

FONTOS TUDNIVALÓK

Fontos biztonsági tudnivalók



Veszély!

Betartásának elmulasztása életveszélyes áramütést okozhat.

- Mielőtt a készüléket az elektromos csatlakozóaljzatba kapcsolná ellenőrizze, hogy:
- a készülék adattábláján feltüntetett hálózati feszültség megegyezik-e az otthonában található elektromos rendszer feszültségével.
- a hálózati csatlakozóaljzat min. névleges terhelése 16 A és rendelkezik-e földelővezetékekkel. A gyártó cég minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a biztonsági előírás nincs betartva.
- Győződjön meg, hogy a hálózati tápkábel nem érintkezik a készülék használat közben felmelegedett részeivel. Ha a hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártónak vagy egy márkaszerviznek kell kicserélnie.
- Mielőtt eltenné a készüléket vagy kivinné a sütőlapokat, valamint minden tisztítási és karbantartási művelet előtt a kapcsolót "0" állásba helyezve kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzattól.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Sose mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- Csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon.
- A villásdugót sose a hálózati tápkábel meghúzásával vegye ki az elektromos csatlakozóaljzattól.
- Sose használja a készüléket félig nyitott helyzetben.
- A villásdugó csatlakozóaljzatba illesztése előtt győződjön meg, hogy a kapcsoló a "0" állásban legyen.



Figyelem!

Betartásának elmulasztása sérüléseket vagy a készülék károsodását okozza vagy okozhatja.

- 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 épségükre 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 vég ezhetik, kivéve ha 8 évnél idősebbek és valaki felügyel rájuk. A készüléket és a hálózati tápkábelt tartsa távol a 8 év alatti gyermekektől.
- A működésben lévő készüléket tartsa távol a gyermekektől és ne hagyja felügyelet nélkül.
- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha teljesen kihűlt.
- Üzemelés közben ne mozgassa a készüléket.



Égési sérülések veszélye!!

Betartásának elmulasztása enyhébb és súlyosabb égési sérüléseket okozhat.

- Működés közben a készülék külső felülete felforrósodhat. A készüléket mindig a fogantyúnál (2) vagy edényfogó kesztyűvel fogja meg.
- Ha a készülék lehűlt vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat.



Megjegyzés:

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

- Ne süssön átlátszó műanyag vagy alumínium fóliába, polietilén zacskóba csomagolt ételeket tűz keletkezésének veszélye miatt.



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

A készülék ártalmatlanítása és hulladékkezelés



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

LEÍRÁS

- Talprész és fedél:** inox acélból készült masszív, erős szerkezet önszabályozó fedéllel.
- Fogantyú:** olvasztott fémből készült erős fogantyú a fedél ételek vastagságának megfelelő szabályozásához.
- Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok.
 - Grill sütőlapok:** hátszín (bifsztek), húspogácsa, csirke és zöldségek grillzéséhez.
 - Síma sütőlapok:** kifogástalan palacsinta és tojásételek készítéséhez, szalonna és rákfélék sütéséhez (csak néhány modellnél).
- Funkcióválasztó gomb:** kontakt grill, nyitott grill/barbecue.
- Kontakt grill termosztát gomb:** 80 és 230 °C között szabályozza a hőmérsékletet.
- Sütőlap termosztát gomb:** az 1. fokozatból az 5. fokozatba szabályozza a hőmérsékletet.
- Bekapcsolt készülék jelzőlámpa.
- Kontakt grill sütésre kész jelzőlámpa.
- Sütésre kész állapot jelzőlámpa.
- Zsírgyűjtő tálca:** a zsír felfogására szolgálnak és mosogatógépben mosható
- Tisztítóeszköz:** használat után segít megtisztítani a sütőlapokat
- Sütőlap-kiengedő gombok:** meg kell nyomni a sütőlap kiengedéséhez és eltávolításához.
- Csuklós pánt-kiengedő kar:** segítségével teljesen ki lehet nyitni a fedelet a sík helyzetben történő sütéshez.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A legelső használatkor

Távolítsa el a sütőlapról és a zsírfogó tálcáról az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét. Mielőtt eldobná a csomagolóanyagot győződjön meg, hogy az új készülék összes részét kivette a dobozból. Azt tanácsoljuk, hogy későbbi használatra őrizze meg a csomagolódobozt és a csomagolóanyagot.



Megjegyzés: a zsírgyűjtő tálca a bal oldali

polisztirol betét külső részén. Használat előtt egy nedves ruhával törölje le a szállítást során a talprészre, fedélre és a szabályozógombokra rakódott port.

Gondosan tisztítsa meg a sütőlapokat, a zsírgyűjtő tálcaikat és a tisztítóeszközt. A sütőlemezek, a zsírgyűjtő tálca és a spatula mosogatógépben is tisztíthatók.



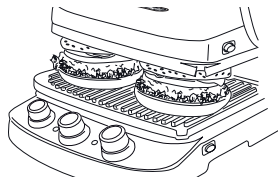
Megjegyzés: A készülék a legelső használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez természetes jelenség minden tapadásmentes felülettel rendelkező készüléknél.

A készülékhez tartozik egy fekete tisztítóeszköz, amelyet teljesen lehűlt készülék esetén (ehhez legalább 30 perc szükséges) a sütőlapok tisztításához lehet használni.

Ha a tisztítóeszközt sokáig használják a még meleg sütőlapok tisztításához akkor megoldható, mert műanyagból készült.

Kontakt grill (használja a grill sütőlapot)

A kontakt grill ideális húspogácsa, kicsontozott és vékony szeletekre vágott hús, zöldségek sütéséhez és melegszendvicsek készítéséhez. A "kontakt" funkció tökéletes a rövid idő alatt és egészséges módon történő ételkészítéshez. A kontakt grillel készített étel gyorsan megsül, pontosan azért mert az étel mindkét oldalán egyidejűleg érintkezik a sütőlappal (lásd ábra).



A sütőlapon található mélyedések és a nyitott sarokrész lehetővé teszik az ételből kifolyó zsír elvezetését.

A készülék "kontakt" pozícióban történő használata esetén ajánlott a barázdált sütőlapokat használni. A fedelet egyenesen támassza az étel felső részére a kívánt sütés eléréséig.

A készülék egy különleges fogantyúval és egy csuklós pánttal van ellátva, melyek lehetővé teszik a fedél záródásának szabályozását az ételek vastagságának megfelelően.

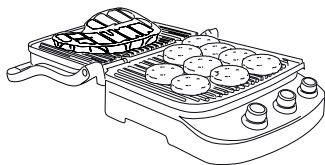
Emellett ugyanilyen remek eredménnyel süthető vele vékonyra szeletelt burgonya és a vastag marha hátszín.

Ha a kontakt grillel egyidejűleg több dolgot akar sütni, akkor ajánlott ugyanolyan vastagságú ételeket tenni a sütőlapra a fedél egyenes zárásának érdekében.

Barbecue üzemmód grill sütőlappal (használja a grill sütőlapot)

A készüléket nyitott grill/barbecue funkcióban is lehet használni húspogácsa, hátszín (bifsztek), csirke (lehetőleg csonttal, hogy egyenesen átsüljön) és hal sütéséhez.

A nyitott grill/barbecue üzemmódban a készülék a legsokoldalúbb módon használható. Ekkor a sütőlapok nyitott helyzetben vannak, tehát dupla sütési felület áll rendelkezésre (lásd ábra).

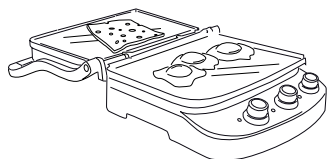


Különböző ételeket lehet készíteni külön sütőlapon, így az ízek nem keverednek, vagy pedig nagyobb mennyiségben lehet ugyanazt az ételt elkészíteni.

A nyitott grill/barbecue helyzet különböző vastagságú és sokféle hús sütését teszi lehetővé a kívánt sütési fokozatban. A nyitott grill/barbecue helyzetben a készülék fedele teljesen ki van nyitva a dupla és lapos sütési felület biztosítására. Ebben a helyzetben az ételeket sütés közben meg kell fordítani. A készülék grill/barbecue helyzetben történő használatához a barázdált sütőlapokat kell betenni.

Barbecue üzemmód sima sütőlappal (csak a CGH902 modellnél)

A készülék sima sütőlappal is használható palacsinta, tojás, sajt, fánk és felvágottak sütéséhez (lásd ábra).



A nagy sütőfelület lehetővé teszi, hogy egyidejűleg különböző ételeket vagy ugyanazt az ételt nagyobb mennyiségben lehessen vele elkészíteni.

Amikor a készüléket a sima sütőlappal használják, a fedelet teljesen ki kell nyitni a dupla és lapos sütőfelület biztosítására. Ebben a helyzetben az ételeket sütés közben meg kell fordítani. Ennek a funkciónak a kiválasztásakor a sima sütőlapokat kell használni.

HASZNÁLAT

A készülék megfelelő előkészítése után, amikor készen áll az ételkészítéshez, forgassa el a választógombot balra a sima vagy grill sütőlappal üzemelő barbecue funkció kiválasztásához, vagy pedig jobbra a kontakt grill funkció kiválasztásához. A választógomb valamelyik pozícióba történő elforgatása után felgyullad egy piros jelzőlámpa, ami azt jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva.

Ha a készüléket kontakt grillsütőként használják, a

kontakt grill termosztát gombját el kell forgatni a kívánt hőmérsékletre. A hőmérsékletet 80°C és 230°C közötti értékre lehet beállítani. Ha a készüléket sima sütőlappal üzemelő barbecue sütőként használják, a sima sütőlap termosztát gombját el kell forgatni a kívánt hőmérsékletre. A beállításnál az 1 és 5. pozíció között lehet választani. A kiválasztott hőmérséklet függvényében max. 8 percet van szükség a készülék felmelegedéséhez.

Amikor a termosztát elérte a kívánt hőmérsékletet felgyullad egy zöld jelzőlámpa, ami azt jelzi, hogy a készülék használatra kész állapotban van. Normális, hogy használat közben a jelzőlámpa többször elalszik és felgyullad, ami azt jelzi, hogy a termosztát szabályozza a hőmérsékletet.

A termosztát gombok a sütőfelület hőmérsékletének szabályozására szolgálnak. A hőmérséklet szabályozását sütés közben bármikor meg lehet változtatni az elkészítendő étel típusának függvényében. Sütés közben mindig nagyon ügyeljen. A készülék kinyitására fogja meg a fogantyú fekete műanyagból készült részét.

Ellenben a présöntött alumíniumból készült részek felforrósodnak, ezért azokat sütés közben vagy közvetlenül a sütés után ne érintse meg. Sütés közben szükség szerint szabályozza a fedél pozícióját. Ekkor az égések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Az alsó sütőlap tartórekesze műanyagból készült és felforrósodhat, de az égési sérülések veszélye nem áll fenn. Hagyja lehűlni (legalább 30 perc) mielőtt bármilyen műveletet végezne a készüléken.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

A készüléket egy sima és tiszta felületre kell támasztani, ahol az ételt el akarja készíteni.

A készüléket az alábbi három helyzetben lehet használni.

- **Zárt helyzet** - A felső sütőlap/fedél az alsó sütőlappal/talprészre támaszkodik. Ez az ideális pozíció amikor a készüléket kontakt grill üzemmódban használják. A fedél ekkor automatikusan fog alkalmazkodni a sütőlapra tett étel vastagságához.
- **Nyitott helyzet** - A felső sütőlap/fedél nyitva van és a talprészhez képest 100° szögben található. A fedelet ebben a helyzetben kell kinyitni mielőtt a készüléket kontakt grill üzemmódban használnák. A fedél mindaddig nyitott helyzetben marad amíg a fogantyút le nem engedik.
- **Sík (teljesen nyitott) helyzet** - A felső sütőlap/fedél az alsó sütőlappal/talprésszel azonos szinten található. Az alsó és felső sütőlap ugyanazon a szinten található és nagy sütési felületet alkot. Ebben a pozícióban a készülék barbecue üzemmódban használható bordázott vagy sima sütőlappal. A készülék ebbe a pozícióba történő beállításához

először is meg kell keresni a csuklós pánt kiengedő karját a jobb oldalon. Ekkor bal kézzel fogja meg a fogantyút, jobb kézzel pedig csúsztassa maga felé a kiengedő kart. Nyomja hátra a fogantyút, hogy a fedél teljesen kinyíljon és a munkafelületre támaszkodjon. Ha a készülék ki van nyitva és zárt helyzetbe akarja tenni, akkor a fogantyút óvatosan húzza maga felé, hogy a fedél teljesen kinyíljon és zárt helyzetbe kerüljön.

A sütőlapok betétele

A készüléket tegye sík helyzetbe (lásd fent) úgy, hogy a szabályozógombok Ön felé nézzenek.

Egyszerre csak egy sütőlapot tegyen be. A sütőlapokat csak a felső vagy az alsó tartórekeszbe lehet beilleszteni, így a sütőlapok a megkülönböztetés elősegítésére az "UPPER" (felső) ill. "LOWER" (alsó) felirattal vannak ellátva. Emelje fel az alsó sütőlapot úgy, hogy a fűtőbetét tartórekeszének kialakított mélyedés lefelé nézzen. A sütőlapot nézve a zsírelvezetésre szolgáló nyílásnak a sütő elülső sarkán, jobbra kell lennie.

Keresse meg a tartórekesz középső részén található fémtartókat. Döntse meg a sütőlap hátsó oldalát és tegye egy vonalba a sütőlap hátulján lévő mintát a fémtartókkal.

Csúsztassa el a sütőlapot a tartókon és nyomja le a sütőlap elülső részét, ami ekkor a helyére fog kattanni. Fordítsa meg a készüléket és hasonló módon tegye be a felső sütőlapot is.

A sütőlapok kivétele

A készüléket tegye sík helyzetbe (lásd fent).

Keresse meg a készülék oldalán található sütőlap-kiengedő gombokat. A gomb határozott lenyomásával a sütőlemez kikattan a talprészből. Fogja meg két kézzel a sütőlapot, csúsztassa végig a fémtartókon és vegye le a talprészből.

A másik gombot is nyomja meg, hogy a második sütőlapot is ki tudja venni az előzőekben leírtakhoz hasonlóan.



Ha a készülék lehűlt vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat.

A zsírgyűjtő tálcák elhelyezése

Ha a készüléket kontakt grillsütőként használják csak egy zsírgyűjtő tálcára van szükség. Sütés közben a tálcát helyezze közvetlenül a zsírelvezető nyílás alá. Az ételből kifolyó zsír a sütőlapon található nyíláson keresztül kerül elvezetésre és a tálcában gyűlik össze. Sütés után az összegyűjtött zsírt megfelelő módon ártalmatlanítani kell. A zsírgyűjtő tálcák moshatók mosogatógépből. Ha a készüléket nyitott grill/ barbecue sütőként használják mindkét tálcára szükség van.

A tálcákat a sütőlapok széle alá, a zsírelvezető nyíláshoz kell tenni. A készülék előkészítése után a hálózati tápkábelt

kapcsolja egy elektromos csatlakozóaljzatba.

Ekkor el lehet kezdeni a sütést.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Felhasználói karbantartás

- Ne használjon fémből készült eszközöket, mert megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapokat. Használjon fából vagy hőálló műanyagból készült tisztítóeszközöket.
- Ne hagyja, hogy a műanyag tisztítóeszközök sokáig érintkezzenek a meleg sütőlapokkal, beleértve a gyári tartozékok között található spatulát.
- Ét elkészítés után a zsírelvezető nyíláson keresztül távolítsa el és a tálcában gyűjtse össze a sütőlapon található ételmaradékokat, majd egy papírtörlővel tisztítsa meg a sütőlapot, hogy a készülék készen álljon a további használatra.
- Hagyja lehűlni (legalább 30 perc) mielőtt bármilyen tisztítási műveletet végezne a készüléken.

Tisztítás és gondozás



Megjegyzés: A készülék tisztításának elkezdése előtt győződjön meg, hogy teljesen lehűlt.

Sütés után a választógombot forgassa a "0" állásba, és húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatból.

Hagyja legalább 30 percig hűlni a készüléket.

Használja a gyári tartozékok között található tisztítóeszközt a sütőlapokon található esetleges ételmaradékok eltávolításához. A tisztítóeszköz kézzel és mosogatógépből is mosható. Üritse ki a zsírgyűjtő tálcákat.

A zsírgyűjtő tálcák kézzel és mosogatógépből is moshatók.

Nyomja meg a sütőlap-kiengedő gombokat a sütőlapok készülékből történő kivételéhez. Mielőtt a sütőlapokhoz nyúlna győződjön meg, hogy teljesen lehűltek (ehhez legalább 30 percre van szükség). A sütőlapok moshatók mosogatógépből, a gyakori mosás a kerámia bevonat tulajdonságainak romlását okozhatja.

Ne használjon fémtárgyakat a sütőlapok tisztításához.