

H

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 tartsa a készüléket gyerekek közelében és ne hagyja működés közben felügyelet nélkül.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzathoz
 - 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 hosszabbítókat használjon.
- Ne használja szabadtéren a készüléket. A készülék tápvezetékének cseréjét a felhasználó nem végezheti el, mert ahhoz különleges szerzősámokra van szükség. A tápvezeték sérülése vagy cseréje esetén kizárólag a gyártó engedélyével rendelkező márkaszervizhez forduljon.
- A hálózati csatlakozó vezetéknel fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzathoz.
- 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.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

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

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 cserélni;
 - **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 ételmyszer 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 tálca fogantyújánál fogva tartsa egy helyben a készüléket. A felső pozíció vastagabb ételmyszerek pirítására alkalmas.

NYITOTT GRILL-BARBECUE

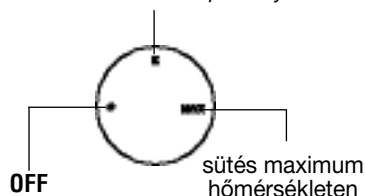
Ez a pozíció pizza kivételével az összes étel készítésére használható (3. pozíció, 3. old.). Ennek a pozíciónak a beállításához teljesen nyissa ki a grillsütőt.

A (D1 ÉS D2) TERMOSZTÁTOK LEÍRÁSA

D1 - FELSŐ SÜTŐLAP TERMOSZTÁT

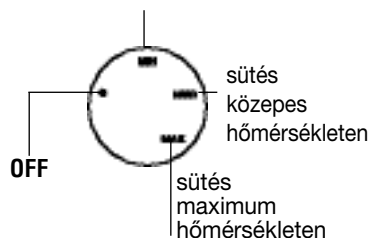
K = Keep Warm (melegen tartás)

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



D2 - ALSÓ SÜTŐLAP TERMOSZTÁT

sütés minimum hőmérsékleten



HASZNÁLAT

- Győződjön meg, hogy a zsírgyűjtő tálca 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 bekapcsolásáig.
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.

TISZTÍTÁS

- **Bármilyen tisztítási művelet előtt húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzattól 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

Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértse a bevonatot.

FŐZÉSI TANÁCSOK

- **Csak a CG660 modellnél** a készülék sütőlapjainak van egy sima oldala tojás- és szalonnasütéshez, kenyérpíráshoz, 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 zsírgyűjtő vezetősín befelé nézzen (1. ábra).**
- A felolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra mielőtt a sütőlapra helyezné.
- A húsok fűszerezését sütés előtt, a szószát 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 jelzésértékűek. A sütési idők az elkészítendő ételek tulajdonságainak (kezdeti hőmérséklet, víztartalom) megfelelően és egyéni ízlés szerint változhatnak.

- szilárd ételmaradékok feláztatására.
- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószeret, 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.)	ALSÓ SÜTŐLAP HŐMÉRSEKLET	FELSŐ SÜTŐLAP HŐMÉRSEKLET	SÜTŐLAPOK POZÍCIÓJA	SÜTÉSI IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANACSKOK
Hátszínszelet (1)	max	max	1	6-8	A hátszínszeletek vastagságának lehetőleg azonosnak kell lennie.
Hamburger (2)	max	max	1	3-5	Ne nyissa ki a sütőlapot 2'-3' előtt, különben könnyen eltörhet a húspogácsa
Marhabélszín, bifsztek (1)	max	max	1	2-3	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Sertésszelet (1)	max	max	1	2-3	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Oldalas (3)	max	max	1	15-18	10' után fordítsa meg az oldalast
Máj (2)	max	max	1	2-3	Jól mossa meg a májat
Rablóhús, nyárson sült hús (3)	max	max	1	8-10	4'-5' után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi (1 kg)	max	max	1	75-80	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit (3)	max	max	1	3-5	Hosszában vágja ketté a virslit
Kolbász (2)	max	max	1	4-6	Hosszában vágja ketté a virslit
Hosszúkolbász	max	max	1	7-9	Szükség esetén hosszában vágja ketté
Lazacpisztráng filé (1)	med	max	2	16-20	Olajozza meg a sütőlapot és ha a filé félig átsült, fordítsa a másik oldalára
Lazacszelet (1)	med	max	2	16-20	Olajozza meg a sütőlapot és ha a filé félig átsült, fordítsa a másik oldalára
Nyelvhal (1)	med	max	2	18-22	Olajozza meg a sütőlapot és ha a filé félig átsült, fordítsa a másik oldalára
Fésűskagyló (15)	med	max	2	12-15	Nincs szükség sem a sütőlap olajozására sem az étel forgatására
Padlizsán (6 szelet)	max	max	1	6-8	Egyenletesen szeletelje fel
Cukkini (7 szelet)	max	max	1	6-8	Egyenletesen szeletelje fel
1 zöldpaprika (negyedekre vágva)	max	max	1	6-8	Zárja be a grillsütőt és jól nyomja le a felső részét
Hagyma (szeletelve)	max	max	1	6-8	Egyenletesen szeletelje fel
Polenta/puliszka (szeletelve)	max	max	1	20-25	Vágjon 1,5 cm vastagságú szeleteket. Ne nyissa ki a grillsütőt 15' eltelte előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	max	max	1	3-9	Használjon puha zsemleket
Melegszendvics	max	max	1	2-3	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt
Pizza	med	max	2	40-45	Vegye ki az alsó sütőlapot, óvatosan simítsa rá a pizzatésztát, majd tetszés szerint borítsa be a hozzávalókkal a pizza tetejét.