

FONTOS TUDNIVALÓK

- **A grill sütő használata előtt a hibák kiküszöbölése és a legjobb eredmény elérése érdekében figyelmesen olvassa el az alábbi tudnivalókat.**
- Ez a készülék ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra való használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
- Ügyeljen, hogy a készülék működése közben a tápvezeték ne érjen a készülék felmelegedett részeihez.
- Használat előtt gondosan mossa el a 2 tapadásgátlóval bevont sütőlapot.
- A sütőlapokat csak azután helyezze vissza a készülékbe, ha már teljesen megszáradtak.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és/vagy nem lettek kellően felvilágosítva annak használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatról
 - a készülék elmozdítása vagy a sütőlapok kivétele előtt.
 - minden tisztítási vagy karbantartási művelet előtt.
 - a készülék használata után.
- Csak az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítót használjon.
- Ne használja szabadtéren a készüléket. A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámokra van szükség. A tápvezeték sérülése vagy cseréje esetén kizárólag a gyártó engedélyével rendelkező márkaszervizhez forduljon.
- A hálózati csatlakozó vezetékénél fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatról.
- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
- Sose használja a készüléket az L zsírgyűjtő tálca nélkül.
- Tilos a gépet vízbe mártani.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha már teljesen lehűlt.
- Ne érjen semmilyen vágószerszámmal a sütőlapokhoz, mert azokkal megsértheti a bevonatukat.
- Figyelem! Működés közben a készülék külső felülete nagyon felmelegedhet.

Ezek a készülékek megfelelnek a rádiózavarok kiküszöbölésére vonatkozó EN 55014 előírásnak.

Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználdott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A** Hőálló fogantyú
- B** Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- C** Szabályozható termosztát
- D** Kijelző
- E** Zárókapcsok

- F** Kivehető, felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
- G** Sütőlap rögzítőkapocs
- H** Talprész
- I** Kivehető, alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal
- L** Zsírgyűjtő tálca

BEÁLLÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.
- A készüléket egy vízszintes munkafelületre, gyerekektől távol eső helyre állítsa fel, mert a készülék egyes részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.
- A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a készülék alján található műszaki adattáblán feltüntetett feszültség (Volt) értékkel;
- az elektromos csatlakozóaljzat min. névleges terhelése 10 A;
- a csatlakozóaljzat típusa megfelel a villásdugónak, ellenkező esetben azt ki kell cseréltetni;
- **a csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik.** A gyártó minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a szabály nincs betartva.
- A készülék első használata során érezhető "új" szag megszüntetésére a készüléket élelmiszer nélkül legalább 5 percig nyitott "barbecue" helyzetben kell működtetni (lásd 3. old, 3. pozíció). A művelet végzése közben szellőztesse a helyiséget.

A KÉSZÜLÉK ALKALMAZÁSI HELYZETEI

Az Ön által vásárolt készülék a következő 3 helyzet egyikében használható:

KONTAKT GRILL

Ideális mindenféle hús, zöldségek, polenta (puliszka) grillezésére és melegszendvics készítésére (**1. pozíció**, 3. old.)

PIRÍTÁS

Ideális halételek és pizza készítésére (2. pozíció, 3. old.). Ennek a pozíciónak a beállításához egyik kezével emelje fel a készülék felső részét, majd fordítsa maga felé, miközben a másik kezével, a zsírgyűjtő tálcá fogantyújánál fogva tartsa egy helyben a készüléket.

NYITOTT GRILL-BARBECUE

Ez a pozíció pizza kivételével az összes étel készítésére használható (3. pozíció, 3. old.). Ennek a pozíciónak a beállításához teljesen nyissa ki a grillsütőt.

HASZNÁLAT

- A villásdugót illessze a csatlakozóaljzatba és állítsa a termosztátot (C) a kívánt helyzetbe (MIN/MED/MAX). Ekkor felgyullad a hőmérséklet ellenőrző lámpa (B). Zárt sütőlapokkal melegítse elő a készüléket.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.
- Helyezze a sütőlapokra az elkészítendő ételt.
- Állítsa a készüléket (a rendelkezésre álló 1, 2, 3 pozíció közül) a kívánt helyzetbe.
- A készülék kikapcsolásához az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el a termosztát gombját.
- Az étel elkészülése után húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.

Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértse a bevonatot.

FŐZÉSI TANÁCSOK

- A felolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra mielőtt a sütőlapra helyezné.
- A húsok fűszerezését sütés előtt, a sózást pedig tálalás előtt végezze.
- A "kontakt grill" pozíció használatakor az egyenletesebb sütés érdekében ajánlatos azonos vastagságú élelmiszerdarabokat használni.
- Halsütéskor feltétlenül meg kell olajozni az alsó sütőlapot (I).
- Az alábbiakban néhány példával szolgálunk a grillsütő használatához.

Vegye figyelembe, hogy a táblázatban feltüntetett sütési idők jelzés értékűek. A sütési idők az elkészítendő ételek tulajdonságainak (kezdeti hőmérséklet, víztartalom) megfelelően és egyéni ízlés szerint változhatnak.

TISZTÍTÁS

- Bármilyen tisztítási művelet előtt **húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.**
- A készülék rendszeres, minden egyes használat utáni tisztítása megakadályozza, hogy a következő alkalommal kellemetlen füstök vagy szagok képződjenek.
- A 2 sütőlap leszerelését a megfelelő kapcsok (G) segítségével lehet végezni. A sütőlapok meleg vízzel és mosogatógépben is tisztíthatók.
- Használat után hagyja pár percig meleg vízben állni a sütőlapokat a felületükön esetlegesen található szilárd ételmaradékok feláztatására.
- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószerkeket, amelyek károsíthatják vagy megkarcolhatják a sütőlapok speciális tapadásgátló bevonatát.
- A tiszta sütőlapokat teljesen száraz állapotban helyezze vissza a készülékbe és ügyeljen, hogy jól a helyükre illeszkedjenek.
- A zsírgyűjtő tálca kiürítéséhez és tisztításához húzza kifelé a megfelelő fogantyút. A tálca visszahelyezéséhez ellenkező sorrendben hajtsa végre az előző műveletet, majd teljes mélységben tolja be a helyére.

ÉTELEK (Menny.)	TERMO-SZTÁT HELYZETE	SÜTŐLA-POK POZÍCIÓJA	SÜTÉSI IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
Hátszínselet (1)	max	1	6-8	A hátszínseletek vastagságának lehetőleg azonosnak kell lennie.
Hamburger (2)	max	1	3-5	Ne nyissa ki a sütőlapot 2'-3' előtt, különben könnyen eltörhet a húspogácsa
Marhabélszín, bifsztek	med	1	2-3	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Oldalas (3)	max	1	15-18	10' után fordítsa meg az oldalast
Rablóhús, nyárson sült hús (3)	max	1	8-10	4'-5' után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi (1 kg)	med	1	75-80	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit (3)	max	1	3-5	Hosszában vágja ketté a virslit
Kolbász (2)	max	1	4-6	Hosszában vágja ketté a virslit
Hal	med	2	16-20	Olajozza meg a sütőlapot és ha a filé félig átsült, fordítsa a másik oldalára
Zöldségek	med	1	6-8	Egyenletesen szeletelje fel
Polenta/puliszka (szeletelve)	med	1	20-25	Vágjon 1,5 cm vastagságú szeleteket. Ne nyissa ki a grillsütőt 15' eltelté előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	med	1	3-9	Használjon puha zsemléket
Melegszendvics	med	1	2-3	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt
Pizza	med	2	40-45	Vegye ki az alsó sütőlapot, óvatosan simítsa rá a pizzatésztát, majd tetszés szerint borítsa be a hozzávalókkal a pizza tetejét.