



ROMMELSBACHER

FI Käyttöohje

GB Instruction manual

Suomenнос: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.



KG 2025
Kontaktigrilli
Contact grill

	Sivu		Page
Tuotteen kuvaus	3	Product description	3
Johdanto	4	Introduction	16
Käyttötarkoitus.....	4	Intended use.....	16
Tekniset tiedot.....	4	Technical data.....	16
Toimituksen sisältö.....	4	Scope of supply	16
Turvallisuustiedot	5	For your safety	17
Yleiset turvallisuusohjeet	5	General safety advices.....	17
Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet.....	6	Safety advices for using the appliance.....	18
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	8	Prior to initial use	20
Turvaominaisuudet	8	Safety features	20
Tarttumaton pinnoite	8	Non-stick coating	20
Merkkiäänät	9	Signal tones	21
Vaihdettavat grillilevyt	9	Exchangeable grill plates	21
Taittaminen tasaiseksi grillauspinnaksi	9	Folding out to fl at grill surface	21
Yläosan portaaton säätö	10	Variable adjustment of the upper part of the appliance	22
Laitteen käyttö	10	Operating the appliance	22
Ennen grillausta.....	10	Prior to grilling.....	22
Grillauksen aloittaminen.....	10	Starting to grill	22
Grillauksen aikana.....	10	During grilling.....	22
Grillauksen jälkeen.....	11	After grilling	23
Ajastin	11	Timer	23
Grillausvinkkejä	11	Grilling tips	23
Puhdistus ja huolto	12	Cleaning and maintenance	24
Vianetsintä	13	Troubleshooting	25
Lisävarusteet	14	Optional accessories	26
Hävittäminen/kierrätys	15	Disposal/recycling	27
GB- Instruction manual	16		
Huolto ja takuu	28		

Kahva
handle

Vapautuspainike
ylägrillilevyllä
unlock button
for upper grill plate

Ajastimen
painike +
timer
sensor +

Liukusäädin korkeuden
säätöön / lukitukseen
slider for height
adjustment/fixing

Vapautuspainike tasoksi
avattavaa grillipintaa varten
release button for folded-
out grill surface

Näyttö
display

Rasvankeräysastia
drip tray

Ajastimen
painike –
timer sensor –

Ylägrillilevyn
lämpötilansäädin
temperature control
for upper grill plate

Vapautuspainike
alagrillilevyllä
unlock button
for lower grill plate

ON/STANDBY-painike
button ON/STANDBY

Alagrillilevyn
lämpötilansäädin
temperature control
for lower grill plate



Lasta
spatula

Johdanto



Hienoa, että valitsitte tämän kätevän kontaktigrillin. Kiitos luottamuksestanne. Helppo ja turvallinen käyttökokemus tulee varmasti vakuuttamaan teidät. Jotta voitte nauttia laitteen käytöstä pitkään, lukekaa seuraavat ohjeet huolellisesti ja noudattakaa niitä.

Säilyttäkää tämä käyttöohje huolellisesti. Luovuttakaa kaikki asiakirjat laitteen mukana, jos annatte laitteen eteenpäin toiselle käyttäjälle. Kiitos paljon.

Käyttötarkoitus

Tämä kontaktigrilli on tarkoitettu kotitalouskäyttöön keittiössä sekä vastaavissa ympäristöissä, kuten toimistoissa. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi majailu- ja hotellialueilla, kuten hotelleissa, motelleissa, majataloissa tai muissa vastaavissa paikoissa, eikä maatalousympäristöissä. Laitetta saa käyttää vain ruoan lämmittämiseen, kuumentamiseen ja valmistamiseen. Kaikenlainen muu käyttö tai laitteen muuttaminen katsotaan käyttötarkoituksen vastaiseksi ja voi aiheuttaa vaaratilanteita. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen väärästä käytöstä. Laite ei ole tarkoitettu ammattimaiseen tai kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Liitä laite ainoastaan määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen tulee vastata laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja. Liitä laite ainoastaan vaihtovirtaverkkoon.

Nimellisjännite:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nimellisteho:	1830 - 2200 W
Valmiustilan virrankulutus*:	≤ 0,5 W
Suojausluokka:	I
Mitat (n.):	37 x 19,5 x 32,5 cm (L x K x S)
Paino (n.):	4,8 kg
Lämpötilatasot:	60, 80, 100; sekä 120–230 °C 10 asteen välein

***Laite siirtyy** automaattisesti valmiustilaan 2 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

Toimituksen sisältö

- Kontaktigrilli KG 2025
- 2 grillilevyä (1 tasainen, 1 uritettu)
- Rasvankeräysastia
- 1 lasta/kaavin

Tarkistakaa heti pakkauksesta purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen ja että laite sekä kaikki lisävarusteet ovat moitteettomassa kunnossa (ks. tuotekuvaus, sivu 2).



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet huolellisesti! Turvallisuus- ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia henkilövahinkoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai saatuaan ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön henkilöltä, joka vastaa heidän turvallisuudestaan.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja virtajohdon läheltä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana tai silloin, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai käyttäjän huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- Pidä pakkausmateriaalit, kuten muovipussit, poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta (esimerkiksi ns. radio- tai älypistorasioiden avulla).
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ja lisävarusteet ovat ehjiä. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällöin laite on irrotettava sähköverkosta ja annettava pätevän sähköalan ammattilaisen tarkastettavaksi.
- Sijoita virtajohto siten, ettei kukaan voi sotkeutua siihen tai kompastua siihen, jotta laite ei pääse putoamaan vahingossa.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, teräviltä reunoilta ja mekaaniselta rasitukselta. Tarkista virtajohdon kunto säännöllisesti. Vaurioitunut tai sotkeutunut johto lisää sähköiskun vaaraa.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huolto tai vastaava pätevä henkilö vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Virheelliset korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle merkittävän vaaran.
- Irrota laite sähköverkosta aina pistokkeesta vetämällä, ei johdosta.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa, virtajohtoa tai pistoketta veteen puhdistuksen yhteydessä.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaite täyttää voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Jos laite tai virtajohto vaurioituu, irrota se välittömästi sähköverkosta.
- Laitteen virheellinen käyttö tai käyttöohjeen noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- Käytä laitetta vain, jos se on koottu oikein.

Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet



VAROITUS! Loukkaantumis- ja palovammavaara!
Laitteen runko, grillipinnat, ruoka ja muut osat kuumenevat käytön aikana. Kuumat pinnat pysyvät kuumina vielä laitteen sammuttamisen jälkeenkin!

Noudata siksi erityistä varovaisuutta:

- Huomioi grillatessa kuumen rasvan roiskeet ja höyry. Suosittelemme käyttämään patalappuja sekä sopivia grillivälineitä suojaksi.
- Älä käytä laitteen yläosaa säilytys- tai työskentelypintana, sillä se kuumenee käytön aikana. Palovaaran välttämiseksi älä aseta kuumille pinnoille paperia, muovia, kangasta tai muita helposti syttyviä materiaaleja.
- Älä koskaan peitä grillilevyjä tai lämmitysvastuksia alumiinifoliolla.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä. Rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia tulee valmistaa vain valvonnan alaisena. Myös liian pitkään paahdettu leipä voi syttyä palamaan!

- **Varoitus! Jos ruoka, rasva tai öljy syttyy ylikuumenemisen vuoksi, irrota laite välittömästi sähköverkosta!**
- **Varoitus! Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa tai öljyä vedellä!**
- Älä siirrä laitetta, kun se on vielä kuuma. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen grillilevyjen tai rasvanke-räysastian irrottamista sekä ennen puhdistamista tai kuljettamista.
- **Laitteen sijoittaminen:**
 - Aseta laite kuumuutta kestäväälle, vakaalle ja tasaiselle alustalle (ei lakatuille pinnoille, ei pöytäliinoille tms.).
 - Sijoita laite lasten ulottumattomiin.
 - Jätä laitteelle vähintään 0,5 m tilaa sivuille ja 1 m tilaa laitteen yläpuolelle, jotta kuumuus tai rasvaroiskeet eivät aiheuta vahinkoja ja jotta työskentelytila pysyy vapaana. Ilmankierron on oltava esteetön.
 - Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (uuni, kaasuliekki tms.) läheisyydessä tai räjähdysvaarallisissa ympäristöissä, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
 - Käytä ainoastaan alkuperäisiä grillilevyjä!



Huomio! Tulipalovaara! Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kiinteään asennukseen.

- Käytä laitetta ja lisävarusteita vain kuivina – erityisesti grillilevyjen ja sähköliitäntöjen on oltava täysin kuivia ja rasvattomia.
- Jos käytät jatkojohtoa, varmista että ...
 - johto on mitoitettu vähintään 16 A jatkuvalle kuormitukselle
 - johto on liitetty asianmukaisesti asennettuun suojamaadoitettuun pistorasiaan
 - johto on kokonaan kelattu auki (jos käytetään johtokelaa).
- Älä koskaan kaada kylmää vettä grillilevyille käytön aikana tai heti käytön jälkeen. Älä myöskään kaada grillilevyille helposti syttyviä nesteitä – laite ei sovellu liekittämiseen.
- Älä käytä laitetta tilanlämmittimenä.
- Älä käytä laitetta märin käsin.
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen laitteen turvallisen sammuttamisen varmistamiseksi.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista laitteesta ja lisävarusteista kaikki suojakalvot, mainosmateriaalit ja pakkausmateriaalit. Ennen ensimmäistä käyttökertaa puhdista laite ja kaikki lisävarusteet tämän käyttöohjeen puhdistusohjeiden mukaisesti.
- Lämmituselementit on myös lämmitettävä lyhyesti, jotta niiden toiminta varmistuu.
- Kuumenna laitetta grillilevyt paikoillaan korkeimmalla lämpötila-asetuksella noin 10 minuutin ajan, jotta lämmituselementtien suojakerros palaa sisään.
- Kun laite on jäähtynyt, puhdista grillilevyt – mieluiten kostealla mikrokuituliinalla.
Huom: Alussa saattaa muodostua hieman savua ja hajua lyhyen aikaa. Tämä on normaalia ja vaaratonta. Huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta tämän aikana.

Turvatoiminnot

Jälkilämmön ilmaisin

Niin kauan kuin grillilevyjen lämpötila voi aiheuttaa palovaaran, näyttöpaneeli näyttää valmiustilassa jälkilämmöstä kertovan "-H-" ilmoituksen.

Käyttöajan rajoitus

Jos laitteen asetuksia ei muuteta 60 minuutin aikana käytön aikana, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

Tarttumaton pinnoite

- Grillilevyissä on laadukas keraaminen tarttumaton pinnoite, joka on PFAS- ja PTFE-vapaa. Pinnoite on erittäin helppo puhdistaa ja sillä on erinomaiset tarttumattomat ominaisuudet.
- Jotta pinnoite säilyttää ominaisuutensa mahdollisimman pitkään, noudata seuraavia ohjeita:
 - o Älä koskaan leikkaa ruokaa grillilevyillä veitsellä tai muulla terävällä esineellä.
 - o Älä aseta grillilevyille alumiinivuokia, alumiinifoliota, pannuja, kattiloita tai vastaavia esineitä.
 - o Älä käytä metallisia ruoanlaitto- tai grillivälineitä tai teräviä esineitä ruoan asettamiseen, kääntämiseen tai poistamiseen grillilevyiltä.
HUOM: Suosittelemme käyttämään kuumuutta kestäviä muovi- tai puuvälineitä.
 - o Älä käytä puhdistuksessa hankausaineita, uuninpuhdistussuihkeita tai hankaavia puhdistusvälineitä.
 - o Karkeiden ruokajäämien poistamiseen suosittelemme muovista kaavinta. Lopulliseen puhdistukseen sopivat pehmeä tiskisieni tai -harja sekä lämmin vesi ja pieni määrä astianpesuainetta.
HUOM: Suosittelemme nopeaa puhdistusta grillauksen aikana talouspaperilla.

Merkkiäänet

Toiminto/tilanne	Äänimerkki
Laitte kytetään verkkoon (näytön tarkistus)	1x lyhyt
ON/STANDBY -painiketta painetaan	1x lyhyt
Kun laite siirtyy käyttötilaan	1x lyhyt
Ajastin käynnistyy	1x lyhyt
Kun ajastin päättyy (myös manuaalisesti keskeytettyinä)	3x pitkää
Virhetilanteessa	5x pitkää

Vaihdettavat grillilevyt



VAROITUS: Irrota tai asenna grillilevyt vain, kun laite on jäähtynyt ja irrotettu sähköverkosta!



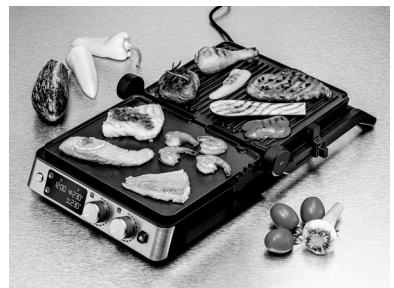
- Avaa laite.
- Paina vapautuspainiketta grillilevyn vapauttamiseksi – levy nousee noin 1 cm. Vedä levy sen jälkeen ylös- tai eteenpäin irti kiinnikkeistään.
- Asettaessasi grillilevyä varmista, että se on oikeassa asennossa. Aseta levy vinosti siten, että sen kaksi syvennystä osuvat kiinnikkeisiin. Paina sitten levyn etuosaa alaspäin, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Grillilevyjä voi vaihtaa vapaasti, eli ne voidaan asentaa ylös tai alas.

- Varmista, että grillilevyt ovat tukevasti ja oikein paikoillaan!

Avaaminen tasogrilliksi



Avaa laite tasaiseksi grillipinnaksi painamalla oikeanpuoleisessa saranassa olevaa vapautuspainiketta ("Push") ja avaamalla laitteen yläosa kokonaan.



Laitteen yläosan portaaton säätö

Korkeuden säätö

Laitteessa on 5-portainen korkeudensäätö. Sen avulla ylägrillilevy voidaan säätää grillattavan ruoan paksuuden mukaan. Säätöä voidaan käyttää myös suojaamaan herkkiä ruokia (esim. kala, tomaatit) litistymiseltä. Korkeuden säätämiseksi nosta laitteen yläosaa ja siirrä liukusäädintä taaksepäin haluttuun asentoon. Laske yläosa vaakasuoraan asentoon painamalla kevyesti etureunasta (kahvan lukitus vapautuu).



Yläosan lukitseminen

Korkeudensäädössä on lukitustoiminto, jolla yläosa voidaan lukita säilytystä tai kuljetusta varten. Siirrä liukusäädin eteenpäin vasteeseen asti.

Laitteen käyttö



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!
Grillilevyt, lisävarusteet ja ruoka kuumenevat käytön aikana!

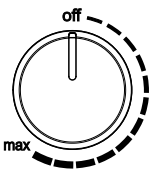
HUOM: Käytä ruoan asettamiseen, kääntämiseen ja poistamiseen kuumuutta kestäviä muovi- tai puuvälineitä.

Ennen grillausta

- Varmista, että: ...
 - ... grillilevyt on asetettu oikein
 - ... rasvankeräysastia on paikallaan laitteen alaosassa
 - ... grilli on vakaalla ja tasaisella alustalla
 - ... turvaetäisyydet sivuille ja ylöspäin täyttyvät
 - ... virtajohto on asetettu siten, ettei siihen voi kompastua tai sotkeutua

Grillauksen aloittaminen

- Liitä laite verkkovirtaan.
 - Aseta haluttu lämpötila ylä- ja alagrillilevyille lämpötilansäätimillä.
 - Laite alkaa kuumentua automaattisesti noin 5 sekunnin kuluttua.
 - Kun asetettu lämpötila on saavutettu, näyttöön ilmestyy kyseisen grillilevyn symbolin yläpuolelle teksti "ready" – huomaa, että jos tavoitelämpötilaa lasketaan myöhemmin, grillilevyjen jäähtyminen kestää jonkin aikaa!
 - Aseta ruoka varovasti grillille.



Grillauksen aikana

- Lämpötilaa voidaan säätää milloin tahansa käytön aikana.

HUOMAUTUS: Jos ylägrillilevy nostetaan pystyasentoon käytön aikana, sen lämpötilanäyttö alkaa vilkkua. 1 minuutin kuluttua lämmitys kytkeytyy pois päältä ja näyttöön ilmestyy "OFF". Tämä toimii ylikuumenemissuojana.

Grillauksen jälkeen

- Kun haluttu kypsyy on saavutettu, sammuta laite kääntämällä lämpötilansäädin asentoon **off**.
- Näyttöön ilmestyy **OFF** molemmille grillilevyille.
- 2 minuutin kuluttua laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.
- Poista kypsennetty ruoka varovasti grillistä.
- Tyhjennä rasvankeräysastia. Vedä astia ulos kotelon alaosasta laatikon tavoin.
- Anna laitteen jäähtyä.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen (ks. kohta "**Puhdistus ja huolto**" (s. 12)).

Ajastin



Laitteessa on ajastintoiminto. Ajastin toimii ainoastaan hälyttimenä eikä vaikuta grillin toimintaan.



Ajastin voidaan aktivoida vain käytön aikana (kun lämpötila on asetettu ja laite on alkanut lämmitä) koskettamalla ajastimen kosketuspainikkeita.

Oletusarvo on 5 minuuttia ("05:00"). Alle 5 minuutin ajastusaika voidaan säätää 10 sekunnin välein. Yli 5 minuutin ajastusaika voidaan säätää 1 minuutin välein aina enintään 60 minuuttiin asti. Ajastin käynnistyy automaattisesti 5 sekuntia aktiivoinnin jälkeen. Myös asetusta muutettaessa on 5 sekunnin viive. Ajastin voidaan poistaa käytöstä koskettamalla molempia ajastimen kosketuspainikkeita samanaikaisesti.

Grillausvinkkejä

HUOM: Grillausajat ja lämpötilat riippuvat paljon grillattavasta ruoasta, sen paksuudesta sekä omista mieltymyksistäsi. Suosituksia tulee siksi pitää vain suuntaa-antavina.

- Mausta ja suolaa liha ja vihannekset vasta grillauksen jälkeen, jotta ne eivät kuivu liikaa.
- Pistele makkarat ennen grillausta, jotta ne eivät halkea.
- Anna ruoan lämmitä hieman ennen grillausta, älä aseta grilliin jääkylmää ruokaa. Näin se kypsyy nopeammin ja tasaisemmin.
- Sulata pakasteet täysin ennen grillausta.
- Kuivat raaka-aineet (esim. kananfileet, ohuet pihvit, nakit) kannattaa sivellä kevyesti paistoöljyllä ennen grillausta. Tämä parantaa lämmön siirtymistä ja vähentää kuivumista.
- Käytä aina korkeita lämpötiloja kestävästä paistoöljystä; saflori- ja maapähkinäöljy, puhdistettu auringonkukkaöljy ja sojaöljy sopivat kaikki erittäin hyvin.

- Suljetussa grillissä kypsentyminen tarjoaa lukuisia etuja:
 - o ruoka kypsyy tasaisemmin
 - o kypsennys on nopeampaa
 - o kuivumisriski on pienempi
 - o lämpötila pysyy tasaisempana
 - o rasvariskeita syntyy vähemmän
 - o energiankulutus on pienempi
- Usein on hyvä paistaa ruoka ensin korkeassa lämpötilassa ja kypsentää loppuun matalammassa lämpötilassa. Esimerkiksi marinoimaton naudanfilee voidaan ensin paistaa 230 °C:ssa muutaman minuutin ajan ja kypsentää sitten noin 120 °C:ssa haluttuun kypsyyssasteeseen (rare, medium tai kypsä).
- Makkarat kannattaa grillata noin 200 °C:ssa, ja pieni määrä paistoöljyä parantaa lopputulosta.
- Herkille raaka-aineille (esim. kalafilee) tasainen grillilevy on paras valinta, koska se tarjoaa suuremman kosketuspinnan ja helpottaa kääntämistä (ei metallisilla välineillä!).
- Paneroidut ruoat vaativat enemmän paistoöljyä, joten öljyä voi olla tarpeen lisätä grillauksen aikana.

Puhdistus ja huolto



HUOMIO: Loukkaantumisvaara!

- Irrota laite aina sähköverkosta ennen puhdistusta!
- Älä koskaan upota laitteen runkoa tai pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!



HUOMIO: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen grillilevyjen, rasvankeräysastian tai muiden osien puhdistamista!

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta!
- Grillilevyjen puhdistus:
 - o Irrota grillilevyt laitteesta..
 - o Poista karkeat ruokajäämät muovisella tai puisella kaapimella.
 - o Puhdista tämän jälkeen pehmeällä harjalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta, huuhtelee puhtaalla vedellä.
 - o Kuivaa huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

HUOM: Sisäänrakennettujen lämmityselementtien vuoksi grillilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa!

- Pyyhi laitteen runko ja virtajohto kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Puhdista rasvankeräysastia kostealla liinalla (mikrokuituliina on suositeltava) ja pienellä määrällä astianpesuainetta, ja kuivaa se huolellisesti. Rasvankeräysastian voi myös tarvittaessa pestä astianpesukoneessa.

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, liuottimia tai teräviä esineitä!
- Älä käytä uunipuhdistussuihkeita!
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta!

HUOM: Grillilevyjen on oltava täysin kuivat ennen seuraavaa käyttökertaa.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja ratkaisu
<i>Laite ei toimi</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sähkövirta ei ole päällä. • Tarkista, että laite on liitetty oikein sähköverkkoon. • Tarkista, että pistorasia toimii.
<i>Laite savuttaa ensimmäisellä käyttökerralla</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tämä on normaalia ensimmäisellä käyttökerralla. Puhdista grillilevyt kostealla liinalla ennen käyttöä.
<i>Ruoka ei ruskistu ja kypsyminen on heikkoa</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Valittu grillilämpötila on liian alhainen – nosta sitä vähitellen. • Käytä kuumuutta kestäväää öljyä (esim. paistoöljy, saflooriöljy, maapähkinäöljy), jotta lämpö siirtyy paremmin ruokaan.
<i>Grillaamisen aikana muodostuu paljon savua.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruoka sisältää liikaa rasvaa, mikä lisää savun muodostumista. Käytä vähemmän rasvaa grillilevyillä tai älä lisää sitä lainkaan. Poista ylimääräinen marinadi ennen.

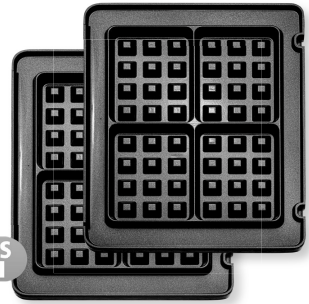
Jos laitteessa ilmenee virhe (esim. viallinen lämpötila-anturi), näyttöön tulee virhekoodi ja kuuluu **5 pitkää äänimerkkiä**.

Vikakoodi	Syy ja ratkaisu
Er1	Lämpötilaa ei voida mitata. <i>o Asenna puuttuvat grillilevyt.</i> <i>o Jos virhe jatkuu, lämpötila-anturi voi olla viallinen – ota yhteys asiakaspalveluun.</i>
Er2	Mitattu lämpötila on liian korkea. <i>o Anna laitteen jäähtyä vähintään 10 minuuttia.</i>
Er3	Lämpötilaa ei voida mitata. <i>o Tarkista, että grillilevyt on asennettu oikein. Jos virhe jatkuu, ota yhteys asiakaspalveluun.</i>
Er4	Lämpötila-anturin virhe. <i>o Käyttäjä ei voi korjata vikaa itse. Irrota laite sähköverkosta äläkä käytä sitä. Ota yhteys asiakaspalveluun.</i>
Er5	Kulma-anturin (potentiometrin) virhe. <i>o Käyttäjä ei voi korjata vikaa itse. Irrota laite sähköverkosta äläkä käytä sitä. Ota yhteys asiakaspalveluun.</i>

Vohvelilevysetti KG 25-WA

Sopii kontaktigrillille KG 2025

- 4 herkullisen vohvelin valmistukseen (tyypillinen kennokuvio (belgialaiset vohvelit))
- Setti sisältää 2 kestävää ja erityisen syvää painevalettua alumiinista vohvelilevyä, joissa on integroidut lämmityselementit – ihanteellinen paksuille ja kuohkeille vohveille
- Vohvelilevyissä on laadukas keraaminen tarttumaton pinnoite (PFAS-vapaa)

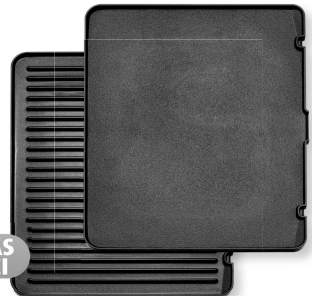


R2.507 ©ROMMELSBACHER

Grillauslevysetti KG 25-GF

Sopii kontaktigrillille KG 2025

- Setti sisältää 2 kestävää painevalettua alumiinista grillilevyä, joissa on integroidut lämmityselementit – täydellisiin grillaustuloksiin
 - ✓ 1 levy uritetulla grillipinnalla (tyypilliset grilliraidat)
 - ✓ 1 levy sileällä teppanyaki-grillipinnalla (esim. kalalle ja vihanneksille)
- Grillilevyissä on laadukas keraaminen tarttumaton pinnoite (PFAS-vapaa)

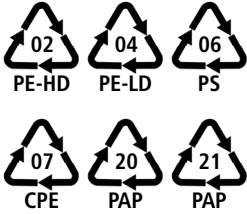


R2.507 ©ROMMELSBACHER

Hävittäminen/kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja tavallisen jätteen mukana, vaan kierrätä ne asianmukaisesti. Toimita paperi, pahvi, aaltopahvi, muovipakkaukset ja -kalvot niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioidut merkinnät osoittavat käytetyt materiaalit: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa suurtiheyksistä PE:tä, 04 tarkoittaa matalatiheyksistä PE:tä), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat termoplastisia, eli helposti ja tehokkaasti valmistettavia materiaaleja. Ne ovat myös helposti kierrätettäviä ja voivat siten olla ympäristövaikutuksiltaan jopa pahvia edullisempia.

Tuotteen hävittäminen

Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin(2012/19/EU) mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöiän päättyessä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, he neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.



Vinkki:

Jos laite on edelleen toimintakuntoinen, voit lahjoittaa sen tuttavalle, hyväntekeväisyyteen tai muuhun yhteisölliseen käyttöön. Näin edistät ympäristöystävällisyyttä ja kestäväää kehitystä – sekä osoitat sosiaalista vastuullisuutta.



Introduction



We are pleased you decided in favour of this convenient contact grill and thank you for your confidence. Its easy and safe operation will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following notes. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

This contact grill is designed to be used in the household and in the kitchen as well as in similar areas such as in the office. It is not recommended for use in guest houses, hotels, motels, pensions nor by their guests or in agricultural holdings. Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is intended for heating, warming up and preparing food. The appliance is **not designed for commercial use**.

Technical Data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	1830 - 2200 W
Power consumption in standby-mode*:	≤ 0.5 W
Protection class:	I
Dimensions (W x H x D):	approx. 37 x 19.5 x 32.5 cm
Weight:	approx. 4,8 kg
Temperature levels:	60, 80, 100; from 120 to 230° C in 10-degree stages

* **The appliance automatically switches** to standby mode after 2 minutes of non-use.

Scope of supply

- contact grill KG 2025
- 2 grill plates (1 flat and 1 ribbed grill plate)
- drip tray
- 1 scraper

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts (see product description page 2) immediately after unpacking.

For your safety



CAUTION: Read all safety advice and instructions!
Non-observance of the safety advice and instructions may cause electric shock, fire and/or severe injuries!

General safety advice:

- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature, must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician or a similarly qualified person in order to avoid hazards.

- Repairs may only be carried out by authorised specialist companies. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug, never at the cord!
- Never immerse the base casing, power cord or plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance or the mains cable is damaged, unplug it immediately. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.
- Only operate the appliance if it has been assembled correctly.

Safety advice for using the appliance:



CAUTION: Hazard of injury and burns!

Casing, grilling surface, food and other components become hot during operation. Hot surfaces firstly stay hot even after switching-off!

Thus, act with caution:

- When using the grill, be aware of hot fat splatters and steam! We recommend using pot cloths and appropriate grill cutlery for protection!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the grill plate/heating elements with aluminium foil!
- Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision! Bread toasted too long can also catch fire!
- **Caution! If food, fats and oils ignite due to overheating, unplug the appliance immediately!**
- **Caution! Never extinguish ignited fats and oils with water!**
- Do not transport the appliance when it is still hot. It must have cooled down completely before removing the grill plates and the drip tray or before cleaning or transporting the appliance!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloths etc.).
 - Place it beyond children's reach.
 - Keep a distance of at least 0.5 m to all sides and 1 m above the appliance in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an un-obstructed work area. Unhindered air circulation has to be ensured.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of heat sources (oven, gas flame etc.) or in potentially explosive environments containing flammable liquids or gases.



Attention! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- Only operate the appliance and accessories in dry condition – especially the grill plates and the electric connections must be absolutely dry and free of grease.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that ...
 - ... the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
 - ... the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
 - ... the cord is completely unwound (when using a cable reel).
- Do not use the appliance as space heater.
- Never pour cold water on the grill plates during or shortly after operation. Neither pour any flammable liquids onto the grill plates – the appliance is not suitable for flambéing!
- Never operate the appliance with wet hands.
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

Prior to initial use

- Remove any protective film, advertising material and packaging material from the appliance and accessories. Before using the appliance for the first time, clean the appliance and all accessories in accordance with the cleaning instructions in this manual.
- It is also necessary to heat up the heating elements for a short time to ensure proper function.
- Heat the appliance with the grill plates inserted at the highest level for 10 minutes to burn in the protective layer of the heating elements.
- Once the appliance has cooled down, clean the grill plates, preferably with a damp microfibre cloth.

Note: Please do not be disturbed by the slight and harmless smoke and odour that develops for a short time. Ensure that the room is well ventilated during this time.

Safety features

Residual heat indicator

As long as the temperature of the grill plates presents a risk of burns, the display panel in standby mode shows to indicate increased residual heat.

Operation time limit

If no settings are changed within 60 minutes during operation, the appliance automatically switches to standby mode.

Non-stick coating

- The grill plates are equipped with a high-quality, PFAS- and PTFE-free ceramic non-stick coating. This is very easy to clean and is characterised by excellent non-stick properties.
- To ensure that the coating retains these properties, the following instructions must be observed:
 - o Never cut on the grill plates with a knife or similar object.
 - o Do not place any aluminium trays, aluminium foil, pans, pots etc. on the grill plates.
 - o Do not use any metal cooking or grilling utensils or pointed or sharp-edged objects to place, turn or remove food.

Note: We recommend using cooking and grilling utensils made of heat-resistant plastic or wood.

- o Do not use abrasive cleaners, oven sprays or abrasive cleaning aids when cleaning the surfaces.
- o We recommend using a plastic scraper to remove coarse dirt and a soft dishwashing sponge/brush and warm water with a little washing-up liquid for final cleaning.

Note: We recommend quick cleaning with kitchen paper during grilling.

Signal tones

action/situation	signal tone
when connected to the mains (display check)	1x short
when the ON/STANDBY button is pressed	1x short
when the appliance switches to operating mode	1x short
when the timer starts	1x short
when the timer ends (even when stopped manually)	3x long
In the event of an error	5x long

Exchangeable grill plates



ATTENTION: Only remove or insert grill plates when the appliance has cooled down and is disconnected from the mains!

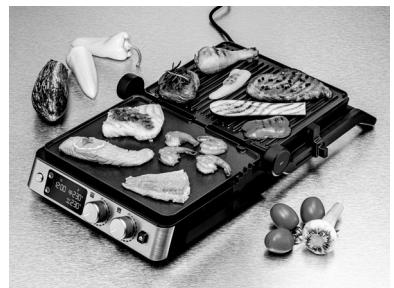


- Open the appliance.
 - To remove a grill plate, press the release button – the plate will pop up approx. 1 cm. Then pull the plate upwards or forwards out of the retaining brackets and remove it.
 - When inserting the grill plates, ensure that they are placed in correct position! To insert, place the grill plate at an angle with the two indentations of the plate into the retaining brackets. Then press down on the front of the grill plate until it clicks into place.
 - The grill plates can be exchanged as desired, that means they can be inserted at the top or bottom.
- Make sure that the grill plates are correctly and firmly seated!

Folding out to flat grill surface



To open the appliance to the flat, folded-out grill surface, press the release button on the right hinge ('Push') and open the top of the appliance open completely.



Variable adjustment of the upper part of the appliance

Height adjustment

The appliance is equipped with a 5-step height adjustment. This allows the upper grill plate to be individually adjusted to the thickness of the food being grilled. The height adjustment can also be used to protect sensitive foods (e.g. fish, tomatoes, etc.) from being crushed. To adjust the height, lift the upper part of the appliance and move the slider backwards to the desired position. Bring the upper part of the appliance into a horizontal position by applying light pressure to the front edge (the lock on the handle is released).



Fixing the upper part of the appliance (locking function)

The height adjustment has a locking function that fixes the upper part of the appliance for storage or transport. To do this, move the slider forward until it stops.

Operating the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Grill plates, accessories and the food are getting hot during operation!

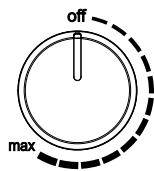
NOTE: For putting the food on the grill, for turning and removing it, use suitable grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.

Prior to grilling

- Make sure that ...
 - ... the grill plates are inserted correctly!
 - ... the drip tray is inserted into the lower part of the housing!
 - ... the grill is placed on a stable and even surface!
 - ... the safety distances to the sides and to the top are observed!
 - ... the power cord is not laid so that no one gets entangled or stumbles over it before, during or after use in order to avoid that the grill is accidentally pulled down!

Start grilling

- Connect the appliance to the mains.
 - Use the temperature controls to set the desired grill temperature for the upper and lower grill plates.
 - After 5 seconds, the appliance will automatically start heating up.
 - Once the set temperature has been reached, 'ready' will appear on the display above the symbol for the respective grill plate. – Please note that if the target temperature is subsequently reduced, the grill plates will take some time to cool down!
 - Carefully place the food on the grill



During grilling

- The target temperature can be increased or reduced at any time during operation by turning the temperature controls.

NOTE: : If the upper grill plate is moved to the upright position during operation, the temperature display for the upper grill plate will start flashing. After 1 minute, the heating will be deactivated and OFF will appear on the display. This function serves as over-heating protection.

After grilling

- If the desired cooking or grilling result is achieved, switch **off** the appliance. For doing so, turn the temperature regulator counterclockwise to position off.
- The display shows **OFF** for both grill plates.
- After 2 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.
- Carefully remove the cooked food.
- Remove grease from the drip tray. To do this, pull the tray out of the lower part of the housing like a drawer.
- Allow the appliance to cool down.
- Unplug the appliance from the mains socket after use.
- Clean the appliance after each use. For more detailed information, see "Cleaning and maintenance" (p. 24).

Timer



The appliance is equipped with a timer function. The timer functions purely as an alarm clock and does not affect the grill operation.



The timer can only be activated during operation (when a temperature is set and the appliance has started heating) by touching the timer sensors.

The default value is 5 minutes ('05:00'). Below this value, the timer can be set in 10-second intervals; above 5 minutes, it can be set in 1-minute stages up to a maximum value of 60 minutes.

The timer starts automatically 5 seconds after activation. There is also a 5-second delay when changing the current value.

The timer can be deactivated by touching both timer sensors at the same time.

Grilling tips

NOTE: Grilling times and temperature settings are very dependent on the food being grilled, its thickness and, above all, your own taste; recommended settings should therefore only be regarded as guidelines!

- Season and salt meat and vegetables only after grilling to minimise the risk of drying out.
- Sausages should be pricked before grilling to prevent them from bursting.
- If possible, place the food on the grill when it is not ice cold anymore. It will then cook faster and more evenly.
- Defrost frozen food completely before grilling.
- Dry food (chicken fillets, minute steaks, children's sausages, etc.) benefits from being brushed with frying oil before grilling: This optimises the heat transfer from the grill plates and also reduces the risk of drying out.
- Always use frying oil that is resistant to high temperatures; safflower and peanut oil, refined sunflower oil and soya oil are all very suitable.

- Cooking in closed mode offers numerous advantages:
 - Food cooks more evenly
 - Food cooks faster
 - There is less risk of drying out
 - There are fewer temperature fluctuations
 - There are fewer grease splatters in the grill area
 - Grilling is more energy efficient.
- It often makes sense to sear the food at a high temperature and then cook it through at a lower temperature. Unmarinated beef fillet, for example, can be seared at 230°C for a few minutes and then cooked through at approx. 120°C for several minutes, depending on your desires (rare, medium or well done).
- Sausages should be grilled at around 200°C, and a little cooking oil is very beneficial for the grilling result.
- For delicate foods (e.g. fish fillets), using the flat grill plate is the best choice, as it offers the largest contact surface and makes it easier to turn the food with a spatula (not metal!).
- Breaded foods require the use of a lot of cooking oil, so it may be necessary to apply more cooking oil to the food during the grilling process.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse the base unit and the plug in water nor clean them under running water!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Before cleaning the grill plates, drip tray or other parts, let the complete appliance cool down!

- Always pull the power plug before cleaning!
- Cleaning of the grill plates:
 - Remove the grill plates from the grill.
 - Remove coarse soiling with a cleaning scraper (made of plastic or wood).
 - Afterwards, use a soft brush and some dishwashing detergent for cleaning and rinse with clear water.
 - Wipe dry thoroughly after cleaning.

NOTE: Due to the built-in heating elements, the grill plates must not be cleaned in the dishwasher!

- Wipe the housing and power cord with a damp cloth. Then dry thoroughly.
- Clean the drip tray with a damp cloth (microfibre cloths are ideal) and a little washing-up liquid, then dry thoroughly. The drip tray can also be cleaned in the dishwasher from time to time.
- Do not use abrasives or a dissolvent or sharp objects!
- Do not use oven sprays for cleaning!
- Never use a steam jet appliance for cleaning!

NOTE: The grill plates must be completely dry before the next use!.

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<i>The appliance has no function.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The power supply is switched off. • Check if the appliance is properly connected to the power supply. • Check if the socket is working.
<i>The appliance emits smoke when initially used.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for the appliance to emit smoke when it is initially used. Clean the plates with a damp cloth before using the appliance.
<i>The food is not browned and cooking is difficult.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • The selected grill temperature is too low; increase it gradually. • Use a heat-resistant oil (frying oil, safflower oil, peanut oil, etc.) to allow the heat from the grill plates to transfer to the food more effectively.
<i>A lot of smoke is produced when grilling.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Your food is too greased. Grease makes it easier for smoke to develop. Grease the grill plates less or not at all and, if necessary, dab off the marinade beforehand.

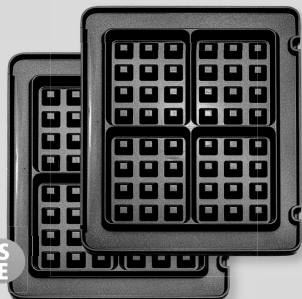
In the event of an error (e.g. a defective temperature sensor), the appliance indicates an error code in the display and 5 long signal tones sound.

Error code	Cause and remedy
Er1	No temperature measurable <i>o Install missing grill plate(s).</i> <i>o If the error persists, there may be a defect in the temperature sensor. In this case, please contact our customer service.</i>
Er2	Currently measured temperature too high <i>o Allow the appliance to cool down for at least 10 minutes.</i>
Er3	No temperature measurable <i>o Check if the grill plates are installed correctly. If the error persists, contact our customer service.</i>
Er4	Error with the temperature sensor <i>o No self-help possible. Unplug the appliance and do not continue operation. Contact our customer service.</i>
Er5	Error with the angle potentiometer <i>o No self-help possible. Unplug the appliance and do not continue operation. Contact our customer service.</i>

Optional accessories

Waffle plate set KG 25-WA *for contact grill KG 2025*

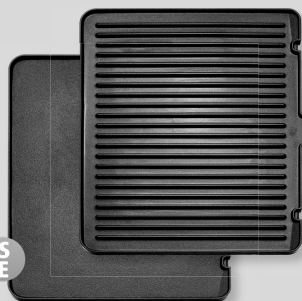
- For 4 delicious waffles with the typical honeycomb pattern (Belgian waffles)
- Set consisting of 2 solid and particularly deep die-cast aluminium waffle plates with pressed-in heating elements - ideal for thick and fluffy treats
- Waffle plates with high-quality ceramic non-stick coating (PFAS-free)



R2507 ©ROMWELSBACHER

Grill plate set KG 25-GF *for contact grill KG 2025*

- Set consisting of 2 solid die-cast aluminium grill plates with pressed-in heating elements - ideal for perfect results
 - ✓ 1 plate with ribbed grill surface for typical grill pattern
 - ✓ 1 plate with flat teppanyaki grill surface (e.g. for fish and vegetables)
- Grill plates with high-quality ceramic non-stick coating (PFAS-free)

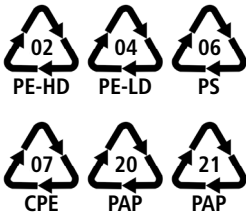


R2507 ©ROMWELSBACHER

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojien toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Varaosat ja tarvikkeet

Tarvitsetko varaosan tai lisävarusteen? Ole yhteydessä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löydät sivun alaosasta.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA
Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi