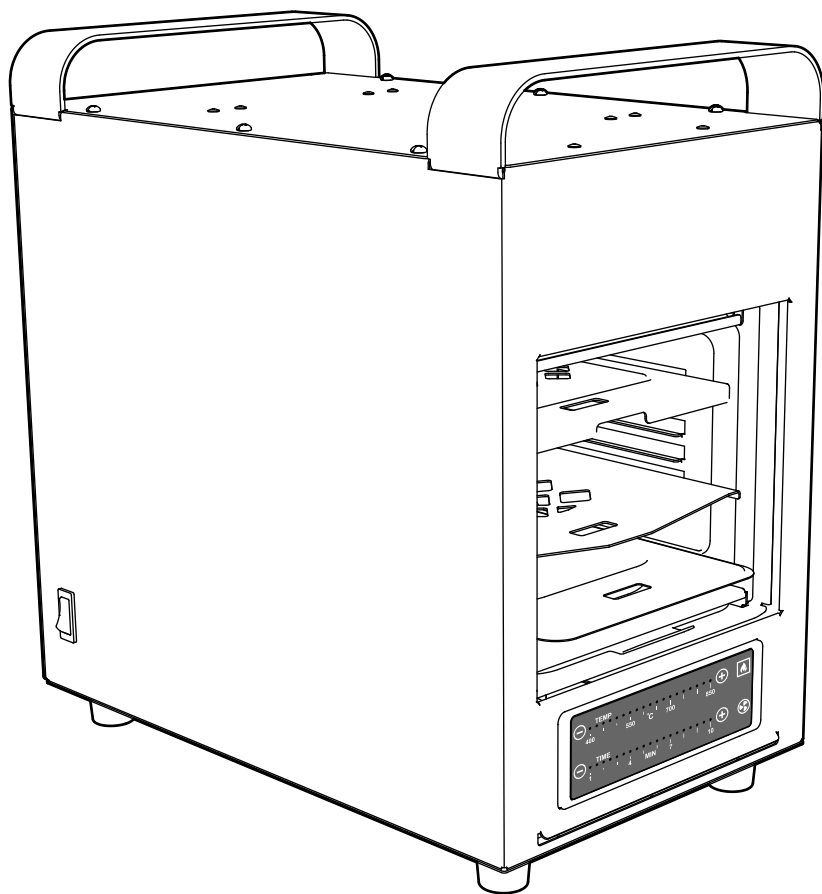


Elektromos magashőmérsékletű grillsütő



Kedves Vásárlónk!

Új magashőmérsékletű grillsütője intenzív, célirányos 400 °C és 850 °C közötti hőszugárzásával pillanatok alatt aromás, ropogós kérget képez a húson - még hozzá zsiradék hozzáadása nélkül!

Kiválóan alkalmas halak és zöldségek sütésére is.

Az aktív hűtésnek köszönhetően a külső burkolat nem forrósodik fel veszélyes mértékben, és használat után a grillsütő is gyorsan lehűl.

Kívánjuk, hogy legyen öröme a grillezésben!

Tartalom

4 Megjegyzések az útmutatóhoz

4 Biztonsági előírások

9 Termékrajz (tartozékok)

10 Sütés a magashőmérsékletű grillsütővel

10 A megfelelő elhelyezés
a használathoz

10 Működési elv

11 Fontos tudnivalók grillezéshez

12 Élelmiszerek előkészítése

12 A hangjelzések jelentése

13 Az első használat előtt

13 Tisztítás

14 Kiégetés

15 Használat

15 Grillezés

17 Csőben sütés és karamellizálás

19 Elkészítési idők táblázata

20 Tisztítás és tárolás

21 Tisztítás

21 Tárolás

22 Üzemzavar / Hibaelhárítás

23 Műszaki adatok

23 Hulladékkezelés

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági műszaki megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.



Ez a jel forró felületekre és égési sérülésekre figyelmeztet.



Ez a jel tűzveszélyre figyelmeztet.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károokra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások



Rendeltetésszerű használat

Az elektromos magashőmérsékletű grillsütőt húсок, halak és zöldségek felhevítésére, grillezésére és csőben sütésére tervezték.

A grillsütő használható piritásra, desszertek karamellizálására és csőben sütésre is.

Ne hevítsen a készülékben száraz élelmiszert, pl. zsemlet vagy kenyeret. Tűzveszély áll fenn!


A készülék magánháztartásokban való használatra és ottani háztartási mennyiségek feldolgozására alkalmas. Ipari célokra vagy háztartásokhoz hasonló környezetben, mint pl. üzletek, irodák stb. dolgozói konyháiban, mezőgazdasági telepeken, szállodák, motelek vagy egyéb lakóegységek vendégei általi, illetve reggelizős panziókban való használatra nem alkalmas.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön.
Többek között fulladásveszély áll fenn!
- 14 évesnél fiatalabb gyermekek nem használhatják a készüléket.
- A készüléket 15 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették.
A grillsütő tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A terméknek és a hálózati vezetéknek 15 év alatti gyermekek számára hozzá nem férhető helyen kell elhelyezkednie a készülék bekapcsolásától egészen a teljes lehűléséig.

VESZÉLY elektromos áram következtében

- A készüléket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
Óvja a készüléket csepegő és spriccelő víztől egyaránt.

-  A terméket ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben. Ne használja a készüléket víz vagy nedvességforrás pl. mosdókagyló közelében.
- Ne érintse meg a terméket nedves kézzel.
- Csak olyan szakszerűen beszerelt, védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek a hálózati feszültsége meg egyezik a készülék műszaki adataival. A típustábla a készülék hátoldalán található.
- Ha hosszabbítókábelt kell használnia, olyan kábelt használjon, amely megfelel a készülék műszaki adatainak. Hosszabbítókábel vásárlásakor kérjen tanácsot szakembertől.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... minden használat után,
... vihar esetén,
... mielőtt megtisztítja a készüléket.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhető helyen kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót. Úgy helyezze el a hálózati vezetékét, hogy senki ne botolhasson meg benne.

- Minden használat előtt teljesen tekerje le a hálózati vezetékét. Ügyeljen arra, hogy a letekert hálózati vezeték egyáltalán ne érjen hozzá a készülékhez. A hálózati vezetékét nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetékét tartsa távol forró felületektől és éles szélektől.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, ha a fűtőelemen repedés vagy bármilyen más rongálódás látható, illetve ha a készülék leesett.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A hálózati vezetékét is csak szakember cserélheti ki. A készüléken vagy a hálózati vezetéken szükséges javításokat bízza szakemberre, vagy forduljon a kereskedőhöz.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat, és ne helyezzen tárgyakat a készülékre.
- A készüléket egy egyenes, stabil és hőálló felületre állítsa. Eközben ügyeljen arra, hogy megfelelő távolságra legyen az erős hőforrásoktól, pl. főzőlaptól, fűtőcsövektől stb.
- Ne helyezze a készüléket felső szekrényrész alá vagy sarokba. A grillsütőt megfelelő távolságra helyezze gyúlékony anyagoktól, pl. függönyök vagy terítők.
- A gyúlékony tárgyakat, pl. újságpapírt, műanyagokat, alkoholt stb. tartsa kellő távolságban a készüléktől.
- Ne helyezzen mosogatórongyot, csomagolt élelmiszert vagy egyéb tárgyakat a grillre vagy a grillbe. Soha ne tegyen a készülékbe éghető anyagokat, pl. papírt, műanyagot vagy fa eszközöket. Tűzveszély áll fenn!

VIGYÁZAT - égési sérülések/ tűzveszély

- A készüléket csak szabadon álló készülékként szabad használni, megfelelő szellőzést biztosítva minden oldalról, beépített készülékként nem. Úgy helyezze el a készüléket, hogy minden irányban és felül is legalább 5 cm hely maradjon. A készülék lábai egyben megfelelő távolságtartóként szolgálnak lefelé. Ezeket nem szabad leszerelni.
- Ne hevítse túl az ételeket és az olajat. Tűzveszély áll fenn!
- A zsírok és olajok meggyulladhatnak, ha nem rendeltetésszerűen használja a készüléket. Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és megfelelő tűzoltószert használjon.
- Az étel soha ne érjen hozzá a fűtőelemhez. A fűtőelem használat közben rendkívül forró, és a hozzáérő ételek meggyulladhatnak. Tűzveszély áll fenn!

- Az élelmiszert mindig közvetlenül a grillrácsra helyezze. A grillsütő felső részében ne használjon edényt vagy tartályt, mert ezek esetleg nem ellenállóak a rendkívül magas hőmérséklettel szemben.
- Desszertek karamellizálására és csőben sült ételek sütésére kizárólag olyan edényt vagy tartályt használjon, amelyeket úgy terveztek, hogy 400 °C körüli hőmérsékletnek is ellenálljanak. Ezeket csak a sütőtér alsó részébe helyezze. Semmiképp ne használjon műanyag vagy szilikon edényeket vagy tárolóeszközöket. Ne használjon sérült sütőedényt sem, mert elpattanhat.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket a használat, illetve a felfűtés és lehűlés során.
- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- A teljes sütőtér, különösen a fűtőelem rendkívüli mértékben felforrósodik. Legyen óvatos, és soha ne érjen a felfűtött részekhez. Súlyos égési sérülést okozhat, ha megérinti a fűtőelemet.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor ételt helyez a forró készülékbe, vagy kiveszi a forró ételt. Ehhez mindig használjon egy grillcsipeszt. Mindig használja a mellékelt fogót a grillrács mozgatásához. Használjon grillkesztyűt vagy hasonlót.
- Grillezés közben soha ne hagyja a fogót a rácson. Nagyon átforrósodhat, és ha hozzáér, súlyos égési sérülést okozhat. Amint a rácst behelyezte, azonnal vegye le a fogót, és csak akkor tegye vissza újra, ha ki szeretné venni a grillrácsot.
- A készülék használata után a ventilátorok még egy ideig működnek. Eközben ne húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, és ne kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.
- Mindig hagyja teljesen lehűlni a grill-sütőt, mielőtt megtisztítja, elszállítja vagy elrakja. Az egyes részeket csak a készülék teljes lehűlése után vegye ki.
- Ne öntsön vizet a még forró betétekre. A felszálló gőz miatt forrázási sérülések veszélye áll fenn!

FIGYELEM - sérülések és anyagi károk

- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- Óvja a készüléket ütődéstől, leeséstől, portól és nedvességtől.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószeret, illetve kemény keféket stb.
- A tisztításhoz ne permetezzen folyadékot a készülékre vagy annak belsejébe. Csak enyhén nedves ruhát és kímélő tisztítószeret használjon.

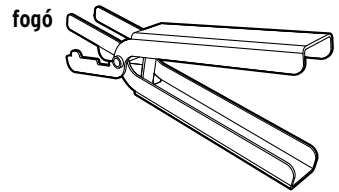
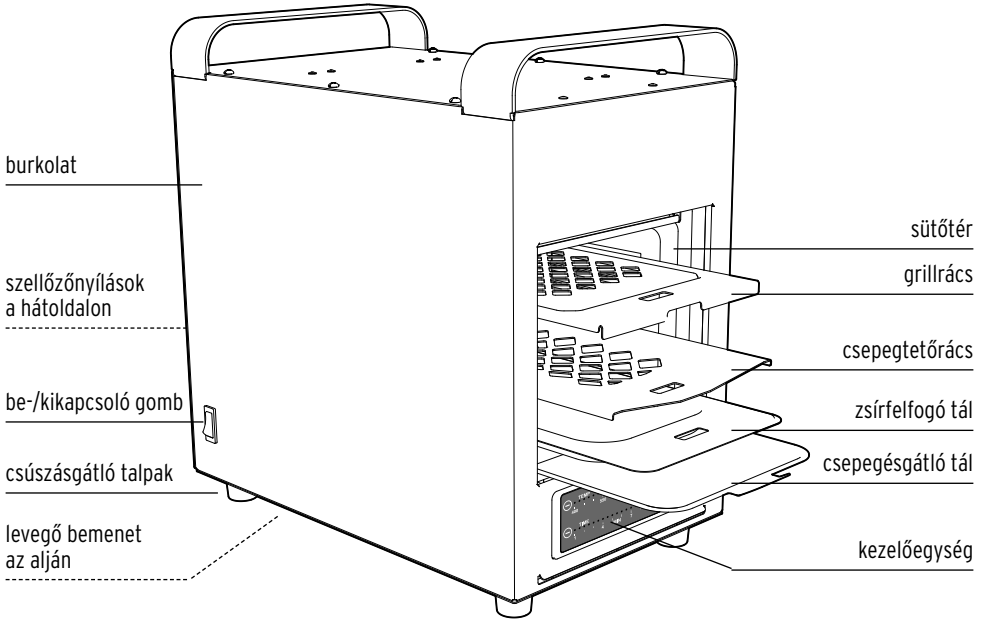
- A készüléket egyenes, hőálló és a kifröccsenő zsiradékra nem érzékeny felületre állítsa, mivel a zsiradék fröccsenése a működés elkerülhetetlen velejárója.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy nemkívánatos nyomok maradjanak a bútoron.
- A készüléket a tengerszint felett max. 2000 m magasságig lehet használni.



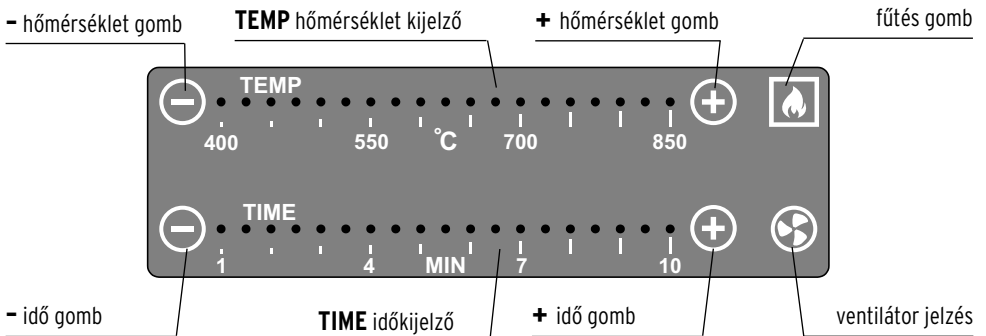
Grillezés közben zsiradék fröccsenhet a fűtőelemre, ami kék lánggal eléghet. Ez normális, és nem jelent veszélyt.

Termékrajz (tartozékok)

Grillsütő



Kezelőegység



Sütés a magashőmérsékletű grillsütővel

A megfelelő elhelyezés a használathoz

- Úgy helyezze el a készüléket, hogy minden irányban és felül is legalább 5 cm hely maradjon. A készülék lábai egyben távolságtartóként szolgálnak lefele.
- Ne helyezze a készüléket felső szekrényrész alá vagy sarokba. A grillsütőt megfelelő távolságra helyezze a gyúlékony anyagoktól, pl. függönyök vagy terítők. Az éghető anyagokat, pl. újságpapírt, műanyag és fa tárgyakat tartsa kellő távolságban a készüléktől.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék elhelyezésekor megfelelő távolságot tartson az erős hőforrásoktól, pl. főzőlaptól, fűtéscsővektől stb.
- A készüléket egy egyenes, stabil és hőálló felületre állítsa.

Működési elv

Ez a grillsütő egy felső sütésű grillsütő, amely 400 °C és 850 °C közötti hőmérsékleten működik.

A különösen erős sugárzó hő csak felülről jön, a grillrácsot ezért a két felső sín egyikébe helyezze. Így már néhány perc alatt gyorsan megpirul és ropogóssá válik grillezni kívánt étel, Zsiradék hozzáadására nincs szükség.

Azt javasoljuk, hogy a húst az erőteljes hevítés után még süsse, majd hagyja állni, lehetőleg a sütő alsó részében. Sűtheti a felső részben is, alacsonyabb hőmérsékleten.

- Desszertek karamellizálására és csőben sült ételek sütésére kizárólag olyan edényt vagy tartályt használjon, amelyeket úgy terveztek, **hogy 400 °C hőmérsékletnek is ellenálljanak**. Ezeket csak a sütő alsó részébe helyezze.

Semmiképp ne használjon műanyag vagy szilikon edényeket vagy tárolóeszközöket. Ne használjon sérült edényt, mert elpattanhat.

Cool-Touch burkolat / ventilátor

Ha letelt a beállított idő, vagy megszakítja a grillezési folyamatot, a ventilátorok tovább forognak, hogy gyorsan lehűtsék a készüléket.

- **Ekkor ne kapcsolja ki a készüléket!** Csak akkor kapcsolja ki a be-/kikapcsoló gombbal, ha a ventilátorok automatikusan lekapcsoltak, és a ventilátor jelzés kialudt. Ezután húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

Csepegtetőrács

A csepegtetőrács fő funkciója, hogy elválassza egymástól a grillező tér felső és alsó részét. Ezzel megakadályozza, hogy az alsó rész túlságosan felmelegedjen. A húslé és a zsír lefolyhat a zsírfelfogó tálba, ahol a hőtől teljesen védve vannak.



VIGYÁZAT - tűzveszély

- A csepegtető rácsot **mindig a készülék középső részébe** helyezni grillezés közben! A csepegtető rácsot **UP** oldalával felfelé kell a készülék középső részébe helyezni.

- Ha egyszerre több húsdarabot süt, az első már pihenhet az alsó részben, mialatt a többi a felső részben tovább grillezi.

Végül ki lehet venni a csepegtető-rácsot, és az összes grillezett ételt alacsonyabb hőmérsékleten tovább lehet sütni.

- Bár a lecsepegő zsír gyorsan lefolyik a zsírfelfogó tálba, előfordulhat, hogy vékony zsírréteg tapad a csepegtetőrács felszínére. Az erős hevítés hatására ez beleéghet a felszínbe.

Azt javasoljuk, hogy a csepegtető-rácsot két grillezés között vegye ki egy kicsit és öblítse le vízzel, vagy törölje le egy nedves kendővel.

Zsírfelfogó tál

A zsírfelfogó tál arra szolgál, hogy a grillezés közben kicsöpögő levet és a felesleges zsiradékot felfogja.

- Grillezés közben tolja a zsírfelfogó tálat a csepegtetőrács alá a készülékbe, és öntsön bele egy kevés vizet.

A víz megakadályozza a zsír rászáradását.

- A zsírfelfogó tálat - víz nélkül - a grillezett étel utósütéséhez is használhatja.

Öntse ki belőle a vizet, majd helyezze a sütnivalót a zsírfelfogó tálra. Tolja a tálat az alsó sütőrészbe.

Általános tudnivalók grillezéshez

- Az első sütésnél a sütőtér még nincs teljesen előmelegítve, amikor a fűtőelemek már elérték a hőmérsékletüket, és az óra megkezdte a visszaszámlálást. Állítson be ezért szükség esetén 2-3 perccel hosszabb elkészítési időt, de a húst ennek megfelelően csak később helyezze be. Megfordítás után, vagy a további adagoknál a táblázat szerinti pontos időt állítsa be. Így állandóan megfelelő minőségű lesz a grillezett étel.
- Általában mindig előnyös, ha a hús viszonylag vastag, magas a zsírtartalma és lehetőleg át van szőve zsírszövettel. A húst csak grillezés után sózza és főleg borsozza meg.
- A vaj és zsír fokozzák az ízhatást, ha a készre grillezett húst bedörzsöli vele.
- Utósütéshez a húst az alsó részben, alacsonyabb hőmérsékleten, lassan süsse tovább, így éri el a hús kívánt állagát. Szükség esetén használjon egy kereskedelmi forgalomban kapható húshőmérőt. Az utósütés közben szükség szerint néhányszor forgassa meg a húst.
- Szuvidálással (sous-vide = vákuum alatt főzés) elő is főzheti a húst, majd megpiríthatja a grillben.

Zöldség sütése

- A cukkinit, padlizsánt, paprikát, hagymát stb. mindkét oldalán körülbelül 1-1 percig pirítsa.

Sült megpirítása/előkészítése

- Ha tökéletes aromával rendelkező sültet szeretne készíteni, akkor egyszerűen helyezze a sültet a grillsütőbe, és pirítsa meg pár perc alatt magas hőmérsékleten. Ehhez a pirításhoz a következő húsfélék alkalmasak: Côte de Boeuff, marhafartó (Tafelspitz), marhasült, bányacomb stb.

Élelmiszerek előkészítése

- Vegye ki a húst és a zöldséget kb. 1-2 órával grillezés előtt a hűtőből, hogy szobahőmérsékletűek legyenek. Az ételt csak a grillezés után sózza és borsozza.
- Ízlés szerint bedörzsölheti a húst száraz páccal; nedves pác használata nem javasolt.

A hangjelzések jelentése

Hosszú hangjelzés hallatszik, ...

- ... ha a fűtőelem fűteni kezd.
- ... ha letelt a beállított idő.

Rövid hangjelzés hallatszik, ...

- ... ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, és megkezdődik a visszaszámlálás.
- ... ha megnyom egy gombot.
- ... emlékeztetőként, ha a beállított idő fele letelt, és meg kell fordítani az ételt.

Két rövid hangjelzés hallatszik, ...

- ... ha a beállított idő majdnem letelt (3 másodperc maradt).

Az első használat előtt

Tisztítás



VESZÉLY gyermekek esetében - életveszély fulladás/apró tárgyak lenyelése esetén

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Azonnal távolítsa el.



VESZÉLY - életveszély áramütés következtében

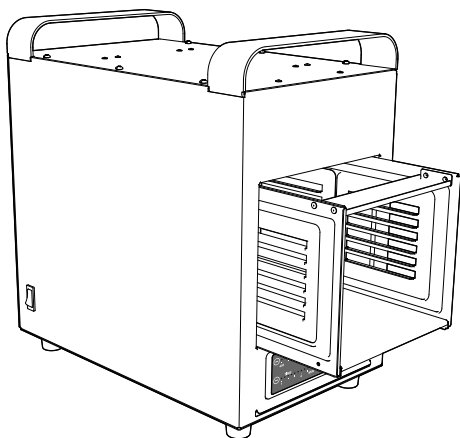
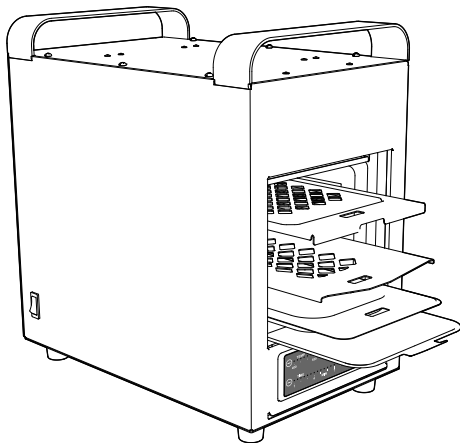
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készülék nem érintkezhet nedvességgel. Óvja csepegő és spriccelő víztől egyaránt.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Vegyen ki minden tartozékot a készülékből és a sütőtérből is.
3. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a készülék, főleg a fűtőelem a grill tetején, illetve a hálózati vezeték.
4. Törölje tisztára a készüléket kívülről és belülről egy puha, enyhén nedves kendővel, hogy eltávolítsa adott esetben a port és csomagolási, illetve gyártási maradványokat.

5. Tisztítsa meg a sütőteret, a rácsokat és tálcákat, valamint a fogót meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezek a részek mosogatógépben is tisztíthatók.
6. A megtisztított részeket alaposan törölje szárazra, mielőtt ismét összeállítaná a grillsütőt.



Kiégetés



Figyelem! A legelső használat során a készülék az ápoló olajok elégeése miatt füstöt, kellemetlen szagot bocsáthat ki. Ez normális jelenség, ezért kell kiégetni a készüléket az első grillezés előtt.



VIGYÁZAT - tűzveszély

- A készüléket a működtetéshez semmiképpen ne állítsa fal mellé vagy sarokba, függöny vagy hasonló közelébe. A gyúlékony anyagokat tartsa távol, és ne takarja le a készüléket. Vegye figyelembe „A megfelelő elhelyezés a használathoz” fejezet utasításait is.
- A használathoz teljesen tekerje le a hálózati vezetékét.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Ügyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.
- Legyen nagyon körültekintő, amikor ételt helyez a forró készülékbe, vagy kiveszi a forró ételt. Ehhez mindig használjon egy grillcsipeszt. Mindig használja a mellékelt fogót a grillrács mozgatásához. Használjon grillkesztyűt vagy hasonlót.

Fűtse a készüléket kb. 10 percgig étel behelyezése nélkül egy jól szellőző helyiségben:

1. Először tolja a sütőteret a készülékbe, majd az összes többi tartozékot - a kiégetéshez a csepegésgátló tálat is. Ügyeljen a három felső betét **UP** (felfelé) jelzésére.
 2. Dugja be a hálózati csatlakozót egy védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzatba.
 3. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.
A **TIME** időkijelzés összes LED-je felvillan egy pillanatra.
 4. Használja a hőmérséklet gombokat (-/+) és az idő gombokat (-/+) a kívánt hőmérséklet és a működési idő beállításához.
400 °C és 850 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.
Az időt 1 és 10 perc között lehet beállítani.
A kiégetéshez válassza a 850 °C-ot és a 10 percet, hogy maradéktalanul eltávolítsa az esetleges szennyeződések.
 5. Nyomja meg a fűtés gombot a felfűtés elindításához.
Amint a készülék eléri a kívánt hőmérsékletet, egy rövid hangjelzés hallható, és automatikusan elindul a visszaszámlálás.
- Kb. 3 másodperccel az idő letelte előtt 2 rövid hangjelzés hallható.
- A beállított időtartam letelte után megszólal egy hosszú hangjelzés, és a fűtőelem automatikusan kikapcsol.
6. Hagyja a készüléket bekapcsolva, amíg a ventilátorok kikapcsolnak, és a ventilátor kijelzés kialszik.

7. Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

8. Hagyja kellőképpen lehűlni a készüléket, mielőtt az előzőekben leírtak szerint ismét megtisztítja és megszáritja.

A grillsütő most használatra kész!

Használat



VIGYÁZAT - tűzveszély

- A készüléket a működtetéshez semmiképpen ne állítsa fal mellé vagy sarokba, függöny vagy hasonló közelébe. A gyúlékony anyagokat tartsa távol tőlt, és ne takarja le a készüléket. Vegye figyelembe „A megfelelő elhelyezés a használatához” fejezet utasításait is.
- A használatához teljesen tekerje le a hálózati vezetékét.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Figyeljen arra, hogy használat közben és a lehűlés ideje alatt senki ne érjen a készülék forró részeihez.

Grillezés



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Legyen nagyon körültekintő, amikor ételt helyez a forró készülékbe, vagy kiveszi a forró ételt. Ehhez mindig használjon egy grillfcsipeszt. Mindig használja a mellékelt fogót a grillrács mozgatásához. Használjon grillkesztyűt vagy hasonlót.

1. Tolja a sütőteret a készülékbe.
2. Helyezze a csepegésgátló tálat a készülék elé, így fel tudja fogni a grillezni kívánt étel megfordításakor lecseppenő zsiradékot.
3. Dugja be a hálózati csatlakozót egy védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzatba.
4. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal. A **TIME** időkijelzés összes LED-je felvilágít egy pillanatra.
5. Használja a hőmérséklet gombokat (-/+) és az idő gombokat (-/+) a kívánt hőmérséklet és grillezési összidő beállításához.
400 °C és 850 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.

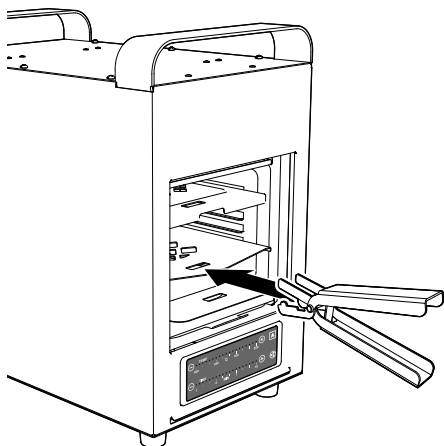
Az időt 1 és 10 perc között lehet beállítani.

Steakeknél az ajánlott grillezési idő 1 - 4 perc oldalanként - a hús vastagságától és a sütés kívánt mértékétől függően (lásd a későbbiekben részletezett „Sütési táblázatot” is).

Mindig a teljes grillezés idejét adja meg (steak = 2 - 8 perc).

Az idő felénél egy rövid hangjelzés hallható, ami emlékezteti Önt arra, hogy meg kell fordítani a húst.

6. Töltsön egy kis vizet a zsírfelfogó tálba, a grillezendő ételt pedig helyezze a grillrács közepére, így jól fog pirulni.
7. Tolja a fogóval a grillrácsot, a csepegtetőrácsot és a zsírfelfogó tálat a grillkészülékbe. Eközben vegye figyelembe a három betét **UP** (fel-felé) jelzésére.



A grillrácsot lehetőleg a fűtőelem alá, ahhoz közel kell behelyezni (1. vagy 2. sín), de a húsnak nem szabad a fűtőelemhez érnie!



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Ne hagyja a fogót a rácson, azonnal vegye le azt, hogy ne tudjon átforrósodni.

8. Nyomja meg a fűtés gombot a felfűtés elindításához.

Amint a készülék eléri a kívánt hőmérsékletet, **egy rövid hangjelzés** hallható, és automatikusan elindul a visszazámlálás.

- ▷ A grillezési időt és hőmérsékletet a grillezés során bármikor megváltoztathatja.

Az idő felénél egy **rövid hangjelzés** hallható, ami emlékezteti Önt arra, hogy meg kell fordítani a húst.

9. Az ételt grillcsipesszel fordítsa meg. Ehhez szükség szerint húzza ki egy kissé a grillrácsot a fogóval.

Kb. 3 másodperccel az idő letelte előtt 2 rövid hangjelzés hallható.

A beállított időtartam letelte után megszólal egy **hosszú hangjelzés**, és a fűtőelem automatikusan kikapcsol.

- ▷ Ha úgy találja, hogy a hús nem pirult meg eléggé, és folytatni kívánja a grillezést, nyomja meg újra a hőmérséklet gombokat (-/+) és az idő gombokat (-/+), majd a fűtés gombbal indítsa be újra a készüléket.



Grillezés közben zsiradék fröccsenhet a fűtőelemre, ami kék lánggal eléghet. Ez normális, és nem jelent veszélyt.

10. Ha megfelelő a grillezés foka, akkor még hagyni kell a húst egy kicsit pihenni és sülni. Helyezze a grillrácsot a sütőtér alsó részébe, vagy tegye a sütnivalót a zsírfelfogó tálra (szükség esetén előtte öntse ki belőle a vizet).

11. Állítsa be az utósütés idejét és hőfokát. Lassú sütéshez válasszon 400 °C és 500 °C közötti hőmérsékletet, az időtartamot pedig a fűzetben hátrébb található „Sütési táblázat” szemlélteti.
12. Az idő letelte után vegye ki a sütnivalót a grillből, de ne kapcsolja ki a készüléket!
A ventilátorok tovább hűtik a készüléket (a ventilátor kijelzés világít), majd kis idő múlva automatikusan kikapcsolnak (a ventilátor kijelzés kialszik).
13. Kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- Soha ne hagyja a készüléket a kihűlési fázis alatt felügyelet nélkül, nehogy valaki megégesse magát.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, és csak utána tisztítsa meg vagy pakolja el.

Csőben sütés és karamellizálás



VIGYÁZAT - tűzveszély

- Desszertek karamellizálására és csőben sütésre kizárólag olyan edényt vagy tartályt használjon, amelyeket úgy terveztek, **hogy 400 °C hőmérsékletnek is ellenálljanak**. Ezeket csak a sütő alsó részébe helyezze. Semmiképp ne használjon műanyag vagy szilikon edényeket tárolóedényeket. Ne használjon sérült edényt, mert elpattanhat.
- A használatban lévő, felforrósodott edényt ne helyezze érzékeny, nem hőálló felületre.

1. Tolja a sütőteret a készülékbe.
2. Csúsztassa a grillrácsot a sütőtér legalsó sínjébe. Ügyeljen a betét **UP** (felfelé) jelzésére.
3. Helyezze a csepegésgátló tálat a készülék elé, hogy később rátehesse a forró edényt.
4. Dugja be a hálózati csatlakozót egy védőérintkezővel ellátott csatlakozóaljzatba.
5. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal. A **TIME** időkijelzés összes LED-je felvillan egy pillanatra.
6. Használja a hőmérséklet gombokat (-/+) és az idő gombokat (-/+) a hőmérséklet (= **max. 400 °C**) és a működési idő beállításához.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- A használt sütőedényt csak magas hőmérsékletekhez tervezett grill-/sütőkesztyűvel fogja meg.

7. Helyezze a csőben sült ételt vagy a desszertet a grillrács közepére.
8. Nyomja meg a fűtés gombot a felfűtés elindításához.
Amint a készülék eléri a kívánt hőmérsékletet, egy rövid hangjelzés hallható, és automatikusan elindul a visszaszámlálás.
▷ Az időt sütés közben bármikor megváltoztathatja, illetve a fűtés gomb ismételt megnyomásával kikapcsolhatja a fűtőelemeket. Az ételt figyelje közben, hogy ne égjen meg!
A beállított időtartam letelte után megszólal egy hosszú hangjelzés, és a fűtőelem automatikusan kikapcsol.
Ne kapcsolja ki a készüléket!
A ventilátorok tovább hűtik a készüléket (a ventilátor kijelzés világít), majd kis idő múlva automatikusan kikapcsolnak (a ventilátor kijelzés kialszik).
9. Az edényt grill- vagy sütőkesztyűvel vegye ki. Ehhez szükség szerint húzza ki egy kissé a grillrácsot a fogóval. Helyezze az edényt a csepegésgátló táltra.

10. Amint kikapcsol a ventilátor kijelzés, kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.

Elkészítési idők táblázata

Hús	Húsvastagság / súly	Sütési idő oldalanként			Sütési hőmérséklet °C	Pihenési idő 400 °C-on
		véres	közepesen átsült	átsült		
Bélszín	2 cm	2 perc	3 perc	4 perc	850 °C	2-5 perc
	4 cm	3 perc	4 perc	5 perc	850 °C	3-8 perc
Entrecôte (marha)	1-1,5 cm	1 perc	1,5 perc	2,5 perc	850 °C a 2. sínen	5-10 perc
	2-3,5 cm	1,5 perc	2 perc	3 perc	850 °C az 1. sínen	5-10 perc
T-bone (marha)	1,5-2 cm	5 perc	6 perc	7 perc	3 percig 850 °C-on, azután 700 °C-ra csökkenteni	5-10 perc
	2-3,5 cm	6 perc	7 perc	8 perc	3 percig 850 °C-on, azután 700 °C-ra csökkenteni	5-10 perc
Darált hús (marha)	200 g	2-3 perc	3-4 perc	4-5 perc	800 °C	nem szükséges
Borjúgerinc	1-1,5 cm	2-3 perc	4 perc	5-6 perc	800 °C	4 perc
Hátszín	1-2 cm	2-3 perc	4 perc	5-6 perc	850 °C	2-4 perc
	2,5-4 cm	4 perc	5-6 perc	6-7 perc	850 °C	2-4 perc
Sertéstarja	200 g	-	-	3-4 perc	850 °C	nem szükséges
Hasaalja (sertés)	1-1,5 cm	-	-	3-4 perc	750 °C	nem szükséges
Lazacfilé	200 g	-	-	3 perc.	700 °C	nem szükséges
Tonhalfilé	200 g	1 perc	1,5 perc	2-3 perc	700 °C	nem szükséges
Makréla, egész	400 g	-	-	4 perc	750 °C	nem szükséges
Csirkemell	200 g	-	-	5 perc	3 percig 850 °C-on, azután 700 °C-ra csökkenteni. Megfordítani és 700 °C-on 3-4 percig tovább grillezni.	

- **Entrecôte:** Ha vastag a hús, grillezze tovább mindkét oldalát 30 másodperccel.
- **Darált thús:** Nagy zsírtartalmú hús esetén a hőmérsékletet csökkentse 700 °C-ra.
- **Sertéshús:** Mindig jól süsse át.
- A sütési időt ízlés szerint növelheti vagy csökkentheti.
- **A halhús fehérréje** igen gyorsan kicsapódik. Igény szerint csökkentse a sütési időt. A **tonhalat** nem ajánlott teljesen átsütni.
- **A hal bőrét** jól meg kell tisztítani a pikkelyektől. Ellenkező esetben a sütési időt növelni kell, 3 perc elteltével pedig csökkenteni kell a hőmérsékletet 700 °C-ra.
- **Csirkehús:** A legjobb, ha csontosan süti, így nem szárad ki.
- Figyeljen oda arra, hogy grillezésnél mindig a teljes sütési időt programozza a készülékbe, tehát a grillezni kívánt étel mindkét oldalának megsütéséhez szükséges időt. Az idő felének leteltekor egy rövid hangjelzés figyelmezteti Önt, hogy a sütnivalót meg kell fordítani.

Tisztítás és tárolás



VESZÉLY - életveszély
áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A készülék nem érintkezhet nedvességgel. Óvja csepegtető és spriccelő víztől egyaránt.



VIGYÁZAT - égési sérülések

- A lehűlés ideje alatt soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, nehogy valaki megégesse magát.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl, és csak utána tisztítsa meg vagy pakolja el.



VIGYÁZAT - tűzveszély

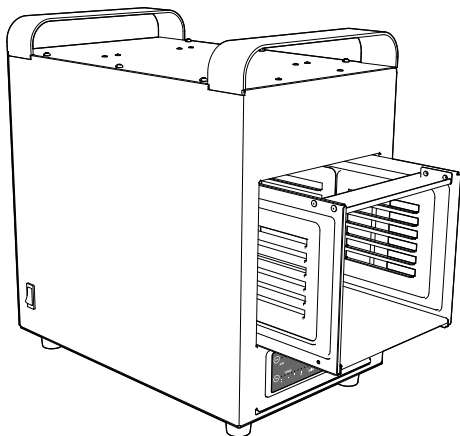
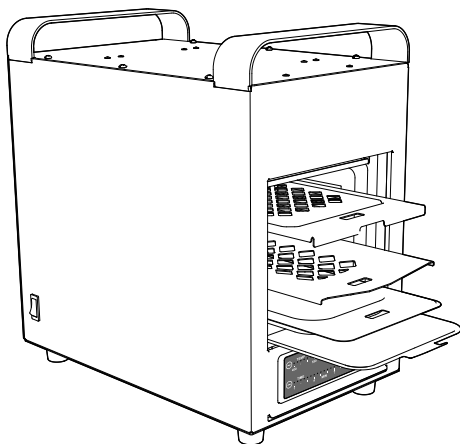
- Figyelem! A készüléken maradt szennyeződések meggyulladhatnak. Tisztítsa meg alaposan az összes alkatrészt - főleg a fűtőelemet.

FIGYELEM - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

Tisztítás

1. Vegyen ki minden betétet a sütőtérből, majd húzza ki a sütőteret a készülékből.
2. Fújja be a teljes sütőteret minden oldalról erre alkalmas tisztítószerrel. A tisztítószer kiválasztásánál mindenképp vegye figyelembe a fémekkel való kompatibilitását. Hagyja a tisztítószeret egy kicsit rajta, hogy kifejtse hatását.
3. Tisztítsa meg alaposan a készülék belsejét. A burkolatba ne szórjon tisztítószeret. A tisztításhoz ne használjon súrolószereket, acéldörzsöt vagy drótkéfért, így elkerülheti a karcolásokat és a rozsdásodást. A tisztítószeret ruhával vigye fel a készülékre. Vigyázzon rá, hogy tisztítás közben ne tegye ki erős mechanikai terhelésnek a fűtőelemet.
4. Tisztítsa meg a sütőteret, a rácsokat és tálcákat, valamint a fogót meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezek a részek mosogatógépben is tisztíthatók.
5. A megtisztított részeket alaposan törölje szárazra, mielőtt ismét összeszerelné a grillsütőt.



Tárolás

- A készüléket olyan száraz helyen tárolja, ahol gyermekek és felügyeletre szoruló személyek nem férhetnek hozzá.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt elrakja.
- A készüléket lehetőleg az eredeti csomagolásában tárolja.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

Füstképződés a készülék működtetése közben

- | | |
|---|---|
| A sütnivaló hozzáér a fűtőelemhez. | • Kapcsolja ki a készüléket, és helyezze át a sütnivalót. Figyelem: Forró felületek! |
| Az előző grillezésből olaj vagy zsír maradt a sütőtérben. | • Tisztítson meg gondosan minden alkatrészt a sütőtérben, mielőtt újra grillezne a készülékkel. |
| A sütnivaló nem ér a fűtőelemhez, mégis füstöl. | • Azonnal fejezze be a grillezést, és hagyja lehűlni a készüléket.
A sütnivalót ne hevítse fel újra. |
-


A készülék nem melegszik fel

- | | |
|--------------------------------------|---|
| Nincs bedugva a hálózati csatlakozó. | • Dugja be a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatba. |
| A készülék nincs bekapcsolva. | • Kapcsolja be a be-/kikapcsoló gombbal. |
| Letelt a beállított idő. | • Állítsa be újra a kívánt időtartamot. |
| A készülék hőbiztosítóka kioldott. | • Javíttassa meg a készüléket egy szakemberrel. |
-

A készülék kívülről nagyon forró

- | | |
|------------------------------|--|
| • Blokkolt szellőzőnyílások. | • Távolítson el mindent, ami blokkolhatja a szellőzőnyílásokat. |
| • Blokkolt levegő bemenet. | • Gondoskodjon arról, hogy a készülék levegőbemenete alul szabadon maradjon. |
-

Műszaki adatok

Modell:	383 902
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I 
Teljesítmény:	1500 watt
Hőmérséklet-tartomány (fűtőelem):	400 °C és 850 °C között 25 °C-os lépésekben beállítható
Grillezési időtartam:	1-10 perc 30 mp-enként állítható
Vezeték hossza:	kb. 1,5 m
Súly:	kb. 12 kg
Méreték:	kb. 250 x 405 x 428 mm
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	Optinova GmbH, Gründelbusch 31, 58099 HAGEN, GERMANY

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.



Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A csomagolóanyagok eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott készülékek nem kerülhetnek a háztartási hulladékba! Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

Modell:
383 902

Gyártó:
Optinova GmbH, Gründelbusch 31,
58099 HAGEN, GERMANY (Németország)