

COLONI

Turkey

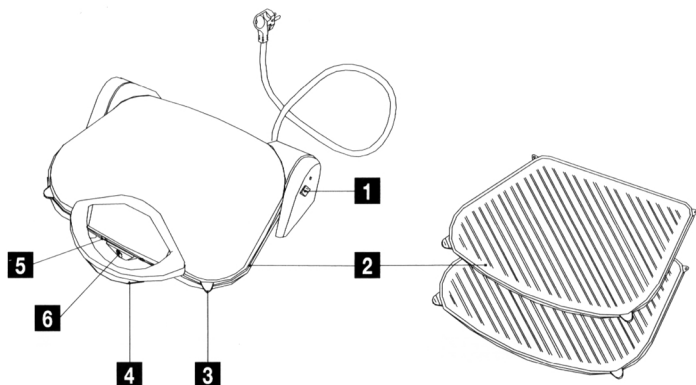
KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL

XT-61.500-TOST MAKİNESİ VE IZGARA

1 Safety Precautions

- Before using your Contact Grill for the first time slightly grease the hot-plates with a cotton cloth and heat for 10 minutes at level III of the thermostat. A slight odour at this time is normal.
- Before heating the Contact Grill, decide which side of the hot-plates you will use and ensure that they are properly in their place. Never change the plates while the grill is hot.
- When you want to lift the grill, first remove the locking strip from its housing underneath the handle and fix it to its place in the lower section. The locking strip holds the upper and lower sections.
- Never use sharp metal objects such as knives or forks when cleaning the hot-plates. They may damage the PTFE coating.
- Unplug the grill during cleaning and while removing or replacing the hot-plates.
- Never place the apparatus in water.
- Since the thermostat measures the temperature from the bottom plate, place food on this plate first when in barbecue mode. Use the other plate when there is no empty space left.
- When you are heating, keep the contact grill closed. When cooling leave it open.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2 Technical Specifications and Accessories



- 1- On/Off switch and pilot light
- 2- Hot plates
- 3- Dripping spout
- 4- Locking strip
- 5- Base locking hook
- 6- Thermostat knob

Mains voltage	: 220-240V ~ 50-60Hz
Consumed power	: 2000 W
Hot-plate dimensions	: 330 x 230 mm
Hot-plates	: Aluminium Plate
Coating of hotplate	
base	: PTFE *
Heater	: Stainless tube resistance
Maximum temp.	
in base centre	: Thermostat level I : 170° : Thermostat level II : 200° : Thermostat level III : 230°
Weight (net)	: 3200 gr
Dimensions	: 380 x 310 x 125 mm

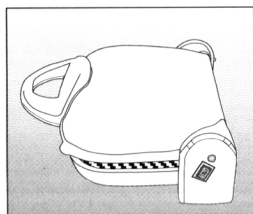
(*) PTFE: Dupont: TEFLON, ICI: ALGAFLON,
Hoechst: HOSTAFLON

3 Cooking Positions and Levels

You may use your Contact Grill for multi-functional cooking by interchanging the hot-plate positions and adjusting the thermostat.

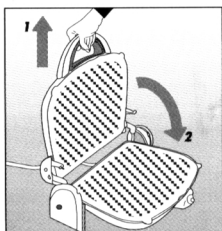
Closed Cooking Position

In this position the food is placed between the top and bottom hot-plates.

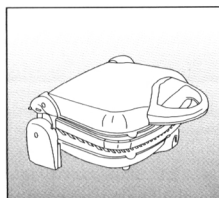


As both surfaces simultaneously come into contact with the food, the cooking time is considerably shortened. In this position food can be grilled, toasted, barbecued, etc. The upper cooking section is heavy enough for contact and does not need to be pressed down. If the food in between the plates is pressed down the taste may be affected.

Parallel Cooking Position

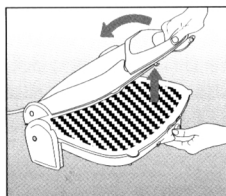


- After lifting the top section by its handle into an upright position, lift up slightly (1) then bring down forward (2).



- In this position the hot-plates are parallel to one another with space in between. The cooking tray can be used to prepare stews, gratins, macaroni and cheese, cheese panés, toasted bread, etc.

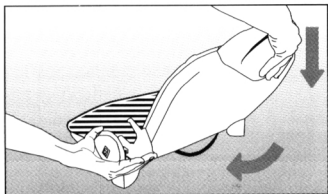
- This mode can also be used to defrost frozen food at level I of the thermostat. When required, the frozen food may be wrapped in aluminum foil first.



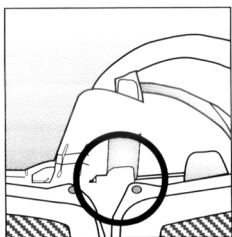
- When you wish to open the top section in the parallel position, lift upwards by the handle, holding the plastic surface where the thermostat button is located with your other hand.

Barbecue Position

Lift the top cooking section slightly upwards while it is in upright position.



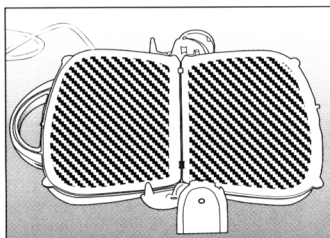
Hold the handle with one hand and with the other lift up the hinge as shown in the picture; bring the top cooking section into a horizontal position.



In this position the top and bottom cooking sections will both be available in horizontal position next to each other.

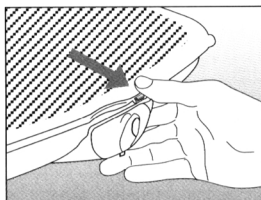
In this position, both hot-plates are open, thus providing more space on the surface. Grilled food such as steaks, chops, hamburgers as well as various pancakes, eggs, cheese panés, etc. can all be prepared in a very short time.

If desired, various cooking pots can be placed on the surface to be heated up or kept warm. Remember when using this cooking mode that the thermostat measures the temperature from the bottom hot-plate. The food to be cooked should first be placed on the bottom cooking section; after there is no space left the top section should be used.

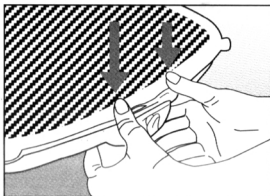
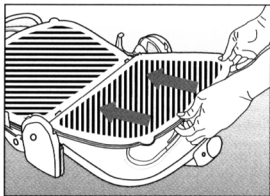


Interchanging The Hot-Plate Sides

In order to remove the hot-plates, pull forward the locking hook on the front and remove the dislocated hot-plate.

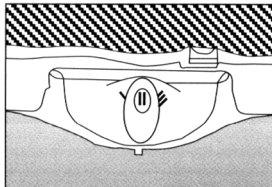


In order to put the hot-plates back in, first place down the plate's inner edge then press down and lock the front side to the locking hook. The changing process of the plates must be carried out while the grill is cold.



Thermostat Levels

The cooking temperatures of your Contact Grill is controlled via a thermostat knob located on the front of the bottom cooking section.



I- Warm : Mostly used for heating food or defrosting frozen foods.

II- Hot : Used for preparing pancakes, sausages, chicken, liver, etc.

III- Very hot : recommended for red meat, fish, toasts, etc.

These recommendations may vary according to the thickness and quantity of the food, the desired cooking temperature and whether the food is frozen or not.

4 Using The Contact Grill

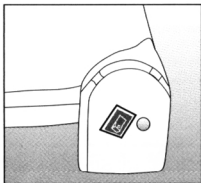
First, check the are properly positioned. When using for the first time or after washing, slightly grease the cooking surfaces of the plates using a paper towel or a cotton cloth.

- While the grill is in the off position plug the grill into the electrical outlet. You may turn on the on/off switch

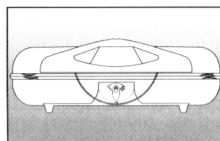
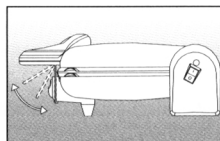
after adjusting the thermostat button to your desired setting. The contact grill will start to warm and the pilot light on the switch will turn on. When the temperature reaches the desired level the light will turn off. When using for the first time, a slight odour is normal while the grill is warming.

5 Using The Contact Grill

- Your contact grill is now ready and you may begin to cook at your desired setting. As the heaters automatically turn on during cooking the thermostat pilot light will switch on again.



- If you wish to store away the contact grill after cooking, carry out the necessary cleaning process then pull down the locking strip underneath the handle and place in its position in the bottom cooking section. The toaster grill is then safe to handle.



6 Cleaning and Maintenance

- After cooking unplug from the socket and leave to cool in its open position.

- Later, remove the cooking plates and handwash or place in a dishwasher. Never place the other parts in water.

- As the hot-plates and tray are PTFE-coated and can be scratched,

never clean using sharp objects or wire sponges.

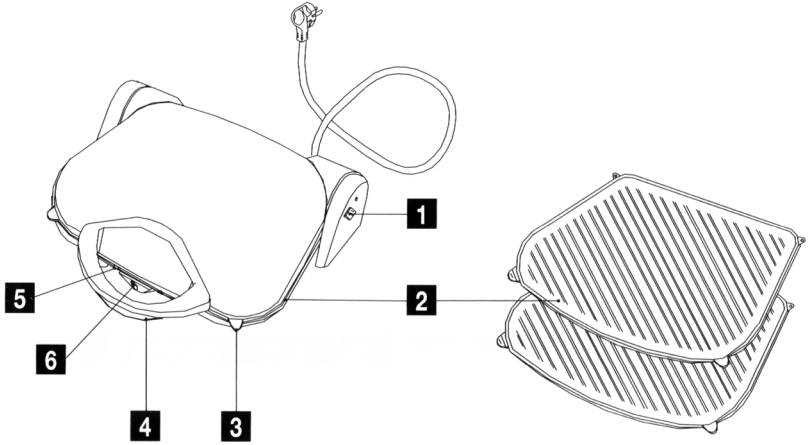
- Even a very slight scratch on the surfaces may cause food to stick. When this occurs, clean by using a few drops of cooking oil.

- Never clean the outer surfaces with sharp and abrasive cleaning materials.

1 Güvenlik Uyarıları

- Cihazınızı ilk kez kullanmaya başladığınızda, pişirme plakalarını bir pamukla hafifçe yağlayınız ve 10 dakika süre ile termostat'ın III konumunda ısıtınız. Bu sırada hafif bir koku olması normaldir.
- Cihazınızı çalıştırmak istediğinizde önce üst ve alt grupları birbirine bağlayan kilitleme bandını alt ayaktaki yuvasından aşağıya bastırarak kendinize doğru çekip çıkarınız ve sap altındaki yuvasına yerleştiriniz.
- Tost Grill'i ısıtmaya başlamadan önce, pişirme plakalarının yerlerine tam olarak takılmış olduklarını kontrol ediniz. Cihaz sıcak iken plakaları kesinlikle değiştirmeyiniz.
- Cihazınızı kaldırmak istediğinizde önce üst ve alt grupları birbirine bağlayan kilitleme bandını sap altındaki yuvasından çıkarıp, aşağıya çevirerek yerine takınız.
- Pişirme plakalarının temizliği sırasında kesinlikle bıçak, çatal gibi metal araçlar kullanmayınız. PTFE kaplamaya zarar verebilirsiniz. Gerekli durumlarda, plakalar soğukken temizlik için ürünle birlikte verilen temizleme tarağını kullanabilirsiniz.
- Pişirme plakalarını çıkarıp takarken ve temizlik yaparken cihazı prizden çıkarınız.
- Cihazı kesinlikle suya sokmayınız.
- Termostat ısıyı alt plakadan ölçtüğünden, barbekü konumunda iken yiyecekleri önce bu pişirme plakasına koyunuz, alt plaka dolduğunda diğer plakayı kullanınız.
- Cihazınızı ısıtmaya başladığınızda kapalı, soğumaya bıraktığınızda açık tutunuz.
- Ürününüz, fiziksel (görsel, işitsel) veya zihinsel engelliler, çocuklar ve deneyim, bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürün kullanılırken gözetim altında bulundurulmalı ve çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.
- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takınız. Uzatma kordonu kullanıldığında yine topraklı ve kablo kesitinin en az 1 mm² olmasına dikkat ediniz. Kordonu mutfakta yanan ocaktan uzak tutunuz.
- Şebeke kablosu hasar gördüğünde yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

2 Teknik Özellikler ve Aksesuarlar



- 1 On/Off şalteri ve termostat kontrol ışığı
- 2 Pişirme plakaları
- 3 Damlalık

- 4 Kilitleme bandı
- 5 Taban tesbit kancası
- 6 Termostat düğmesi

Gerilim	: 220-240V ~ 50 Hz
Güç	: 2000 W
Pişirme plakası ölçüleri	: 330 x 230 mm
Pişirme plakası	: Alüminyum plaka
Pişirme plakası kaplaması	: PTFE (*)
Isıtıcı	: Paslanmaz tüp rezistans
Ağırlık (ambalajsız)	: 3200 gr
İzolasyon Sınıfı	: I

(*) PTFE: Dupont: TEFLON, ICI: ALGAFLON, Hoechst: HOSTAFLON

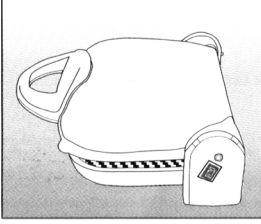
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Pişirme Konumları ve Ayarları

Tost Grill'inizi, pişirme plakalarının konumunu değiştirerek çok amaçlı pişirme için kullanabilirsiniz. Termostat ayarı da bu amaç doğrultusunda yardımcı olacaktır.

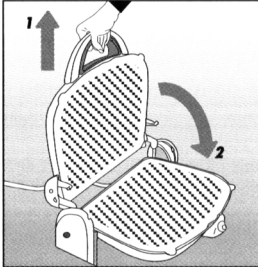
Kapalı Pişirme Konumu

Bu konumda, yiyecek alt ve üst pişirme plakalarının arasına konur.



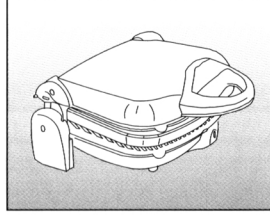
Her iki yüzey aynı anda yiyeceğe temas ettiğinden pişirme zamanı çok kısaldır. Bu konumda grill, tost, patlıcan kızartma vb. yapılabilir. Üst pişirme grubunun ağırlığı temas için yeterli olup, ayrıca bastırılmaması önerilir. Aradaki yiyeceği basarak ezmek lezzeti olumsuz yönde etkilemektedir.

Fırınlama Konumu



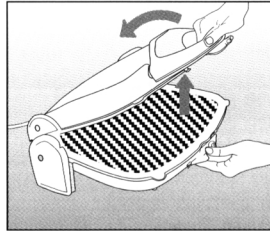
- Üst pişirme grubunu saptan tutarak dik konuma getirdikten

sonra, önce hafifçe yukarıya doğru çekip (1), daha sonra öne yatırınız (2).



- Bu konumda pişirme plakaları birbirine paralel durumda ve araları açıktır. Ekmek kızartma işlevinin yanı sıra, uygun bir tepsi kullanarak muhtelif buğulamalar, gratenler, fırında makarna, peynir pane gibi lezzetli yiyecekler hazırlanabilir.

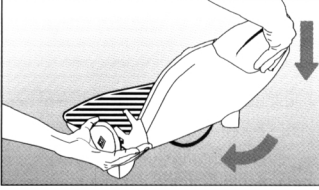
- Bu konum, termostat ayarı l'de iken donmuş yiyecekleri çözmek için de kullanılabilir. Gerektiğinde donmuş yiyecek alüminyum folyoya sarılarak konulur.



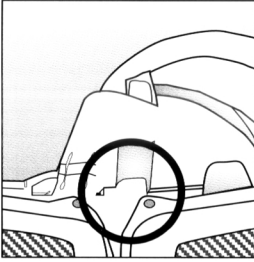
- Fırınlama konumunda üst grubu açmak istediğinizde, saptan yukarıya doğru kaldırırken diğer elinizle termostat düğmesinin bulunduğu plastik yüzeye dokunarak işlemi kolaylaştırabilirsiniz.

Barbekü Konumu

Üst pişirme grubunu, dik durumda iken hafif yukarı kaldırınız.

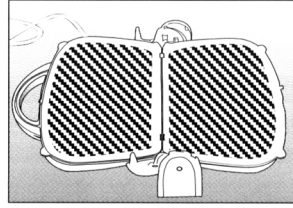


Bir elinizle sapı kavrarken, diğer elinizle resimdeki gibi mafsallı yukarıya kaldırarak, üst pişirme grubunu yatay hale getiriniz. Bu konumda alt ve üst pişirme grupları aynı seviyede olacaktır.



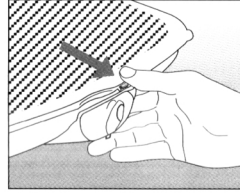
Bu konumda her iki pişirme plakası yan yana açık olduğundan yüzey çok genişlemiştir. Mangal lezzetinde bonfile, pirzola, köfte gibi ızgaralar ile çeşitli krepler kısa zamanda yapılabilir. Ayrıca istenirse çeşitli pişirme kapları da bu yüzeye konularak ısıtılabilir veya sıcak tutulabilir. Bu konumda kullanıldığında önemli bir nokta, termostatin ısıyı alt pişirme plakasından ölçtüğünü unutmamaktır. Bu yüzden, üzerine konulacak malzeme tüm yüzeyi kaplamıyorsa önce alt pişirme

yüzeyi kullanılmalıdır.

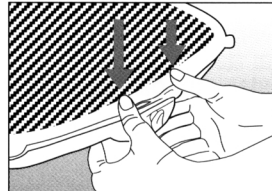
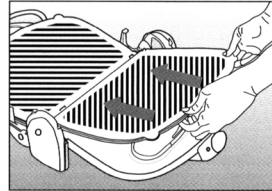


Pişirme Plakalarının Çıkarılıp / Takılması

Pişirme plakalarını çıkarmak için ön taraftaki tespit kancasını öne doğru çekerek serbest kalan pişirme plakasını alınız.



Yeniden takmak için önce tabanın arkasını yerleştiriniz ve daha sonra kilit kancasının bulunduğu ön tarafına basarak kilitleyiniz. Plakaların takılıp çıkartılması işlemi mutlaka gril soğuk iken yapılmalıdır.



Termostat Konumları

Tost Grill'inizde pişirme plakası ısıları, alt grup önünde bulunan termostat düğmesi vasıtası ile kontrol edilmektedir.

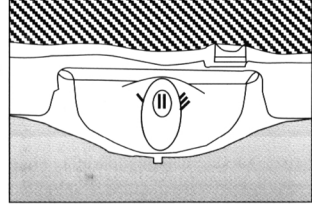
I-Hafif sıcak : Daha çok ısıtma amaçlı olarak kullanılır.

II-Sıcak : Krep, sosis, tavuk, ciğer, vs. yapılabilir

III-Çok sıcak : Kırmızı etler, balık,

tost vs. için tavsiye edilir.

Bu öneriler pişecek malzemenin kalınlığına, miktarına, donmuş olup olmamasına ve istenen pişirme derecesine bağlı olarak değişebilir.

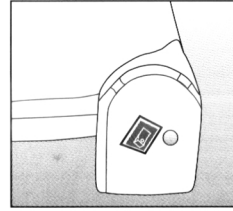


4 Tost Grill'in Kullanımı

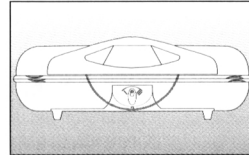
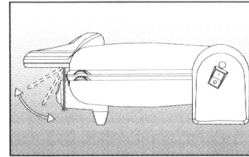
Önce pişirme plakalarının yerine tam oturmuş olduğunu kontrol ediniz. İlk kez kullanmaya başladığınızda ve plakaları yıkadıktan sonra bir temizlik kağıdı veya pamukla pişirme yüzeylerini çok hafif olarak yağlayınız.

- Cihaz kapalı konumda iken şebeke kablosunu prize takınız. Termostat ayar düğmesini istediğiniz konuma getirdikten sonra on/off şalterini açınız. Cihazınız ısınmaya başlayacak ve şalter üzerindeki termostat kontrol ışığı yanacaktır. Isı, ayarlanan seviyeye ulaştığında ışık sönecektir. İlk kez kullanıldığında, cihazınız ısınırken bir miktar koku yapması normaldir.

- Cihazınız hazırdir, şimdi istediğiniz konumu seçerek pişirmeye başlayabilirsiniz. Pişirme sırasında ısıtıcılar devreye girdiğinde termostat kontrol ışığı tekrar yanacaktır.



- Pişirme bittiğinde cihazı kaldırmak isterseniz, gerekli temizliği yaptıktan sonra sap altındaki kilitleme bandını aşağı doğru çekerek alt pişirme grubundaki yerine takınız. Cihazınızı bu şekilde emniyetle taşıyabilirsiniz.



5 Tost Grill'in Temizliği ve Bakımı

• Pişirme bittiğinde şebeke kablosunu prizden çekerek cihazı açık konumda soğumaya bırakınız.

• Daha sonra pişirme plakalarını çıkarak bulaşık makinası veya elde yıkayınız. Cihazın diğerkisimlerini kesinlikle suya sokmayınız.

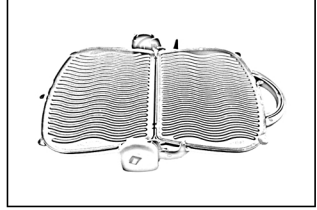
• Pişirme plakaları PTFE kaplı olduğundan çizilmemesi için kesinlikle telle veya çizici malzemelerle temizlemeyiniz.

• Yüzeyler üzerinde oluşacak çok ince bir çizik yiyeceklerin yapışmasına neden olabilir. Böyle bir yapışma olduğunda, birkaç damla sıvı yağ damlatarak temizlemeye çalışınız.

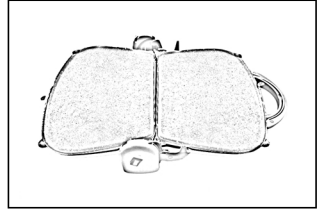
• Cihazınızın dış yüzeylerini de çizici ve sert temizlik malzemeleri ile temizlemeyiniz.

• Pişirme plakalarında işlem sonrasında oluşabilecek özellikle katı yiyecek artıklarının temizliğı için özel olarak tasarlanmış temizleme tarağıını da kullanabilirsiniz. Temizleme tarağıını pişirme plakalarını çizecek kadar bastırmayınız ve kesinlikle sıcak yüzeylerde kullanmayınız. Kullanım sonrasında bulaşık makinesinde yıkanabilir.

DİKKAT



TOST PİŞİRME YÜZEYİ



ET- TAVUK - BALIK PİŞİRME YÜZEYİ

NOT : IZGARALAR ÇİFT YÜZEY KULLANILABİLİR

COLONI

Garanti ile ilgili olarak müşterinin dikkat etmesi gereken hususlar;

COLONI tarafından verilen bu garanti, ızgara ve tost makinesinin normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hatalar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı hatalı, hatalı elektrik tesisatı, ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelebilecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelebilecek hasarlar ve arızalar,
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin mali satın aldığı bayi, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahribat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarasının kaldırıldığı veya tahrip edildiği takdirde garanti GEÇERSİZDİR.

İMALATÇI – İTHALATÇI : İSTANBUL LED A.Ş

TOST MAKİNESİ VE IZGARA COLONI

GARANTİ BELGESİ

COLONI Tost ve Izgara Makinesi'nin kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve COLONI'nin yetkili kıldığı servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen para bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mamulün yetkili servis ve atölyelerimiz bulunmaması durumunda, yetkili satıcılarımıza, satın alınan yere veya firmamıza bildirerek teslim edilmesi ve teslim alınması tarihinden itibaren başlar.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile, değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya yetkili servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak; garanti hususları ve garanti belgesinde yer alan şartlara kullanıcı müşterimiz uymak zorundadır, aksi durumda üretici firmamız sorumluluk kabul etmemektedir.

SATICI FİRMA

Unvanı :

Adresi :

Tel. / Faks :

Fatura T. Ve No :

Satış Tarihi :

Kaşe – İmza :

ÜRETİCİ FİRMA

COLONI TUV TSE CE

Cihazımızın üretimi yukarıda bulunan amblemleri olan sertifikalı parçalardan yapılmıştır.

İSTANBUL LED AYDINLATMA SANAYİ VE DİŞ TİC. LTD. ŞTİ
CİHANGİR MH. E-5 YANYOL CD.
NO:197/1-5 AVCILAR/İSTANBUL
TEL: 0212 590 09 72-73
FAX: 0212 590 09 76

www.coloni.online
www.coloni.com.tr