


FONTOS TUDNIVALÓK

- A grillsütő használata előtt a hibák kiküszöbölése és a legjobb eredmény elérése érdekében figyelmesen olvassa el az alábbi tudnivalókat.

- Ez a készülék ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra történő használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magánszálláshelyeken.
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek, valamint csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy kevés tapasztalattal és nem elegendő ismerettel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha valaki ügyel a testi épységükre és megtanítja őket a készülék biztonságos használatára, és tisztában vannak a készülék használatával járó veszélyekkel. A gyerekek ne használják 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 tartsa távol a 8 év alatti gyermekektől.
- Ügyeljen, hogy a készülék működése közben a hálózati tápkábel ne érjen a készülék felmelegedett részeihez.
- Ne tegyen semmit a szellőzőnyílásokba. Ne zárja le őket.

- Ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő készüléket.
- Húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatból: a készülék elhelyezése vagy a sütőlapok kivétele előtt; minden tisztítási vagy karbantartási művelet előtt; a készülék használata után.
- Csak az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Ha hálózati tápkábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak vagy a márkaszerviznek kell kicserélnie.
- A villásdugót sose a hálózati tápkábel meghúzásával vegye ki az elektromos csatlakozóaljzatból.
- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
- Sose mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha teljesen lehűlt.
- Működés közben a készülék külső felülete felforrósodhat. A  készüléket mindig a fogantyúknál fogja meg és szükség szerint használjon edényfogó kesztyűt.
- Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EK irányelvnek.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935:2004/EK rendelet előírásainak.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A** A készülék felső része
- B** Hóálló fogantyú
- C** Kivehető, felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
- D** A készülék alsó része
- E** Szabályozható termosztát

BEÁLLÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben.
- A készüléket mindig egy száraz, sima, hőnek ellenálló, legalább 85 cm magasságú és gyerekektől távol lévő felületen kell használni. Mielőtt a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatba illesztendő győződjön meg, hogy:
 - a felhasználás helyén a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján található műszaki adattáblán feltüntetett feszültség (V) értékkel;
 - az elektromos csatlakozóaljzat min. névleges terhelése 10 A;
 - a csatlakozóaljzat típusa megfelel a villásdugónak, ellenkező esetben a csatlakozóaljzatot ki kell cseréltetni;
 - **a csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik.** A gyártó cég minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a biztonsági előírás nincs betartva.
- A készülék első használata során érezhető "új" szag megszüntetésére a készüléket legalább 5 percig nyitott helyzetben, "barbecue" pozícióban (lásd 3. old. 3. állás) kell működtetni élelmiszer behelyezése nélkül.
- A művelet végzése közben ki kell szellőztetni a helyiséget.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁNAK POZÍCIÓI

A készülék úgy lett kialakítva, hogy azt az alábbi 3 pozícióban leheszen használni:

KONTAKT GRILL: Ideális húsfélék, zöldségek, polenta (puliszka) és melegszendvics készítéséhez (**1. pozíció** a 3. oldalon).

PIRÍTÁS: Ideális halak és pizza készítéséhez (**2. pozíció** a 3. oldalon). Ennek a pozíciónak a beállításához **emelje fel** a készülék felső részét, majd **forgassa** el maga felé.

NYITOTT GRILL - BARBECUE: Ez a pozíció a pizza kivételével az összes étel készítéséhez használható (3. pozíció a 3. oldalon). Ennek a pozíciónak a beállításához teljesen nyissa ki a grillsütőt.

HASZNÁLAT

- A villásdugót illesse az elektromos csatlakozóaljzatba, és a termosztáttal rendelkező modelleken állítsa a termosztátot (**E**) a kívánt helyzetbe. Ekkor fegyullad a hőmérséklet ellenőrző lámpa (**G**). A készülék előmelegítését zárt sütőlapokkal végezze.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.
- Helyezze a sütőlapokra a grillézni kívánt ételt.
- Állítsa a készüléket az 1, 2 vagy 3. pozícióba.
- Tegen egy hőálló edényt a zsírelvezető mélyedés kifolyócsöve alá.

- F** Sütőlap rögzítő/kiengedő kapocs
- G** Ellenőrző lámpa
- H** Zsírelvezető mélyedés
- I** Kivehető, alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal

- A készülék kikapcsolásához az óramutató járásával ellentétes irányban, ütközésig forgassa el a termosztát gombját.
- Miután az étel elkészült húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.

Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértse azok bevonatát.

SÜTÉSI TANÁCSOK


- A kiolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra mielőtt a sütőlapra helyezné őket.
- A hűsok fűszerezését sütés előtt, a sózást pedig tálalás előtt végezze.
- A "kontakt grill" pozícióban az egyenletesebb sütés érdekében ajánlatos azonos vastagságú ételdarabokat használni.
- Halsütéskor feltétlenül meg kell olajozni az alsó sütőlapot (I).
- Az alábbiakban néhány példával szolgálunk a készülék használatához.

Vegye 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 az elektromos csatlakozóaljzattól és hagyja lehűlni a készüléket.**
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket, mert így elkerülheti, hogy a következő sütés alkalmával füst és kellemetlen szag képződjön.
- A 2. sütőlapot a megfelelő kapcsok (F) segítségével lehet leszerelni, melyek mind meleg vízzel mind mosogatógépben tisztíthatók.
- Használat után pár percig áztassa meleg vízben a sütőlapokat, hogy könnyebben el lehessen távolítani a felületükön esetleg található szilárd ételmaradékokat.
- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószereket, amelyek károsíthatják vagy megkarcolhatják a sütőlapok speciális tapadásgátló bevonatát.
- A tiszta sütőlapokat teljesen száraz állapotban helyezze vissza a készülékre.

A készülék ártalmatlanítása és hulladékkezelés

-  A 2002/96/EK irányelv értelmében a leselejtezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni, hanem egy kijelölt szelektív hulladékgyűjtő szigeten kell elhelyezni.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTELEK (Menny.)	TERMO-SZTÁT POZ.	SÜTŐRÁCS POZ.	IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
Sertéskaraj	MAX	1	6'-8'	A karajszeletek lehetőleg legyenek egyforma vastagságúak
Húspogácsa	MAX	1	3'-5'	Ne nyissa ki a sütőlapot 2-3 perc eltelte előtt, különben könnyen eltörhet a húspogácsa
Marhabélszín	MAX	1	2'-3'	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Sertés szűzpecsenye	MAX	1	2'-3'	Véres sertés szűzpecsenye készítéséhez szükséges idő
Sertésoldalas	MAX	1	15'-18'	10 perc után fordítsa meg a szeleteket
Máj	MAX	1	2'-3'	Jól mossa meg a májat
Rablóhús	MAX	1	8'-10'	4-5 perc után fordítsa meg a nyársakat
Csirke	MED	1	20'-30'	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit	MAX	1	3'-5'	Vágja ketté
Kolbász	MAX	1	4'-6'	Vágja ketté
Hosszú kolbász	MAX	1	7'-9'	Szükség esetén vágja félbe
Lazacpisztráng filé	MED	2	16'-20'	Olajozza be a sütőlapot és ha félig átsült, fordítsa meg
Lazactörzs darab	MED	2	16'-20'	Olajozza be a sütőlapot és ha félig átsült, fordítsa meg
Nyelvhal	MED	2	18'-22'	Olajozza be a sütőlapot és ha félig átsült, fordítsa meg
Fésűkagyló (canestrelli)	MED	2	12'-15'	Nincs szükség sem a sütőlap olajozására sem forgatásra
Padlizsán	MAX	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
Cukkini	MAX	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
1 zöldpaprika (negyed)	MAX	1	6'-8'	Zárja be a sütőlapot és teljesen nyomja le
Hagyma (szeletelve)	MAX	1	6'-8'	Egyenletesen szeletelje fel
Polenta/Puliszka (szeletelve)	MAX	1	10'-15'	Vágja fel 1,5 cm vastagságú szeletekre. Ne nyissa ki a sütőlapot 10 perc eltelte előtt
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	MED	1	2'-4'	Puha zsemleket használjon
Melegszendvics	MED	1	2'-3'	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe
Pizza	MED	2	30'-35'	Vegye ki az alsó sütőlapot és óvatosan simítsa rá a pizzatésztát, majd ízlés szerint rakjon a pizza tetejére paradicsomszószot, szalámit, sonkát, sajtot, stb.