

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.

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható:- üzletekben, irodákban és más munkahelyeken konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken, magán-szálláshelyeken.

- **A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, szenzoriális vagy értelmi képességekkel rendelkező személyek vagy megfelelő tapasztalattal ill. ismeretekkel nem rendelkezők is használhatják, amennyiben a elmagyarázzák nekik a helyes használat szabályait, ill. a készülék használata közben biztosítják számukra a felügyeletet és a megfelelő biztonságot, valamint képesek megérteni a készülék használatával járó kockázatokat. Ugyeljen, hogy gyermekek ne játszhasználnak a készülékkel. A 8 év alatti gyermekek nem, míg a 8 éven felüliek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik készülék tisztítását és karbantartását. Tartsa a készüléket 8 év alatti gyermekektől távol.**

- Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak. A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, el a biztonságos használat érdekében

- Ügyeljen, hogy a készülék működése közben a tápvezeték ne érjen a felmelegedett részekhez.

- Ne tegyen semmit a szellőzőnyílásokba. Ne zárja le őket.

- Ne tartsa a készüléket gyerekek közelében és ne hagyja működés közben felügyelet nélkül.

- Húzza ki a villásdugót a csatlakozó aljzatból

- a készülék elmozdítása vagy a sütőlapok kivé-

tele előtt.

- minden tisztítási vagy karbantartási művelet előtt.

- a készülék használata után.

- Csak az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon.

- Ne használja szabadterén a készüléket. A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy márkaszervize, el a biztonságos használat érdekében.

- A hálózati csatlakozó vezetéknel fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozó aljzatból.

- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.

- Tilos a gépet vízbe mártani.

- A készüléket csak akkor tegye el, ha már teljesen lehűlt.

- Sose használja a készüléket az L zsírgyűjtő tálca nélkül.

- A működés közben a készülék külső felülete átmelegedhet. Használja mindig a fogantyúkat, és szükség esetén húzzon edényfogó kesztyűt.

- 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.



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 elhasználódott 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 szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (MOD. CG4001)

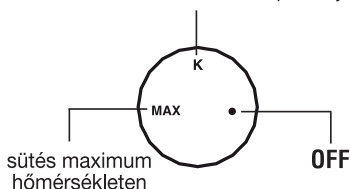
- A** Hőálló fogantyú
- B** Hőmérséklet ellenőrző lámpa
- C** Szabályozható termosztát
- D** Kijelző
- E** Zárókapcsok
- F** Kivehető, felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
- G** Sütőlap rögzítőkapocs
- H** Talprész
- I** Kivehető, alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal
- L** Zsírgyűjtő tálca

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (MOD. CG6001-CG6601)

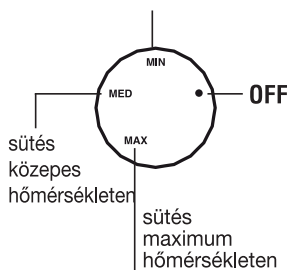
- A** Hőálló fogantyú
- B1** Felső sütőlap működés ellenőrző lámpa
- C1** Felső sütőlap bekapcsolás jelzőlámpa
- D1** Szabályozható termosztát a felső sütőlaphoz
- B2** Alsó sütőlap működés ellenőrző lámpa
- C2** Alsó sütőlap bekapcsolás jelzőlámpa
- D2** Szabályozható termosztát az alsó sütőlaphoz
- E** Zárókapcsok
- F** Kivehető és (csak a CG6601 modellnél) megfordítható felső sütőlap tapadásgátló bevonattal
- G** Sütőlap rögzítőkapocs
- H** Talprész
- I** Kivehető és (csak a CG6601 modellnél) megfordítható alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal
- L** Zsírgyűjtő tálca

A D1 - D2 (CG6001 - CG6601) TERMOZTÁTOK LEÍRÁSA**D1 - FELSŐ SÜTŐLAP TERMOZTÁT****K = Keep Warm (melegen tartás)**

csak a 3. pozícióban található készülékkel használja úgy, hogy az ételeket a felső sütőlapra helyezi

**D2 - ALSÓ SÜTŐLAP TERMOZTÁT**

sütés minimum hőmérsékleten

**BEÁLLÍTÁS**

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.
- A készüléket egy vízszintes munkafelületre, gyerekektől távol eső helyre állítsa fel, mert a készülék egyes részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.
- A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy:
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a készülék alján található műszaki adattáblán feltüntetett feszültség (Volt) értékkel;
 - az elektromos csatlakozóaljzat min.

névleges terhelése 10 A;

- a csatlakozóaljzat típusa megfelel a viláldugónak, ellenkező esetben azt ki kell cseréltetni;
- **a csatlakozóaljzat megfelelő földelésel rendelkezik.** A gyártó minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a szabály nincs betartva.
- A készülék első használata során érezhető "új" szag megszüntetésére a készüléket élelmiszer nélkül legalább 5 percre nyitott "barbecue" helyzetben kell működtetni (lásd 3. old, 3. pozíció). A művelet végzése közben szellőztesse a helyiséget.

A KÉSZÜLÉK ALKALMAZÁSI HELYZETEI

Az Ön által vásárolt készülék a következő 3 helyzet egyikében használható:

KONTAKT GRILL

Ideális mindenféle hús, zöldségek, polenta (puliszka) grillezésére és melegszendvics készítésére (1. pozíció, 3. old.)

PÍRÍTÁS

Ideális halételek és pizza készítésére (2. pozíció, 3. old.). Ennek a pozíciónak a beállításához egyik kezével emelje fel a készülék felső részét, majd fordítsa maga felé, miközben a másik kezével, a zsírgyűjtő tálca fogantyújánál fogva tartsa egy helyben a készüléket.

NYITOTT GRILL-BARBECUE

Ez a pozíció pizza kivételével az összes étel készítésére használható (3. pozíció, 3. old.). Ennek a pozíciónak a beállításához teljesen nyissa ki a grillsütőt.

HASZNÁLAT (MOD. CG4001)

- Győződjön meg, hogy a zsírgyűjtő tálca megfelelően van behelyezve.
- A villásdugót illessze a csatlakozóaljzatba és állítsa a termosztátot (C) a kívánt helyzetbe (MIN/MED/MAX). Ekkor felgyullad a hőmérséklet ellenőrző lámpa (B). Zárt sütőlapokkal melegítse elő a készüléket.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor az ellenőrző lámpa elalszik.
- Helyezze a sütőlapokra az elkészítendő ételt.
- Állítsa a készüléket (a rendelkezésre álló 1, 2, 3 pozíció közül) a kívánt helyzetbe.
- A készülék kikapcsolásához az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el a termosztát gombját.
- Az étel elkészülése után húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.

Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértse a bevonatot.

HASZNÁLAT (MOD. CG6001/6601)

- Győződjön meg, hogy a zsírgyűjtő tálca megfelelően van behelyezve.
- Illessze a villásdugót a csatlakozóaljzatba és állítsa be az (alsó és felső sütőlapoz tartozó) két termosztátot a kívánt pozícióba a grillezni kívánt étel szerint (lásd táblázat). A készülék előmelegítésének módja az alkalmazott sütőlap pozíciójának megfelelően változik: 1/2 pozíció: zárt helyzetben melegítse elő a sütőlapokat a termosztátok bekapcsolásáig; 3. pozíció: nyitott helyzetben melegítse elő a sütőlapokat az egyes termosztátok bekapcsolásáig. Ha a készüléket az

1. pozícióban használja, az egyenletes sütés érdekében állítsa mindkét termosztátot a Max pozícióba;
- Amikor az egyes sütőlapok elérték a kívánt hőmérsékletet, a megfelelő jelzőlámpa elalszik;
- Helyezze a sütőlapokra a grillezni kívánt ételt
- A készülék kikapcsolásához az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el a termosztát gombját.
- A sütés befejezésekor húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- A már grillezett ételek melegen tartására (a készülék 3. pozíciójában), tegye a felső sütőlap termosztátját a "K" állásba és helyezze az élelmiszereket a felső sütőlapra. Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértse a bevonatot.

FŐZÉSI TANÁCSOK

- Csak a CG6601 modellnél a készülék sütőlapjainak van egy sima oldala tojás-és szalonnasütéshez, kenyérpírtáshoz, valamint van egy bordázott oldala a grillezéshez. A sütés típusának jobban megfelelő sütőlap alkalmazható. Kapcsolja le a készülékről a sütőlapokat, majd a kiválasztott oldalukkal tegye vissza. A sütőlap visszahelyezésénél ügyeljen, hogy a zsírgyűjtő vezetőcsín befelé nézzen (1. ábra).
- A felolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra mielőtt a sütőlapra helyezné.
- A húsok fűszerezését sütés előtt, a sózást pedig tálalás előtt végezze.
- A "kontakt grill" pozíció használatakor az egyenletesebb sütés érdekében ajánlatos azonos vastagságú élelmiszerdarabokat használni.
- Halsütéskor feltétlenül meg kell olajozni az alsó sütőlapot (I).

- Az alábbiakban néhány példával szolgálunk a grillsütő 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 a csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.**
- A készülék rendszeres, minden egyes használat utáni tisztítása megakadályozza, hogy a következő alkalommal kellemetlen füstök vagy szagok képződjenek.
- A 2 sütőlap leszerelését a megfelelő kapcsok (G) segítségével lehet végezni. A sütő-

lapok meleg vízzel és mosogatógépben is tisztíthatók.

- Használat után hagyja pár percig meleg vízben állni a sütőlapokat a felületükön esetlegesen található szilárd ételmaradékok felátatására.
- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószerket, amelyek károsíthatják vagy megkarcolhatják a sütőlapok speciális tapadásátló bevonatát.
- A tiszta sütőlapokat teljesen száraz állapotban helyezze vissza a készülékbe és ügyeljen, hogy jól a helyükre illeszkedjenek.
- A zsírgyűjtő tálca kiürítéséhez és tisztításához húzza kifelé a megfelelő fogantyút. A tálca visszahelyezéséhez ellenkező sorrendben hajtsa végre az előző műveletet,

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

ÉTELEK (Menny.)	TERMOSSZÁT HELYZETE	SÜTŐLAPOK POZÍCIÓJA	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 2'-3' előtt, különben könnyen eltörhet a húspogácsa
Marhabélszín, bifsztek	med	1	2-3	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Oldalas (3)	max	1	15-18	10' után fordítsa meg az oldalast
Rablóhús, nyáron sült hús (3)	max	1	8-10	4'-5' után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi (1 kg)	med	1	75-80	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit (3)	max	1	3-5	Hosszában vágja ketté a virslit
Kolbász (2)	max	1	4-6	Hosszában vágja ketté a virslit
Hal	med	2	16-20	Olajozza meg a sütőlapot és ha a filé félig átsült, fordítsa a másik oldalára
Zöldségek	med	1	6-8	Egyenletesen szeletelje fel
Polenta/puliszka (szeletelve)	med	1	20-25	Vágjon 1,5 cm vastagságú szeleteket. Ne nyissa ki a grillsütőt 15' eltelté előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	med	1	3-9	Használjon puha zsemléket
Melegszendvics	med	1	2-3	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt
Pizza	med	2	40-45	Vegye ki az alsó sütőlapot, óvatosan simítsa rá a pizzatésztát, majd tetszés szerint borítsa be a hozzávalókkal a pizza tetejét.