

DOM GRILL 38

ÜZEMBEHELYEZÉSI ÉS HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ
BEÉPÍTHETŐ GRILL

Foster 

TARTALOM

ÜZEMBEHELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	2
BEÉPÍTÉS	3
ÖSSZESZERELÉS	4
HASZNÁLATI TANÁCSOK	5
KARBANTARTÁS	6



■ Az elektromos készülékek megsemmisítése

A 2002/96/EC rendelkezés az elektronikai hulladékok megsemmisítéséről (WEEE), mely előírja, hogy a használt elektromos készülékek nem dobhatók ki a háztartási hulladékkal együtt. A használt készülékeket külön kell begyűjteni, hogy azok megfelelő újrahasznosítása megfelelően megtörténhessen a környezetvédelem érdekében.

A csomagoláson feltüntetett áthúzott szemetes jelölés, arra utal, hogy ezt a készüléket a kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni.

Lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelő szolgáltatóval vagy a kerskedővel, a megfelelő megsemmisítés érdekében.

ÜZEMBEHELYEZÉS

- A grill maximális teljesítménye 2500W. Ezért, mielőtt csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat minimum 16A biztosítókkal van ellátva. **A készüléket földelni kell!**
- Az elektromos csatlakoztatáshoz egy kétpólusú megszakító kapcsoló beépítése szükséges, melynek érintkezői között legalább 3 mm távolságnak kell legyen.
- A csatlakozónak a beépítés után is elérhető helyen kell lennie.
- Ha a hálózati kábel megsérült, azt egy ugyanolyan típusú (H07RNF 3x1,5mm²) csatlakozóra kell cserélni, mely kapható a szervizhálózatban.
- **A grill használata és a sütés közben füst keletkezhet. Ha húsokat süt, melyek magas zsírtartalmúak, kis láng jelenhet meg a grillezés során, ezért ezt figyelembe kell venni a grill beépítési helyének kiválasztásakor.**

FELTÉTLEN SZÜKSÉGES, HOGY HAGYJUNK LEGALÁBB 5 CM TÁVOLSÁGOT A GRILL ALSÓ RÉSZÉNÉL ÉS A SZEKRÉNY ELSŐ OLDALÁN.

A HÁTSÓ ÉS OLDALSÓ FALAKTÓL VALÓ TÁVOLSÁG LEGALÁBB 5.5 CM KELL LEGYEN.

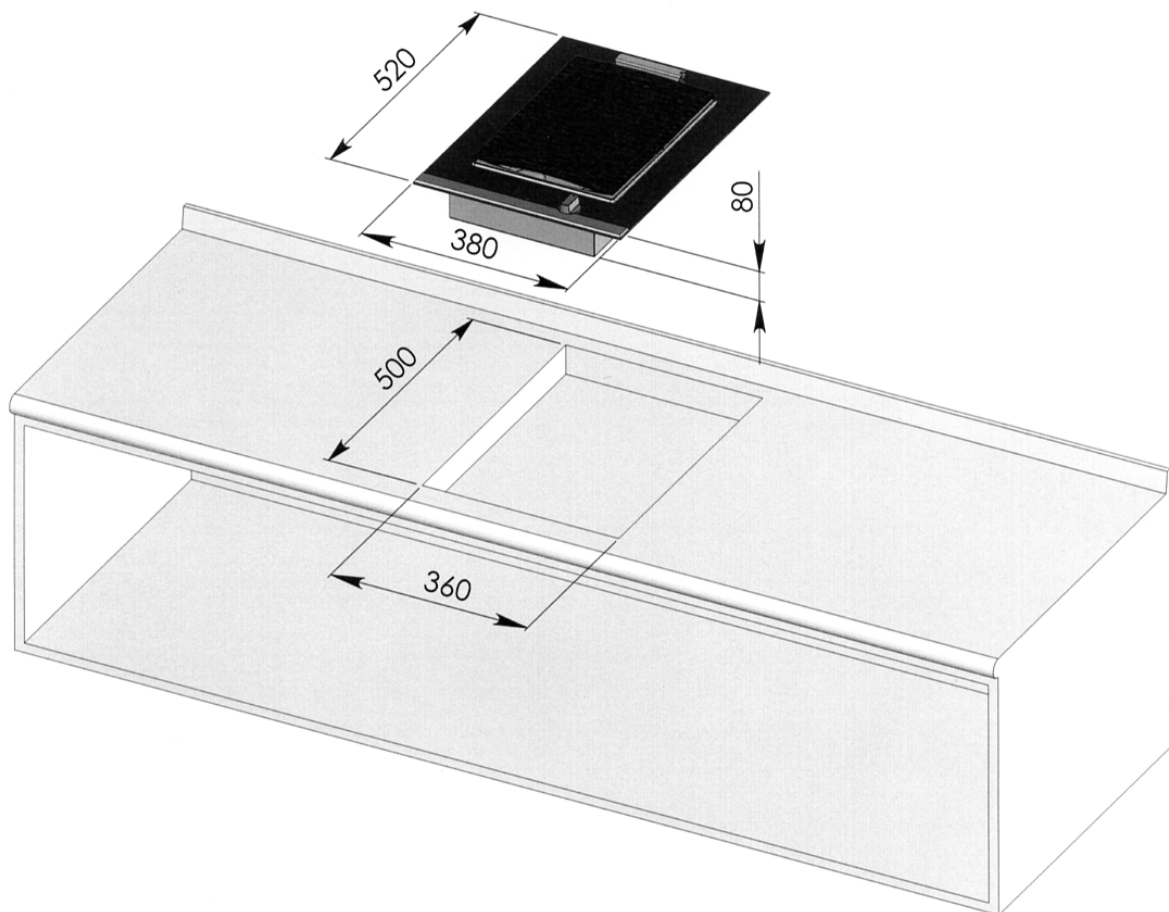
BEÉPÍTÉS

A készüléket a megfelelő kivágási méretek elvégzésével kell a konyhaszekrény munkalapjába építeni.

Többféle lehetőség is lehet: tégl, fa, fém, gránit, laminált...stb.

A készülék mérete: 520 x 380 mm

A kivágás mérete: 500 x 360 mm



ÖSSZESZERELÉS

A készüléket a munkalaphoz kell rögzíteni

Ha a készülék beépítését elvégezte, töltsse fel a rekszt a vulkanikus kövekkel, melyet a csomagban talál. A köveket úgy kell elrendezni, hogy az egyenletes legyen és ne lépje túl a tálca tetejét.

Esetenként a köveket helyettesítheti vízzel is (max. 2 liter) Ez az alternative különösen akkor hasznos, ha túl zsíros ételeket készít (kolbászfélék például), így a zsíradék lecsepeg a vízbe. Ezzel elkerülhető a túl nagy füst kialakulása és a tisztítás is könnyebb.

Hajtsa le a fűtőelemeket.

Helyezze rá a grillrácsot.

A készülék használatra kész.









A készüléket nem használhatják gyermekek és nem hozzáértő személyek felügyelet nélkül.

A kisgyermeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

Mielőtt megkezdi a grill használatát működtesse azt 5-10 percig maximum fokozaton.

A szabályzó gomb beállítása függ a grillezni kívánt ételek jellegétől. Ez módosulhat a mennyiség és a felhasználó egyedi igényeinek megfelelően.

Szabályzó beállítása	Műveletek	Sütési idő	Javaslatok	Kő (R) Víz (W)
	Felmelegítés	-	Helyezze a grill platnira	R or W
	Pirítós kenyér	2 min.	1 perc mindkét oldalon	R or W
	Karamelizált ananász szeletek, gyümölcs darabok	12 min.	Fordítsa meg 3 percenként	R or W
	Paradicsom, gomba szeletek, hagymakarikák	12 – 15 min.	Fordítsa meg 4 ercenként	R or W
	Friss lazac steak, pisztráng, scampi	10 – 12 min.	5-6 perc mindkét oldalon	R or W
	Kolbászfélék	10 min.	Fordítsa meg 2 ercenként	W
	Hússzeletek Jól átsült bélszínsteak	12 – 15 min.	Fordítsa meg 4 ercenként	R or W
	Nyers bélszínsteak	4 – 6 min.	2-3 perc mindkét oldalon	R or W

Ha halat süt locsolja meg enyhén olajjal vagy olvasztott vajjal. Ez megakadályozza, hogy a hal odaragadjon a grillhez.

A sütés befejezéséhez állítsa a kapcsolót **0** állásba.

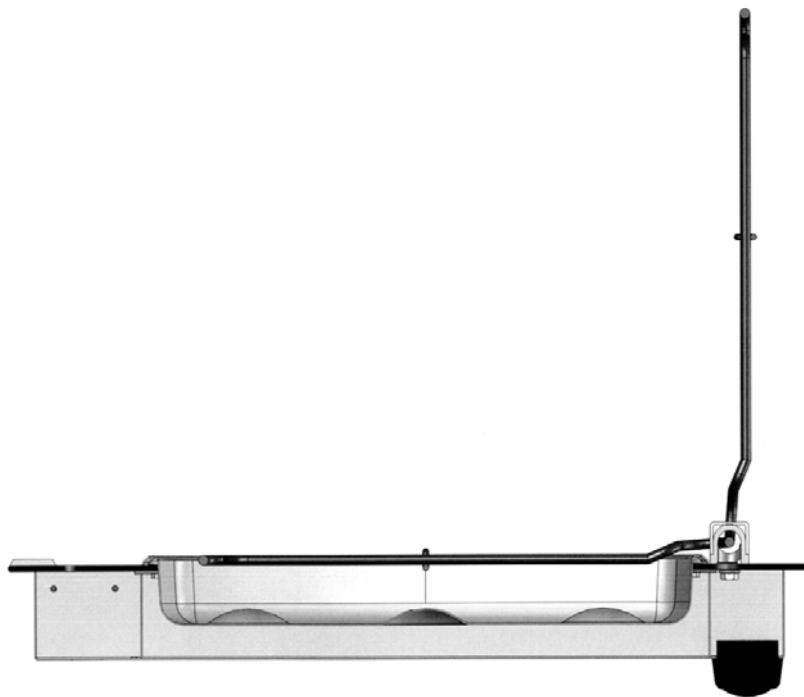
KARBANTARTÁS

Mielőtt hozzákezd bármilyen karbantartási művelethez, kapcsolja ki a készüléket és hagyja a grillt lehűlni

A grill minden tartozéka könnyen tisztítható, a fűtőelem felhajtható így az egyes részek könnyen hozzáférhetők.

☞ **zsanér : a « drainer » pozícióban**

Az alumínium pánt, lehetővé teszi a fűtőelem felhajtását, mely egy biztosító retesszel van ellátva. Ez a rögzítés lehetővé teszi, hogy a fűtőelem a tisztítás közben folyamatosan függőleges helyzetben legyen.



Az öntöttvas grill: Ez egyszerűen tisztítható ha lehűlés után. Járjon el úgy, mint általában a konyhai eszközöknél: egy kis mosogatószer elegendő a tisztításhoz. Nem ajánlott a mosogatógépben való tisztítás, mert a zománcozott részek elveszítik fényességüket.

A fűtőelemek tisztításához használjon nedves rongyot.

A rozsdamentes acél tálca tisztításához egy kevés mosogatószer elegendő. Ez a tálca mosogatógépben is mosgható.

A grill rács tisztításához használjon nedves rongyot, esetenként üveg tisztítására használt tisztítószeret.

A láva kövek nem romlandó. Időközönként a felhalmozódott zsír eltávolítható ha a köveket magas hő hatásának tesszük ki. Abban az esetben, ha túlzottan telítődnek, utántöltésük lehetséges.