



Cuisinart®



GRIDDLER® JUNIOR

Útmutató

GR35E

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági előírások	4
1. Bevezetés	6
2. A termék jellemzői	6
3. Használat	7
A. Az első használat előtt	7
A sütőlapok behelyezése	7
Tanácsok a használathoz	7
D. Léfogó tál	8
E. A sütési módok és idők táblázata	9
4. A séf véleménye	12
5. Tisztítás és tárolás	12
6. Kérdések és válaszok	13

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT!



- **FIGYELEM!** A készüléket, illetve a csomagolást átfogó polietilén zacskók veszélyesek lehetnek. A fulladás bármely kockázatának elkerülése érdekében tartsa ezeket a zacskókat csecsemőktől és gyermekektől távol. Ezek a zacskók nem játékszerek.



- **FIGYELEM!** Meleg felület.
- Soha ne érintse meg a meleg felületeket.

- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt elteszi.
- A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Működés közben ne nyúljon a készülékhez. Használjon edényfogót vagy védőkesztyűt.
- Ne tegye a készüléket hőforrásra, illetve annak közelébe. Ne használja a készüléket érzékeny felületeken, illetve gyúlékony anyagok közelében.
- Bekapcsolt állapotban soha ne tegyen semmit a grillsütő tetejére.
- Hagyjon elég hézagot a készülék és a falak, illetve a készülék és a bútorelemek között. Ne tegye a készüléket a konyhai fali elemek alá.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel túljérjen a munkaasztalon, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ne merítse vízbe, vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- Használat után és tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból. Soha se hagyja a bedugott készüléket felügyelet nélkül. Mindig a dugasznál fogva húzza ki a konnektorból, ne a kábelt húzza.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időzítő szerkezeten vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül használják.
- Ne használja a készüléket, ha az leesett, illetve ha károsodás nyilvánvaló jeleit mutatja.
- A készülék használatát azonnal szüntesse be, ha a tápkábel megsérült.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak, a gyártó márkaszervizének vagy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- A felhasználó semmilyen javítási munkálatot nem végezhet.
- Bármely olyan tartozék használata, melyet nem a Cuisinart® ajánl, illetve forgalmaz, tüzet, áramütést és sérülést okozhat.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy akkor, ha a készülék biztonságos használatára megtanították őket és ismerik az ezzel járó kockázatokat.

A gyermekeknek játszani a készülékkel. A tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül lévő gyermekek ne végezzék.

- A készüléket kizárólag konyhai célokra használja, a kézikönyv előírásainak megfelelően.
- Ne használja a szabadban.
- Ez a készülék háztartási, vagy hasonló jellegű használatra szolgál, például:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek étkező helyiségei;
 - mezőgazdasági üzemek;
 - szállodák, motelek és egyéb lakás célú környezetek vendégei;
 - fizetővendéglátó-helyeken.

Elektromos és elektronikus készülékek hulladéka

Mindannyiunk, valamint a környezet védelmében kifejtett közös erőfeszítésben való aktív részvétel érdekében:



- A termékeket ne ártalmatlanítsa háztartási hulladékkal együtt.

Vegye igénybe az országában rendelkezésére álló visszaváltási és begyűjtési rendszereket.

■ Egyes anyagok így újrafeldolgozhatók vagy hasznosíthatók lehetnek.

1. BEVEZETÉS

Gratulálunk új vásárlásához!

A Cuisinart® több mint 30 éve fejleszti a háztartási konyhagépek teljes skáláját, hogy a konyha szerelmesei és a nagy séfek kreativitásukat ki tudják fejteni.

A Cuisinart® valamennyi készüléke a tervezők és a konyhaművészet legismertebb alakjai, például Paul Bocuse, a márka karizmatikus nagykövete között fennálló szoros együttműködés révén jött létre. Minden egyes termék ötvözi a robusztusság, innováció, teljesítmény és ergonómia jellemzőit.

Termékeink eredeti, professzionális alapanyagokból, például szálcsiszolt acélból készült termékeink könnyen beilleszthetőek bármilyen konyhába az egyszerű és elegáns dizájnuk köszönhetően.



2. TERMÉKJELLEMZŐK

1. Alap
2. Hőálló nyomógantyú
3. Megfordítható, tapadásgátló sütőlapok:
 - 3a. Két grill oldal
 - 3b. Két plancha oldal
4. Hőfokszabályozó jelzőlámpával
5. Léfogó tál
6. Speciális spatula grill tisztításához
7. A sütőlapok zárolását / kioldását szolgáló rendszer
8. A 180°-os nyitást szolgáló rendszer



3a



3b



5



6

3. HASZNÁLAT

A. Az első használat előtt

Az első használat előtt nedves ronggyal törölje le a készüléket, a fedelet és a kezelőgombokat. Mossa el a sütőlapokat, a léfógó tálat és a spatulát meleg mosogatószeres vízben, illetve mosogatógépben. További információkért olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” bekezdést.

B. A sütőlapok elhelyezése

- Helyezze a készüléket sima, stabil és száraz felületre. A kezelőtáblának Önnel szemben kell lennie.
- Grillező lapok: bordázott felület, ideális hússzeletek, hamburgerek, csirke és zöldségek grillezéséhez. Panini készítésére is alkalmas.
- Plancha lapok: sima felület, ideális palacsinta, tojás, apróra vágott hús, hal és rákfélék sütéséhez.
- Illessze be a lapokat a készülékalap belsejében lévő kis fémhornyokba. (1. ábra) Nyomja meg ezután a lapot, hogy megfelelően rögzítse.
- A lapok kivételéhez nyomja meg a készülék oldalán lévő kioldó gombot. Ezután húzza maga felé a lapokat (2. ábra).



1. ábra



2. ábra

C. Tanácsok a használatához

Egyedülálló zsanérjának köszönhetően a Griddler Junior Cuisinart zárt, vagy 180°-os nyitott helyzetben sűti az ételeket, így megkétszereződik a rendelkezésre álló sütőfelület.

Fontos! A jobb sütési teljesítmény érdekében azt tanácsoljuk, hogy további 8-10 percig hagyja a Griddler Junior készüléket melegedni.

• GRILL/PANINI FUNKCIÓ

Tegye be a sütőlapokat úgy, hogy a bordázott rész legyen látható (Grill). Válassza ki a hőmérsékletet. A piros jelzőlámpa kigyullad. Amikor elérte a hőmérsékletet, a zöld jelzőlámpa gyullad ki. Helyezze el az ételeket az alsó sütőlapon, majd zárja le a fedelet. A két sütőlap közötti hézag automatikusan igazodik az elhelyezett étel méretéhez.



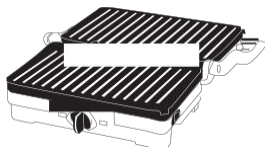
• PLANCHA FUNKCIÓ

Helyezze el a sütőlapokat úgy, hogy a sima felület legyen látható (Plancha), majd nyissa ki a sütőlapot 180°-ra, a fogantyú jobb oldalán lévő gombot meghúzva. Válassza ki a hőmérsékletet. A piros jelzőlámpa kigyullad. Amikor elérte a hőmérsékletet, a zöld jelzőlámpa gyullad ki. Helyezze el az ételeket egyenletesen a Plancha lapokon. Ajánlott először az alsó lapra helyezni az ételeket. Használhatja ezt a funkciót úgy is, hogy egyszerre sűt a grill lapon és a plancha lapon.



• BARBECUE FUNKCIÓ

Helyezze el a sütőlapokat úgy, hogy a bordás felület legyen látható (grill), majd nyissa ki a sütőlapot 180°-ra, a fogantyú jobb oldalán lévő gombot meghúzva. Válassza ki a hőmérsékletet. A piros jelzőlámpa kigyullad. Amikor elérte a hőmérsékletet, a zöld jelzőlámpa gyullad ki. Helyezze el az ételeket egyenletesen a lapokon. Ajánlott először az alsó lapra helyezni az ételleket.



D. Léfogó tál

A készülékalapban egy léfogó tál található.

- Csúsztassa a készülék jobb oldalán található léfogó tálat a helyén jobbról balra.
- A sütőlé végigfolyik a lapokon, egészen a léfogó tálig.
- Várja meg, míg a Griddler Junior lehűl, és ürítse ki a léfogó tálat.
- A léfogó tál mosogatógépben mosható.

E. A sütési módok és időök táblázata

A sütési időök tájékoztató jelleggel vannak feltüntetve, változhatnak a használt mennyiségtől, valamint az ételek nagyságától, illetve vastagságától függően.

*a vörös húsoknál a jelzett sütés „véres”

HÚS	HELYZET	LAP	MÓD	SÜTÉSI IDŐ
Marha oldalas (1 kg)	Zárt	Grill	High	15 perc
Bélszín	Zárt Nyitott	Grill	High High	5 perc 10 perc
Hátszín - felsál	Zárt Nyitott	Grill	High High	5 perc 10 perc
Rostélyos - Vesepecsenye	Zárt Nyitott	Grill	High High	4 perc 10 perc
Hamburger steak	Zárt Nyitott	Grill	High High	3 perc 8 perc
Marhahús nyárson	Zárt Nyitott	Grill	High High	6 perc 18 perc
Borjú oldalas	Zárt	Grill	High	6 perc
Borjúszelet	Nyitott	Grill	High	8 perc
Borjúhús nyárson	Nyitott	Grill	High	18 perc
Belsőségek nyárson	Nyitott	Plancha	High	18 perc
Borjúvese	Nyitott	Grill Plancha	High High	10 perc (egész) 15 perc (vágott)
Sertés oldalas	Zárt	Grill	High	6-7 perc
Szűzpecsenye	Zárt	Grill	High	10 perc (egész)
Kolbász	Nyitott	Grill	High	18-20 perc
Egész hurka	Nyitott	Grill Plancha	High	20 perc
Fehér hurka	Zárt Nyitott	Grill	High High	15 perc 20 perc
Sertéshús nyárson	Zárt Nyitott	Grill	High	12 perc 20-22 perc
Bárányborda	Nyitott	Grill	High	6-8 perc

Lábszár szelet	Zárt Nyitott	Grill	High High	5 perc 15 perc
Merguez	Nyitott	Grill Plancha	High	10 perc
Báránycsőr nyárson	Nyitott	Grill	High	5 perc
Kacsamell	Nyitott	Grill	High	10 perc
Nyúlgerinc	Nyitott	Grill	High	18 perc
Baromfi mell	Nyitott	Grill	High	10 perc
Csirkecomb	Nyitott	Grill	High	15 perc
Csirkehús nyárson	Nyitott	Grill	High	6 perc
Sonkaszeletek	Nyitott Nyitott	Grill Plancha	High	2 perc

HALAK	HELYZET	VÁLASZTÁS	MÓD	SÜTÉSI IDŐ
Lepényhal-filé	Nyitott	Grill Plancha	High	5-6 perc
Rombuszhal-filé	Nyitott	Grill Plancha	High	10 perc
Egész szardínia	Nyitott	Grill Plancha	High	6 perc
Lazac kocka	Nyitott	Grill Plancha	High	12 perc
Apró garnélarákok	Nyitott	Grill Plancha	High	5 perc
Tonhalszelet	Nyitott Zárt	Grill/plancha Grill/plancha	High High	10 perc 5 perc
Egész márna	Nyitott	Grill	High	12 perc
Kakashal (Szent Péter) filé	Nyitott	Grill	High	6 perc
Menyhal filé	Nyitott Zárt	Grill/plancha Grill/plancha	High High	7 perc 5 perc
Szent Jakab kagyló	Nyitott Zárt	Grill	High High	4 perc 2 perc

Tintahal	Nyitott	Grill Plancha	High	6 perc
Nagy gomba	Nyitott	Grill Plancha	High	6 perc
Egész hal	Zárt	Grill	High	15-20 perc
Farkassügér filé	Nyitott	Grill Plancha	High	8 perc
Fogasfilé	Nyitott	Grill Plancha	High	10 perc
Egész pisztráng	Nyitott Zárt	Grill/plancha Grill/plancha	High High	18 perc 10 perc

ZÖLDSÉGEK	HELYZET	VÁLASZTÁS	MÓD	SÜTÉSI IDŐ
Gomba (kicsi)(nagy)	Nyitott Zárt	Grill/plancha Grill/plancha	High High	10 perc 5 perc
Paradicsom (fél)	Nyitott	Grill Plancha	High	8 perc
Cukkini (fél)	Nyitott Zárt	Grill/plancha Grill/plancha	High High	10 perc 6 perc
Padlizsán (fél)	Zárt	Grill	High	5 perc
Paprika (fél)	Zárt	Grill/plancha	High	5 perc
Fehér spárga	Nyitott	Grill Plancha	High	8 perc
Articsóka	Zárt	Grill	High	6 perc

GYÜMÖLCSÖK	HELYZET	VÁLASZTÁS	MÓD	SÜTÉSI IDŐ
Alma (fél)	Nyitott Zárt	Grill/plancha Grill/plancha	High High	20 perc 10 perc
Banán (egész, héjával)	Zárt	Grill	High	6 perc
Ananász (szelet)	Zárt	Grill	High	6 perc

4. KONYHAMESTEREK AJÁNLJÁK



- Hogy megőrizték a sütőlapok a tapadásmentes tulajdonságukat, ne melegítse őket sokáig üresen, és tisztításukhoz ne használjon súrolószereket.
- Használat után itassa fel egy nedvszívó papírral a lapokról a felesleges zsírt. Miután lehültek, könnyebben tudja elmosni őket.
- Lehetőleg fából vagy szilikonból készült eszközökkel forgassa meg az ételeket, és ne vágja őket a sütőlapokon.
- Az egyenletes sütés érdekében azonos nagyságú darabokra aprítsa fel az élelmiszer.
- Idővel megszokja a saját ízlése szerinti ételek sütéséhez szükséges sütési időket és beállításokat.
- Az optimális eredmény érdekében grillezés előtt egy ecsettel zsírozza be az ételeket. A zsiradék elősegíti a jobb hőátadást.
- Készítsen fűszeres páccokat a húshoz és a halakhoz, így a grillezett ételek zamatosabbak, a planchán készített ételek pedig porhanyósabbak lesznek.
- Ha halat és rákféléket süttött a lapokon, dörzsölje át őket citromlével átitatott ronggyal.

5. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

- Használat után kapcsolja ki a Griddler Juniort. Húzza ki a konnektorból és hagyja teljesen lehűlni (legalább 1/2 órán át) a készüléket a tisztítás előtt.
- Az ételmaradványokat a tisztító kaparóval távolítsa el a sütőlapokról.
- A készülék használata után ürítse a léfogó tálat.
- A sütőlapokat a készülékből a kioldó gombok megnyomásával vegye ki.
- A kaparó, a léfogó tál és a sütőlapokat meleg mosogatószeres vízben, illetve mosogatógépből moshatók.
- Ne használjon fémtárgyakat, például kést és villát, illetve súroló szivacsokat és tisztítószereket, mert károsíthatják a bevonatot.
- A készüléktest, a fedél és a fogantyú tisztításához használjon nedves rongyot és finom tisztítószert. Ne használjon súroló szivacsokat és tisztítószereket.
- A készülék rendszeres tisztításával megelőzhető a lerakódások kialakulása. A Griddler Junior így könnyen tisztítható marad és megőrzi teljesítményét.
- A Griddler Junior tárolása előtt tegye vissza a lapokat és a léfogó tálat, zárja le a fedelét, és csavarja fel a tápkábelt a kábeltartóra.

6. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

MIT TEGYEK, HA:	VÁLASZOK
A készülék füstöl az első használat alkalmával?	Természetes jelenség, hogy az első alkalommal füstöl a készülék. Ne feledje áttörölni egy nedves törlővel, mielőtt használja.
A készülék magától kikapcsolódik?	Ellenőrizze, hogy a középső gomb nem fordult-e „Off” helyzetbe, és hogy a dugasz megfelelően be van-e dugva a konnektorba. Előfordulhat, hogy a készülék túlmelegedett. Húzza ki a konnektorból és hagyja hűlni legalább 15 percig. Ezután kapcsolja be ismét a szokásos módon, és folytassa a sütést.
Nem sülnek át az ételek?	Ellenőrizze, hogy megfelelően be van-e dugva a konnektorba, és a sütési módot kiválasztotta. Győződjön meg arról is, hogy betartotta az előmelegítési időt, mielőtt az ételeket a lapokra helyezte.
A grillek nem pirulnak meg, nehezen sülnek?	Ellenőrizze, hogy a kiválasztott hőmérséklet vagy sütési mód megfelel-e az ételnek, és tartsa be az előmelegítési időt, mielőtt az ételeket a lapokra helyezi.
A sütni kívánt élelmiszerek különböző jellegűek?	Használja a grillsütőt nyitott (plancha vagy barbecue) helyzetben, és süsse az ételeket külön sütőlapon, így zamatuk nem keveredik.
Egy kis húslé csordult a készüléktestre?	Várja meg a készülék teljes lehűlését, és törölje át meleg nedves ronggyal. Soha ne merítse a készülékalapot vízbe.
Sok füst termelődik sütés közben?	Ne adjon túl sok zsiradékot hozzá sütés közben. A zsiradékok elősegítik a füst keletkezését. Ecset segítségével zsírozza be a száraz ételeket.