

- A sütőlap használata előtt a hibák kiküszöbölése és a legjobb eredmény elérése érdekében figyelmesen olvassa el az alábbi tudnivalókat.
 - Ez a készülék ételkészítésre lett tervezve. Egyéb célokra való használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
 - Ügyeljen arra, hogy működés közben a tápvezeték ne érjen a készülék felmelegedett részeihez.
 - Használat előtt húzza ki az "F" kezelőegységet és gondosan mossa el a tapadásgátló bevonatú sütőlapot. Sose mártsa vízbe vagy más folyadékba az "F" kezelőegységet. Sose tisztítsa vízsugár alatt.
 - A készüléket csak a PATØ1 felirattal jelzett "F" kezelőegységgel szabad használni.
 - A kezelőegységet csak a tökéletesen száraz sütőlaphoz csatlakoztassa.
 - 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:
 - mielőtt kihúzná a kezelőegységet
 - mielőtt a helyére tenné a készüléket
 - minden tisztítási vagy karbantartási művelet előtt
 - a készülék használata után azonnal
 - Csak az érvényes biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítót használjon
 - Ne használja a készüléket a szabadban. A készülék tápvezetékének a 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 tápvezetéknel fogva soha ne húzza ki a villásdugót az aljzatból.
 - A készüléket soha ne használja fal mellett.
 - A készüléket soha ne használja a "D" zsírgyűjtő tálca nélkül. A "D" zsírgyűjtő tálcát csak a sütés befejezése és a készülék teljes lehűlése után szabad kiüríteni.
 - A készüléket csak akkor mártsa vízbe, ha előbb kihúzta a kezelőegységet.
 - A készüléket csak akkor tegye el, ha már teljesen lehűlt.
 - Tilos a laphoz vágószerszámmal érni, mert a bevonata könnyen sérül.
- Figyelem:** működés közben a készülék külső felülete nagyon felhevülhet.
- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
 - Ezek a készülékek megfelelnek a rádiózavarok kiküszöbölésére vonatkozó EN 55014 sz. 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

- A Sütőlap tapadásgátló bevonattal
- B Hőálló fogantyúk
- C Kieresztő rés
- D Kivehető zsírgyűjtő tálca
- E Szabályozható hátsó tartólábak
- F Kihúzható kezelőegység
- G Szabályozható termosztát
- H Működés ellenőrző lámpa

BEÁLLÍTÁS

Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.

A készüléket egy vízszintes munkafelületre, gyermekektől távol eső helyre állítsa, mert egyes részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.

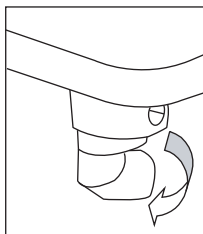
A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy.

- a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik-e a készülék alján elhelyezett adattáblán feltüntetett Volt értékkel;
- az elektromos csatlakozóaljzat min. névleges terhelése 10 A
- a csatlakozóaljzat típusa megfelel-e a villásdugónak, ellenkező esetben az aljzatot ki kell cseréltetni;
- a csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik-e. A gyártó minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a szabály nincs betartva.
- ellenőrizze, hogy az **“E”** tartólábak helyesen lettek-e beállítva (lásd **A.** és **B**)
- A készülék első használata során érezhető **“új”** szag megszüntetésére a készüléket élelmi-szer nélkül legalább 5 percig kell működtetni. A művelet végzése közben szellőztesse a helyiséget.

A KÉSZÜLÉK ALKALMAZÁSI HELYZETEI

VÍZSZINTES (tartólábak A. helyzetben)

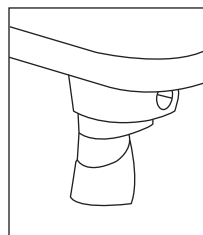
Ideális zöldségek, valamint tojás, hal, sajt, virsli, stb. készítésére



A. HELYZET

DÖNTÖTT (tartólábak B. helyzetben)

Ezt a beállítást tanácsos használni az olyan ételek készítésére, amelyek levet/zsíradékot bocsátanak ki



B. HELYZET

HASZNÁLAT

- Győződjön meg arról, hogy a **“D”** zsírgyűjtő tálca a helyén legyen (a 3. oldalon található ábrán jelzettek szerint)
- Illeszse be teljesen a helyére az **“F”** kezelőegységet a 3. oldalon található ábrán jelzettek szerint.
- Csatlakoztassa a villásdugót és a **“G”** termosztátot állítsa a grillezendő ételnek és ennek mennyiségének megfelelő fokozatra (lásd indikatív táblázat).

- A készüléket addig melegítse elő, amíg a **“H”** működés ellenőrző lámpa ki nem alszik.
- A grillezendő ételt helyezze a sütőlapra.
- A készülék kikapcsolásához forgassa el a **“G”** termosztát forgatógombját, hogy a **G** gombra nyomott **“ • ”** jel egy vonalba essen a **H** ellenőrző lámpával.
- A sütés befejezésekor húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.

Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlaphoz, nehogy megsértse a bevonatot.

FŐZÉSI TANÁCSOK

VIGYÁZZON, hogy a **“D”** zsírgyűjtő tálca helyesen legyen lerakva és ne felejtse el **REND-SZERESEN KIÜRITENI**.

- A kiolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra, mielőtt a sütőlapra helyezné.
- A húsok fűszerezését sütés előtt, a sózást pedig táálás előtt végezze
- A különösen zsíros ételek készítése közben a sütőlap körül a zsír kifröccsenhet.
- Ellenőrizze, hogy a **“C”** kieresztő rés ne legyen eldugulva.
- A 59. oldalon szereplő táblázatban a sütőlap felhasználására adunk néhány ötletet.

Vegye figyelembe, hogy a táblázatban feltüntetett sütési idők indikatív értékűek.

Az elkészítendő ételek tulajdonságainak (kezdeti hőmérséklet, víztartalom) megfelelően és egyéni ízlése szerint változhatnak.

TISZTÍTÁS

ÜGYELJEN, hogy a **“D”** zsírgyűjtő tálca helyesen legyen a készülékbe illesztve, és azt csak a sütés befejezése és a készülék teljes lehűlése után ürítse ki.

- A készülék rendszeres, minden egyes használat utáni tisztítása megakadályozza, hogy a következő alkalommal kellemetlen füstök vagy szagok képződjenek.
- Kifelé húzva kapcsolja le az **“F”** kezelőegységet.
- Sose mártsa vízbe vagy más folyadékba az **“F”** kezelőegységet. Sose tisztítsa vízszög alatt.
- A sütőlap meleg vízzel és mosogatógépben is tisztítható.
- Használat után hagyja pár percig meleg vízben állni a sütőlapot a felületén esetlegesen található szilárd ételmaradékok feláztatásához.
- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószereseket, amelyek károsíthatják vagy megkarcolhatják a sütőlap speciális tapadásgátló bevonatát.
- Amikor a sütőlap teljesen megszáradt szerelje vissza a kezelőegységet. Ellenőrizze, hogy megfelelően kapcsolódjon a helyére.
- A zsírgyűjtő tálcát kifelé húzva vegye ki a kiürítéshez, illetve tisztításhoz. A tálca visszahelyezéséhez ellenkező sorrendben hajtja végre az előző műveletet, majd teljes mélységben tolja be a helyére.

INDIKATÍV ELKÉSZÍTÉSI IDŐ TÁBLÁZAT

ÉTELEK	MENNY. (mennyiség)	TERMOSZT (TERMOSZ TÁT)	TARTÓLÁB (tartólabák helyzete)	IDŐ (perc)	MEGJEGYZÉS ÉS TANÁCSOK
hamburger	4-6	MAX	B	13 - 15	2-3 percenként fordítsa meg az egységes átsülés érdeké- ben
Hamburger	6 - 8	MAX	B	15 - 18	félidőben fordítsa meg
marhabélszín	3 - 4	MAX	B	5 - 7	véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő. Félidőben fordítsa meg.
oldalas	12 - 15	MAX	B	30 - 35	süsse egészben, majd vágja fel a sütési idő 3/4-ében. Gyakran fordítsa meg.
máj	3 - 5	MAX	B	4 - 6	Jól mossa meg a májat; félidőben fordítsa meg.
rablóhús	6 - 8	MAX	B	15 - 18	3 percenként fordítsa meg és süsse mind a 4 oldalát
félbevágott csirke	1	MED	B	55 - 60	gyakran fordítsa meg (kb. 10 percenként)
virslí	5 - 6	MAX	A	6 - 8	Hosszában vágja félbe: félidőben fordítsa meg
szalonna	8 - 10	MAX	B	6 - 8	félidőben fordítsa meg
kolbász	8 - 10	MAX	B	10 - 12	Tanácsos hosszában félbevágni; egyben sűtve több idő kell hozzá.
hosszúkolbász (tekercs)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Egy villával szurkálja meg, hogy a zsír kifolyjon.
lazacpisztráng filé	3 - 4	MED	A	8 -10	félidőben fordítsa meg
lazacszelet	3 - 4	MED	A	12 - 15	félidőben fordítsa meg
nyelvhal	2 - 3	MED	A	10 - 12	félidőben fordítsa meg
tintahal	6 - 8	MED	A	12 - 15	félidőben fordítsa meg
padlizsán (szeletelve)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Egyforma darabokra vágja fel; félidőben fordítsa meg
cukkini (szeletelve)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Egyforma darabokra vágja fel; félidőben fordítsa meg
paprika (negyed- be vágva)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Egyforma darabokra vágja fel; félidőben fordítsa meg
hagyma (szele- telve)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Egyforma darabokra vágja fel; félidőben fordítsa meg
puliszka (szele- telve)	14 - 16	MAX	A	15 - 20	1,5 cm-es szeletekre vágja fel; félidőben fordítsa meg
sajt (szeletelve)	8 - 10	MED	A	4 - 5	félidőben fordítsa meg
tűkörtőjás	6 - 8	MED	A	3 - 4	a tojást közvetlenül a sütőlap felett törje fel