

FONTOS TUDNIVALÓK

- A grillsütő 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 gyermekek) 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 csatlakozóaljzatból
 - 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 tápvezetékeinek cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerszámokra van szükség. A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, el a biztonságos használat érdekében.
- A hálózati csatlakozó vezetékénél fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzattól.
- 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.
- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.

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 környezetet 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 (MOD. CG400)

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

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (MOD. CG600-CG660)

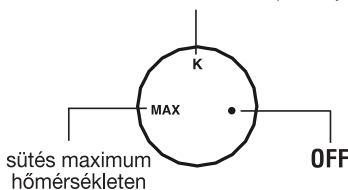
- A** Hőálló fogantyú
B1 Felső sütőlap működés ellenőrző lámpa
C1 Felső sütőlap bekapcsolás jelzőlámpa
D1 Szabályozható termosztát a felső sütőlaphoz
B2 Alsó sütőlap működés ellenőrző lámpa
C2 Alsó sütőlap bekapcsolás jelzőlámpa
D2 Szabályozható termosztát az alsó sütőlaphoz
E Zárókapcsok
F Kivehető és (csak a CG660 modelnél) megfordítható felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
G Sütőlap rögzítőkapocs
H Talprész
I Kivehető és (csak a CG660 modelnél) megfordítható alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal
L Zsírgyűjtő tálcá

A (D1 CG600 - D2 CG660) TERMOSZTÁTOK LEÍRÁSA

D1 - FELSŐ SÜTŐLAP TERMOSZTÁT

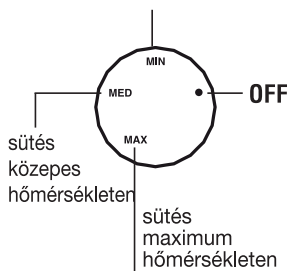
K = Keep Warm (melegen tartás)

csak a 3. pozícióban található készülékkel használja úgy, hogy az ételeket a felső sütőlapra helyezi



D2 - ALSÓ SÜTŐLAP TERMOSZTÁT

sütés minimum hőmérsékleten



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 kézzel, a zsírgyújtó 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 (MOD. CG400)

- 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 megsértsse a bevonatot.

HASZNÁLAT (MOD. CG600/660)

- Győződjön meg, hogy a zsírgyújtó tálcá megfelelően van behelyezve.
- Illessze a villásdugót a csatlakozóaljzatba és állítsa be az (alsó és felső sütőlapoz tartozó) két termosztátot a kívánt pozícióba a grillezni kívánt étel szerint (lásd táblázat). A készülék előmelegítésének módja az alkalmazott sütőlap pozíciójának megfelelően változik: 1/2 pozíció: zárt helyzetben melegítse elő a sütőlapokat a termosztátok bekapcsolásáig; 3. pozíció: nyitott helyzetben melegítse elő a sütőlapokat az egyes termosztátok bekapc-

solásáig. Ha a készüléket az 1. pozícióban használja, az egyenletes sütés érdekében állítsa mindkét termosztátot a Max pozícióba;

- Amikor az egyes sütőlapok elérték a kívánt hőmérsékletet, a megfelelő jelzőlámpa elalszik;
- Helyezze a sütőlapokra a grillezni kívánt ételt
- A készülék kikapcsolásához forgassa el a termosztát gombját az OFF állásba;
- A sütés befejezésekor húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- A már grillezett ételek melegen tartására (a készülék 3. pozíciójában), tegye a felső sütőlap termosztátját a "K" állásba és helyezze az élelmiszereket a felső sütőlapra. Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértsse a bevonatot.

FŐZÉSI TANÁCSOK

- Csak a CG660 modellnél a készülék sütőlapjainak van egy sima oldala tojás-és szalonnasütéshez, kenyérpírtáshoz, valamint van egy bordázott oldala a grillezéshez. A sütés típusának jobban megfelelő sütőlap alkalmazható. Kapcsolja le a készülékről a sütőlapokat, majd a kiválasztott oldalukkal tegye vissza. A sütőlap visszahelyezésénél ügyeljen, hogy a zsírgyújtó vezetőcsín befelé nézzen (1. ábra).
- A felolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra mielőtt a sütőlapra helyezné.
- A húсок 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 tulajdonsá-

gainak (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 mosogatógéppben is tisztíthatók.
- Használat után hagyja pár percig meleg vízben állni a sütőlapokat a felületükön esetlegesen található

szilárd ételmaradékok feláztatására.

- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószereket, 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 hajtja végre az előző műveletet, majd teljes mélységben tolja be a helyére.

ÉTELEK (Menny.)	TERMOZTÁT HELY-ZETE	SÜTŐLAPOK POZÍCIÓJA	SÜTÉSI IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
Hátszínszelet (1)	max	1	6-8	A hátszínszeletek 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' eltelte előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	med	1	3-9	Használjon puha zsemleket
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.