpötilan 80°C ja 230°C välille.

Mikäli käytät laitetta sileällä levyllä grillaukseen, käännä sileän levyn termostaatin nuppi haluamallasi lämpötilalle. Säädot voidaan suorittaa asennosta 1 asentoon 5.

Valitusta lämpötilasta riippuen laitteen lämpenemiseen voi kulua jopa 8 minuuttia. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, vihreä merkkivalo syttyy ja osoittaa että laite on käyttövalmis. On täysin normaalia, että merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana termostaatin säätäessä lämpötilaa.

Lämpötilan säätimiä käytetään paistopintojen lämpötilan säätöön. Voit muuttaa lämpötilan säätöä milloin tahansa ruoan valmistuksen aikana paistettavalle elintarvikkeelle parhaiten soveltuvaksi. Ole erittäin varovainen ruoan valmistuksen aikana. Aukaise laite kahvan mustaan muoviosaan tarttumalla, joka pysyy viileänä. Valumetallista valmistetut osat sitä vastoin kuumenevat erittäin paljon, joten älä kosketa niihin ruoan valmistuksen aikana tai heti sen jälkeen. Käytä aina patalappuja, mikäli joudut muuttamaan kannen paikkaa ruoan valmistuksen aikana. Näin vältyt palovammoilta. Alemman levyn sijoituspaikka on valmistettu muovista. Sen käsittelyyn ei liity palovammojen vaaraa, vaikka se voi kuumua erittäin paljon.

Anna laitteen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia) ennen minkään toimenpiteen aloittamista.

### LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

Aseta laite tasaiselle ja puhtaalle, ruoan valmistukseen soveltuvalla pinnalla. Laite voidaan asettaa kolmeen eri asentoon:

- **Suljettu-asento** - Laitteen ylempi levy/kansi asettuu alemman levyn/alustan päälle. Tätä asentoa on käytettävä nimenomaan silloin, kun käytät laitetta kontaktigrillillä. Kansi asettuu automaattisesti oikealle paikalle levyllä sijoitetun ruoan paksuuden mukaisesti.
- **Auki-asento** - Ylempi levy/kansi on auki ja se on 100° kulmassa alustaan nähden. Kansi on aukaistava tähän asentoon ennen kuin laitetta käytetään kontaktigrillillä. Kansi pysyy auki-asennossa aina siihen saakka, kunnes lasket kahvan alas ruoan valmistusta varten.
- **Vaaka-asento (kokonaan auki)** - Ylempi levy/kansi on samansuuntainen alemman levyn/alustan kanssa. Alempi ja ylempi levy ovat samalla tasolla ja muodostavat näin suuren paistopinnan. Tässä asennossa laitetta voidaan käyttää grillaustoiminnolla (raitaparilalla) tai sileän levyn toiminnolla. Voit asettaa

laitteen tähän asentoon saranan vapautusvipua käyttämällä, joka on sijoitettu laitteen oikealle puolelle. Tartu kahvaan vasemmalla kädelläsi ja liu'uta vapautusvipua itseäsi kohden oikealla kädellä. Työnä kahvaa taaksepäin, kunnes kansi kääntyy kokonaan vaaka-asentoon. Mikäli laite on auki-asennossa ja haluat asettaa sen kiinni olevaan asentoon, vedä kahvaa voimakkaasti itseäsi kohden, kunnes kansi kääntyy kokonaan kiinni olevaan asentoon.

### Paistolevyjen paikoilleen asetus

Aseta laite vaaka-asentoon (katso yllä annettuja ohjeita) siten, että säätimet asettuvat eteesi. Aseta yksi levy kerrallaan. Kannelle ja alustalle asetettavat levyt poikkeavat toisistaan ja ne on merkitty kirjoituksella "ylempi" (upper) tai "alempi" (lower). Tartu alempaan levyyn siten, että vastuksen muoto asettuu alaspäin. Rasvan poistoaukon tulee sijoittua edessä oikealla olevaan kulmaan. Etsi asetustilan keskellä olevat metallikannattimet. Kallista levyn takaosaa ja linjoita levyn takaosassa olevat muodot metallikannattimien kanssa. Liu'uta levy kannattimille ja työnnä levyn etupuolta alaspäin, jolloin se asettuu paikoilleen. Käännä laite ja aseta myös ylempi grillilevy/sileä levy paikoilleen suorittamalla yllä kuvatut toimenpiteet.

### Levyjen poistaminen

Aseta laite vaaka-asentoon (katso yllä annettuja ohjeita) Etsi levyjen vapautuspainikkeet, jotka on sijoitettu grillin yhdelle puolelle. Paina painiketta voimakkaasti, jolloin levy irtoaa alustasta. Tartu levyyn molemmin käsin, liu'uta sitä metallikannattimilla ja poista se alustasta. Paina myös toista vapautuspainiketta toisen levyn poistamiseksi edellä annettujen ohjeiden mukaisesti.



*Poista tai vaihda paistolevyt vasta sen jälkeen, kun laite on jäähtynyt.*

### Rasvan keruuaстиoiden asetus

Mikäli käytät laitetta kontaktigrillinä, aseta vain yksi rasvan keruuaستia paikoilleen. Aseta astia ruoan valmistuksen ajaksi suoraan rasvan poistoaukon alapuolelle. Ruoasta valuva rasva tippuu levyllä olevan reiän kautta keruuaستiaan. Hävitä kerätty rasva säännösten mukaisesti ruoan valmistuksen jälkeen. Voit pestä rasvan keruuaستiat astianpesukoneessa. Mikäli käytät laitetta grillaustoiminnolla tai sileänä levyinä, käytä rasvan keruuseen molempia aстioita. Sijoita aстiat grillin molempiin päihin rasvan poistoaukkojen kohdalle. Voit kytkeä laitteen pistokkeen pistorasiaan näiden esivalmistelujen jälkeen. Nyt voit aloittaa ruoan valmistuksen.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### Käyttäjän suorittamat huoltotoimenpiteet

- Älä käytä metallisia välineitä, jotka voisivat naarmuttaa levyjen teflonpintaa. Käytä puusta tai lämpöä kestävästä muovista valmistettuja välineitä.
- Älä koskaan jätä muovisia välineitä (tai laitteen mukana toimitettua puhdistuslastaa) kuumien levyjen pinnalle.
- Poista ruoan tähteet aina eri ruokien valmistuksen jälkeen rasvan poistoaukkojen alla oleviin rasvan keruuaстioihin. Puhdista pinta tämän jälkeen paperipyyhkeellä, jonka jälkeen voit aloittaa ruoan valmistuksen uudelleen.
- Anna laitteen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia) ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista.

### Puhdistus ja hoito



**Huom:** Varmista ennen laitteen puhdistamista, että se on jäähtynyt kokonaan.

Käännä valitsin "0" asentoon ruoan valmistuksen jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuutin ajan. Käytä laitteen mukana toimitettua lastaa levyillä olevien ruoan tähteiden poistamiseen.

Voit pestä lastan käsin tai astianpesukoneessa.

Tyhjennä rasvan keruuaстiat. Voit pestä rasvan keruuaстiat käsin tai astianpesukoneessa. Paina levyjen vapautuspainikkeita levyjen poistamiseksi laitteesta. Varmista ennen niiden käsittelyä, että ne ovat jäähtyneet kokonaan (tähän kuluu vähintään 30 minuuttia).

Voit pestä paistolevyt astianpesukoneessa. Toistuvat pesut saattavat kuitenkin heikentää keraamista pintaa.

Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.