

BEVEZETÉS

Köszönjük, hogy a De'Longhi elektromos grillsütőjét választotta! Kérjük, hogy az esetleges veszélyek vagy a készülék károsodásának elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

Az útmutatóban használt jelzések

A fontos tudnivalók az alábbi jelzésekkel vannak ellátva.

Ezeket a tudnivalókat be kell tartani.

Ellenkező esetben áramütés, súlyos sérülések, égési sérülések, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye fordulhat elő.



Veszély!

Betartásának elmulasztása életveszélyes áramütést okozhat.



Figyelem!

Betartásának elmulasztása sérüléseket vagy a készülék károsodását okozhatja ill. okozhatja.



Égési sérülések veszélye!

Betartásának elmulasztása enyhébb vagy súlyosabb égési sérüléseket okozhat.



Megjegyzés:

Ez a jelzés fontos tanácsokat vagy információkat nyújt a felhasználó részére.

FIGYELMEZTETÉSEK

Biztonsági tudnivalók



Veszély!

- Mielőtt a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatba illesztené ellenőrizze, hogy:
 - az elektromos hálózat feszültsége megegyezik-e a készülék műszaki adattábláján V-ban feltüntetett értékkel;
 - az elektromos csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik-e és minimális névleges terhelhetősége 16A. A gyártó cég minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ezeket a fontos biztonsági tudnivalókat nem tartják be.
- Sose használja a készüléket a szabadban.
- A villásdugót ne a hálózati tápkábel meghúzásával vegye ki a

csatlakozóaljzataból.

- Ha a hálózati tápkábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártónak, egy márkaszerviznek vagy egy hasonló szakképzettséggel rendelkező szerelőnek kell kicserélnie.
- A tisztítás elkezdése előtt húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzataból és vegye ki a csatlakozódugót a készülékből. Az ismételt használat előtt a sütőlap csatlakozásait gondosan szárazra kell törölni.



Figyelem!

- Ez a grillsütő ételkészítésre lett tervezve. A sütő egyéb célokra történő használata, módosítása vagy szétszerelése tilos.
- Mielőtt eltenné a készüléket győződjön meg, hogy teljesen lehűlt.
- Üzemelés közben ne mozgassa a készüléket.
- A készüléket ne működtesse időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerekkel.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben vagy egyéb vendégfogadó helyeken és magánszálláshelyeken.
- Kizárólag csak a megfelelő De'Longhi csatlakozódugót használja: PPH-BG500-818-2 csatlakozódugót a BG510/BG510C típusú készülékekhez; PPH-BG400-817-2 csatlakozódugót a BG410 típusúhoz.
- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező

személyek is használhatják, ha valaki felügyel rájuk és fel vannak világosítva a készülék biztonságos használatáról és a használattal járó veszélyekről.

Gondoskodjon róla, hogy a gyermekek ne használhassák játékszerként a készüléket.

A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évnél idősebbek és valaki felügyel rájuk.

- A készüléket és a hálózati tápkábelt 8 év alatti gyermekektől távol kell tartani.
- A készüléket mindig egy vízszintes, száraz, hőnek ellenálló felületen, legalább 85 cm magasságban és gyermekektől távol elhelyezve kell használni.
- A készüléket hagyja lehűlni (legalább 30 percre) mielőtt megfogná.
- A készüléket sose áramtalanítsa a hálózati tápkábel meghúzásával, hanem vegye ki a villásdugót a csatlakozóaljzatból.
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, mert potenciális veszélyforrást jelent.
- Működés közben a készülék elérhető részei felforrósodhatnak.
- Sose mártsa vízbe a csatlakozódugót. Szükség esetén a csatlakozódugót egy nedves törülköhával tisztítsa meg.



Égési sérülések veszélye!

- Működés közben a készülék külső felületei felforrósodhatnak. A készüléket mindig a fogantyúnál fogja meg és szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt.
- Ne tartson gyúlékony anyagokat a készülék közelében.
- FIGYELMEZTETÉS: A készüléket ne használja faszénnel vagy más, hasonló fűtőanyaggal.

- **FIGYELEM!** Mindig csak megfelelően elhelyezett zsírfogó tálccával használja a grillsütőt. A zsírfogó tálcat csak akkor ürtse ki amikor a készülék teljesen lehűlt. A zsírfogó tálca kivételekor vigyázzon, nehogy kiboruljon a tartalma.



Megjegyzés:

- A tűzveszély megelőzése érdekében ne süssön átlátszó műanyag fóliával, alumínium fóliával vagy műanyag zacskóval befedett ételeket.



Ez a termék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK irányelvnek.

A készülék ártalmatlanítása



A leselejtezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni, hanem egy kijelölt szelektív hulladékgyűjtő szigeten kell elhelyezni.

LEÍRÁS (3. OLD.)

1. Csatlakozódugó
2. Zsírfogó tálca
3. Talprész
4. Biztonsági szerkezet
- 5a. Sütőlap tapadásmentes bevonattal (BG410)
- 5b. Sütőlap tapadásmentes bevonattal (BG510) / Sütőlap kerámia bevonattal (BG510C)
6. Sütőlap fogantyúk
7. Készülék hordozó fogantyúk
8. Fröccsenésgátló (csak a BG510C típuson)
9. Lapát (csak a BG510C típuson)

A készülék az adott típus függvényében eltérő sütőlappal is rendelkezhet.

- A bordázott felületű sütőlap rostélyos, oldalas és hasonló húсок sütéséhez alkalmas.
- A sima felületű sütőlap rákfélék, tojás, szeletelt zöldségek és hasonló ételek sütéséhez használható. (Csak a BG510/ BG510C típuson).

MŰSZAKI ADATOK

BG410

Feszültség: 220-240 V ~ 50/60Hz

Felvett teljesítmény: 1800 W

Méreték HxMaxMé: 480 x 90 x 345
Tömeg: 3,920Kg

BG510

Feszültség: 220-240 V ~ 50/60Hz
Felvett teljesítmény: 2000 W
Méreték HxMaxMé: 570 x 90 x 345
Tömeg: 4,250Kg

BG510C

Feszültség: 220-240 V ~ 50/60Hz
Felvett teljesítmény: 2000 W
Méreték HxMaxMé: 570 x 130 x 345
Tömeg: 4,640Kg

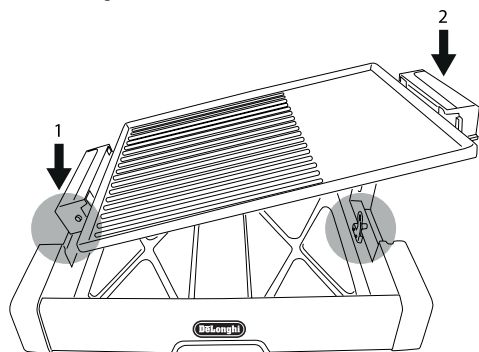
BEÁLLÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A legelső használatkor

- Távolítsa el a sütőlapról és a zsírfogó tálcáról az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét.
- Húzza ki a csatlakozódugót, majd szappannal és vízzel és tisztítsa meg a sütőlapot. Öblítse el és gondosan törölje szárazra. Győződjön meg, hogy a sütőlap csatlakozásai teljesen szárazak.
- A sütőlap felületére kenjen egy vékony réteg növényi olajat vagy fújjon rá sütőolaj sprayt. Távolítsa el a felesleges olajat.

A készülék előkészítése

- Támassza a talprészt egy munkafelületre. Helyezze be a zsírfogó tálcát. A sütőlapnak és a talprésznek az ábrán jelzett módon kell egymáshoz illeszkednie. A sütőlap csatlakozásainak ugyanazon az oldalon kell lenniük mint a biztonsági szerkezetnek.



- Ne használja a készüléket, ha az nem a 3. oldalon jelzettek szerint lett összeszerelve.

Bekapcsolás

- Kösse a csatlakozódugót a sütőlap csatlakozásaiiba. A csatlakozódugó nem illeszhető be teljesen, ha a sütőlap nem támaszkodik megfelelően a talprésre.
- Tegye be a hálózati tápkábelt a csatlakozóaljzatba.
- Forgassa el a hőmérséklet szabályzó gombot és állítsa a maximális értékre. Ekkor felgyullad az ellenőrző lámpa. Melegítse elő a sütőt 4-6 percig. Az előmelegítés szakaszában az ellenőrző lámpa néhányszor felgyullad és elalszik. Ez természetes jelenség.
- A tökéletes piritáshoz, valamint hamburger, rostélyos, virsli, kolbász, halszeletek, csirkemell és más húskok grillezéséhez győződjön meg, hogy a hőmérséklet szabályzó gomb a MAX pozícióban van. Előzőleg elkészített ételek felmelegítéséhez, melegen tartásához vagy alacsonyabb sütési hőmérsékletet igénylő ételek sütéséhez a gombot MIN vagy MED pozícióba kell helyezni.

Kikapcsolás

- A sütés befejezésekor a hőmérséklet szabályzó gombot a ● pozícióba kell forgatni.
- Húzza ki a hálózati tápkábelt a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket mielőtt megtisztítaná vagy valamelyik részét levinné.
- A készüléket csak a fogantyúknál fogja meg.
- Ne mozgassa a még meleg készüléket. A sütőlap mozgatásához használja a megfelelő fogantyúkat (6). A készülék mozgatásához használja a hordozó fogantyúkat (7).

Sütési idők

- Használja a következő táblázatot vonatkoztatási alapként az ételmennyiségekhez és a sütési időkhöz. A sütési idők tájékoztató jellegűek. A sütéshez szükséges idő a sütőlap hőmérséklete, a környező levegő és az étel függvényében változhat. A sütni kívánt élelmiszereknek mindig szobahőmérsékletűnek kell lenniük. Sose tegyen közvetlenül a sütőlapra fagyasztott ételeket. Gondosan ellenőrizze az ételt és szükség szerint állítsa be a sütési időt. Az egyenletes átsülés érdekében gyakran forgassa az ételeket.

ÉTELEK	Mennyiség	Sütésidő (perc)	Megjegyzés
Roast beef steak	4 darab	6 - 8	Marinírozza a húst, és fordítsa át a sütés felénél
Grillkolbász	6 darab	8 - 10	2-3 alkalommal fordítsa meg a sütés során
Sertésstarja	4 darab	13 - 15	Marinálja az ételt, és fordítsa át 2-3 alkalommal a sütés során
Csirkemell	6 darab	6 - 8	Marinálja az ételt, és fordítsa át a sütés felénél
Húspogácsa	6 darab	18 - 20	Fordítsa át a húspogácsákat körülbelül 10-12 perc után
Kolbászok	6 darab	15- 18	Szúrja át a kolbászt egy villával és forgassa meg 2-3 alkalommal a sütés során
Cukkini	8-10 szelet	10 - 12	Olajozza be a zöldségeket, és fordítsa át a sütés felénél
Padlizsán	8 szelet	10 - 12	Olajozza be a zöldségeket, és fordítsa át a sütés felénél
Halszelet	4 darab	15 - 20	Marinálja az ételt, és fordítsa át a sütés felénél

SÜTÉSI TANÁCSOK

- A jobb eredmény érdekében melegítse elő a sütőlapot.
- A grillezéshez ajánlott puhább hússzeleteket használni. A keményebb húсок megpuhulhatnak, ha egy éjszakán át hagyják pácolni őket.
- Az étel forgatásakor műanyag vagy fa lapát használatával lehet elkerülni a sütőfelület megkarcolását. Sose vágja fel az ételt a sütőlap felületén.
- Zöldségek, halak vagy sovány húсок sütéséhez a sütőlapot olajozza be sütőolaj spray segítségével vagy egy vékony réteg növényi olaj elkenésével. Zsíros vagy pácolt húсок sütéséhez nem szükséges beolajozni a sütőlapot.
- Sose süsse túl sokáig a húst.
- Ha az étel ráragad a sütőlapra, dörzsölje át a sütőlap felületét egy olajjal átítatott konyhai törőlappapírral.



Megjegyzés:

- A készülék a legelső használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez egy természetes és gyakori jelenség minden tapadásmentes felülettel rendelkező készüléknél.
- A sütés befejezése után, amikor a készülék teljesen lehűlt (ehhez legalább 30 percre van szükség), egy műanyag lapáttal tisztítsa meg a sütőlap felületét. Ha a lapáttal túl sokáig dörzsöli a meleg felületet, a műanyag megolvadhat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A sütés befejezésekor húzza ki a villásdugót a csatlakozójaljtából és hagyja teljesen lehűlni a készüléket a tisztítás elkezdése előtt. Ne mozgassa a még meleg készüléket.
- Húzza ki a csatlakozódugót. Ha meg kell tisztítani akkor használjon egy megnedvesített törőlkendőt. SOSE MÁRTSA

VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A CSATLAKOZÓDUGÓT.

- Emelje fel a sütőlapot a talprészről a zsírfogó tálcában található felesleges zsír eltávolítására. A sütőlap és a zsírfogó tálca mosogatógépben is mosható, a gyakori mosás a kerámia bevonat tulajdonságainak romlását okozhatja. A fémszerkezetet kézzel kell tisztítani.
- A sütőfelület tisztításához ne használjon acélgypot szivacsot, agresszív vagy dörzshatású tisztítószerket, mert megsérthetik a tapadásmentes bevonatot. Ne használjon maró hatású sütőtisztító termékeket, mert megsérthetik a sütőfelületet.
- A sütőfelületre ragadt étel eltávolításához használjon egy műanyag lapátot. A fogantyúkat minden használat után tisztítsa meg. Gondosan törölje szárazra egy puha ruhával vagy egy konyhai törőlappapírral.
- A hálózati tápkábelt nem szabad vízbe mártani vagy mosogatógépbe tenni. Az ismételt használat előtt a sütőlap csatlakozásait gondosan szárazra kell törölni.

FELELŐSSÉG KIZÁRÁSA

A készülék alkotórészeit rendszeresen változtatják, frissítik. Ezért a használati útmutatóban található néhány utasítás, műszaki specifikáció vagy ábra kissé eltérhet az Ön által vett készüléktől.

A használati utasításban található leírások csak tájékoztató jellegűek és nem vonatkoznak specifikus helyzetekre.

Ezért ezekkel kapcsolatban semmilyen jog nem érvényesíthető.