



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- **A grillsütő használata előtt a hibák kiküszöbölése és a legjobb eredmények elérése céljából figyelmesen olvassa el a biztonsági tudnivalókat.**
- Ez a készülék ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra történő használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
- Megfelelő felügyelet nélkül gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek nem használhatják a készüléket.
- Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak.
- Ügyeljen, hogy a készülék működése közben a tápvezeték ne érjen a felmelegedett részekhez.
- Működés közben a készülék könnyen hozzáférhető sütőfelületei magas hőmérsékletű értékekre melegedhetnek fel.
- Használat előtt gondosan mossa el a 2 tapadásgátlóval bevont sütőlapot
- A sütőlapokat csak azután helyezze vissza, ha már teljesen megszáradtak.
- Győződjön meg, hogy az I kapocs megfelelő helyzetben tartja a sütőlapot.
- Ne tartsa a készüléket gyerekek közelében és ne hagyja működés közben felügyelet nélkül.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozó aljzathoz
- 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 szerszámokra van szükség. A tápvezeték sérülése vagy cseréje esetén kizárólag a gyártó engedélyével rendelkező szervízhez forduljon.
- A hálózati csatlakozó vezetékénél fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozó aljzathoz.
- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
- FIGYELEM! Tilos szemet vagy más tüzelőanyagot alkalmazni ezzel a készülékkel.
- 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 bevonóréteget. Ezek a készülékek megfelelnek a rádiózavarok kiküszöbölésére vonatkozó EN 55014 előírásnak.

BEÁLLÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben.
- A készüléket egy vízszintes munkafelületre, gyerekektől távol eső helyre állítsa fel, mert a készülék egyes részei használat közben magas hőmérsékletű értékeket érnek el.
- A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy
- a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a készülék alján található műszaki adattáblán feltüntetett feszültség (Volt) értékkel;
- az elektromos csatlakozó aljzat kapacitása min. 10 A áramerősségű;
- a csatlakozó aljzat típusa megfelel a villásdugónak, ellenkező esetben azt ki kell cseréltetni;
- a csatlakozó aljzat megfelelő földeléssel rendelkezik. A gyártó cég minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a szabály nincs betartva.
- A készülék első használata során tapasztalható "új" szag megszüntetésére a készüléket élelmiszer nélkül legalább 5 percig nyitott "barbecue" helyzetben kell működtetni (lásd 3. oldal, 3. helyzet). A művelet végzése közben szellőztessük a helyiséget.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI HELYZETEI

A készülék felépítése különböző típusú használatot tesz lehetővé a következő 3 helyzetben:

KONTAKT GRILL

Ideális mindenféle hús, valamint zöldségek, polenta és melegszendvics készítésére (1. helyzet a 3. oldalon)

P I R Í T Á S

Ideális halak és pizza készítésére (2. helyzet a 3. oldalon). A helyzet beállításához **emelje fel** a készülék felső részét, majd **forgassa** maga felé.

NYITOTT GRILL

Ez a helyzet a pizza kivételével az összes étel készítésére használható (3. helyzet a 3. oldalon) A helyzet beállításához teljesen nyissa ki a grillsütőt és nyissa ki a támasztó lábat (C).

HASZNÁLAT

- A villásdugót illessze a csatlakozó aljzatba és állítsa a kívánt helyzetbe az egyes típusokon található termosztátot (H). Ekkor kigyullad az (L) hőmérséklet ellenőrző lámpa. A készülék előmelegítését zárt sütőlapokkal végezze.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.
- Helyezze a sütőlapokra az elkészítendő ételt.
- Állítsa a készüléket a kívánt helyzetbe (válassza ki a 3 rendelkezése álló helyzet egyikét).
- Tegyen egy hőálló edényt a zsírelvezető mélyedés kifolyócsöve alá.
- A készülék kikapcsolásához forgassa a termosztátot az óramutató járásával ellentétes irányban a "slow" és a "0" helyzet között a gomb teljes megakadásáig, majd egyidejűleg nyomja meg és forgassa tovább a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a "0" helyzet eléréséig.
- Az étel elkészülése után húzza ki a csatlakozó dugót és hagyja lehűlni a készüléket.

Ne érjen vágószerszámmal a sütőlapokhoz a bevonóréteg károsításának megakadályozására

ÖZÉSI TANÁCSOK

- A felolvasztott és pácolt élelmiszereket a sütőlapra helyezés előtt törölje szárazra.
- A húsok fűszerezését elkészítés előtt, a sózást pedig tálalás előtt végezze.
- A "kontakt grill" állás használatakor az egyenletesebb sütés érdekében ajánlatos azonos vastagságú élelmiszer-darabokat használni.
- Halsütéskor meg kell olajozni az alsó sütőlapot (G).
- Az alábbiakban néhány példával szolgálunk a grillsütő használatához.

Vegyük 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 csatlakozó aljzattól és hagyja lehűlni a gépet.**
- A készülék rendszeres, minden egyes használat utáni tisztítása megakadályozza, hogy a következő használat során kellemetlen füstök vagy szagok képződjenek.
- A 2 sütőlapot megfelelő kapcsok (I) segítségével le lehet szerelni, majd meleg vízzel vagy mosogatógéppel el lehet mosni.

- Használat után hagyja pár percig meleg vízben állni a sütőlapokat a felületükön esetlegesen található 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 helyükre.

ÉTELEK (Menny.)	TERMO-SZTÁT HELYZETE	SÜTŐLA-POK HELYZETE	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 20-30 előtt, különben könnyen eltörhet a húspogácsa
Marhabélszín, bifsztek (1)	közepes	1	2'-3'	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Sertésszelet(1)	max	1	2'-3'	Véres sertésszelet készítéséhez szükséges idő
Oldalas (3)	max	1	15'-18'	100 után fordítsa meg az oldalast
Máj (2)	közepes	1	2'-3'	Jól mossa meg a májat
Rablóhús, nyárson sült hús (3)	max	1	8'-10'	40-50 után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi (1kg)	közepes	1	75'-80'	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit (3)	max	1	3'-5'	Hosszában vágja félbe a virslit
Kolbász (2)	max	1	4'-6'	Hosszában vágja félbe a virslit
Nagy kolbász	max	1	7'-9'	Szükség esetén hosszában vágja félbe
Lazacpisztráng filé (1)	közepes	2	16'-20'	Olajozza meg a sütőlapot és fordítsa meg, amikor a filé félig átsült
Lazacszelet (1)	közepes	2	16'-20'	Olajozza meg a sütőlapot és fordítsa meg, amikor a filé félig átsült
Nyelvhal (1)	közepes	2	18'-22'	Olajozza meg a sütőlapot és fordítsa meg, amikor a filé félig átsült
Fésűskagyló (15)	közepes	2	12'-15'	Nincs szükség sem a sütőlap olajozására sem forgatásra
Padlizsán (6 szelet)	közepes	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
Cukkini (7 szelet)	közepes	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
1 zöldpaprika (negyedekre vágva)	közepes	1	6'-8'	Zárja be a grillsütőt és jól nyomja le a felső részét
Hagyma (szeletelve)	közepes	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
cközepes	közepes	1	20'-25'	Vágjon 1,5 cm vastagságú szeleteket. Ne nyissa ki a grillsütőt 150 eltelte előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	közepes	1	3'-9'	Használjon puha zsemléket
Melegszendvics	közepes	1	2'-3'	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt
Pizza	közepes	2	40'-45'	Vegye ki az alsó sütőlapot, óvatosan simítsa rá a pizzatésztát, majd tetszés szerint borítsa be hozzávalókkal (paradicsomszósz, szalámi, felvágott, sajt, stb.) a pizza tetejét. Ezután helyezze vissza a sütőlapot.