

## TURVAVAROITUKSIA

- Laitteen vahingoittuneen sähköjohdon, saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjainlaitteen avulla.
- 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.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua De'Longhi KS-122D liitintä.
- 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. Laitteen puhdistuksen ja huollon saavat suorittaa ainoastaan aikuiset tai yli 8-vuotiaat lapset aikuisen tarkassa valvonnassa.
- Pidä laite ja sähköjohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta sekä liitin laitteesta aina ennen puhdistuksen aloittamista. Varmista, että laitteen liittimen istukka on täysin kuiva ennen kuin otat laitteen uudelleen käyttöön.
- Käytä laitetta tasaisella, kuivalla ja kuumuutta kestäväällä alustalla ja vähintään 85 cm korkeudella, jotta lapset eivät pääse siihen käsiksi.
- Älä sijoita tulenarkoja tuotteita laitteen läheisyyteen.
- Anna grillin jäähtyä (vähintään 30 minuuttia) ennen sen käsittelyn aloittamista.
- VAROITUS: Älä käytä laitteessa hiiliä tai muita tämän tyyppisiä polttoaineita.
- HUOMIO: Älä käännä grillin levyjä ympäri ennen kuin ne ovat jäähtyneet kokonaan.
- HUOMIO: Tulipalojen ehkäisemisen kannalta on tärkeää, että käytät grilliä vain silloin, kun rasvankeuualusta on oikein paikoillaan. Älä irrota laitetta pistorasiasta verkkojohtoa vetämällä vaan irrota se pistokkeesta vetämällä.
- Älä poistu laitteen luota käytön aikana. Onnettomuuksien vaara.
- Laitteen pintojen lämpötila voi kohota erittäin korkealle laitteen käytön aikana.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935:2004 vaatimuksia.

## KUVAUS (sivu 3)

1. Käännettävä teflon-pintainen levy
2. Rasvankeruualusta
3. Turvalaite
4. Alusta
5. Liitin

Laitetta voidaan käyttää kahdella eri tavalla (grillilevy voidaan kääntää).

- Urilla varustettu levy soveltuu kyljysten, pihvien yms. elintervikkeiden valmistukseen.
- Tasainen levy soveltuu sitä vastoin äyriäisten, kananmunien, paloiteltujen vihannesten yms. valmistukseen.

## ASENNUS JA HUOLTO

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja levyllä tai rasvankeruualustalla mahdollisesti olevat tarrat.
- Irrota liitin ja pese paistolevy sekä alusta vedellä ja saippualla. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Varmista, että levyn liittimen istukan sisäpuoli on täysin kuiva.
- Käsittele paistopinnat levittämällä niille ohut kerros kasvisöljyä tai suihkuta niille elintarvikkeiden kanssa käytettäväksi soveltuva ja tarttumista ehkäisevää suihketta. Poista liika öljy pinnoilta.

### Grillin esivalmistelut

- Sijoita alusta tasaiselle työpinnalle. Aseta metallinen rasvankeruualusta paikoilleen. Aseta paistolevy oikein alustalle. Varmista, että levyn pistorasia on samalla puolella kuin turvalaite.
- Käytä laitetta ainoastaan silloin, kun se on asennettu sivulla 3 annettujen ohjeiden mukaisesti.

### Laitteen käynnisty

- Aseta liitin kokonaan levyn pistorasiaan. Liittimen voi aset-

taa kokonaan paikalleen vain silloin, kun levy on asennettu oikein alustalle.

- Kytke verkkojohdon pistoke sähköpistorasiaan.
- Aseta lämpötilan säädin maksimiarvoon. Merkkivalo syttyy. Esilämmitä levyjä 4-6 minuutin ajan. On täysin normaalia, että merkkivalo sammuu ja syttyä tasaisin väliajoin esilämmituksen aikana.
- Hampurilaiset, pihvit, hot doggit, makkarat, kalat, kanan palat ja muut lihat ruskistuvat parhaiten, jos asetat lämpötilan säätimen asentoon 3. Tällöin ruokaan jää myös levyjen jättämät grillausjäljet. Aseta lämpötilan valitsin asentoon 1 tai 2, mikäli haluat lämmittää valmisruokia, pitää ruoan lämpimänä tai paistaa helposti palavia ruokalajeja, joiden valmistuksen yhteydessä on käytettävä alhaisempia lämpötiloja.

### Laitteen sammutus

- Aseta lämpötilan valitsin asentoon ● ruoan valmistuksen jälkeen.
- Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista tai osien irrottamista.
- Käsittele laitetta siinä olevien kahvojen avulla.

### Valmistusajat

- Seuraavassa olevasta taulukosta selviävät valmistusmäärät ja ajat, jotka on tarkoitettu viitteelliseksi. Osoitetut valmistusajat eivät siis ole tarkkoja. Valmistusaikaan vaikuttavat levyn, ympäristön sekä itse ruoan lämpötila. Varmista, että valmistettavat elintarvikkeet ovat aina huoneen lämpöisiä. Älä koskaan aseta pakastettuja elintarvikkeita suoraan levyn päälle, sillä se saattaisi kovettua. Tarkkaile ruokaa jatkuvasti ja säädä valmistusaikaa tarpeen mukaan. Käännä ruokaa usein, jolloin se paistuu tasaisesti.

Elintarvikkeet	Likimääräinen aika (minuutteina)	Kypsyyden tarkastus
Pihvi	8 - 15	Kunnes kypsyy vastaa makutottumuksiasi
Pekoni	8 - 15	Makutottumuksiasi mukaan
Porsaankyljys, luuton	15 - 20	Liha ei saa olla enää vaaleanpunaista
Kanan leikkeet	25 - 30	Pistele veitsellä, jolloin ulos tulevan nesteen on oltava kirkasta
Hampurilaispihvi, paksuus 1 cm	8 - 10	Liha ei saa olla enää vaaleanpunaista
Makkarat / pienet pihvit	12 - 15	Liha ei saa olla enää vaaleanpunaista
Hot dog	8 - 10	Paistunut myös sisältä
Kokonainen kala	8 - 10	Väri vaalea, kala lohkeaa kun kosketat sitä haarukalla
Kalafileet	10 min./2,5 cm paksuus	Väri vaalea, kala lohkeaa kun kosketat sitä haarukalla

## RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

- Esilämmitä levy, jolloin ruoka valmistuu parhaalla mahdollisella tavalla.
- Yleisesti ottaen siivutettu, murea liha sopii parhaiten grillilevyllä valmistukseen. Voit kuitenkin pehmentää myös sitkeän lihan, jos jätät sen marinoitumaan yön yli.
- Käytä aina muovisia tai puisia lastoja ruoan kääntämiseen, jottet naarmuta paistopintoja. Käännä kalaa ja lihaa vain yhden kerran, mikäli mahdollista. Ruoan jatkuva kääntäminen ei ole tarpeen ja kuivattaa sen nopeasti. Älä koskaan leikkaa ruokaa levyn päällä.
- Levitä grillilevylle ohut kerros kasvisöljyä tai suihkuta sille elintarvikkeiden kanssa käytettäväksi soveltuvaa suihketta, mikäli valmistat vihanneksia, kalaa tai rasvatonta lihaa. Levyä ei tarvitse rasvata marinoitujen tai rasvaisten ruokien valmistuksen yhteydessä.
- Älä koskaan paista lihaa liian pitkään.
- Mikäli ruoka tarttuu levyyn, pyyhi pintaa säännöllisin väliajoin öljyn kastellulla keittiöpaperilla.

## Huomaa

- Ensimmäisen käytön yhteydessä grillilevyn kehittämä tuoksu ja savu ovat täysin normaaleja.
- Puhdista sileän ja uritetun levyn pinnat muovisella lastalla ruoanvalmistuksen päätyttyä vasta sen jälkeen, kun grillilevy on jäähtynyt kokonaan (vähintään 30 minuuttia). Mikäli puhdistat kuumaa levyä muovisella lastalla liian pitkään, muovi saattaa sulaa.

## HOITO JA PUHDISTUS

- Irrota pistoke pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistuksen aloittamista. Älä siirrä laitetta koskaan silloin, kun se on vielä kuumaa.
- Poista liitin paikoiltaan. Puhdista laite tarvittaessa kostealla pyyhkeellä. **ÄLÄ KOSKAAN UPOTA LIITINTÄ VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN.**
- Nosta levy alustalta ja poista metalliseen rasvankeruualusta kerääntynyt ylimääräinen rasva. Voit pestä teflon-pintaisen levyn myös astianpesukoneessa. Rasvankeruualusta ja muovinen alusta on pestävä käsin.
- Älä käytä teräsvillaisia pesusieniä tai voimakkaita tai hankaavia pesuaineita, sillä ne saattaisivat vahingoittaa teflon-pintaa erittäin pahoin. Älä käytä syövyttäviä uuninpuhdistusaineita, sillä ne vahingoittaisivat grillilevyn intaa.

- Poista kiinni juuttunut ruoka muovisella lastalla. Puhdista kahvat jokaisen käytön jälkeen. Kuivaa huolellisesti pehmeällä pyyhkeellä tai keittiöpaperilla.
- Älä upota verkkojohtoa veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Hankaa se puhtaaksi puhtaalla pyyhkeellä.
- Varmista, että laitteen liittimen istukka on täysin kuiva ennen kuin otat laitteen uudelleen käyttöön.

## VASTUUVAPAUSLAUSEKE

Laitetta päivitetään jatkuvasti.

Tämän vuoksi tässä oppaassa annetut ohjeet, tekniset tiedot tai kuvat voivat poiketa jonkin verran hankkimastasi laitteesta.

Kaikki tämän käyttöoppaan kohteet on kuvattu vain havainnollistamistarkoituksessa, eivätkä ne välttämättä koske asiakkaan hankkimaa laitetta.

Tämän käyttöoppaan kuvausten perusteella ei voida esittää mitään oikeudellisia 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 vältät 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.