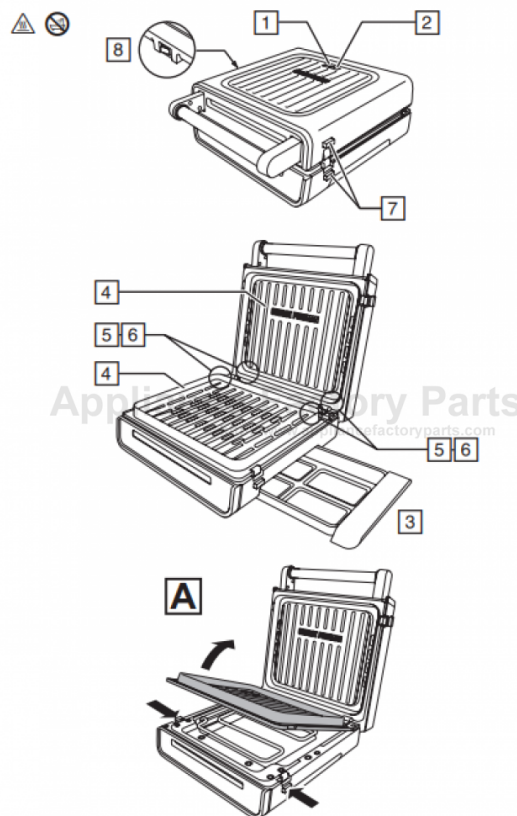


This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.



George Foreman 23937036001 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
23937036001](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

----- Manual continues below -----

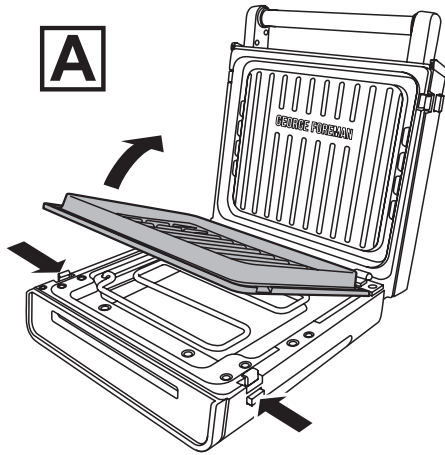
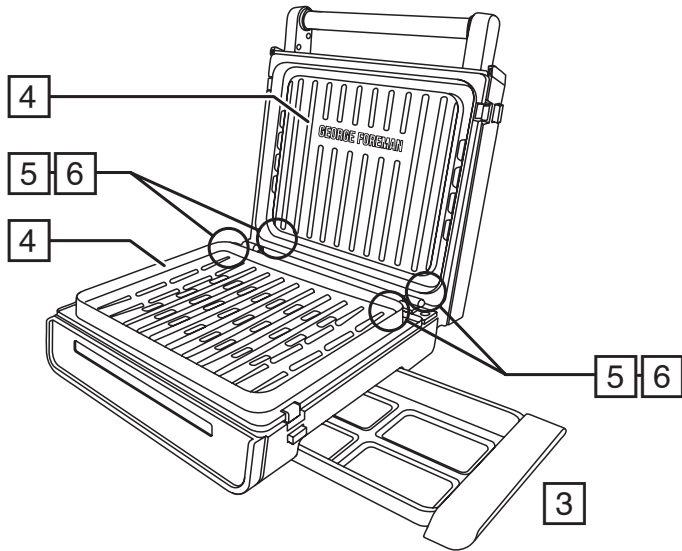
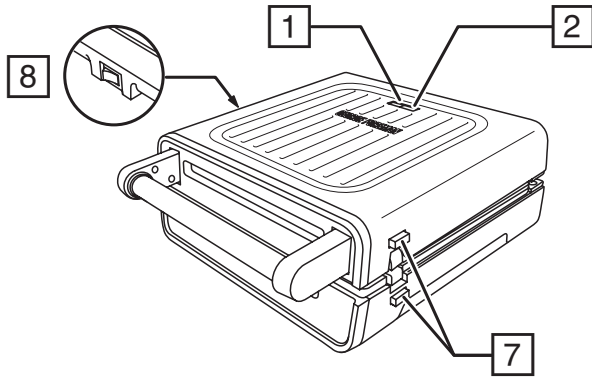
GEORGE FOREMAN®



28000-56

 www.georgeforemangrills.com





Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the grill on.
Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:


This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. This will damage your grill and you may cause a fire hazard.
- Don't use your grill for any purpose other than cooking food.
- Don't use your grill if it is damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. Power light (red) | 5. Tabs |
| 2. Thermostat light (green) | 6. Slots |
| 3. Drip tray | 7. Release button |
| 4. Grill plates | 8. Switch |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wipe the grill plates with a damp cloth.
- Your grill may smoke a little the first time you use it. This is normal and will soon disappear.

USING YOUR GRILL

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface.
- Slide the drip tray between the two runners underneath the front of your grill. Slide the tray all the way in. The drip tray will collect any fat or juices that run off the plates during cooking.
- 1. Put the plug into the power socket.
- 2. Move the switch to **I**.
- 3. When the thermostat light comes on your grill is at the correct cooking temperature.
- 4. The thermostat light will cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
- 5. Open your grill and carefully lay the food on the bottom grill plate. Close the grill.
- 6. When you have finished cooking, set the switch to **O** and unplug the grill.
- Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.

- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
- The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
- The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

FITTING THE PLATES

1. Fit one plate at a time.
 2. Put the tabs into the slots on the hinge side of the appliance.
 3. Press the other edge of the plate into the handle side, to lock it in place.
- At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
 2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
 3. Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
 4. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
 - At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

STORING

The unit may be stood vertically (on the hinged side) for storage.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- The following times should be used purely as a guide.
- They are for fresh or fully defrosted food.

MEAT	NOTES	TIME (MIN)
Steak	For best results, cook steaks when they are at room temperature. Rest for 3-6 mins after cooking.	Medium rare 2
		Medium 3
		Well done 5 +
Chicken breast	Cook until juices run clear.	8-10
Lamb chops		Pink 4
		Medium 5-6
		Well done 8
Pork chops	Cook until juices run clear. Approx. 1-2 cm thick.	5-8
Sausages		6-10
Burgers		6-10
Bacon		3-5



Gammon		5-6
FISH		
Salmon	130-140 g	3-5
Prawns		1-2
Flat fish	Plaice, Sole, etc. 120-130 g	2-6
Round fish	Haddock, Cod, etc. 130-140 g	3-8
Tuna / swordfish	130-140 g	5-10
VEGETABLES		
Peppers		4-6
Aubergine	Sliced	6-8
Asparagus		3-4
Courgette	Sliced	1-3
Tomatoes	Halved	2-3
Onions	Cut into wedges	5-6
Mushrooms	Whole, flat mushrooms	3-6
OTHER		
Haloumi		2-4

- When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood and 3-6 minutes for meat and poultry (depending on the thickness and density of the food).
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook poultry, pork, burgers, etc., until the juices run clear. Cook fish, prawns, etc., until the flesh is opaque throughout.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE


Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

-  Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. An-/Aus-Lampe (rot) | 5. Riegel |
| 2. Thermostatlampe (grün) | 6. Öffnungen |
| 3. Auffangschale | 7. Entriegelungstaste |
| 4. Grillplatten | 8. Schalter |

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

- Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Beim ersten Gebrauch Ihres Grills kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Das ist ganz normal und wird in Kürze nicht mehr der Fall sein.

SO VERWENDEN SIE IHREN GRILL

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
 - Setzen Sie die Auffangschale in die beiden Schienen ein, die sich unten an der Vorderseite des Grills befinden. Schieben Sie die Schale vollständig hinein. In der Auffangschale wird sowohl das gesamte Fett als auch der Bratensaft gesammelt, der während des Grillvorgangs von den Platten tropft.
1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
 2. Den Schalter drücken auf **I**.
 3. Die Thermostatlampe schaltet sich ein, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
 4. Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte. Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen. Schließen Sie den Grill.
 5. Sobald Sie den Grillvorgang abgeschlossen haben, stellen Sie den Schalter auf **O** und trennen Sie den Grill vom Stromnetz.
- Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
 - Grillen Sie Fleisch, Geflügel und andere Gerichte, die aus diesem Fleisch zubereitet werden (Hackfleisch, Burger etc.), solange, bis der austretende Saft klar ist. Bereiten Sie Fischgerichte solange zu, bis der Fisch ganz durchgebraten ist.
 - Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
 - Das Scharnier ist beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformte



DIE GRILLPLATTEN EINSETZEN

1. Setzen Sie immer nur eine Platte auf einmal ein.
 2. Stecken Sie die Riegel in die Öffnungen, die sich an der aufklappbaren Seite des Geräts befinden.
 3. Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.
- An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
 2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
 3. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
 4. Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
- Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.
 - An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihafbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

AUFBEWAHRUNG

Damit Sie Platz sparen, klappen Sie den Fuß ein, wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und lagern Sie den Grill in aufrechter Position.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

GARZEITEN UND LEBENSMITTEL SICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.
- Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrosthete Nahrung.

FLEISCH	ANMERKUNGEN	ZEIT (MIN)
Steak	Für eine optimale Zubereitung grillen Sie die Steaks, wenn diese Raumtemperatur haben. Lassen Sie sie nach der Zubereitung 3-6 Minuten lang ruhen.	Englisch 2
		Halb durchgebraten 3
		Durchgebraten 5 +
Hühnerbrust	Solange zubereiten, bis der Fleischsaft klar ist.	8-10
Lammkotelett		Halb durchgebraten 4-6
		Durchgebraten 8
Schweinekotelett	Solange zubereiten, bis der Fleischsaft klar ist. Etwa 1-2 cm dick.	5-8
Bratwurst	Gelegentlich wenden	6-10
Burger	Gelegentlich wenden	6-10
Bacon		3-5
FISCH		
Lachs	130-140 g	3-5
Garnelen		1-2
Plattfische	Scholle, Seezunge usw. 120-130 g	2-6
Rundfische	Schellfisch, Dorsch usw. 130-140 g	3-8
Thunfisch / Schwertfisch	130-140 g	5-10
GEMÜSE		
Paprika		4-6
Aubergine	in Scheiben geschnitten	6-8
Spargel		3-4
Zucchini	in Scheiben geschnitten	1-3
Tomaten	halbiert	2-3
Zwiebeln	in Keile geschnitten	5-6
Pilze	Ganze, flache Champignons	3-6
SONSTIGES		
Halloumi		2-4

- Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu.
- Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und Hackfleisch, Hamburger, usw., bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- ⊘ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Voyant d'alimentation (rouge) | 5. Onglets |
| 2. Voyant de thermostat (vert) | 6. Fentes |
| 3. Bac récepteur | 7. Bouton de déblocage |
| 4. Plaques de cuisson | 8. Interrupteur |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.
- Il est possible qu'un peu de fumée émane de votre gril lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
 - Faites glisser le bac récepteur entre les deux coulisseaux situés dans la partie inférieure à l'avant de votre gril. Insérez le bac jusqu'au bout. Le bac récepteur va recueillir les graisses et les jus qui s'écoulent des plaques pendant la cuisson.
1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
 2. Placez l'interrupteur sur I.
 3. Le voyant du thermostat s'allume lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement.
 4. Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts. N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives. Fermez le grill.
 5. Lorsque vous avez terminé la cuisson, réglez l'interrupteur sur la position **O** et débranchez le gril.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
 - Faites cuire la viande, la volaille et les produits dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que les jus de cuisson soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit complètement opaque.
 - Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
 - La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
 - Les plaques de cuisson du gril doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
 2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
 3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
 4. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
 - La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

FIXATION DES PLAQUES

1. Fixez une plaque à la fois.
 2. Insérez les onglets dans les fentes situées sur la charnière de l'appareil.
 3. Appuyez sur l'autre côté de la plaque pour l'insérer dans la partie de la poignée et le bloquer en place.
- La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

RANGEMENT

Pour gagner de l'espace, abaissez l'élément de rabat, enroulez le câble autour de l'espace de rangement du câble, puis rangez le gril en position verticale.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés.

VIANDE	REMARQUES	TEMPS (MIN)
Steak	Pour obtenir les meilleurs résultats, cuisez les steaks quand ils sont à température ambiante. Laissez reposer pendant 3 à 6 minutes après la cuisson.	Mi-saignant 2
		À point 3
		Bien cuit e 5 +
Poitrine de poulet	Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent.	8-10
Côtelettes d'agneau		À point 4-6
		Bien cuit 8
Côtelettes de porc	Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent.	5-8
Saucisses	Retournez de temps en temps	6-10
Steaks hachés	Retournez de temps en temps	6-10
Bacon		3-5
POISSON		
Saumon	130-140 g	3-5
Crevettes		1-2
Poisson plat	Plie, Sole, etc. 120-130 g	2-6
Poisson rond	Aiglefin, Cabillaud, etc. 130-140 g	3-8
Thon / espadon	130-140 g	5-10
LÉGUMES		
Poivrons		4-6
Aubergine	Coupé en tranches	6-8
Asperges		3-4
Courgette	Coupé en tranches	1-3
Tomates	Coupé en moitiés	2-3
Oignons	Coupé en quartiers	5-6
Champignons	Champignons entiers, plats	3-6
AUTRE		
Halloumi		2-4



- Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Cuisinez la viande, la volaille et les viande hachée, hamburgers, etc. jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

⚠ De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- ⊘ Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Stroomlampje (rood) | 5. Uitsteeksels |
| 2. Thermostaatlampje (groen) | 6. Gleuven |
| 3. Drupbakje | 7. Ontgrendelingsknop |
| 4. Grillplaten | 8. Schakelaar |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem de grillplaten af met een vochtige doek
- Uw grill rookt mogelijk bij het eerste gebruik. Dit is normaal en houdt snel op.

UW GRILL GEBRUIKEN

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Schuif het drupbakje tussen de twee geleiders onder de voorkant van uw grill (AFB. A). Schuif het bakje helemaal naar binnen. Het drupbakje vangt vet of sap op dat van de grillplaten loopt tijdens het bereiden.

1. Steek de stekker in het stopcontact.

2. Zet de schakelaar op I.
 3. Het thermostaatlampje zal oplichten als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
 4. Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen. Doe de grill weer dicht.
 5. Als u klaar bent met bereiden, zet u de schakelaar op O en trekt de stekker van de grill uit het stopcontact.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
 - Grill vlees, kip en afgeleide artikelen (gehakt, burgers enz.) tot er helder vocht uit komt. Kook vis totdat deze geheel ondoorschijnend is.
 - Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
 - Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
 - De grillplaten moeten ongeveer parallel staan om ongelijkmatige resultaten te voorkomen.



PLATEN PLAATSSEN

1. Plaats één plaat per keer.
 2. Plaats de uitsteeksels in de gleuven aan de kant van het scharnier van het apparaat.
 3. Druk op de andere kant van de plaat aan de kant van het handvat totdat deze vastklikt.
- Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
 2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
 3. Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
 4. Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
- Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
 - Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

OPSLAG

Om ruimte te besparen kunt u de klep omlaag doen, de kabel om de kabelopslag wikkelen en vervolgens de grill rechtop bewaren.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdooide etenswaren.
- De tijden zijn gebaseerd op de instelling HOOG.

VLEES	OPMERKINGEN	TIJD (MIN)
Steak	Voor de beste resultaten, bereidt de steaks wanneer deze op kamertemperatuur zijn. Laat 3-6 minuten na het bereiden rusten.	Saignant 2
		A point 3
		Bien cuit (doorbakken) 5 +
Kippenborst	Bak totdat het sap er uit loopt.	8-10
Lamsbout		A point 4-6
		Bien cuit (doorbakken) 8
Varkenskotelet	Bak totdat het sap er uit loopt. Ongeveer 1-2 cm dik.	5-8
Worstjes	Af en toe omdraaien	6-10
Hamburgers	Af en toe omdraaien	6-10
Spek		3-5
VIS		
Zalm	130-140 g	3-5
Garnalen		1-2
Platte vis	Platvis, sol, enz. 120-130 g	2-6
Ronde vis	Schelvis, kabeljauw, enz. 130-140 g	3-8
Tonijn/zwaardvis	130-140 g	5-10
GROENTEN		
Paprika's		4-6
Aubergine	In plakken	6-8
Asperge		3-4
Courgette	In plakken	1-3
Tomaten	In plakken	2-3
Uien	In wiggen gesneden	5-6
Paddenstoelen	Volledige, platte paddenstoelen	3-6
ANDERS		
Haloumi		2-4

- Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.



Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

⚠ Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

- ⊘ Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Spia di accensione (rossa) | 5. Linguette |
| 2. Spia del termostato (verde) | 6. Fessure |
| 3. Vassoio raccogli grasso | 7. Pulsante di rilascio |
| 4. Piastre di cottura | 8. Interruttore |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.
- La griglia può emettere un po' di fumo la prima volta che viene utilizzata. Questo è normale e presto non succederà più.

COME UTILIZZARE LA GRIGLIA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
 - Fare scorrere il vassoio raccogli grasso tra i due binari sotto la parte frontale della griglia. Fare scorrere il vassoio fino in fondo. Il vassoio raccogli grasso raccoglie tutto il grasso o i succhi che colano dalle piastre durante la cottura.
1. Inserire la spina nella presa di corrente.
 2. Posizionare il pulsante su I.
 3. Quando viene raggiunta la temperatura di funzionamento si accende la spia del termostato.

4. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita. Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti. Chiudere il grill.
5. Terminata la cottura, impostare l'interruttore su **O** e disconnettere la griglia.
 - Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
 - Cuocere la carne, il pollame e tutti i derivati (carne tritata, hamburger, etc.) fino a quando i succhi si schiariscono. Cuocere il pesce fino a quando la carne è tutta opaca.
 - Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
 - La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
 - Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele

MONTAGGIO DELLE PIASTRE

1. Montare una piastra alla volta.
2. Inserire le linguette nelle fessure sul lato della cerniera dell'apparecchio.
3. Premere l'altro bordo della piastra sul lato del manico per bloccarlo al suo posto.
 - Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
3. Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
4. Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
 - Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
 - Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

CONSERVAZIONE

Per risparmiare spazio, abbassare l'aletta, avvolgere il cavo attorno all'avvolgicavo, poi riporre il grill in posizione verticale.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida.
- Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati.

CARNE	NOTE	TEMPO (MIN.)
Bistecca	Per ottenere risultati migliori, cuocere le bistecche quando sono a temperatura ambiente. Aspettare 3-6 min. dopo la cottura.	Al sangue 2
		Media 3
		Ben cotta 5 +
Petto di pollo	Cuocere fino a quando i succhi diventano chiari.	8-10
Costolette di agnello		Media 4-6
		Ben cotta 8
Costate di maiale	Cuocere fino a quando i succhi diventano chiari. Circa 1-2 cm di spessore.	5-8
Salsicce	Girare di tanto in tanto	6-10
Burger	Girare di tanto in tanto	6-10
Bacon		3-5
PESCE		
Salmone	130-140 g	3-5
Gamberi		1-2
Pesce piatto	Platessa, sogliola, etc. 120-130 g	2-6
Pesce tondo	Eglefino, merluzzo, etc. 130-140 g	3-8
Tonno / pesce spada	130-140 g	5-10
VERDURE		
Peperoni		4-6
Melanzana	A fette	6-8
Asparago		3-4
Zucchina	A fette	1-3
Pomodori	Tagliato a metà	2-3
Cipolle	Tagliato a spicchi	5-6
Funghi	Funghi interi, piatti	3-6
ALTRO		
Formaggio Haloumi		2-4



- Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

- ⊘ No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Luz de encendido (roja) | 5. Lengüetas |
| 2. Luz del termostato (verde) | 6. Ranuras |
| 3. Bandeja de goteo | 7. Botón de desbloqueo |
| 4. Placas de cocción | 8. Interruptor |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.
- La parrilla puede humear un poco la primera vez que la utilice. Esto es normal y pronto dejará de ocurrir.

USO DE LA PARRILLA

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
 - Deslice la bandeja de goteo entre las dos guías bajo la parte frontal de la parrilla. Deslice la bandeja hasta el fondo. La bandeja de goteo recogerá cualquier grasa o jugo que caiga de las placas durante la cocción.
1. Enchufe el aparato a la corriente.
 2. Mueva el interruptor a I.
 3. La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo.
 4. Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos. No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes. Cierre la parrilla.

5. Cuando haya terminado de cocinar, ajuste el interruptor a **O** y desenchufe la parrilla.
- Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínala un poco más.
 - Cocine carne, aves y sus derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos sean transparentes. Cocine el pescado hasta que quede completamente opaco.
 - Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
 - Las bisagras están articuladas para admitir alimentos gruesos o de formas que no sean uniformes.
 - Las placas de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.

ENCAJAR LAS PLACAS

1. Encaje las placas de una en una.
 2. Introduzca las lengüetas en las ranuras situadas en la parte central del aparato.
 3. Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa hasta que encaje en su sitio.
- En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
 2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
 3. Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
 4. Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.
- No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
 - En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

ALMACENAMIENTO

Para ahorrar espacio, baje la pestaña de soporte, enrolle el cable en el compartimento para el cable y guarde la parrilla en posición vertical.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use estos tiempos solamente como guía.
- Son para alimentos frescos o completamente descongelados.

CARNE	OBSERVACIONES	TIEMPO (min)
Bistec	Para obtener los mejores resultados, cocinar los filetes cuando estén a temperatura ambiente. Una vez cocinados, déjelos reposar entre 3 y 6 minutos.	Al punto 2
		Hecha 3
		Bien hecha 5 +
Pechuga de pollo	Cocinar hasta que los jugos que suelte sean de color claro.	8-10

CARNE	OBSERVACIONES	TIEMPO (min)
Chuletas de cordero		Hecha 4-6
		Bien hecha 8
Chuletas de cerdo	Cocinar hasta que los jugos que suelte sean de color claro. Aprox. 1-2 cm grosor.	5-8
Salchichas	Voltear de vez en cuando	6-10
Hamburguesas	Voltear de vez en cuando	6-10
Beicon		3-5
PESCADO		
Salmón	130-140 g	3-5
Langostinos		1-2
Pescado planov	Platija, lenguado, etc. 120-130 g	2-6
Pescado redondo	Eglefino, bacalao, etc. 130-140 g	3-8
Atún / pez espada	130-140 g	5-10
VERDURAS		
Pimientos		4-6
Berenjena	En rodajas	6-8
Espárragos		3-4
Calabacín	En rodajas	1-3
Tomates	Cortado a la mitad	2-3
Cebollas	En trozos	5-6
Champiñones	Champiñones enteros o planos	3-6
OTROS		
Queso halloumi		2-4

- Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.



⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

- ⊘ Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Luz de ligação (vermelha) | 5. Patilhas |
| 2. Luz do termóstato (verde) | 6. Ranhuras |
| 3. Tabuleiro colector | 7. Botão de libertação |
| 4. Placas de grelhar | 8. Interruptor |

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.
- É possível que o grelhador emane um pouco de fumo na primeira vez que for utilizado. Esta ocorrência é normal e desaparecerá com brevidade.

UTILIZAR O GRELHADOR

- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
 - Deslize o tabuleiro colector por entre as duas calhas, situadas por baixo da parte frontal do grelhador. Deslize o tabuleiro para dentro na totalidade. O tabuleiro colector recolherá quaisquer gordura ou sucos que escorram das placas durante a cozedura.
1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
 2. Passe o interruptor para I.

3. A luz do termóstato acende quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento.
4. Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos. Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes. Feche o grelhador.
5. Quando tiver acabar de cozinhar, coloque o interruptor na posição **O** e desligue o grelhador da corrente elétrica.
 - Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
 - Cozinhe carne, aves e outros derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os sucos saiam transparentes. Cozinhe o peixe até que fique totalmente opaco.
 - Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
 - A charneira é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
 - As placas de grelhar devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.
 - Espere até a comida estar cozinhada.

ENCAIXAR AS PLACAS

1. Encaixe uma placa de cada vez.
2. Introduza as patilhas nas ranhuras do lado da dobradiça do aparelho.
3. Prima a outra extremidade da placa na direcção do lado da asa para a encaixar.
- Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
3. Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
4. Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
 - Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.
 - Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

ARMAZENAMENTO

Para poupar espaço, feche a aba, enrole o cabo em redor do suporte de armazenamento do cabo, e guarde o grelhador na vertical.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos eléctricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Use estes tempos meramente como orientação.
- Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados.

CARNE	NOTAS	TEMPO (MIN.)
Bife	Cozinhe até o suco da carne sair transparente. Deixe repousar durante 3 a 6 minutos após estarem cozinhados.	Um pouco mal passada 2
		Ao ponto 3
		Bem passada 5 +
Peito de frango	Cozinhe até o suco da carne sair transparente.	8-10
Costeletas de borrego		Ao ponto 4-6
		Bem passada 8
Costeletas de porco	Cozinhe até o suco da carne sair transparente. Aprox. 1-2 cm de espessura.	5-8
Salsichas	Vire ocasionalmente.	6-10
Hambúrgueres	Vire ocasionalmente.	6-10
Bacon		3-5
PEIXE		
Salmão	130-140 g	3-5
Gamba		1-2
Peixe chato	Solha, linguado, etc. 120-130 g	2-6
Peixe redondo	Arinca, bacalhau, etc. 130-140 g	3-8
Tuna / swordfish	130-140 g	5-10
LEGUMES		
Pimentos		4-6
Beringela	Cortadas às rodela	6-8
Espargos		3-4
Curgetes	Cortadas às rodela	1-3
Tomates	Cortados ao meio	2-3
Cebolas	Cortadas às fatias	5-6
Cogumelos	Cogumelos inteiros, planos	3-6
OUTROS		
Queijo Haloumi		2-4



- Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- ⊗ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Strømindikator (rødt) | 5. Tapper |
| 2. Termostat lys (grønt) | 6. Åbninger |
| 3. Drypbakke | 7. Frigørelsesknap |
| 4. Grillplader | 8. Afbryderknap |

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Tør grillpladerne af med en fugtig klud.
- Der kan komme lidt røg fra grillen, første gang du bruger den. Dette er helt normalt og holder snart op.

SÅDAN BRUGES GRILLEN

- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- Skub drypbakken ind imellem de to riller på undersiden, forrest på grillen. Skub bakken helt ind. Drypbakken opsamler fedt og saft, der eventuelt løber af pladerne under tilberedning.
- 1. Tilslut apparatet til strøm.
- 2. Skub afbryderknappen over på I.
- 3. Termostatlampen vil lyse, når apparatet når den rette temperatur til tilberedning.
- 4. Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene. Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen. Luk grillen.
- 5. Stil afbryderen på position **O** og tag grillens stik ud, når du er færdig med at tilberede mad.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.

- Kød, fjerkræ og produkter heraf (hakket kød, burgere, etc.) skal tilberedes, indtil kødsaften er klar. Fisk skal tilberedes indtil kødet er uigennemsigtigt over dele hele.
- Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
- Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
- Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.

AFTAGE PLADERNE

1. Påsæt én plade ad gangen.
 2. Sæt tapperne ind i åbningerne på apparatets hængselside.
 3. Sæt pladens anden kant ind i siden med håndtaget for at låse den på plads.
- Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

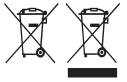
1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
3. Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
4. Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
- Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
- Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.



OPBEVARING

For at spare plads kan du sænke flappen, vikle ledningen rundt om ledningsopbevaringen og således opbevare grillen stående.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende.
- De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer.

KØD	BEMÆRKNINGER	TID (MIN.)
Steak	Kødet bliver bedst, hvis det har rumtemperatur inden tilberedning. Lad kødet hvile 3-6 min. efter tilberedning.	Rosa 2
		Medium 3
		Gennemstegt 5 +
Kyllingebryst	Tilbered kødet, indtil kødsaften er klar.	8-10
Lammekoteletter		Medium 4-6
		Gennemstegt e 8
Svinekoteletter	Tilbered kødet, indtil kødsaften er klar. Cirka 1-2 cm tykkelse.	5-8
Pølser	Vendes af og til.	6-10

KØD	BEMÆRKNINGER	TID (MIN.)
Burger	Vendes af og til.	6-10
Bacon		3-5
FISK		
Laks	130-140 g	3-5
Rejer		1-2
Flad fisk	Rødspætte, søtunge, mv. 120-130 g	2-6
Tyk fisk	Kuller, torsk, mv. 130-140 g	3-8
Tun/sværdfisk	130-140 g	5-10
GRØNSAGER		
Peberfrugt		4-6
Aubergine	Skåret i skiver	6-8
Asparges		3-4
Squash	Skåret i skiver	1-3
Tomater	Halveret	2-3
Løg	Skæres i både	5-6
Champignon	Hele, flade champignoner	3-6
ANDET		
Haloumi (grilløst)		2-4

- Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarenes tykkelse og kompakthed.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överläter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

⚠ Apparats utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- ⊗ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK



BILDER

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Indikatorlampa (röd) | 5. Tappar |
| 2. Termostatlampa (grön) | 6. Spår |
| 3. Droppbricka | 7. Frigöringsknapp |
| 4. Grillplattor | 8. Strömbrytare |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.
- Grillen kan osa lite första gången du använder den. Det är normalt och kommer snart att försvinna.

ATT ANVÄNDA GRILLEN

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
 - Skjut in droppbrickan mellan de två skenorna under grillens framsida. Skjut in brickan helt. Brickan samlar upp eventuellt fett eller sky som rinner ned från plattorna under tillagningen.
1. Sätt stickproppen i väggkontakten.
 2. Vrid strömbrytaren till **I**.
 3. Termostatlampan tänds när apparaten har kommit upp till rätt temperatur.
 4. Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna. Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas. Stäng grillen.
 5. När du är färdig med tillagningen ska du vrida strömbrytaren till **O** och dra ut nätsladden.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.

- Tillaga kött, fågel och andra därav framställda produkter (köttfärs, hamburgare, etc.) tills köttsaften är klar. Tillaga fisk tills köttet är helt ogenomskinligt.
- Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
- Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.

SÄTTA PÅ PLATTORNA

1. Sätt på en platta åt gången.
 2. För in tapparna i spåren vid gångjärnssidan.
 3. Lås plattan på plats genom att trycka plattans andra kant mot handtagssidan.
- Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
 2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
 3. Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagingsolja för att ta bort besvärliga fläckar.
 4. Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
- Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.
 - Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

FÖRVARING

Fäll in stödet, vira sladden runt sladdvindan och förvara grillen i upprätt ställning för att spara plats.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- De gäller för färska eller helt tinade livsmedel.

KÖTT	ANTECKNINGAR	TID (MIN)
Stek	För bästa resultat bör stekar tillagas rumstempererade. Låt vila i 3-6 min efter tillagning.	Medium rare (lättstekt) 2
		Medium (medelstekt) 3
		Well done (välstekt) 5+
Kycklingbröst	Stek tills köttsaften är klar.	8-10
Lammkotletter		Medium (medelstekt) 4-6
		Well done (välstekt) 5+
Fläskkotletter	Stek tills köttsaften är klar. Ca 1-2 cm tjocka	5-8
Korv	Vänd då och då	6-10
Hamburgare	Vänd då och då	6-10

KÖTT	ANTECKNINGAR	TID (MIN)
Bacon		3-5
FISK		
Lax	130-140 g	3-5
Räkor		1-2
Plattfisk	Spätta, sjötunga, etc. 120-130 g	2-6
Rund fisk	Kolja, torsk, etc. 130-140 g	3-8
Tonfisk/svärdfisk	130-140 g	5-10
GRÖNSAKER		
Paprikor		4-6
Aubergine	Skivade	6-8
Sparris		3-4
Zucchini	Skivade	1-3
Tomater	Halverade	2-3
Lök	Skurna i klyftor	5-6
Svamp	Hela, platta svampar	3-6
ÖVRIGT		
Halloumi		2-4



- Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fågel, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsoften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

⚠ Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Ⓢ Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 1. Powerlampe (rød) | 5. Tapper |
| 2. Termostatlampe (grønn) | 6. Spor |
| 3. Oppsamlingsbakke | 7. Utløserknapp |
| 4. Grillplater | 8. Bryter |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

- Tørk av grillplatene med en fuktig klut.
- Grillen din kan avgi røyk den første gangen den brukes. Dette er normalt, og den vil snart forsvinne.

BRUK AV GRILLEN

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
 - La oppsamlingsbakken gli inn mellom de to skinnene under fremsiden av grillen. La skålen gli helt inn. Oppsamlingsbakken samler opp alt fett og skyen som renner av platene under matlagingen.
1. Ha kontakten i støpselet.
 2. Ha bryteren på **I**.
 3. Termostatlampen vil lyse når apparatet når driftstemperatur.
 4. Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene. Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene. Lukk grillen.
 5. Når steking er ferdig, setter du bryteren på **O** og trekker ut kontakten på grillen.
- Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
 - Tilbered kjøtt, fugl og eventuelle avledede produkter (kjøttdeig, hamburgere osv.) til saftene synes. Tilbered fisk til du ikke lenger kan se gjennom kjøttet.

- Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
- Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
- Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.

SLIK FESTER DU PLATENE

1. Fest en plate av gangen.
2. Sett tappene inn i sporene på hengselsiden av apparatet.
3. Trykk den andre platekanten inn i håndtaksiden for å låse den på plass.
- På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
3. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
4. Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
- Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.
- På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

OPPBEVARING

For å spare plass kan du ta inn klaffen, snurre ledningen rundt ledningsplassen og deretter sette bort grillen rett og ned.



RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

STEKETID OG SIKKERHET

- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- De er for fersk eller helt tint mat.

KJØTT	MERKNADER	TID (MIN)
Stek	For best resultat, kan du steke stekene når de har værelsestemperatur. La stå i 3-6 minutter etter steking.	Middels rå 2
		Medium 3
		Godt stekt 5 +
Kyllingbryst	Stek til stekeskyen blir klar.	8-10
Lammekjøtt		Medium 4-6
		Godt stekt 8
Svinekjøtt	Stek til stekeskyen blir klar. Rundt 1-2 cm tykk.	5-8
Pølser	Snu fra tid til annen, etc.	6-10
Burgere	Snu fra tid til annen, etc.	6-10
Bacon		3-5

FISK		
Laks	130-140 g	3-5
Reker		1-2
Flat fisk	Rødspette, flyndre, etc. 120-130 g	2-6
Rund fisk	Hyse, torsk 130-140 g	3-8
Tunfisk/sverdfisk	130-140 g	5-10
GRØNNSAKER		
Paprika		4-6
Aubergine	Skåret i skiver	6-8
Asparges		3-4
Squash	Skåret i skiver	1-3
Tomater	Delt i to	2-3
Løk	Delt i trekant	5-6
Sopp	Hele, flate sopp	3-6
ANNET		
Haloumi		2-4

- Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjauksjärjestelmän kautta.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- ⊘ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.



VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. Virran valo (punainen) | 5. Ulokkeet |
| 2. Termostaatin valo (vihreä) | 6. Kolot |
| 3. Rasvapelti | 7. Vapautusnappi |
| 4. Grillilevyt | 8. Katkaisija |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.
- Grillisi voi savuta hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä on normaalia ja häviää pian.

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Liu'uta rasvapelti kahden ohjaimen väliin grillin etuosan alle (KUVA A). Liu'uta pelti loppuun asti. Rasvapelti kerää kaiken rasvan ja nesteet, jotka virtaavat levyiltä valmistuksen aikana.
- 1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 2. Siirrä kytkin asentoon I.
- 3. Termostaatin merkkivalo palaa, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan.
- 4. Aseta ruoka grillin pohjalevyille lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin. Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumaton pintaa. Sulje grilli.
- 5. Kun lopetat grillauksen, aseta kytkin O-asentoon ja irrota grilli pistorasiasta.
- Tarkista ruoan kypsytys. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
- Valmista lihaa, siipikarjaa ja kaikkea niistä valmistettua (jauheliha, jauhelihapihvi jne.), kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kalaa, kunnes se on kaikkialta läpinäkymätön.

- Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
- Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
- Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi.

SLIK FESTER DU PLATENE

1. Fest en plate av gangen.
2. Sett tappene inn i sporene på hengselsiden av apparatet.
3. Trykk den andre platekanten inn i håndtaksiden for å låse den på plass.
- På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
3. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
4. Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
- Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.
- Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

SÄILYTYS

Säästät tilaa kääntämällä tukiläpän alas, kiertämällä johdon säilytyspidikkeiden ympärille ja säilyttämällä grilli pystyasennossa.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle.

LIHA	HUOMAUTUKSIA	AIKA (MIN)
Lihapihvi	Parhaimman tuloksen saat valmistamalla pihvit huoneenlämpöisinä. Anna niiden seistä 3–6 min valmistuksen jälkeen.	Puoliraaka 2
		Medium 3
		Läpikypsä 5 +
Kananrinta	Paista kunnes lihan neste on kirkasta.	8-10
Lampaankyljykset		Medium 4-6
		Läpikypsä 8
Porsaankyljykset	Paista kunnes lihan neste on kirkasta. Noin 1–2 cm paksu.	5-8
Makkarat	Käännä muutamia kertoja	6-10
Jauhelihapihvit	Käännä muutamia kertoja	6-10
Pekoni		3-5

KALA		
Lohi		3-5
Katkaravut		1-2
Kampela	Punakampela, meriantura jne.	2-6
Pyöreä kala	Kolja, turska jne.	3-8
Tonnikala/ miekkakala		5-10
VIHANNEKSET		
Paprikat		4-6
Munakoiso	Viipaloitu	6-8
Parsa		3-4
Kesäkurpitsa	Viipaloitu	1-3
Tomaatit	Halkaistu	2-3
Sipuli	Leikattu lohkoiksi	5-6
Sienet	Kokonaiset, laakealakkiset sienet	3-6
MUUT		
Halloumi		2-4

- Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.



ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

⚠ Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- ⊘ Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. Индикатор сети (красный) | 5. Вкладки |
| 2. Индикатор термостата (зеленый) | 6. Разъемы |
| 3. Поддон | 7. Кнопка фиксатора |
| 4. Пластины гриля | 8. Выключатель |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Протирайте пластины гриля влажной тканью.
- При первом использовании от гриля может идти небольшой дым. Это нормально и вскоре прекратится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
 - Поместите поддон под переднюю часть гриля между двумя направляющими. Задвиньте поддон до упора. В поддоне собирается жир или сок, стекающий с пластин гриля при приготовлении блюд.
1. Вставьте вилку в розетку.

2. Установите переключатель в положение I.
 3. Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры.
 4. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами. Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности. Закройте гриль.
 5. После завершения готовки переведите выключатель в положение «O» и отсоедините гриль от электросети.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
 - Готовьте мясо, птицу и любые продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть станет непрозрачной.
 - Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
 - Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
 - Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Устанавливайте по одной пластине за раз.
 2. Вставьте вкладки в разъемы на поворачивающейся стороне прибора.
 3. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.
- В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
 2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
 3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
 4. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.
 - В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.



ХРАНЕНИЕ

Для компактности опустите створку, намотайте кабель на кабельный отсек и храните гриль в вертикальном состоянии.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Время приготовления указано приблизительно.
- Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов.

МЯСО	ПРИМЕЧАНИЯ	ВРЕМЯ (МИНУТЫ)
Стейк	Стейки лучше всего начинать готовить, когда температура мяса соответствует комнатной. После жарки дайте мясу полежать 3—6 минут.	Medium rare (слабая прожарка) 2
		Medium (средняя прожарка) 3
		Well done (полная прожарка) 5 +
Куриная грудка	Готовьте, пока не появится прозрачный сок.	8-10
Бараньи тбивные		Medium (средняя прожарка) 4-6
		Well done (полная прожарка) 8
Свинные отбивные	Готовьте, пока не появится прозрачный сок. Толщина около 1-2 см.	5-8
Колбаски	Периодически переворачивайте	6-10
Котлеты для бургеров	Периодически переворачивайте	6-10
Бекон		3-5
РЫБА		
Лосось	130-140 g	3-5
Креветки		1-2
Плоская рыба	Камбала, палтус и т. д. 120-130 g	2-6
Круглая рыба	Пикша, треска и т. д. 130-140 g	3-8
Тунец/меч-рыба	130-140 g	5-10
ОВОЩИ		
Перец		4-6
Баклажан	Нарежьте ломтиками	6-8
Спаржа		3-4
Цукини	Нарежьте ломтиками	1-3
Помидоры	Разрежьте пополам	2-3
Лук	Нарежьте дольками	5-6
Грибы	Целые грибы или шляпки	3-6
ДРУГОЕ		
Haloumi (левантийский сыр халуми)		2-4

- При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.


Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ


Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

-  Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ



NÁKRESY

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Kontrolka připojení k síti (červená) | 5. Jazyčky |
| 2. Kontrolka termostatu (zelená) | 6. Otvory |
| 3. Odkapávací táč | 7. Tlačítko pro uvolnění |
| 4. Grilovací plochy | 8. Vypínač |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.
- Při prvním použití se může z grilu uvolňovat trochu kouře. To je běžné a brzy to pomine.

POUŽITÍ GRILU

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
 - Odkapávací táč zasuňte mezi dvě vodičí lišty na přední straně ve spodní části. Táč zcela zasuňte. Odkapávací táč slouží ke sbírání tuku a šťáv, které během vaření odkapávají z grilovacích ploch.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
 - Přesuňte vypínač na **I**.
 - Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu.
 - Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obrabečky nebo kleští, nikdy ne prsty. Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu. Gril zavřete.
 - Až budete s grilováním hotovi, přepněte vypínač na **O** a vypojte gril ze sítě.
- Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.

- Maso, drůbež či sekundární produkty (sekaná, burgery atd.) grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé. Rybu grilujte tak dlouho, dokud nebude mít po celé ploše matnou barvu.
- Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
- Pánt grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
- Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.

NASAZOVÁNÍ PLOTEN

1. Plotny nasazujte jednu po druhé.
 2. Jazýčky nasadte do otvorů umístěných na kloubové straně zařízení.
 3. Druhý okraj plotny zatlačte ke straně s držadlem, aby zapadla na místo.
- V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
 2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
 3. Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
 4. Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
- Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.
 - V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

USKLADNĚNÍ

Abyste ušetřili místo, zaklopte stojánek, kabel navíňte do prostoru pro kabel a gril uložte ve vzpřímené poloze.

RECYKLACE



Abyste nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do smíšeného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny.

MASO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Steak	Nejlépeších výsledků dosáhnete, když budou mít steaky před začátkem přípravy pokojovou teplotu. Po grilování nechte 3-6 minut odležet.	Polokrvavý 2
		Středně propečený 3
		Zcela propečený 5+
Kuřecí prsa	Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé.	8-10
Jehněčí kotlety		Středně propečený 4-6
		Zcela propečený 8

MASO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Vepřové kotlety	Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé. Přibližně 1-2 cm tlustý.	5-8
Párky - klobásy		6-10
Hamburgery		6-10
Slanina		3-5
RYBA		
Losos	120-130 g	3-5
Krevety		1-2
Platýsovité ryby	Platýs, mořský jazyk atd. 120-130 g	2-6
Lososovité ryby	Treska skvrnitá, treska obecná atd. 120-130 g	3-8
Tuňák / mečoun	120-130 g	5-10
ZELENINA		
Papriky		4-6
Lilek	Na plátky	6-8
Chřest		3-4
Cuketa	Na plátky	1-3
Rajčata	Na poloviny	2-3
Cibule	Nakrájejte na klínky	5-6
Houby	Celé, ploché žampiony	3-6
JINÉ		
Halloumi		2-4

- Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiňte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

⚠ Povrchy spotrebiča budú horúce.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- ⊘ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Svetielko zapnutia (červené) | 5. Ušká |
| 2. Svetielko termostatu (zelené) | 6. Otvory |
| 3. Odkvapkovácia táčňa | 7. Tlačidlo na uvoľnenie |
| 4. Grilovacie platne | 8. Spínač |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.
- Gril môže pri prvom používaní trochu dymiť. Je to normálne a rýchlo sa to stratí.

POUŽÍVANIE GRILU

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
 - Odkvapkovaciu táčku zasuňte medzi dvoma koľajničkami pod prednou časťou grilu. Táčku zasuňte úplne dozadu. Odkvapkovácia táčka zachytí všetok tuk alebo šťavy, ktoré odtekajú z platní počas grilovania.
1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
 2. Spínač zapnite do polohy I.
 3. Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svietiť.

4. Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami. Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili neprílnavé povrchy. Zatvorte gril.
5. Po ukončení grilovania nastavte spínač do polohy **O** a vytiahnite gril zo zásuvky.
 - Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
 - Mäso, hydinu a akékoľvek výrobky z nich (mleté mäso, burgery, atď.) grilujte, kým ich šťava nie je číra. Ryby grilujte dotedy, kým nie je mäso po celej šírke matné.
 - Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
 - Kľb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
 - Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.

ZAKLADANIE PLATNÍ

1. Zakladajte naraz iba jednu platňu.
2. Ušká vložte do otvorov na strane prístroja s pántmi.
3. Zatlačte druhú stranu platne do strany s rukoväťou, aby ste ju uchytili na mieste.
 - V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprílnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
3. Na ťažko odstrániteľné škvryny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
4. Odkvapkávaciu táčnu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
- Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
- V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprílnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

USKLADNENIE

Abyste ušetrili miesto, sklopte sklopnú doštičku, kábel navíňte v úložnom priestore na kábel a potom gril uložte nastojato.



RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
- Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín.

MÄSO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Steak	Na dosiahnutie najlepších výsledkov pripravujte steaky, keď majú izbovú teplotu. Po grilovaní nechajte 3-6 min odpočívať.	Stredne krvavý 2
		Stredný 3
		Dobre prepečený 5 +
Kuracie prsia	Nečajte grilovať, kým nie je šťava číra.	8-10

MÄSO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Jahňacie kotlety		Stredný 4-6 Dobre prepečený 8
Bravčové kotlety	Nechajte grilovať, kým nie je šťava číra. Približne 1-2 cm hrubé.	5-8
Klobásy		6-10
Burgery		6-10
Slanina		3-5
RYBY		
Losos	130-140 g	3-5
Krevety		1-2
Ploché ryby	Platesa, Morský jazyk, atď. 120-130 g	2-6
Okrúhle ryby	Treska jednoškvrná, Treska, atď. 130-140 g	3-8
Tuniak / mečúň	130-140 g	5-10
ZELENINA		
Papriky		4-6
Baklažán	Nakrájané	6-8
Špargľa		3-4
Cuketa	Nakrájané	1-3
Paradajky	Rozpolené	2-3
Cibule	Nakrájané na mesiačky	5-6
Šampiňóny	Celé, nakrájané šampiňóny	3-6
INÉ		
Halloumi		2-4

- Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dotedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

-  Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.
- Nie owijaj żywności w przezroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYСУNKI

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Lampka zasilania (czerwona) | 5. Występy |
| 2. Lampka termostatu (zielona) | 6. Szczeliny |
| 3. Tacka ociekowa | 7. Przycisk zwalniający |
| 4. Płyty grilla | 8. Wyłącznik |



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.
- Przy pierwszym użyciu grill może trochę dymić. Jest to normalne i szybko mija.

UŻYWANIE GRILLA

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
 - Wsuń tackę ociekową między dwie prowadnice z przodu i od spodu grilla. Wsuń tackę ociekową do oporu. Tacka ociekowa zbiera tłuszcze i sosy spływające z płyt w trakcie zapiekania.
1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 2. Przesuń wyłącznik na I.
 3. Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę.
 4. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatkii lub szczypiec, a nie palców. Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu. Zamknij grill.
 5. Po skończeniu, przesuń przełącznik na O i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż zaczną wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.
- Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
- Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
- Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

ZAKŁADANIE PŁYT

1. Zakładaj jedną płytę na raz.
 2. Nałóż występy na szczeliny od strony zawiasów urządzenia
 3. Aby płytę zablokować, drugą krawędź płyty wciśnij od strony uchwytu.
- W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
 2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
 3. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
 4. Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
- Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
 - W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

PRZECHOWYWANIE

Aby zaoszczędzić miejsce, opuść kłapę, zawiń kabel w okrągłym schowku na kabel, a następnie ustaw grill w pozycji pionowej.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych.

MIĘSO	UWAGI	CZAS (MIN)
Stek	Dla najlepszego rezultatu, bierz do smażenia steki w temperaturze pokojowej. Odczekaj 3-6 min po usmażeniu.	Lekko wysmażony 2
		Średnio wysmażony 3
		Dobrze wysmażony 5 +
Pierś kurczaka	Smaż do czystego sosu.	8-10

MIĘSO	UWAGI	CZAS (MIN)
Kotlety jagnięce		Średnio wysmażony 4-6
		Dobrze wysmażony 8
Kotlety wieprzowe	Smaż do czystego sosu. Smaż do czystego sosu.	5-8
Kiełbaski		6-10
Burgery		6-10
Bekon		3-5
RYBY		
Łosoś	130-140 g	3-5
Krewetki		1-2
Ryby flądrowate	Gładzica, sola, itp. 120-130 g	2-6
Ryby dorszokształtne	Plamiak, dorsz, itp. 130-140 g	3-8
Tuńczyk / miecznik	130-140 g	5-10
WARZYWA		
Papryka		4-6
Bakłażan	W plastrach	6-8
Szparagi		3-4
Cukinia	W plastrach	1-3
Pomidory	Połówki	2-3
Cebula	Przekrojone wzdłuż na ćwiartki	5-6
Pieczarki	Pieczarki otwarte i płaskie	3-6
INNE		
Haloumi		2-4

- Podczas przyrządzania mrożonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ Površine uređaja će postati vruće.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- ⊘ Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Svjetlo napajanja (crveno) | 5. Jezičci |
| 2. Svjetlo termostata (zeleno) | 6. Utori |
| 3. Posuda za kapanje | 7. Tipka za otpuštanje |
| 4. Ploče roštilja | 8. Prekidač |

PRIJE PRVE UPORABE

- Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.
- Prilikom prvog korištenja može se pojaviti malo dima iz vašeg roštilja. To je normalno i brzo će nestati.

UPORABA ROŠTILJA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
 - Kliznim pokretom gurnite posudu za kapanje između dvije vodilice ispod prednjeg dijela roštilja. Kliznim pokretom gurnite posudu za kapanje do kraja. Ona će sakupiti svu masnoću ili sokove koji izađu iz ploča tijekom pečenja.
1. Stavite utikač u utičnicu.
 2. Pomjerite prekidač prema oznaci I.
 3. Termostat će svijetliti kad uređaj postigne radnu temperaturu.
 4. Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima. Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine. Zatvorite roštilj.
 5. Kad završite pečenje, stavite prekidač na **O** i izvucite utikač roštilja iz utičnice.

- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Pecite meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd.) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Pecite ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
- Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.
- Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.

POSTAVLJANJE PLOČA

1. Postavite ploče jednu po jednu.
 2. Umetnite jezičke u utore na šarkama uređaja.
 3. Pritisnite drugi rub ploče na strani ručke, kako biste je blokirali u mjesto.
- Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

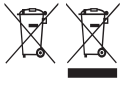
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
 2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
 3. Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
 4. Operite posudu za kapaње u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
- Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.
 - Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

ČUVANJE

Kako biste uštedjeli na prostoru, spustite krilce, omotajte kabel oko njegovog spremišta i čuvajte roštilj u uspravnom položaju.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.



VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.
- Odnose se na svježju ili potpuno odmrznutu hranu.

MESO	NAPOMENE	VRIJEME (MIN.)
Odrezak	Za najbolje rezultate, pecite odreske kad su na sobnoj temperaturi. Nakon pečenja, ostavite ih da miruju 3-6 minuta.	Srednje do malo pečeno 2
		Srednje pečeno 3
		Dobro pečeno 5 +
Pileća prsa	Pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok.	8-10
Janjeći kotleti		Srednje pečeno 4-6
		Dobro pečeno 8
Svinjski kotleti	Pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok. Debljina otprilike 1-2 cm.	5-8

MESO	NAPOMENE	VRIJEME (MIN.)
Kobasice		6-10
Burgeri		6-10
Slanina		3-5
RIBA		
Losos	130-140 g	3-5
Kozice		1-2
Plosnata riba	Iverak, list, itd. 120-130 g	2-6
Obla riba	Koljak, bakalar, itd. 130-140 g	3-8
Tuna / sabljarka	130-140 g	5-10
POVRĆE		
Paprike		4-6
Plavi patlidžani	Narezani	6-8
Šparoge		3-4
Tikvice	Narezane	1-3
Rajčice	Prepolovljene	2-3
Luk	Narezan na kriške	5-6
Gljive	Cijeje, plosnate gljives	3-6
OSTALO		
Haloumi (sir)		2-4

- Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- ⊘ Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo
- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Lučka za vklop (rdeča) | 5. Jezički |
| 2. Lučka termostata (zelena) | 6. Zareze |
| 3. Pladenj za kapljanje | 7. Sprostitutveni gumb |
| 4. Plošči žara | 8. Stikalo |

PRED PRVO UPORABO

- Plošči žara očistite z vlažno krpo.
- Ko boste žar prvič uporabili, lahko malo oddaja dim. To je povsem običajno in bo kmalu izginilo.

UPORABA VAŠEGA ŽARA

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
 - Pomaknite pladenj za odtekanje med dve vodili, ki se nahajata pod sprednjo stranjo vašega žara. Pladenj pomaknite do konca v vodili. Pladenj za odtekanje bo zbiral vso maščobo ali sokove, ki se stekajo s plošč med pečenjem.
1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
 2. Stikalo premaknite na I.
 3. Lučka termostata sveti, ko naprava doseže delovno temperaturo.
 4. Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti. Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju. Zaprite žar.



5. Ko končate s peko, stikalo pomaknite na **O** in odklopite žar.
 - Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
 - Meso, perutnino in kakršne koli mesne mešanice (mleto meso, pleskavice za hamburgerje itd.) pecite tako dolgo, da je sok povsem čist. Ribo pecite tako dolgo, da je meso povsem neprozorno.
 - Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
 - Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
 - Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.

NAMEŠČANJE PLOŠČ

1. Plošči namestite eno za drugo.
2. Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečaji.
3. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.
 - Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
4. Pladenj za kapljanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
- Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

SHRANJEVANJE

Za varčevanje s prostorom spustite loputo, navijte kabel okoli prostora za kabel in žar shranite pokonci.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Ti časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano.

MESO	OPOMBE	ČAS (MIN)
Steak	Za najboljše rezultate steake pripravljajte, ko so sobne temperature. Po pečenju jih pustite počivati 3–6 minut.	Srednje surov 2
		Srednje pečen 3
		Prepečen 5 +
Piščanje prsi	Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister.	8-10
Jagnječje zarebrnice		Srednje pečen 4-6
		Prepečen 8
Svinjski kotleti	Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister. Približno 1–2 cm debeline.	5-8
Klobase		6-10

MESO	OPOMBE	ČAS (MIN)
Polpete za hamburger		6-10
Slanina		3-5
RIBA		
Losos	130-140 g	3-5
Kozice		1-2
Ploščate ribe	Morski list, vitki som itd. 120-130 g	2-6
Okrogle ribe	Vahnja, polenovka itd. 130-140 g	3-8
Tuna/mečarica	130-140 g	5-10
ZELENJAVA		
Paprika		4-6
Jajčevец	Narezano	6-8
Šparglji		3-4
Bučke	Narezano	1-3
Paradižniki	Razpolovljeno	2-3
Čebula	Narezano na kohlje	5-6
Gobe	Cele, zravnane gobe	3-6
DRUGO		
Sir haloumi		2-4

- Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morskoro hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. RIBE pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

⚠ Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- ⊗ Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη) | 5. Εξοχές |
| 2. Λυχνία θερμοστάτη (πράσινη) | 6. Υποδοχές |
| 3. Δίσκος υγρών | 7. Κουμπί αποδέσμευσης |
| 4. Πλάκες γκριλιέρας | 8. Διακόπτη |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.
- Η ψηστήρα ενδέχεται να καπνίσει λίγο όταν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί σύντομα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
 - Σπρώξτε το δοχείο υγρών μεταξύ των δύο οδηγών στο κάτω μέρος της μπροστινής πλευράς της ψηστήρας σας. Σπρώξτε το δοχείο υγρών μέχρι το τέρμα. Το δοχείο υγρών μαζεύει το λίπος ή τους χυμούς που τρέχει από τις πλάκες κατά το μαγείρεμα.
1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

2. Μετακινήστε το διακόπτη στο I.
 3. Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε θερμοκρασία λειτουργίας.
 4. Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες. Κλείστε την γκριλιέρα.
 5. Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, θέστε το διακόπτη στο **O** και βγάλτε την ψηστιέρα από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
 - Ψήστε κρέας, κοτόπουλο και τα λοιπά παράγωγα (κιμά, μπιφτέκια, κλπ.) μέχρι να βγάλουν καθαρά ζουμιά. Ψήστε το ψάρι μέχρι η σάρκα του να είναι εξολοκλήρου αδιαφανής.
 - Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
 - Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.
 - Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

1. Τοποθετείτε τις πλάκες μία-μία.
 2. Εισαγάγετε τις εξοχές στις υποδοχές που υπάρχουν στην πλευρά άρθρωσης της συσκευής.
 3. Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.
- Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
 2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
 3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
 4. Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
 - Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Για να εξοικονομήσετε χώρο, κατεβάστε το πτερύγιο, μαζέψτε το καλώδιο γύρω από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, έπειτα αποθηκεύστε την γκριλιέρα όρθια.



ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές.

ΚΡΕΑΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)
Μπριζόλα	Για βέλτιστα αποτελέσματα, ψήστε τις μπριζόλες όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου. Αφήστε να ξεκουραστούν για 3-6 λεπτά μετά το ψήσιμο.	Μισοψημένο 2
		Μέτριο 3
		Καλοψημένο 5 +
Στήθος κοτόπουλο	Ψήστε έως ότου οι χυμοί που στάζουν να είναι διαυγείς.	8-10
Αρνίσια παϊδάκια		Μέτριο 4-6 Καλοψημένο 8
Χοιρινά παϊδάκια	Ψήστε έως ότου οι χυμοί που στάζουν να είναι διαυγείς. Πάχος περίπου 1-2 εκ.	5-8
Λουκάνικα		6-10
Μπιφτέκια		6-10
Μπέικον		3-5
ΨΑΡΙ		
Σολωμός	130-140 g	3-5
Γαρίδες		1-2
Πλατιά ψάρια	Καλκάνι, γλώσσα, κ.λπ. 120-130 g	2-6
Στρογγυλά ψάρια	Μπακαλιάρος, γαλέος, κ.λπ. 130-140 g	3-8
Τόνος / Ξιφίας	130-140 g	5-10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Πιπεριές		4-6
Μελιτζάνα	Σε φέτες	6-8
Σπαράγγι		3-4
Κολοκύθι	Σε φέτες	1-3
Ντομάτες	Στη μέση	2-3
Κρεμμύδια	Σε κομμάτια	5-6
Μανιτάρια	Ολόκληρα, επίπεδα μανιτάρια	3-6
ΆΛΛΑ		
Χαλούμι		2-4

- Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψήσιματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

⚠ A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- ⊘ Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| 1. Működésjelző fény (piros) | 5. Fülel |
| 2. Termosztát jelzőfény (zöld) | 6. Nyílások |
| 3. Csepegtető tálcá | 7. Kioldó gomb |
| 4. Grillező lapok | 8. Kapcsoló |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.
- Első használatkor egy kicsit füstölhet a grill. Ez normális és hamar el fog múlni.



A GRILL HASZNÁLATA

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
 - Csúsztassa a csepegtető tálcát a grill elején, alul található két sín közé. Csúsztassa be a tálcát ütközésig. A csepegtető tálcá összegyűjt minden zsírt vagy szaftot, amely sütés közben lecsepeg a lapokról.
1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
 2. Állítsa a kapcsolót I-re.

3. A termosztát jelzőfénye akkor gyullad ki, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet.
4. Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjával, helyezze az ételmezert a grillezőtányér alá. Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet. Zárja le a grillezőt.
5. Amikor befejezte a főzést, állítsa a kapcsolót **O** értékre, majd húzza ki a grillt.
 - Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
 - A húst, baromfit és bármilyen származékot (vagdalt húst, hamburgert stb.) addig süsse, amíg a levük el nem tűnik. A halad pedig addig süsse, amíg a húsa teljesen átlátszatlaná válik.
 - A megsült ételmezert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
 - A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag ételmezerek is könnyen grillezhetők a készülékkel.
 - A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.

A LEMEZEK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Egyszerre csak egy lapot helyezzen be.
2. Igazítsa a lapon lévő füleket a készülék pántos oldalán lévő nyílásokba.
3. Nyomja a lemez másik szélét a fogó rész oldalára, míg az a helyére kattán.
 - Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
3. A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törölkendővel távolítsa el.
4. Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.
 - Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.
 - Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

TÁROLÁS

A helymegtakarítás érdekében engedje le a pántokat, tekerje körbe a kábelt a kábeltartón és álló helyzetben tárolja a grillt.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- Friss, vagy teljesen felengedett ételmezere vonatkoznak.

HÚS	MEGJEGYZÉS	IDŐ (PERC)
Steak	Optimális teljesítmény érdekében legyenek a hússzeletek szobahőmérséklet, amikor beteszi a sütőbe. Sütés után hagyja pihenni 3-6 percig.	Közepesen véres 2
		Közepesen átsütött 3
		Jól átsütött 5 +
Csirkemell	Addig kell sütni, amíg áttetsző zsiradék csöpög ki.	8-10
Bárányborda		Közepesen átsütött 4-6
		Jól átsütött 8
Bárányborda	Addig kell sütni, amíg áttetsző zsiradék csöpög ki. Kb. 1-2 cm vastagnak kell lennie.	5-8
Kolbászok		6-10
Burgerek		6-10
Bacon		3-5
HAL		
Lazac	130-140 g	3-5
Garnélarák		1-2
Lepényhal	Sima lepényhal, nyelvhal, stb. 120-130 g	2-6
Kerek hal	Foltos tőkehal, tőkehal, stb. 130-140 g	3-8
Tonhal / kardhal	130-140 g	5-10
ZÖLDSÉGEK		
Paprika		4-6
Padlizsán	Szeletelve	6-8
Asparagusz		3-4
Cukkini	Szeletelve	1-3
Paradicsom	Félbevágva	2-3
Hagyma	Ék alakúra szeletelve	5-6
Gomba	Ép, csak kalap	3-6
MÁS		
Haloumi		2-4

- Ha fagyaszott élelmiszert süt, az élelmiszer vastagságától és sűrűségétől függően, tengeri étel esetén 2-3 percet, hús és szárnyas esetén 3-6 percet adjon hozzá az értékekhez.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içeren tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değıştirilmelidir.

- ⊘ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.
- Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLAR

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. Güç lambası (kırmızı) | 5. Sekmeler |
| 2. Termostat lambası (yeşil) | 6. Yuvalar |
| 3. Damlama tepsisi | 7. Bırakma düğmesi |
| 4. Izgara plakaları | 8. Anahtar |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.
- Izgaranız ilk kez kullanılırken biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir ve kısa bir süre sonra ortadan kaybolacaktır.

IZGARANIZIN KULLANIMI

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- Damlama tepsisini izgaranızın ön kısmının altındaki iki rayın arasına kaydırın. Tepsiyi sonuna dek içeri kaydırın. Damlama tepsisi pişirme sırasında plakalardan akan tüm yağ ve suları toplayacaktır.
- 1. Fişi prize takın.
- 2. Düğmeyi I konumuna getirin.
- 3. Cihaz çalışma sıcaklığına ulaştığında, termostat lambası yanacaktır.
- 4. Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla izgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın. Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz. Izgarayı kapatın.

5. Pişirme işlemini tamamladığınızda, düğmeyi **O** konumuna ayarlayın ve ızgaranın fişini elektrik prizinden çekin.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
 - Et, kümes hayvanları ve tüm türevlerini (kıyma, burgerler, vb.) suları şeffaf akana dek pişirin. Balığı, eti tamamen matlaşana dek pişirin.
 - Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
 - Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
 - Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.

PLAKALARI TAKMA

1. Plakaları aynı anda değil, birer birer takın.
 2. Sekmeleri, cihazın menteşeli tarafında yer alan yuvalara geçirin.
 3. Plakanın sap tarafında yer alan diğer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.
- Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
 2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
 3. İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
 4. Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
- Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.
 - Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

SAKLAMA

Yerden kazanmak için kanatçığı indirin, kabloyu kablo muhafazasının etrafına sarın ve ızgarayı dik konuma getirerek kaldırın.

PIŞIRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- Bu süreler taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.

ET	NOTLAR	SÜRE (DK.)
Biftek	En iyi sonuçları elde etmek için biftekleri oda sıcaklığındayken pişirmeye başlayın. Pişirdikten sonra 3-6 dakika boyunca dinlendirin.	Orta az pişmiş 2
		Orta pişmiş 3
		İyi pişmiş 5 +
Tavuk göğsü	Suyunu bırakana kadar pişirin.	8-10
Kuzu pirzolası		Orta pişmiş 4-6
		İyi pişmiş 8
Domuz pirzolası	Suyunu bırakana kadar pişirin. Yaklaşık 1-2 cm kalınlığında.	5-8
Sosisler		6-10
Hamburger köfteleri		6-10
Pastırma		3-5



BALIK		
Somon	130-140 g	3-5
Karides		1-2
Yassı balıklar	Pisi Balığı, Dil Balığı vb. 120-130 g	2-6
Tombul balıklar	Mezgit, Morina vb. 130-140 g	3-8
Ton balığı / kılıç balığı	130-140 g	5-10
SEBZELER		
Biber		4-6
Patlıcan	Dilimlenmiş	6-8
Kuşkonmaz		3-4
Dolmalık kabak	Dilimlenmiş	1-3
Domates	İkiye bölünmüş	2-3
Soğan	Üçgen dilimlenmiş	5-6
Mantar	Bütün veya düz mantarlar	3-6
DİĞER		
Hellim		2-4

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşmaya dek pişirin.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- ☹ Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Bec alimentare (roșu) | 5. Papete |
| 2. Bec termostat (verde) | 6. Orificii |
| 3. Tavă pentru stropi | 7. Buton eliberare |
| 4. Plăci grătar | 8. Întrerupător |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.
- Este posibil ca grătarul dvs. să scoată puțin fum la prima utilizare. Acest lucru este normal și va dispărea în scurt timp.

MODUL DE FOLOSIRE AL GRĂTARULUI

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- Glisați tava pentru stropi între cele două ghidaje de sub partea frontală a grătarului. Glisați tava la maximum. Tava pentru stropi va colecta grăsimea și zeama ce se scurge de pe plăci în timpul preparării.
- 1. Băgați întrerupătorul în priză.
- 2. Comutați întrerupătorul la I.
- 3. Becul termostatului se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare.



4. Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele. Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente. Închideți grătarul.
5. După ce ați terminat de gătit, mutați comutatorul pe **O** și scoateți grătarul din priză.
 - Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
 - Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
 - Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic
 - Balamaua este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
 - Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.

MONTAREA PLĂCILOR

1. Montați câte o placă pe rând.
2. Introduceți capetele în orificiile de pe latura cu balamale a aparatului.
3. Apăsăți celălalt capăt al plăcii pentru a-l fixa în mâner și a-l bloca în placă.
- În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
3. Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
4. Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
- Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
- În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

DEPOZITARE

Pentru a economisi spațiu, coborâți clapa, strângeți cablul în compartiment, apoi depozitați grătarul în poziție verticală.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

TIPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Folosiți acești timpi doar în scop informativ.
- Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate.

CARNE	NOTE	TIMP (MIN.)
Friptură	Pentru cele mai bune rezultate, gătiți fripturile când sunt la temperatura camerei. Lăsați să se odihnească între 3 și 6 minute după gătit.	Mediu rar 2
		Mediu 3
		Bine făcut 5 +
Piept de pui	Gătiți până când se evaporă sucul.	8-10
Cotlete de miel		Mediu 4-6
		Bine făcut 8

CARNE	NOTE	TIMP (MIN.)
Cotlete de porc	Gătiți până când se evaporă sucul. Aproximativ 1-2 cm grosime	5-8
Cârnați		6-10
Bucăți de carne folosite la hamburgeri		6-10
Bacon		3-5
PEȘTE		
Somon	130-140 g	3-5
Creveți		1-2
Pește cu corpul lat	Pește plat, Calcan etc. 120-130 g	2-6
Pește rotund	Eglefin, Cod etc. 130-140 g	3-8
Ton/pește-spadă	130-140 g	5-10
LEGUME		
Ardei		4-6
Vinete	Feliat	6-8
Sparanghel		3-4
Zucchini	Feliat	1-3
Roșii	Înjumătățit	2-3
Ceapă	Tăiată solzi	5-6
Ciuperci	Întregi, ciuperci plate	3-6
ALTELE		
Haloumi		2-4

- Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne și pui, în funcție de grosimea și densitatea alimentelor.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ


Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

-  Не използвайте уреда в близост до вани, душове, мивки или други съдове, съдържащи вода.
- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Лампичка за захранване (червена) | 5. Врърхчета |
| 2. Лампичка за термостата (зелена) | 6. Процепи |
| 3. Тавичка за оттичане | 7. Бутон за освобождаване |
| 4. Плочи на скарата | 8. Ключ |

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.
- Възможно е при първото използване от скарата да излезе малко количество дим. Това е нормално и скоро ще изчезне.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
 - Плъзнете тавичката за оттичане между двата плъзгача под предната част на скарата. Плъзнете тавичката докрай навътре. В тавичката за оттичане попадат всички мазнини и сокове, които изтичат от плочите по време на готвене.
1. Включете щепсела в захранващия контакт.
 2. Преместете ключа в позиция I.

3. Лампичката на термостата ще светне, когато уредът достигне работната температура.
 4. Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти. Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности. Затворете скарата.
 5. Когато приключите с печенето, настройте превключвателя в положение **O** и изключете скарата.
- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
 - Пригответе месо, птиче месо и всичките им производни (кайма, бургери и т.н.), докато станат напълно. Гответе рибата, докато месото ѝ загуби своята прозрачност.
 - Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
 - Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с храни с по-голяма дебелина или такива с нестандартна форма.
 - Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.

МОНТИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

1. Монтирайте плочите една по една.
 2. Поставете връхчетата в процепите от задната страна на уреда.
 3. Натиснете другия край на плочата към страната на дръжката, за да се заключи на място.
- При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

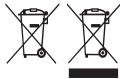
ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приборете.
 2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
 3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
 4. Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
- Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.
 - При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

СЪХРАНЕНИЕ

За да спестите място, свалете капака, навийте кабела около мястото му за съхранение, а след това съхранявайте уреда изправен.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- Те са за прясна или напълно размразена храна.



МЕСО	БЕЛЕЖКИ	ВРЕМЕ (МИН.)
Пържола	За най-добри резултати гответе пържолите, когато са на стайна температура. Оставете за 3-6 минути след готвене.	Средно недопечено 2
		Средно препечено 3
		Силно препечено 5 +
Пилешки гърди	Гответе докато потекат чисти сокове.	8-10
Агнешки котлети		Средно препечено 4-6
		Силно препечено 8
Свински пържоли	Гответе докато потекат чисти сокове. Прибл. 1-2 см дебелина.	5-8
Колбаси		6-10
Бургери		6-10
Бекон		3-5
РИБА		
Сьомга	130-140 g	3-5
Скариди		1-2
Плоски риби	Писия, морски език и др. 120-130 g	2-6
Костни риби	Пикша, треска и др. 130-140 g	3-8
Риба тон/риба меч	130-140 g	5-10
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Чушки		4-6
Патладжан	Нарязани	6-8
Аспержи		3-4
Тиквичка	Нарязани	1-3
Домати	На половина	2-3
Лук	На резени	5-6
Гъби	Цели плоски гъби	3-6
ДРУГИ		
Haloumi (Халуми)		2-4

- Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната.
- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم. اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد. ⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. لمبة الطاقة (حمراء)	5. ألسنة
2. لمبة الترموستات (خضراء)	6. فتحات
3. صينية التنقيط	7. زر الإطلاق
4. صواني الشواية	8. مفتاح التشغيل

قيل الاستعمال للمرة الأولى

- قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.
- قد ينبعث قليلا من الدخان من الشواية في أول مرة استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريبا.

استخدام الشواية

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- حرك صينية التنقيط بين المجريين تحت مقدمة الشواية. حرك الصينية للنهاية. سوف تجمع صينية التنقيط أي دهون أو عصائر تتساقط على الألواح أثناء الطهي.
- 1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 2. ضع مفتاح التشغيل بوضعية I.
- 3. سوف تضيء لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة.
- 4. قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملعقة أو الماشية ولا تستخدم الأصابع.
- 5. عند الانتهاء من الطهي، اضبط المفتاح على O وافصل الشواية.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- قم بطهي اللحوم والدواجن وأي مشتقات (اللحم المفروم والبرغر، الخ) إلى أن تصبح العصائر صافية. قم بطهي الأسماك إلى أن يصبح اللحم غامقا.
- قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقلل الحرارة باستخدام ملعقة أو ماشية.
- يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريبا لتجنب الطهي غير المستوي.



تركيب الصواني

1. استبدل صينية واحدة في كل مرة.
 2. ضع الألسن في فتحات على جانب مفصل الجهاز.
 3. اضغط الحافة الأخرى للصينية في جانب المقبض إلى أن تستقر في مكانها.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

محاذاير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
 4. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- لا تستخدم سدادة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
 - يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

التخزين

لتوفير مساحة، قم بتنزيل الرفرف ولف الكبل حول مخزن الكبل ثم تخزين الشواية في وضع عمودي.

إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



أوقات الطهي وسلامة الطعام

- قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.
- هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل.

المدة (بالدقيقة)	ملاحظات	اللحوم
تسوية متوسطة 2 وسط 3 تسوية كاملة 5+	للحصول على أفضل النتائج، يرجى طهي شرائح اللحم عندما تكون في درجة حرارة الغرفة.	شرائح اللحم
8-10	يستمر الطهي حتى تخرج منها سوائل شفافة	صدور الدجاج
وسط 4-5 تسوية كاملة 8		شرائح لحم الضأن
5-8	بسمك يتراوح ما بين 1-2 سم. يستمر الطهي حتى تخرج منها سوائل شفافة	شرائح لحم الخنزير
6-10		النقانق
6-10		البرغر
3-5		لحم الخنزير المقدم
		السمك
3-5	130-140 g	السلمون
1-2		الروبيان
2-6	سمك البلايس، موسى (الصول)، إلخ 120-130 g	السمك المفلطح
3-8	سمك القد، الحادوق، إلخ 130-140 g	السمك المستدير
5-10	130-140 g	سمك التونة/أبو سيف

		الخضروات
4-6		الفلفل
6-8	نبات الهليون	الباذنجان
3-4		نبات الهليون
1-3	نبات الهليون	الكوسا
2-3	مقطعة إلى نصفين	الطماطم
5-6	مقطعة إلى أصابع سميكة	البصل
3-6	المشروم الكامل، المسطح	الفطر
		غير ذلك
2-4		جين الحلوم

- بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءً على سمك وكثافة الطعام.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيته في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.



28000-56 220-240V~50/60Hz 1260-1500 Watts

28000-56 220-240B~50/60Гц 1260-1500 Вт

T22-9001841