



- **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.
 - Ne engedje, hogy a készüléket csökkentsen szellemi-fizikai-szenzorikus képesség 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.
 - Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játsszanak.
 - Ügyeljen, hogy a készülék működése közben a tápvezeték ne érjen a felmelegedett részekhez.
 - Működés közben a készülék könnyen hozzáférhető sütőfelületei magas hőmérsékleti 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 aljzatról
 - 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 szabadkézen a készüléket. A készülék tápvezetékének 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 csatlakozó aljzatról.
 - Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
 - FIGYELEM! Tilos szén 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.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

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 hőmérsékleti 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 megszűntetésére a készüléket élelmiszer nélkül legalább 5 percig nyitott "barbecue" helyzetben kell működtetni (oldal, 2. helyzet). A művelet végzése közben szellőztessük a helyiséget.

HASZNÁLAT

- A villásdugót illessze a csatlakozó aljzatba és a (H) termosztátot állítsa a kívánt helyzetbe; ekkor kigyullad a feszültséget mutató (L). A készülék előmelegítését zárt sütőlapokkal végezze.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa kialszik.
- Helyezze a sütőlapokra az elkészítendő ételt.
- Tegye az "N" zsírgyűjtő edényt a zsírelvezető kifolyója alá.
- A kikapcsoláshoz forgassa a termosztátot az óramutató járásával ellentétes irányba ütközésig, majd **kapcsolja le a készüléket a tápvezetékéről.**

- Az étel elkészülése után húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- A (B) zárókapoccsal szállításkor lezárhatja a készüléket (1. helyzet).
- A készülék billenő felső sütőlappal rendelkezik, így bármilyen vastagságú ételt készíthet vele.

Ne érjen vágószerszámmal a sütőlaphoz, mert a tapadásgátló bevonat károsodhat.

FŐZÉSI TANÁCSOK

- A felolvasztott vagy pácolt élelmiszereket a sütőlapra helyezés előtt törölje szárazra.
- A húsok fűszerezését elkészítés előtt, a sózást pedig tálalás előtt végezze.
- Halsütéskor mindig be kell olajozni az alsó (F) sütőlapot.

- 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.

- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószerkeket, amelyek károsíthatják vagy megkarcolhatják a sütőlapok speciális tapadásgátló bevonatát.

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 elhasználtott 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 szeméthyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

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 2Ő-3Ő 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'	10Ő után fordítsa meg az oldalast
Máj (2)	közepes	1	2'-3'	Jól mossa meg a májat
Rablóhús, nyáron sült hús (3)	max	1	8'-10'	4Ő-5Ő után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi (1kg)	közepes	1	75'-80'	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslis (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 15Ő eltelté előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	közepes	1	3'-9'	Használjon puha zsemleket
Melegszendvics	közepes	1	2'-3'	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt