



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.
- 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.
- Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak. A tápvezeték károsodása esetén a gyártó, vagy márkaszervize, el a biztonságos használat érdekében
- 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.
- 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 hosszabbítókat használjon.
- Ne használja szabadon 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 aljzatról.
- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
- FIGYELEM! Tilos szénét vagy más tüzelőanyagot alkalmazni ezzel a készülékkel.
- Tilos a gépet vízbe mártani. - A készüléket csak akkor tegye el, ha már teljesen lehűt.
- Ne érjen semmilyen vágószerszámmal a sütőlapokhoz, mert azokkal megsértheti a bevonóréteget.
- Ezek a készülékek megfelelnek a rádiózavarok kiküszöbölésére vonatkozó EN 55014 előírásnak.
- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- 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 (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.

HASZNÁLAT

- A villásdugót illesse a csatlakozó aljzatba és állítsa a kívánt helyzetbe az egyes típusokon található termosztátot (**E**). Ekkor kigyullad az (**G**) 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 károsításán a k 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 (**I**).
- 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 (**F**) 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 tisztítószereket, 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	5	1	6'-8'	A hátszínszeletek vastagságának lehetőleg azonosnak kell lennie.
Hamburger	5	1	3'-5'	Ne nyissa ki a sütőlapot 2Ő-3Ő előtt, különben könnyen eltörhet a hűspogácsa
Marhabélszín, bifsztek	5	1	2'-3'	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Sertésszelet	5	1	2'-3'	Véres sertésszelet készítéséhez szükséges idő
Oldalas	5	1	15'-18'	10Ő után fordítsa meg az oldalast
Máj	5	1	2'-3'	Jól mossa meg a májat
Rablóhús, nyárson sült hús	5	1	8'-10'	4Ő-5Ő után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi	4	1	20'-30'	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit	5	1	3'-5'	Hosszában vágja félbe a virslit
Kolbász	5	1	4'-6'	Hosszában vágja félbe a virslit
Nagy kolbász	5	1	7'-9'	Szükség esetén hosszában vágja félbe
Lazacpisztráng filé	4	2	16'-20'	Olajozza meg a sütőlapot és fordítsa meg, amikor a filé félig átsült
Lazacszelet	4	2	16'-20'	Olajozza meg a sütőlapot és fordítsa meg, amikor a filé félig átsült
Nyelvhal	4	2	18'-22'	Olajozza meg a sütőlapot és fordítsa meg, amikor a filé félig átsült
Fésűskagyló	4	2	12'-15'	Nincs szükség sem a sütőlap olajozására sem forgatásra
Padlizsán	5	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
Cukkini	5	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
1 zöldpaprika (negyedekre vágva)	5	1	6'-8'	Zárja be a grillsütőt és jól nyomja le a felső részét
Hagyma (szeletelve)	5	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
cközepes	5	1	10'-15'	Vágjon 1,5 cm vastagságú szeleteket. Ne nyissa ki a grillsütőt 10' elteltel előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	4	1	2'-4'	Használjon puha zsemleket
Melegszendvics	4	1	2'-3'	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt
Pizza	3	2	30'-35'	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.