

# GEORGE FOREMAN®



28300-56

 [www.georgeforemangrills.com](http://www.georgeforemangrills.com)

GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

HU

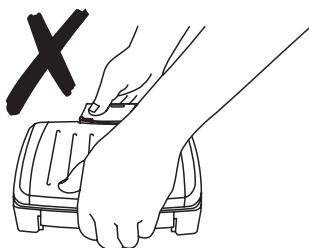
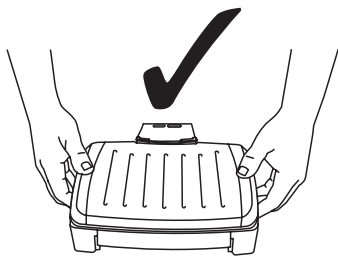
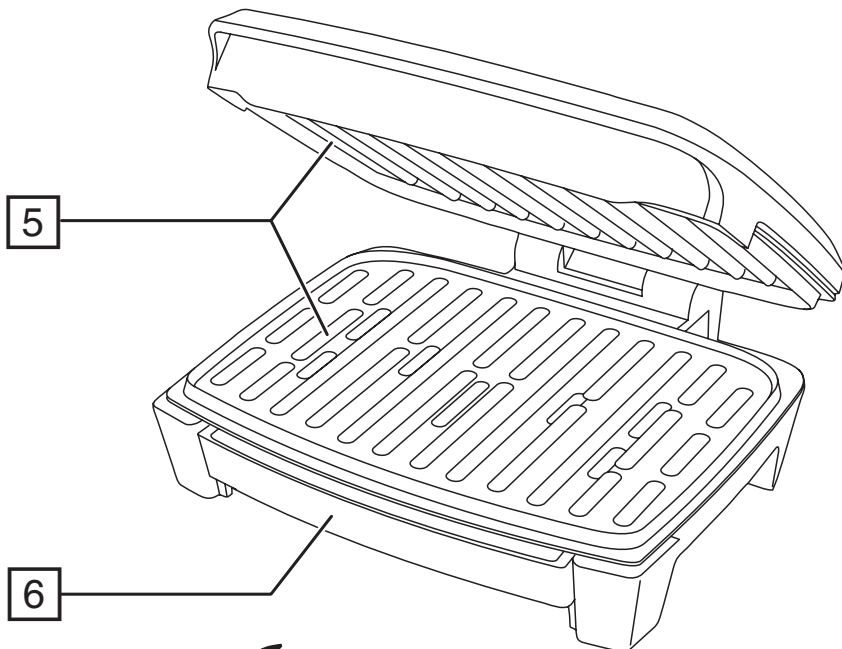
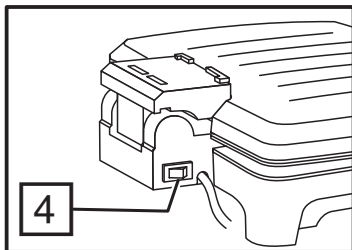
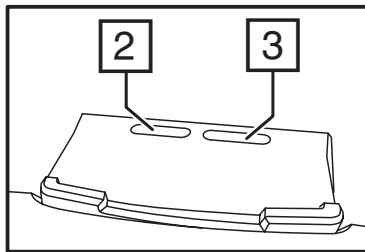
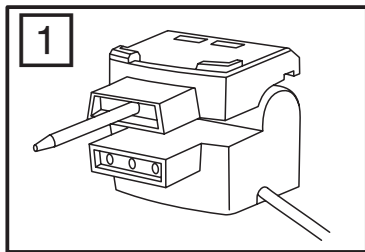
TR

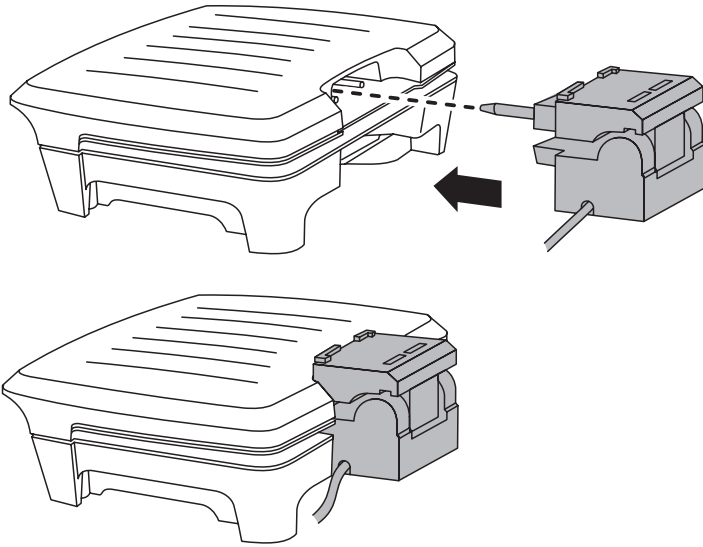
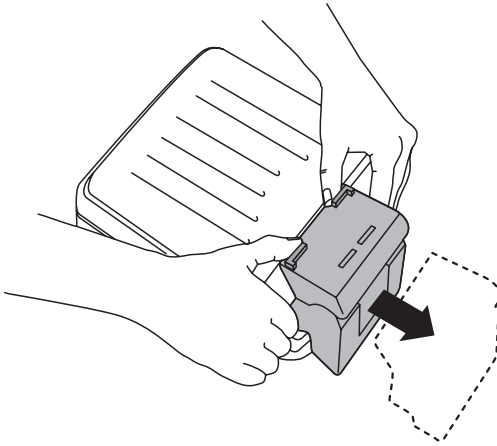
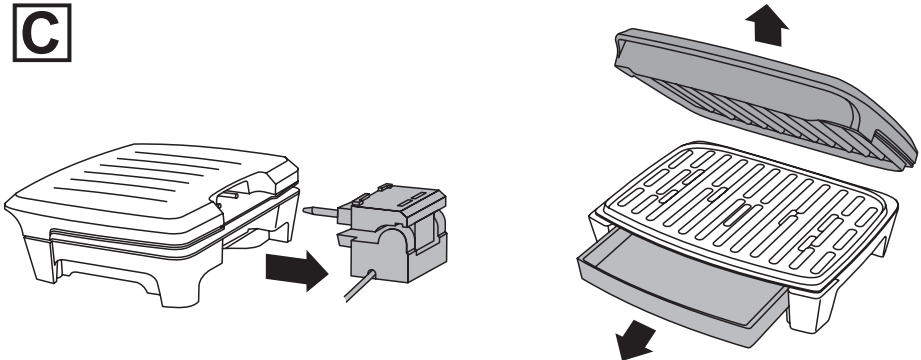
RO

BG

UA

AE



**A****B****C**

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:

---

## **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 supervised/instructed and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

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

Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

Don't use the grill with any connector other than the one supplied.

The connector must be removed before the appliance is cleaned and the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not immerse the control panel in any liquid.

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

**WARNING.** The grill element gets extremely hot during use. You **MUST** allow your grill to completely cool **BEFORE** removing and emptying the drip tray, or before storing your grill. **ALWAYS** remove, clean and replace the drip tray after every use.

- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
- Keep clear of the vent at the rear of the appliance – hot air will come from it.

## **HOUSEHOLD USE ONLY**

---

## **PARTS**

- |                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| 1. Control panel            | 4. Switch       |
| 2. Power light (red)        | 5. Grill plates |
| 3. Thermostat light (green) | 6. Drip tray    |

---

## 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.

---

## ASSEMBLY

- Align the control panel with the connections on the base unit and push the parts together until the control panel inserted all the way (Fig. A).
  - Slide the drip tray under 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.
- 

## USING YOUR GRILL

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface, away from cupboards, curtains, etc.
  - 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. The power light will come on.
  2. Move the switch to I.
  3. The grill plates will now start heating up.
  4. When the green thermostat light comes on your grill is at the correct cooking temperature.
  5. This light will cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
  6. Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
  7. Close the grill.
  8. When you have finished cooking unplug your grill.
- Check that food is properly cooked before serving. If in doubt, cook it a bit more.
  - The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
  - The grill plates should be roughly parallel to avoid uneven cooking.
  - When necessary, use an oven glove and empty the drip tray into a heatproof bowl. Wipe it with kitchen paper then replace it.
- 

## CARE AND MAINTENANCE

- Unplug your grill and let it cool completely.
1. Once the grill has fully cooled, push the control panel away from the base unit using your thumbs as shown (Fig. B).
  2. Once the control panel has been removed, the grill top and bottom can be separated to aid in cleaning (Fig. C).
  3. Wipe the control panel with a damp cloth. DO NOT immerse the control panel in water or any other liquid.
  4. Wipe the plates with a damp cloth or sponge. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.
  5. Wash the grill top, grill bottom and drip tray in warm soapy water.
- Don't use harsh or abrasive cleaners, solvents, scourers, wire wool, or soap pads.
  - 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.
- 

### Cleaning in a Dishwasher

The grill top, grill bottom and drip tray can be washed in a dishwasher.

- Place the grill top and bottom in the lower part of the dishwasher.
- Place the drip tray in the top rack of the dishwasher.

## COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- Use these times purely as a guide.
- 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 meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

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		Medium 4-6
		Well done 8
Pork chops	Cook until juices run clear. Approx. 1-2 cm thick.	5-8
Sausages	Turn occasionally	6-10
Burgers	Turn occasionally	6-10
Bacon		3-5
<b>FISH</b>		
Salmon		3-5
Prawns		1-2
Flat fish	Plaice, Sole, etc.	2-6
Round fish	Haddock, Cod, etc.	3-8
Tuna / swordfish		5-10
<b>VEGETABLES</b>		
Peppers		4-6
Aubergine	Sliced	6-8
Asparagus		3-4
Carrots	Sliced	5-7
Courgette	Sliced	1-3
Tomatoes	Halved	2-3
Onions	Cut into wedges	5-6
Mushrooms	Whole, flat mushrooms	3-6
Corn on the cob		4-6
<b>OTHER</b>		
Haloumi		2-4

## 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.

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 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. Brot kann verbrennen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stecker.

Der Stecker muss vor Reinigung des Geräts entfernt werden und der Steckeranschluss am Gerät muss vor dem erneuten Gebrauch des Geräts trocken sein.

 Die Oberflächen des Geräts erhitzen sich während des Gebrauchs.

 Tauchen Sie die Betriebsanzeige nicht in Flüssigkeiten jedweder Art.

Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

**WARNUNG.** Das Grillelement heizt sich während der Nutzung sehr stark auf. Sie **MÜSSEN** den Grill vollständig abkühlen lassen, **BEVOR** Sie die Auffangschale herausnehmen und entleeren oder den Grill verstauen.

Achten Sie darauf, die Auffangschale nach jedem Gebrauch **STETS** herauszunehmen, zu reinigen und wieder einzusetzen.

- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihafbeschichtungen beschädigen.
- Halten Sie Abstand zur Abzugsöffnung an der Rückseite des Geräts – heiße Luft strömt aus.

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

---

## BESTANDTEILE

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| 1. Bedienfeld             | 4. Schalter      |
| 2. Kontroll-Lampe (rot)   | 5. Grillplatten  |
| 3. Thermostatlampe (grün) | 6. Auffangschale |
- 

## 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.

---

## MONTAGE

- Richten Sie die Betriebsanzeige an den Anschlüssen, die sich am Sockel befinden, aus und stecken Sie die Teile so zusammen, dass die Betriebsanzeige gänzlich im Gerät befestigt ist (Abb. A).
  - Schieben Sie die Auffangschale unter den vorderen Teil Ihres Grills. Schieben Sie sie bis zum Anschlag hinein. In der Auffangschale werden Fett und Flüssigkeiten aufgefangen, die bei der Zubereitung von den Platten tropfen.
- 

## SO VERWENDEN SIE IHREN GRILL

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen. verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
  - 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. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Betriebslampe geht an.
  2. Stellen Sie den Schalter auf (I).
  3. Die Grillplatten werden nun aufgeheizt.
  4. Sobald die grüne Thermostatlampe aufleuchtet, hat Ihr Grill die korrekte Zubereitungstemperatur erreicht.
  5. Die Lampe leuchtet zyklisch auf und erlischt wieder, solange das Thermostat zur Aufrechterhaltung der Temperatur in Betrieb ist.
  6. Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
  7. Schließen Sie den Grill.
  8. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker Ihres Grills vom Strom.
- Achten Sie darauf, dass das Gargut richtig gar ist, bevor Sie es servieren. Im Zweifelsfall etwas länger garen lassen.
  - Das Scharnier ist beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Speisen anzupassen.
  - Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
  - Falls erforderlich benutzen Sie einen Ofenhandschuh und leeren Sie die Auffangschale in eine hitzebeständige Schüssel. Wischen Sie sie mit Küchenpapier aus und setzen Sie sie wieder ein.
- 

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
1. Sobald der Grill vollständig abgekühlt ist, schieben Sie die Betriebsanzeige mit Hilfe Ihrer Daumen wie in der Abbildung gezeigt aus dem Sockel heraus (Abb. B).
  2. Sobald die Betriebsanzeige entfernt wurde, können das Ober- und Unterteil des Grills zur leichteren Reinigung voneinander gelöst werden (Abb. C).





3. Wischen Sie die Betriebsanzeige mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Betriebsanzeige NICHT in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit ein.
  4. Wischen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit Küchenpapier, das Sie mit ein wenig Speiseöl beträufelt haben, entfernen.
  5. Waschen Sie den oberen und unteren Teil des Grills sowie die Auffangschale mit warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel, Topfreiniger, Stahlwolle oder Seifenpads.
  - 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.

### Reinigung im Geschirrspüler

Der obere und untere Teil des Grills sowie die Auffangschale sind spülmaschinenfest.

- Stellen Sie den oberen und unteren Teil des Grills unten in den Geschirrspüler.
- Stellen Sie die Auffangschale in den oberen Korb des Geschirrspülers.

---

## GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als ungefähre Richtwerte.
- 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 ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

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
<b>FISCH</b>		
Lachs		3-5
Garnelen		1-2
Plattfische	Scholle, Seezunge usw.	2-6
Rundfische	Schellfisch, Dorsch usw.	3-8
Thunfisch / Schwertfisch		5-10

FLEISCH	ANMERKUNGEN	ZEIT (MIN)
<b>GEMÜSE</b>		
Paprika		4-6
Aubergine	in Scheiben geschnitten	6-8
Spargel		3-4
Möhren	in Scheiben geschnitten	5-7
Zucchini	in Scheiben geschnitten	1-3
Tomaten	halbiert	2-3
Zwiebeln	in Keile geschnitten	5-6
Pilze	Ganze, flache Champignons	3-6
Maiskolben		4-6
<b>SONSTIGES</b>		
Halloumi		2-4

## RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## 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.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

N'utilisez pas le gril avec un connecteur différent de celui qui est fourni.

Le connecteur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et l'entrée de l'appareil doit sécher avant que l'appareil ne puisse être à nouveau utilisé.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

 Ne plongez pas le panneau de commande dans du liquide.

Si le câble est endommagé, retournez l'appareil afin d'éviter tout risque.

**AVERTISSEMENT.** L'élément du gril est extrêmement chaud pendant l'utilisation. Vous DEVEZ laisser le gril refroidir complètement AVANT de retirer et de vider le bac d'égouttement, ou avant de ranger votre gril. **DANS TOUS LES CAS**, retirez, nettoyez et remettez le bac d'égouttement en place après chaque utilisation.

- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez aucun objet métallique ou tranchant, sous peine d'endommager les surfaces anti-adhérentes.
- Restez à l'écart de l'évent à l'arrière de l'appareil – de l'air chaud sort de cette ouverture.

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



---

## PIÈCES

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Panneau de contrôle           | 4. Interrupteur        |
| 2. Voyant d'alimentation (rouge) | 5. Plaques du grill    |
| 3. Voyant du thermostat (vert)   | 6. Plateau d'égouttage |
- 

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

Il est possible qu'un peu de fumée émane de votre grill lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

---

## MONTAGE

- Alignez le panneau de commande sur les connexions de l'unité de base et emboîtez les pièces jusqu'à insertion complète du panneau de commande (Figure A).
  - Faites coulisser le bac d'égouttement sous la partie avant de votre grill. Faites coulisser le bac d'égouttement complètement. Il recueille les graisses et les jus qui s'écoulent des plaques pendant la cuisson.
- 

## UTILISATION DE VOTRE GRIL

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant. Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
  - Faites glisser le bac récepteur entre les deux coulisseaux situés dans la partie inférieure à l'avant de votre grill. 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. Branchez la fiche dans la prise de courant. Le voyant d'alimentation s'allume.
  2. Réglez le commutateur sur (I).
  3. Les plaques du grill vont maintenant commencer à chauffer.
  4. Lorsque le voyant vert du thermostat s'allume, votre grill a atteint la bonne température de cuisson.
  5. Ce voyant va ensuite successivement s'allumer et s'éteindre à mesure que le thermostat fonctionne pour maintenir la température.
  6. Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
  7. Fermez le grill.
  8. Lorsque vous avez terminé la cuisson, débranchez votre grill.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de servir. En cas de doute, cuisez encore un peu.
  - La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
  - Les plaques de cuisson du grill doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.
  - Si nécessaire, utilisez un gant de cuisine et videz le bac récepteur dans un récipient résistant à la chaleur. Essayez-le avec du papier de cuisine et remettez-le en place.
- 

## SOINS ET ENTRETIEN

- Débranchez votre grill et laissez-le refroidir complètement.
1. Une fois que le grill a complètement refroidi, extrayez le panneau de commande de l'unité de base en utilisant vos pouces comme indiqué (Figure B).
  2. Une fois que le panneau de commande a été retiré, la partie supérieure et la partie inférieure du grill peuvent être séparées pour faciliter le nettoyage (Figure C).
  3. Essayez le panneau de commande avec un chiffon humide. **NE PLONGEZ PAS** le panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide.
  4. Essayez les plaques avec un chiffon humide ou une éponge. Utilisez un essuie-tout avec quelques gouttes d'huile de cuisson pour éliminer les taches tenaces.
  5. Lavez la partie supérieure, la partie inférieure du grill et le bac d'égouttement dans de l'eau chaude savonneuse.

- N'utilisez pas des détergents agressifs ou abrasifs, des solvants, des tampons à récurer, de la laine d'acier ou des tampons 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.

### Nettoyage au lave-vaisselle

La partie supérieure, la partie inférieure du gril et le bac d'égouttement peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Placez la partie supérieure et la partie inférieure du gril dans la partie inférieure du lave-vaisselle.
- Placez le bac d'égouttement sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.



## TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- 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 dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.
- Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

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
<b>POISSON</b>		
Saumon		3-5
Crevettes		1-2
Poisson plat	Plie, Sole, etc.	2-6
Poisson rond	Aiglefin, Cabillaud, etc.	3-8
Thon / espadon		5-10
<b>LÉGUMES</b>		
Poivrons		4-6
Aubergine	Coupé en tranches	6-8
Asperges		3-4

<b>VIANDE</b>	<b>REMARQUES</b>	<b>TEMPS (MIN)</b>
Carottes	Coupé en tranches	5-7
Courgette	Coupé en tranches	1-3
Tomates	Coupé en moitiés	2-3
Oignons	Coupé en quartiers	5-6
Champignons	Champignons entiers, plats	3-6
Maïs en épi		4-6
<b>AUTRE</b>		
Halloumi		2-4

---

## 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.

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.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

Gebruik de grill niet met een andere dan de bijgeleverde connector.

De connector moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt schoongemaakt en de inlaat van het apparaat moet worden gedroogd voordat het apparaat weer wordt gebruikt.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

 Dompel het bedieningspaneel niet onder in een vloeistof.

Als de kabel beschadigd is, moet u het apparaat terugsturen om gevaar te voorkomen.

**WAARSCHUWING.** Het grillelement wordt extreem heet tijdens gebruik. U **MOET** uw grill volledig laten afkoelen **VOORDAT** u de lekbak verwijdert en leegmaakt, of voordat u uw grill opbergt. Verwijder, reinig en vervang de lekbak **ALTIJD** na elk gebruik.

- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, de antikleefoppervlakken kunnen hierdoor worden beschadigd.
- Houd de ventilatieopeningen van het apparaat vrij aangezien er hete lucht uit zal komen.

**UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**



---

## ONDERDELEN

- |                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 1. Bedieningspaneel          | 4. Schakelaar    |
| 2. Stroomlampje (rood)       | 5. Grillplaten   |
| 3. Thermostaatlampje (groen) | 6. Druppelvanger |

---

## 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.

---

## MONTAGE

- Lijn het bedieningspaneel uit met de aansluitingen op de basiseenheid en duw de onderdelen in elkaar tot het bedieningspaneel er helemaal in zit (Afb. A).
- Schuif de lekbak onder de voorkant van uw grill. Schuif de lade helemaal naar binnen. De lekbak vangt het vet en de sappen op die tijdens het koken van de platen aflopen.

---

## UW GRILL GEBRUIKEN

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
  - Schuif het drupbakje tussen de twee geleiders onder de voorkant van uw grill. 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. Het aan/uit-lampje gaat branden.
  2. Zet de schakelaar op (I).
  3. De grillplaten beginnen nu op te warmen.
  4. Als het groene thermostaatlampje gaat branden is uw grill op de juiste bereidingstemperatuur.
  5. Dit lampje zal aan en uit gaan als de thermostaat werkt om de temperatuur te handhaven.
  6. Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
  7. Doe de grill weer dicht.
  8. Als u klaar bent met bereiden, trekt u de stekker van de grill uit het stopcontact.
- Controleer of de etenswaren voldoende gaar zijn, voordat u ze serveert. Stoom ze bij twijfel nog wat langer.
  - 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.
  - Indien nodig gebruikt u een ovenwant om het drupbakje in een hittebestendige kom te legen. Veeg het bakje af met keukenpapier en plaats het weer.

---

## ZORG EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de grill afkoelen.
1. Zodra de grill volledig is afgekoeld, duwt u het bedieningspaneel met uw duimen weg van de basiseenheid, zoals afgebeeld (Afb. B).
  2. Als het bedieningspaneel is verwijderd, kunnen de boven- en onderkant van de grill worden gescheiden om het reinigen te vergemakkelijken (Afb. C).
  3. Veeg het bedieningspaneel af met een vochtige doek. Dompel het bedieningspaneel NIET onder in water of een andere vloeistof.
  4. Veeg de platen schoon met een vochtige doek of spons. Gebruik keukenpapier met een beetje bakolie om hardnekkige vlekken te verwijderen.
  5. Was de bovenkant van de grill, de onderkant van de grill en de lekbak in een warm sopje.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, schuursponsjes, staalwol of zeepkussentjes.



- 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.

### Reinigen in een vaatwasmachine

Het grill-bovenstuk, de grill-bodem en de lekbak kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.

- Plaats het bovenblad en de onderkant van de grill in het onderste gedeelte van de vaatwasser.
- Plaats de lekbak in het bovenste rek van de vaatwasser.

## KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden.
- 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. Grill 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.
- Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

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
<b>VIS</b>		
Zalm		3-5
Garnalen		1-2
Platte vis	Platvis, sol, enz.	2-6
Ronde vis	Schelvis, kabeljauw, enz.	3-8
Tonijn/zwaardvis		5-10
<b>GROENTEN</b>		
Paprika's		4-6
Aubergine	In plakken	6-8
Asperge		3-4
Wortelen	In plakken	5-7
Courgette	In plakken	1-3
Tomaten	In plakken	2-3



VLEES	OPMERKINGEN	TIJD (MIN)
Uien	In wiggen gesneden	5-6
Paddenstoelen	Volledige, platte paddenstoelen	3-6
Geroosterde maiskolf		4-6
<b>ANDERS</b>		
Haloumi		2-4

---

## 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.

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.

Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

Non utilizzare la griglia con un connettore diverso da quello fornito.

Rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio. Asciugare l'ingresso del connettore prima di riutilizzare l'apparecchio.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

 Non immergere il pannello di controllo in nessun liquido.

Se il cavo è danneggiato, restituire l'apparecchio, per evitare pericoli.

**ATTENZIONE:** la griglia diventa estremamente calda durante l'uso.

**ATTENDERE** che questa si raffreddi completamente **PRIMA** di rimuovere e svuotare la vaschetta raccogliocce, o prima di conservare il grill. Dopo ogni uso, rimuovere, pulire e riposizionare **SEMPRE** la vaschetta raccogliocce.

- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non utilizzare arnesi metallici o taglienti, danneggereste le superfici antiaderenti.
- Lasciare libero lo sfinato nella parte posteriore dell'apparecchio - da qui verrà fuori l'aria calda.

### **SOLO PER USO DOMESTICO**

---

## **PARTI**

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Pannello di controllo       | 4. Interruttore             |
| 2. Spia di "accesso" (rossa)   | 5. Piastre del grill        |
| 3. Spia del termostato (verde) | 6. Vaschetta raccogli gocce |



---

## 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.

---

## MONTAGGIO

- Allineare il pannello di controllo con le connessioni sull'unità di base e spingere le parti insieme fino a quando il pannello di controllo è inserito completamente (Fig. A).
  - Far scorrere la vaschetta raccogliocce sotto la parte anteriore della griglia, fino in fondo. Questa raccoglierà il grasso o i liquidi che scendono dalle piastre durante la cottura.
- 

## COME UTILIZZARE LA GRIGLIA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore. Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
  - 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. La luce di alimentazione si accenderà.
  2. Spostare l'interruttore su (I).
  3. Le piastre della griglia inizieranno a riscaldarsi.
  4. Quando la luce verde del termostato si accende, la griglia è alla giusta temperatura di cottura.
  5. Questa luce si accende e si spegne ciclicamente mentre il termostato è in funzione per mantenere la temperatura.
  6. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
  7. Chiudere il grill.
  8. A cottura terminata, disconnettere la griglia.
- Controllare che il cibo sia cotto bene prima di servirlo. In caso di dubbio, prolungare un po' la cottura
  - 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.
  - Quando è necessario, utilizzare un guanto da forno e svuotare il vassoio raccogli grasso in una ciotola termo-resistente. Pulire con carta da cucina quindi reinserirla.
- 

## CURA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
1. Quando il grill si sarà completamente raffreddato, spingere via il pannello di controllo dalla base usando i pollici come mostrato (Fig. B).
  2. Una volta che il pannello di controllo è stato rimosso, la parte superiore e inferiore della griglia possono essere separate per facilitare la pulizia (Fig. C).
  3. Pulire il pannello di controllo con un panno umido. NON immergere il pannello di controllo in acqua o in qualsiasi altro liquido.
  4. Pulire le piastre con un panno umido o una spugna. Usare della carta assorbente con una piccola quantità di olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
  5. Lavare la parte superiore, il fondo della griglia e la vaschetta raccogliocce in acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti, solventi, spugne abrasive, pagliette metalliche, o spugne 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.
- 

### Pulizia in lavastoviglie

La parte superiore e inferiore della griglia e la vaschetta raccogliocce possono essere lavate in lavastoviglie.

- Collocare la parte superiore e inferiore della griglia nella parte inferiore della lavastoviglie.
- Posizionare la vaschetta raccogliocce nella parte superiore della lavastoviglie.

## TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida.
- 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.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.



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
<b>PESCE</b>		
Salmone		3-5
Gamberi		1-2
Pesce piatto	Platessa, sogliola, etc.	2-6
Pesce tondo	Eglefino, merluzzo, etc.	3-8
Tonno / pesce spada		5-10
<b>VERDURE</b>		
Peperoni		4-6
Melanzana	A fette	6-8
Asparago		3-4
Carote	A fette	5-7
Zucchina	A fette	1-3
Pomodori	Tagliato a metà	2-3
Cipolle	Tagliato a spicchi	5-6
Funghi	Funghi interi, piatti	3-6
Pannocchia di granoturco		4-6
<b>ALTRO</b>		
Formaggio Haloumi		2-4

---

## 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.

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.

No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

Utilice el aparato solo con el cable proporcionado.

Extraiga el cable antes de limpiar el aparato y asegúrese de que entrada de alimentación está seca antes de volver a usar el aparato.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

 No sumerja el panel de control en ningún líquido.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato para evitar peligro.

**ADVERTENCIA.** La resistencia del grill se calienta mucho durante su uso.

**DEBE** esperar a que el grill se enfríe por completo **ANTES** de extraer y vaciar la bandeja de goteo o antes de guardar el aparato. **SIEMPRE**, después de cada utilización, extraiga, limpie y vuelva a colocar la bandeja de goteo.

- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No emplee utensilios metálicos ni afilados para evitar dañar las superficies antiadherentes.
- La rejilla de ventilación situada en la parte trasera del aparato despedirá aire caliente; manténgase alejado de ella.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

---

### PARTES

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. Panel de control           | 4. Interruptor      |
| 2. Luz de encendido (roja)    | 5. Grillplates      |
| 3. Luz del termostato (verde) | 6. Bandeja de goteo |



---

## 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.

---

## MONTAJE

- Alinee el panel de control con las conexiones situadas en la unidad base y presione ambas partes hasta que el panel de control encaje por completo (Fig. A).
  - Encaje la bandeja de goteo bajo la parte delantera del grill y deslícela bajo el grill por completo. La bandeja de goteo recogerá la grasa o los jugos que se desprendan de las placas durante la cocción.
- 

## USO DE LA PARRILLA

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
  - 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. La luz de encendido se encenderá.
  2. Coloque el interruptor en la posición (I).
  3. Las placas del grill empezarán a calentarse.
  4. Cuando se encienda la luz verde del termostato, el grill habrá alcanzado la temperatura correcta para cocinar.
  5. Esta luz se irá encendiendo y apagando según el termostato funcione para mantener la temperatura.
  6. Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
  7. Cierre la parrilla.
  8. Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la parrilla.
- Compruebe que la comida está bien cocinada antes de servirla. Si duda, cocínela un poco más.
  - 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.
  - Cuando sea necesario, utilice un guante de horno y vacíe la bandeja de goteo en un bol resistente al calor. Limpíela con papel de cocina y luego vuelva a colocarla.
- 

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el grill y espere a que se enfríe por completo.
1. Cuando el grill se haya enfriado por completo, extraiga el panel de control de la unidad base con los pulgares, tal y como muestra la imagen (Fig. B).
  2. Una vez extraído el panel de control, la parte superior e inferior del grill pueden separarse para facilitar la limpieza (Fig. C).
  3. Limpie el panel de control con un paño húmedo. NUNCA sumerja el panel de control en agua ni ningún otro líquido.
  4. Limpie las placas con una esponja o un paño húmedo. Elimine las manchas más difíciles con papel de cocina mojado en un poco de aceite.
  5. Lave la parte superior e inferior del grill y la bandeja de goteo con agua tibia y jabón.
- No utilice detergentes abrasivos, disolventes, estropajos metálicos ni lanas de acero con 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.
- 

### Lavado en lavavajillas

La parte superior e inferior del grill y la bandeja de goteo pueden lavarse en el lavavajillas.

- Coloque la parte superior e inferior del grill en la parte inferior del lavavajillas.
- Coloque la bandeja de goteo en la rejilla superior del lavavajillas.



## TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

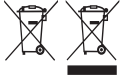
- Use estos tiempos solamente como guía.
- Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- 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.
- Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

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
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
<b>PESCADO</b>		
Salmón		3-5
Langostinos		1-2
Pescado planov	Platija, lenguado, etc.	2-6
Pescado redondo	Eglefino, bacalao, etc.	3-8
Atún / pez espada		5-10
<b>VERDURAS</b>		
Pimientos		4-6
Berenjena	En rodajas	6-8
Espárragos		3-4
Zanahorias	En rodajas	5-7
Calabacín	En rodajas	1-3
Tomates	Cortado a la mitad	2-3
Cebollas	En trozos	5-6
Champiñones	Champiñones enteros o planos	3-6
Mazorcas de maíz		4-6
<b>OTROS</b>		
Queso halloumi		2-4



---

## 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.

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.

Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

Não utilize o grelhador com qualquer outro conector para além do fornecido.

O conector deve ser removido antes da limpeza do aparelho e a entrada do aparelho deve ser seca antes de o aparelho ser utilizado novamente.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

 Não submirja o painel de controlo em qualquer líquido.

Caso o cabo esteja danificado, devolva o aparelho para evitar acidentes.

**AVISO.** A resistência do grelhador fica extremamente quente durante a utilização. **DEVE** aguardar que o grelhador arrefeça completamente **ANTES** de remover e esvaziar o tabuleiro recetor, ou antes de guardar o grelhador. Após cada utilização, remova, limpe e volte a montar **SEMPRE** o tabuleiro recetor.

- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não utilize objetos metálicos ou afiados, pois poderá danificar as superfícies antiaderentes.
- Mantenha-se afastado da saída de ventilação na parte traseira do aparelho, pois é expelido ar quente da mesma.

**APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



---

## PEÇAS

- |                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Painel de controlo        | 4. Interruptor       |
| 2. Luz de ligação (vermelha) | 5. Placas de grelhar |
| 3. Luz do termóstato (verde) | 6. Tabuleiro coletor |

---

## 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.

---

## MONTAGEM

- Alinhe o painel de controlo com as ligações na base e empurre as peças juntas até que o painel de controlo esteja totalmente inserido (Fig. A).
- Deslize o tabuleiro recetor por baixo da parte frontal do grelhador. Deslize o tabuleiro até estar totalmente introduzido. O tabuleiro recetor recolherá qualquer gordura ou suco libertado dos alimentos durante a cozedura.

---

## UTILIZAR O GRELHADOR

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- Deslize o tabuleiro coletor por entre as duas calhas, situadas por baixo da parte frontal do grelhador. Deslize o tabuleiro para dentro na totalidade. O tabuleiro coletor recolherá quaisquer gordura ou sucos que escorram das placas durante a cozedura.
- 1. Ligue a ficha à tomada elétrica. A luz de energia acende-se.
- 2. Mova o interruptor para (I).
- 3. As placas de grelhar começam a aquecer.
- 4. Quando a luz verde do termóstato se acender, significa que o grelhador está à temperatura de cozedura correta.
- 5. Esta luz liga-se e desliga-se à medida que o termóstato funciona com o intuito de manter a temperatura.
- 6. Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
- 7. Feche o grelhador.
- 8. Quando terminar de cozinhar, retire a ficha da tomada elétrica.
- Verifique que os alimentos estão devidamente cozidos antes de os servir. Em caso de dúvida, deixe cozinhar um pouco mais.
- 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.
- Quando for necessário, utilize uma luva de forno e despeje o tabuleiro coletor para dentro de uma tigela resistente ao calor. Limpe-o com papel de cozinha e coloque-o novamente no lugar.

---

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Desligue o grelhador da tomada e aguarde que arrefeça completamente.
- 1. Quando o grelhador estiver completamente frio, retire o painel de controlo com os polegares, afastando-o da base, tal como apresentado (Fig. B).
- 2. Uma vez removido o painel de controlo, as partes superior e inferior do grelhador podem ser separadas para facilitar a limpeza (Fig. C).
- 3. Limpe o painel de controlo com um pano húmido. NÃO submerja o painel de controlo em água ou qualquer outro líquido.
- 4. Limpe as placas com um pano ou esponja húmida. Use papel de cozinha com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.

5. Lave as partes superior e inferior do grelhador e o tabuleiro recetor em água morna com detergente.
  - Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, 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.

### Limpeza na máquina de lavar loiça

As partes superior e inferior do grelhador e o tabuleiro recetor podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Coloque as partes superior e inferior do grelhador no cesto inferior da máquina de lavar loiça.
- Coloque o tabuleiro recetor no cesto superior da máquina de lavar loiça.

## TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Use estes tempos meramente como orientação.
- 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.
- Ao cozinhar alimentos pré-emballados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.



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
<b>PEIXE</b>		
Salmão		3-5
Gamba		1-2
Peixe chato	Solha, linguado, etc.	2-6
Peixe redondo	Arinca, bacalhau, etc.	3-8
Tuna / swordfish		5-10
<b>LEGUMES</b>		
Pimentos		4-6
<b>LEGUMES</b>		
Beringela	Cortadas às rodelas	6-8
Espargos		3-4
Cenouras	Cortadas às rodelas	5-7
Curgetes	Cortadas às rodelas	1-3
Tomates	Cortados ao meio	2-3

Cebolas	Cortadas às fatias	5-6
Cogumelos	Cogumelos inteiros, planos	3-6
Maçaroca de milho		4-6
<b>OUTROS</b>		
Queijo Haloumi		2-4

## 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 elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

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.

Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

Brug ikke grillen med andre stikforbindelser end den, der fulgte med fra fabrikken.

Stikforbindelsen skal fjernes, før enheden rengøres, og enhedens stikindgang skal tørres, før enheden bruges igen.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

 Kontrolpanelet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Hvis ledningen er beskadiget, skal du returnere apparatet for at undgå fare.

**ADVARSEL:** Grillelementet bliver ekstremt varmt under brug. Du SKAL lade grillen køle helt ned, FØR du fjerner eller tømmer drypbakken, eller før du stiller grillen væk. Efter hver brug skal du ALTID fjerne, rengøre og indsætte dydbakken.

- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Brug ikke redskaber af metal eller skarpe redskaber, da de vil beskadige non-stick overfladerne.
- Hold afstand til udluftningen bag på apparatet – der vil komme varm luft ud af den.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

---

### DELE

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Kontrolpanel          | 4. Tænd/sluk-knap |
| 2. Strømindikator (rød)  | 5. Grillplader    |
| 3. Termostatlampe (grøn) | 6. Drypbakke      |

---

### 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.



---

## SAMLING

- Hold kontrolpanelet ud for stikkene på basen, og skub de to dele sammen, indtil kontrolpanelet er fuldstændig påmonteret (Fig. A).
- Skub drypbakken ind under grillens front. Skub drypbakken helt ind. Drypbakken opsamler fedt og væde, som løber fra pladerne under tilberedning.

---

## SÅDAN BRUGES GRILLEN

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
  - 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. Sæt stikket i stikkontakten. Strømindikatoren lyser.
  2. Flyt kontakten til (I).
  3. Grillpladerne begynder nu at varme op.
  4. Når den grønne termostatlampe lyser, har grillen den rette tilberedningstemperatur.
  5. Lampen slukker og tænder skiftevis, når termostaten aktiveres for at holde temperaturen.
  6. Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
  7. Luk grillen.
  8. Tag grillens stik ud, når du er færdig med at tilberede mad.
- Kontrollér, at maden er tilberedt korrekt inden servering. Er du i tvivl, så kog den lidt længere.
  - 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.
  - Når drypbakken trænger til det, skal den tømmes i en varmeresistens beholder – brug grillhandsker. Tør drypbakken af med køkkenpapir og sæt den tilbage i grillen.

---

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag grillens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af.
1. Når grillen er helt kølet af, kan du trække kontrolpanelet af basen ved hjælp af tommelfingrene som vist (Fig. B).
  2. Når kontrolpanelet er afmonteret, kan du adskille grillens over- og underdel for at lette rengøringen (Fig. C).
  3. Tør kontrolpanelet af med en fugtig klud. Kontrolpanelet MÅ IKKE nedsænkes i vand eller andre væsker.
  4. Tør pladerne af med en fugtig klud eller svamp. Genstridige pletter kan fjernes med et stykke køkkenpapir vædet i en smule madlavningsolie.
  5. Vask grillens over- og underdel samt drypbakken af i varmt sæbevand.
- Brug ikke skræppe eller ridsende rensmidler, opløsningsmiddel, skuresvampe, ståluld eller sæbesvampe.
  - 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.

### Vask i opvaskemaskinen

Grillens over- og underdel samt drypbakken tåler opvaskemaskine.

- Placer grillens over- og underdel i den nederste del af opvaskemaskinen.
- Placer drypbakken i opvaskemaskinens øverste kurv.

---

## TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende.
- 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 madvarernes 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.
- Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

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
Burger	Vendes af og til.	6-10
Bacon		3-5
<b>FISK</b>		
Laks		3-5
Rejer		1-2
Flad fisk	Rødspætte, søtunge, mv.	2-6
Tyk fisk	Kuller, torsk, mv.	3-8
Tun/sværdfisk		5-10
<b>GRØNSAGER</b>		
Peberfrugt		4-6
Aubergine	Skåret i skiver	6-8
Asparges		3-4
Gulerødder	Skåret i skiver	5-7
Squash	Skåret i skiver	1-3
Tomater	Halveret	2-3
Løg	Skæres i både	5-6
Champignon	Hele, flade champignoner	3-6
Majskolber		4-6
<b>ANDET</b>		
Haloumi (grillost)		2-4



## 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.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter 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.

Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

Använd inte grillen med något annat kopplingsdon än det som medföljer. Kopplingsdonet måste avlägsnas innan apparaten rengörs och inloppet måste torkas innan apparaten används på nytt.

⚠ Apparats utsida blir varm.

⊘ Sänk inte ned kontrollpanelen i någon vätska.

Om sladden är skadad ska man lämna tillbaka apparaten för att undvika fara.

**ARNING.** Grillelementet blir extremt varmt under användning. Man

**MÅSTE** låta grillen svalna helt **INNAN** man tar ut och tömmer droppbrickan, eller innan man förvarar grillen. Man ska **ALLTID** ta ut, rengöra och sätta tillbaka droppbrickan efter varje användningstillfälle.

- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd inga metallredskap eller spetsiga redskap, det skadar non-stickbeläggningen.
- Se upp för ventilationsöppningarna på apparatens baksida – varm luft kan strömma ut därifrån.

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

---

### DELAR

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| 1. Kontrollpanel         | 4. Spak         |
| 2. Strömlampa (röd)      | 5. Grillplattor |
| 3. Termostatlampa (grön) | 6. Droppbricka  |

---

## 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.

---

## MONTERING

- Placera kontrollpanelen i höjd med anslutningarna på basenheten och tryck ihop delarna tills kontrollpanelen är intryckt så långt som möjligt (Fig. A).
  - Skjut in droppbrickan under framsidan på grillen. Skjut in brickan så långt som möjligt. Droppbrickan samlar upp eventuellt fett eller vätska som rinner av plattorna under tillagning.
- 

## ATT ANVÄNDA GRILLEN

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmotålig yta. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
  - 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 eluttaget. Strömlampan tänds.
  2. Flytta reglaget till (I).
  3. Nu börjar grillplattorna värmas upp.
  4. När den gröna termostatlampan tänds betyder det att grillen har rätt tillagningstemperatur.
  5. Lampan blinkar på och av medan termostaten arbetar för att bibehålla temperaturen.
  6. Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
  7. Stäng grillen.
  8. Dra ur sladden ur eluttaget när du är färdig med matlagningen.
- Kontrollera att ingredienserna är genomkokta före servering. Om du är osäker bör tillagningstiden förlängas.
  - Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
  - Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.
  - Använd vid behov en ugnshandske och töm droppbrickan i en värmotålig skål. Torka den med hushållspapper och sätt sedan tillbaka den.
- 

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Dra ur grillens kontakt och låt den svalna helt.
1. När grillen har svalnat helt trycker man bort kontrollpanelen från basenheten med hjälp av tummarna enligt vad som visas (Fig. B).
  2. När kontrollpanelen har avlägsnats kan man ta isär grillens övre och nedre del för enklare rengöring (Fig. C).
  3. Torka av kontrollpanelen med en fuktig trasa. Sänk INTE ned kontrollpanelen i vatten eller någon annan vätska.
  4. Torka av plattorna med en fuktig trasa eller svamp. Använd en pappershandduk med lite matlagningsolja för att avlägsna svåra fläckar.
  5. Diska grillens överdel, nederdel och droppbricka i varmt vatten med diskmedel.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningsmedel, skurpulver, stålull, grov disksvamp eller tvättsvamp med rengöringsmedel.
  - 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.

### Rengöring i diskmaskin

Grillens överdel, nederdel och droppbricka kan diskas i diskmaskin.

- Lägg grillens överdel och nederdel i den nedre diskmaskinskorgen.
- Lägg droppbrickan i den övre diskmaskinskorgen.



## TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- 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 köttsaften tränger igenom.
- Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

KÖTT	ANTECKNINGAR	TID (MIN)
Stek	FFör bästa resultat bör stekar tillagas rumstempererade. Låt vila i 3-6 min efter tillagning.	Medium rare (lättstek) 2
		Medium (medelstek) 3
		Well done (välstek) 5+
Kycklingbröst	Stek tills köttsaften är klar.	8-10
Lammkotletter		Medium (medelstek) 4-6
		Well done (välstek) 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
Bacon		3-5
<b>FISK</b>		
Lax		3-5
Räkor		1-2
Plattfisk	Spätta, sjötunga, etc.	2-6
Rund fisk	Kolja, torsk, etc.	3-8
Tonfisk/svärdfisk		5-10
<b>GRÖNSAKER</b>		
Paprikor		4-6
Aubergine	Skivade	6-8
Sparris		3-4
Morötter	Skivade	5-7
Zucchini	Skivade	1-3
Tomater	Halverade	2-3
Lök	Skurna i klyftor	5-6
Svamp	Hela, platta svampar	3-6
Majskolvar		4-6
<b>ÖVRIGT</b>		
Halloumi		2-4

## 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.



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.

Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

Ikke bruk grillen med andre kontakter enn den som følger med.

Kontakten må fjernes før apparatet rengjøres og apparatets inngang må tørkes før apparatet brukes på nytt.

 Apparatets overflater vil bli varme.

 Ikke senk kontrollpanelet ned i væske av noe slag.

Hvis ledningen skades, må du returnere apparatet for å unngå farer.

**ADVARSEL.** Grillelementet blir svært varmt ved bruk. Du MÅ la grillen bli helt avkjølt FØR du fjerner og tømmer oppsamlingsbakken, og før du setter vekk grillen. Du må ALLTID fjerne, rengjøre og sette oppsamlingsbakken på plass igjen etter hver bruk.

- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke bruk metall- eller skarpe gjenstander. Du kan skade den klebefrie overflaten.
- Hold deg unna ventilen på baksiden av apparatet – varm luft vil komme fra den.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

---

### DELER

- |                           |                |
|---------------------------|----------------|
| 1. Kontrollpanel          | 4. Bryter      |
| 2. Strømlampe (rød)       | 5. Grillplater |
| 3. Termostatlampe (grønn) | 6. Dryppskål   |

---

### 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.

---

## MONTERING

- Juster kontrollpanelet med koblingene på baseenheten og skyv delene sammen til kontrollpanelet er helt satt inn (Fig. A).
- Skyv dryppskålen under fremsiden av grillen. Skyv brettet hele veien inn. Dryppskålen vil samle opp eventuelt fett eller saft som renner fra platene under kokingen.

---

## BRUK AV GRILLEN

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
  - 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. Sett støpselet inn i stikkkontakten. Strømlyset vil da slå seg på.
  2. Flytt bryteren til (I).
  3. Grillplatene vil nå begynne å varme seg opp.
  4. Når det grønne termostatlyset slår seg på, har grillen riktig koketemperatur.
  5. Dette lyset vil veksle mellom på og av mens termostaten arbeider med å holde temperaturen.
  6. Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
  7. Lukk grillen.
  8. Når du er ferdig med å lage maten, må du dra ut kontakten på grillen.
- Sjekk at maten er ordentlig kokt før du serverer den. Hvis du er i tvil, bør du koke den mer.
  - Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
  - Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.
  - Om nødvendig bruk en stekevott og tøm oppsamlingsbakken i en varmebestandig skål. Tørk den med kjøkkenpapir og sett den på plass igjen.



---

## STELL OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ut kontakten på grillen og la den avkjøles helt.
1. Når grillen har kjølt seg helt av, skyver du kontrollpanelet vekk fra baseenheten ved hjelp av tommelen som vist i (Fig. B).
  2. Når kontrollpanelet er fjernet, kan grilltoppen og -bunnen tas fra hverandre for å gjøre rengjøringen lettere (Fig. C).
  3. Tørk kontrollpanelet med en fuktig klut. IKKE senk kontrollpanelet ned i vann eller annen væske av noe slag.
  4. Tørk av platene med en fuktig klut eller svamp. Bruk en papirserviett med litt matolje til å fjerne inntørkede rester.
  5. Vask grilltoppen, grillbunnen og dryppskålen i varmt såpevann.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, løsemidler, gryteskrubber, stålull eller såpeholdige svamper.
  - 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.

### Rengjøring i oppvaskemaskin

Grilltoppen, grillbunnen og dryppskålen kan vaskes i oppvaskemaskin.

- Sett grilltoppen og -bunnen i den nederste delen av oppvaskemaskinen.
- Sett dryppskålen i den øverste delen av oppvaskemaskinen.

---

## STEKETID OG MATSIKKERHET

- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- 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.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

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
<b>FISK</b>		
Laks		3-5
Reker		1-2
Flat fisk	Rødspette, flyndre, etc.	2-6
Rund fisk	Hyse, torsk	3-8
Tunfisk/sverdfisk		5-10
<b>GRØNNSAKER</b>		
Paprika		4-6
Aubergine	Skåret i skiver	6-8
Asparges		3-4
Gulrøtter	Skåret i skiver	5-7
Squash	Skåret i skiver	1-3
Tomater	Delt i to	2-3
Løk	Delt i trekanter	5-6
Sopp	Hele, flate sopp	3-6
Maiskolber		4-6
<b>ANNET</b>		
Haloumi		2-4

## 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.



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-ohjausjärjestelmän kautta.

Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

Älä käytä grilliä minkään muun liittimen kuin mukana tulleen kanssa.

Liitin on irrotettava ennen laitteen puhdistamista ja laitteen tuloliitännän on oltava kuiva ennen laitteen uudelleenkäyttöä.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

 Älä upota käyttöpaneelia mihinkään nesteeseen.

Jos johto on vaurioitunut, palauta laite vaarojen välttämiseksi.

**VAROITUS:** Grillielementti tulee erittäin kuumaksi käytön aikana. Grillin

**TÄYTYY** antaa jäähtyä täysin ENNEN tippa-astian poistamista ja

tyhjentämistä tai grillin laittamista säilytykseen. Poista, puhdista ja aseta tippa-astia takaisin AINA jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä mitään metallista tai terävää, vaurioitarttuttomia pintoja. Pysy etäällä laitteen takana olevasta aukosta – siitä tulee kuumaa ilmaa.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

---

### OSAT

- |                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| 1. Käyttöpaneeli                    | 4. Kytkin      |
| 2. Virran merkkivalo (punainen)     | 5. Grillilevyt |
| 3. Termostaatin merkkivalo (vihreä) | 6. Tippa-astia |

---

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

Grillisi voi savuta hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä on normaalia ja häviää pian.



---

## KOKOAMINEN

- Kohdista käyttöpaneeli pohjajyksikön liitäntöihin ja työnnä osat yhteen, kunnes käyttöpaneeli on kokonaan paikallaan (kuva A).
- Liu'uta tippa-astia grillin etuosan alle. Liu'uta astia loppuun asti. Tippa-astia kerää mahdollisen rasvan ja nesteet, jotka valuvat levyistä valmistuksen aikana.

---

## GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
  - Liu'uta rasvapelti kahden ohjaimen väliin grillin etuosan alle. Liu'uta pelti loppuun asti. Rasvapelti kerää kaiken rasvan ja nesteet, jotka virtaavat levyiltä valmistuksen aikana.
1. Yhdistä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
  2. Siirrä kytkin asentoon (I).
  3. Grillilevyt alkavat nyt kuumentua.
  4. Kun vihreä termostaatin merkkivalo syttyy, grilli on saavuttanut oikean valmistuslämpötilan.
  5. Valo syttyy ja sammuu vuorotellen, kun termostaatti toimii ylläpitäen lämpötilaa.
  6. Aseta ruoka grillin pohjalevyille lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
  7. Sulje grilli.
  8. Kun olet valmistanut kaiken, irrota grilli verkkovirrasta.
- Tarkista, että ruoka on kunnolla kypsennetty ennen tarjoilua. Jos olet epävarma, höyrytä sitä hieman lisää.
  - Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
  - Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi
  - Mikäli tarpeen, käytä uunikinnasta ja tyhjennä rasvapelti kuumuuden kestävään kulhoon. Pyyhi se talouspaperilla ja aseta sitten takaisin.

---

## HOITO JA HUOLTO

- Irrota grilli sähköverkosta ja anna sen jäähtyä kunnolla.
9. Kun grilli on täysin jäähtynyt, paina käyttöpaneeli irti pohjajyksiköstä peukaloiden avulla, kuten näytetään (kuva B).
  10. Kun käyttöpaneeli on poistettu, grillin ylälevy ja pohja voidaan erottaa toisistaan puhdistamista varten (kuva C).
  11. Pyyhi käyttöpaneeli kostealla liinalla. ÄLÄ upota käyttöpaneelia veteen tai mihinkään nesteeseen.
  12. Pyyhi levyt kostealla liinalla tai sienellä. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jossa on ripaus kasviöljyä.
  13. Pese grillin ylälevy, grillin pohja ja tippa-astia lämpimässä saippuavedessä.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, liuottimia, hankaussieniä, 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.

### Peseminen astianpesukoneessa

Grillin ylälevy, grillin pohja ja tippa-astia voidaan pestä astianpesukoneessa.

- Aseta grillin ylälevy ja pohja astianpesukoneen alaosaan.
- Aseta tippa-astia astianpesukoneen yläkoriin.

---

## VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.
- Kontrollera grillingen 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.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

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
<b>KALA</b>		
Lohi		3-5
Katkaravut		1-2
Kampela	Punakampela, meriantura jne.	2-6
Pyöreä kala	Kolja, turska jne.	3-8
Tonnikala/ miekkakala		5-10
<b>VIHANNEKSET</b>		
Paprikat		4-6
Munakoiso	Viipaloitu	6-8
Parsa		3-4
Porkkanat	Viipaloitu	5-7
Kesäkurpitsa	Viipaloitu	1-3
Tomaatit	Halkaistu	2-3
Sipuli	Leikattu lohkoiksi	5-6
Sienet	Kokonaiset, laakealakkiset sienet	3-6
Maissintähkä		4-6
<b>MUUT</b>		
Halloumi		2-4



## KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista 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.

### 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.

Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.

Не используйте для гриля никакие другие разъемы, кроме того, который входит в комплект поставки.

Разъем необходимо удалить до очистки прибора. Перед повторным использованием прибора необходимо высушить его вход.

 Поверхности прибора нагреваются.

 Не погружайте панель управления в какую-либо жидкость.

Если шнур поврежден, верните прибор во избежание опасности.

**ОСТОРОЖНО!** Элемент гриля становится чрезвычайно горячим во время использования. **НЕОБХОДИМО** подождать, пока гриль полностью не остынет, **ПРЕЖДЕ ЧЕМ** вынимать и опорожнять поддон или помещать гриль на хранение. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** вынимайте, очищайте и устанавливайте поддон на место после каждого использования.

- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не используйте металлические или острые предметы, которые могут повредить антипригарные поверхности.
- Остерегайтесь вентиляционного отверстия в задней части устройства – из него будет выходить горячий воздух.

**ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

---

## СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Панель управления              | 4. Переключатель           |
| 2. Индикатор питания (красная)    | 5. Пластины гриля          |
| 3. Индикатор термостата (зеленый) | 6. Поддон для сбора капель |

---

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протрите пластины гриля влажной тканью.

При первом использовании от гриля может идти небольшой дым. Это нормально и вскоре прекратится.

---

## СБОРКА

- Совместите панель управления с разъемами на базовом блоке и сожмите детали вместе, чтобы панель управления встала до конца (рис. А).
- Сдвиньте поддон под переднюю часть гриля. Задвиньте поддон до упора. В поддоне собирается жир или сок, стекающий с пластин гриля при приготовлении блюд.

---

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность. Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- 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. Включится индикатор сети.
- 2. Установите переключатель в положение (I).
- 3. После этого пластины гриля начнут нагреваться.
- 4. Когда включится зеленый индикатор термостата, это значит, что гриль достиг нужной температуры готовки.
- 5. Этот индикатор будет включаться и выключаться, потому что термостат периодически включается для поддержания нужной температуры.
- 6. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
- 7. Закройте гриль.
- 8. По окончании приготовления выньте вилку гриля из розетки.
- Проверьте готовность продуктов перед их подачей к столу. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.
- В случае необходимости наденьте кухонную рукавицу и слейте содержимое поддона в термостойкую емкость. Вытрите его кухонным полотенцем и установите на место.



---

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отсоедините гриль от сети электропитания, дайте ему полностью остыть.
- 1. Когда гриль полностью остынет, отсоедините панель управления от базового блока большими пальцами, как показано (рис. В).
- 2. После снятия панели управления можно отсоединить верхнюю часть гриля от нижней, чтобы упростить очистку (рис. С).
- 3. Протрите панель управления влажной тканью. НЕ погружайте панель управления в воду или другую жидкость.

4. Протрите пластины влажной тканью или губкой. Для очистки стойких загрязнений используйте бумажное полотенце с капелькой растительного масла.
5. Вымойте верхнюю часть гриля, нижнюю часть гриля и поддон теплой водой с мылом.
  - Не применяйте агрессивные или абразивные чистящие средства, растворители, жесткие мочалки, проволочные мочалки или абразивные губки для моющих средств.
  - В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

### **Мытье в посудомоечной машине**

Верхнюю часть гриля, нижнюю часть гриля и поддон можно мыть в посудомоечной машине.

- Разместите верхнюю и нижнюю части гриля внизу посудомоечной машины.
- Разместите поддон на верхней решетке посудомоечной машины.

---

## **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

- Время приготовления указано приблизительно.
- 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.
- Готовьте мясо, птицу и 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 не станет полностью матовой.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

<b>МЯСО</b>	<b>ПРИМЕЧАНИЯ</b>	<b>ВРЕМЯ (МИНУТЫ)</b>
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 отбивные		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
<b>РЫБА</b>		
Лосось		3-5
Креветки		1-2
Плоская рыба	Камбала, палтус и т. д.	2-6
Круглая рыба	Пикша, треска и т. д.	3-8
Тунец/меч-рыба		5-10

<b>ОВОЩИ</b>		
Перец		4-6
Баклажан	Нарежьте ломтиками	6-8
Спаржа		3-4
Морковь	Нарежьте ломтиками	5-7
Цукини	Нарежьте ломтиками	1-3
Помидоры	Разрежьте пополам	2-3
Лук	Нарежьте дольками	5-6
Грибы	Целые грибы или шляпки	3-6
Кукуруза в очатках		4-6
<b>ДРУГОЕ</b>		
Haloumi (левантийский сыр халуми)		2-4

## 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.



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.

Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

Gril nepoužívejte s jiným než s dodaným konektorem.

Před čištěním spotřebiče je nutné konektor vypojit a před dalším použitím vstup do spotřebiče vysušit.

 Povrch přístroje během používání je horký.

 Neponořujte ovládací panel do žádné tekutiny.

Pokud je kabel poškozený, přístroj vraťte, vyvarujete se tak možnému nebezpečí.

**VAROVÁNÍ.** Topné těleso grilu se během používání extrémně zahřívá. PŘED vyjmutím a vyprázdněním odkapávacího tácu, a stejně tak před uskladněním grilu, **MUSÍTE** nechat gril zcela vychladnout. Po každém použití odkapávací tác **VŽDY** vyjměte, vyčistěte a zasuňte zpět.

- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Spotřebič použijte pouze k těm účelům, které jsou uvedeny v tomto návodu.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty, antiadhezní povrchy by se poškodily.
- Vyhybte se otvoru umístěnému vzadu na přístroji - bude z něj vycházet horká pára.

### JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

---

## ČÁSTI

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. Ovládací panel                       | 4. Přepínač         |
| 2. Kontrolka připojení k síti (červená) | 5. Grilovací plochy |
| 3. Kontrolka termostatu (zelená)        | 6. Odkapávací miska |

---

## 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.



---

## MONTÁŽ

- Ovládací panel ke spotřebiči přiložte tak, aby byl se vstupem v jedné rovině. Následně k sobě oba díly zatlačte tak, aby se ovládací panel zasunul až na doraz (Obr. A).
- Zasuňte odkapávací táč pod přední část grilu. Táč zasuňte až na doraz. Do odkapávacího tácu bude skapávat tuk včetně šťáv, které budou během grilování z grilovacích desek odtékat.

---

## POUŽITÍ GRILU

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple. Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
  - Odkapávací táč zasuňte mezi dvě vodící 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.
1. Zapojte zástrčku do sítě. Rozsvítí se kontrolka napájení.
  2. Přepněte do polohy (I).
  3. Grilovací desky se nyní začnou zahřívat.
  4. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka termostatu, je gril na správné grilovací teplotě.
  5. Tato kontrolka se bude průběžně rozsvěcovat a zhasínat podle termostatu, který bude teplotu udržovat.
  6. Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obrabečky nebo kleští, nikdy ne prsty.
  7. Gril zavřete.
  8. Až dogrilujete, vypojte gril ze sítě.
- Ujistěte se, že jídlo je před podáváním dostatečně propečené. Pokud si nejste jisti, ještě ho nechte chvíli dopéct.
  - Pánt grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
  - Grilovací plochy by měly být k sobě co nejvíce rovnoběžné, aby nedocházelo k nerovnoměrnému propečení.
  - Pokud je to nutné, použijte rukavici na vaření a vyprázdněte odkapávací táč do tepelně odolné mísy. Vytřete jej papírovými utěrkami a vraťte zpět.

---

## PÉČE A ÚDRŽBA

- Vypojte gril ze sítě a nechte ho úplně vychladnout.
1. Po úplném vychladnutí grilu ovládací panel ze základny vypojte, a to pomocí palců, jak je znázorněno (Obr. B).
  2. Po vypojení ovládacího panelu lze horní a spodní část grilu od sebe oddělit, což usnadní čištění spotřebiče (Obr. C).
  3. Ovládací panel otřete vlhkým hadříkem. NEPONOŘUJTE ovládací panel do vody nebo jiné tekutiny.
  4. Grilovací plochy otřete navlhčeným hadříkem nebo houbou. K odstranění zaschlých skvrn použijte papírovou utěrku s trochou oleje na vaření.
  5. Horní část grilu, spodní část grilu a odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě.
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, rozpouštědla, drátěnky, hrubé houbičky atd.
  - 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.

### Umývání v myčce

Horní část grilu, spodní část grilu a odkapávací táč lze umývat v myčce na nádobí.

- Horní a spodní část grilu umístějte do spodního koše myčky.
- Odkapávací táč umístějte do horního koše myčky.

---

## ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- 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.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

MASO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Steak	Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít steaky před začátkem přípravy pokojovou teplotu. Po grilování nechte 3-6 minut odležet.	Lehce propečený 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
Vepřové kotlety	Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé. Přibližně 1-2 cm tlustý.	5-8
Párky - klobásy	Občas otočte.	6-10
Hamburgery	Občas otočte.	6-10
Slanina		3-5
<b>RYBA</b>		
Losos		3-5
Krevety		1-2
Platýsovité ryby	Platýs, mořský jazyk atd.	2-6
Lososovité ryby	Treska skvrnitá, treska obecná atd.	3-8
Tuňák / mečoun		5-10
<b>ZELENINA</b>		
Papriky		4-6
Lilek	Na plátky	6-8
Chřest		3-4
Carrots	Na plátky	5-7
Cuketa	Na plátky	1-3
Rajčata	Na poloviny	2-3
Cibule	Nakrájejte na klínky	5-6
Houby	Celé, ploché žampiony	3-6
Kukuřice (celý klas)		4-6
<b>JINÉ</b>		
Halloumi		2-4

## RECYKLACE



Abyste nedocházeli 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.

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

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či 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.

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

Gril nepoužívajte s iným konektorom, len s dodaným.

Pred čistením spotrebiča sa musí odstrániť konektor a pred jeho ďalším používaním sa musí vysušiť vstupný otvor spotrebiča.

 Povrch spotrebiča môže byť horúci.

 Ovládací panel neponárajte do žiadnej kvapaliny.

Ak je kábel poškodený, prístroj vráťte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

**VAROVANIE:** Vyhrievacie teleso grilu sa počas používania extrémne zahrieva. PRED vybratím a vyprázdnením tácky na odkvapkávanie alebo uskladnením grilu, MUSÍTE nechať gril úplne vychladnúť. Po každom použití VŽDY vyberte tácku na odkvapkávanie, vyčistite ju a vložte späť na miesto.

- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nepoužívajte čokoľvek kovové alebo ostré, nepríliš tvrdé povrchy by sa poškodili.
- Vyhybajte sa vetraciemu otvoru v zadnej časti prístroja – bude z neho vychádzať horúci vzduch.

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

### ČASTI

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1. Riadiaci panel                         | 4. Spínač                 |
| 2. Svetelná kontrolka napájania (červená) | 5. Grilovacie platne      |
| 3. Svetelná kontrolka termostatu (zelená) | 6. Tácka na odkvapkávanie |



---

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

Gril môže pri prvom používaní trochu dymiť. Je to normálne a rýchlo sa to stratí.

---

## MONTÁŽ

- Ovládací panel zarovnajte s pripojeniami na základnej jednotke a diely k sebe stlačte tak, aby ste ovládací panel zasunuli až nadoraz (obr. A).
  - Pod prednú časť grilu zasuňte tácku na odkvapkávanie. Tácku zasuňte nadoraz. Na tácky sa bude počas prípravy zachytávať tuk a šťavy z platní.
- 

## POUŽÍVANIE GRILU

- Spotrebič postavte na stabilný a vodorovný povrch odolný teplu. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
  - Tácku na odkvapkávanie zasuňte medzi dve koľajničky pod prednou časťou grilu. Tácku zasuňte úplne dozadu. Tácka na odkvapkávanie zachytí všetok tuk alebo šťavy, ktoré odtekajú z platní počas grilovania.
1. Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky. Rozsvieti sa indikátor napájania.
  2. Prepínač prepnite do polohy (I).
  3. Platne grilu sa začnú zohrievať.
  4. Keď sa na termostate rozsvieti zelený indikátor, gril dosiahol správnu teplotu na prípravu.
  5. Počas činnosti termostatu na udržiavanie teploty sa tento indikátor cyklicky rozsvieti a zhasne.
  6. Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.
  7. Zatvorte gril.
  8. Po skončení grilovania vyťahnite gril z elektrickej zásuvky.
- Pred podávaním skontrolujte, či je jedlo riadne uvarené. Ak máte pochybnosti, varte ho trochu dlhšie.
  - Kĺb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
  - Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnoobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.
  - V prípade potreby pomocou kuchynskej chňapky vyprázdňte tácku na odkvapkávanie do tepelne odolnej misky. Utrite tácku kuchynskou utierkou a vráťte na miesto.
- 

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Gril vyťahnite z elektriny a nechajte úplne vychladnúť.
9. Po úplnom vychladnutí grilu vyťahte prstami ovládací panel zo základnej jednotky, ako je to znázornené (obr. B).
  10. Po demontovaní ovládacieho panela možno hornú a spodnú časť grilu oddeliť, čím sa uľahčí čistenie (obr. C).
  11. Ovládací panel utrite navlhčenou handričkou. Ovládací panel NEPONÁRAJTE do vody ani žiadnej inej kvapaliny.
  12. Platne utrite vlhkou utierkou alebo špongiou. Ťažko odstrániteľné škrvny odstráňte pomocou papierovej kuchynskej utierky s kvapkou kuchynského oleja.
  13. Hornú časť grilu, spodnú časť grilu a tácku na odkvapkávanie umyte v teplej saponátovej vode.
- Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, škrabky, drôtenky alebo mydiace hubky.
  - V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepríhlavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

### Čistenie v umývačke riadu

Hornú časť grilu, spodnú časť grilu a tácku na odkvapkávanie možno umývať v umývačke riadu.

- Hornú časť grilu a spodnú časť grilu vložte do spodnej časti umývačky riadu.
- Tácku na odkvapkávanie vložte do horného košíka umývačky riadu.

## ČASY PRÍPRAVY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
- 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 dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

MÄSO	POZNÁMKY	ČAS (v min.)
Steak	Na dosiahnutie najlepších výsledkov pripravujte steaky, keď majú izbovú teplotu. Po grilovaní ich nechajte 3–6 min. odpočívať.	Stredne krvavý 2
		Stredný 3
		Dobre prepečený 5+
Kuracie prsia	Grilujte, kým nie je šťava číra.	8–10
Jahňacie kotlety		Stredný 4–6
		Dobre prepečený 8
Bravčové kotlety	Grilujte, kým nie je šťava číra. Približne 1-2 cm hrubé.	5–8
Klobásy	Občas otočte	6–10
Burgery	Občas otočte	6–10
Slanina		3–5
<b>RYBY</b>		
Losos		3–5
Krevety		1–2
Ploché ryby	Platesy, morský jazyk atď.	2–6
Okrúhle ryby	Treska jednoškrvná, treska atď.	3–8
Tuniak/mečiar		5–10
<b>ZELENINA</b>		
Paprika		4–6
Baklažán	Nakrájaný	6–8
Špargľa		3–4
Mrkva	Nakrájaná	5–7
Cuketa	Nakrájaná	1–3
Paradajky	Rozpolené	2–3
Cibule	Nakrájané a na mesiačky	5–6
Šampiňóny	Celé, nakrájané na plátky	3–6
Kukurličný klas		4–6
<b>INÉ</b>		
Halloumi		2–4

---

## 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.

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 odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

Nie używaj grilla z inną wtyczką niż dostarczona.

Przed czyszczeniem urządzenia wtyczkę należy wyjąć, a przed ponownym użyciem wlot trzeba osuszyć.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

 Nie zanurzaj panelu sterowania w żadnym płynie.

Jeśli kabel jest uszkodzony, oddaj urządzenie, aby uniknąć zagrożenia.

**OSTRZEŻENIE.** Grzałka grilla w czasie pracy nagrzewa się bardzo mocno.

**KONIECZNIE** poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie **PRZED** wyjęciem i opróżnieniem tacki ociekowej lub przed przechowaniem grilla. **ZAWSZE** po każdym użyciu wyjmij tackę ociekową, oczyść i załóż oczyszczoną.

- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zasłaniaj otworu wentylacyjnego z tyłu urządzenia - wydobywa się z niego gorące powietrze.

### **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

---

## CZĘŚCI

- |                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| 1. Panel sterowania            | 4. Przełącznik    |
| 2. Lampka zasilania (czerwona) | 5. Płyty grilla   |
| 3. Lampka termostatu (zielona) | 6. Tacka ociekowa |

---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

Przy pierwszym użyciu grill może trochę dymić. Jest to normalne i szybko mija.



---

## MONTAŻ

- Ustaw panel sterowania w jednej linii z przyłączami na jednostce podstawowej i dociśnij elementy do siebie, aż panel sterowania zostanie wsunięty do końca (rys. A).
- Wsuń tackę ociekową pod przednią część grilla. Wsuń tackę do końca. Tacka ociekowa będzie zbierać tłuszcz i soki, które spływają z płyt podczas grillowania.

---

## UŻYWANIE GRILLA

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
  - Wsuń tackę ociekową między dwie prowadnice z przodu i od spodu grilla. Wsuń tackę ociekową do oporu. Tacka ociekowa zbiera tłuszcz i sosy spływające z płyt w trakcie zapiekania.
1. Włóż wtyczkę do gniazdko sieciowego. Zapali się lampka kontrolna zasilania.
  2. Ustaw przełącznik w pozycji (I).
  3. Płyty grillowe zaczną się teraz nagrzewać.
  4. Gdy zaświeci się zielona lampka termostatu, grill jest w odpowiedniej temperaturze.
  5. Lampka będzie się włączać i wyłączać, ponieważ termostat działa dla utrzymania temperatury.
  6. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypic, a nie palców.
  7. Zamknij grill.
  8. Po zakończeniu zapiekania odłącz grill z prądu.
- Przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane. W razie wątpliwości, pogotuj jeszcze trochę dłużej.
  - Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
  - Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.
  - Gdy jest to konieczne, chwyć poprzez rękawice tacę ociekową i opróżnij ją do termoodpornej miski. Wytrzyj ręcznikiem kuchennym i załóż ponownie.

---

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

- Odłącz grill i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
1. Gdy grill całkowicie ostygnie, odsuń kciukami panel sterowania od jednostki podstawowej, jak pokazano na rysunku (Rys. B).
  2. Po zdjęciu panelu sterowania można rozdzielić górną i dolną część grilla, aby ułatwić czyszczenie (rys. C).
  3. Przetrzyj panel sterowania wilgotną szmatką. NIE WOLNO zanurzać panelu sterowania w wodzie ani w żadnym innym płynie.
  4. Wycieraj płyty wilgotną szmatką lub gąbką. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
  5. Umyj górę i dół grilla oraz tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem.
- Nie używaj ostrych 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.

### Mycie w zmywarce do naczyń

Górną i dolną część grilla oraz tackę ociekową można myć w zmywarce do naczyń.

- Umieść górną i dolną część grilla w dolnej części zmywarki.
- Umieść tackę ociekową na górnej półce zmywarki.

---

## CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- 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.



- Piec mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos.
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

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
Kotlety jagnięce		Średnio wysmażony 4-6
		Dobrze wysmażony 8
Kotlety wieprzowe	Smaż do czystego sosu. Smaż do czystego sosu.	5-8
Kiełbaski	Odwracaj co jakiś czas.	6-10
Burgery	Odwracaj co jakiś czas.	6-10
Bekon		3-5
<b>RYBY</b>		
Łosoś		3-5
Krewetki		1-2
Ryby łądrowate	Gładzica, sola, itp.	2-6
Ryby dorszokształtne	Plamiak, dorsz, itp.	3-8
Tuńczyk / miecznik		5-10
<b>WARZYWA</b>		
Papryka		4-6
Bakłażan	W plastrach	6-8
Szparagi		3-4
Marchew	W plastrach	5-7
Cukinia	W plastrach	1-3
Pomidory	Połówki	2-3
Cebula	Przekrojone wzdłuż na ćwiartki	5-6
Pieczarki	Pieczarki otwarte i płaskie	3-6
Kukurydza w kolbach		4-6
<b>INNE</b>		
Halumi		2-4



## 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.

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.

Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa). Nemojte koristiti roštilj s bilo kojim konektorom osim onoga koji je dostavljen.

Konektor se mora ukloniti prije čišćenja uređaja a ulaz uređaja mora biti osušen prije ponovne uporabe uređaja.

 Površine uređaja će postati vruće.

 Kontrolnu ploču nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

Ako je kabel oštećen, vratite uređaj kako biste izbjegli opasnosti.

**UPOZORENJE.** Element roštilja postaje izuzetno vruć tijekom uporabe.

**MORATE** omogućiti da se roštilj do kraja ohladi **PRIJE** uklanjanja i pražnjenja ladice za kapanje ili prije pohrane svog roštilja. **UVIJEK** uklanjajte, čistite i vratite ladicu za kapanje nakon svake uporabe.

- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
- Držite se dalje od otvora za zrak na stražnjem dijelu uređaja – vruć zrak će izaći iz njega.

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

---

### DIJELOVI

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. Upravljačka ploča           | 4. Prekidač          |
| 2. Svjetlo napajanja (crveno)  | 5. Ploče roštilja    |
| 3. Svjetlo termostata (zeleno) | 6. Posuda za kapanje |

---

### 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.

---

## SKLOP

- Poravnajte kontrolnu ploču s konekcijama na baznoj jedinici i gurnite dijelove zajedno dok se kontrolna ploča ne ubaci do kraja (Sl. A)
- Kliznite ladicu za kapanje pod prednji dio roštilja. Kliznite ladicu do kraja. Ladica za kapanje će sakupiti svu masnoću ili sokove koji spadnu s tanjura tijekom pripreme hrane.

---

## UPORABA ROŠTILJA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
  - 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 priključak u napojnu utičnicu. Napojno svjetlo će se upaliti.
  2. Prebacite prekidač na (I).
  3. Tanjuri roštilja će se sada početi grijati.
  4. Kada se zeleno svjetlo termostata upali na vašem roštilju roštilj je na ispravnoj temperaturi za pripremu hrane.
  5. Ovo svjetlo će se gasiti i paliti kako termostat radi kako bi se održala temperatura.
  6. Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
  7. Zatvorite roštilj.
  8. Na kraju pečenja izvucite utikač roštilja iz utičnice.
- Prije služenja provjerite je li hrana dobro skuhan. Ako niste sigurni, nastavite još malo s kuhanjem.
  - 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.
  - Kad je potrebno, stavite rukavicu za pečnicu i ispraznite posudu za kapanje u zdjelu otpornu na toplinu. Obrišite je kuhinjskim papirom te je vratite na mjesto.

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Iskopčajte roštilj iz utičnice i ostavite ga da se potpuno ohladi.
1. Kada se roštilj do kraja ohladi, gurnite kontrolnu ploču dalje od bazne jedinice palčevima kako je prikazano (Sl. B)
  2. Kada je kontrolna ploča uklonjena, vrh i dno roštilja mogu se odvojiti u cilju lakšeg čišćenja (Sl. C).
  3. Obrišite kontrolnu ploču vlažnom krpom. **NEMOJTE** uranjati kontrolnu ploču u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
  4. Vlažnom krpom ili spužvom obrišite ploče. Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
  5. Operite vrh roštilja, dno roštilja i ladicu za kapanje u toploj sapunici.
  6. Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, spužve za ribanje, žicu za struganje 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.

### Pranje u perilici posuđa

Vrh roštilja, dno roštilja i ladica za kapanje mogu se prati u perilici posuđa.

- Postavite vrh i dno roštilja u donji dio perilice posuđa.
- Ladicu za kapanje postavite na gornji stalak perilice posuđa.

---

## VRIJEME KUHANJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena kuhanja služe samo za orijentaciju.
- 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.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

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
Kobasice	Povremeno ih okrećite.	6-10
Burgeri	Povremeno ih okrećite.	6-10
Slanina		3-5
<b>RIBA</b>		
Losos		3-5
Kozice		1-2
Plosnata riba	Iverak, list, itd.	2-6
Obla riba	Koljak, bakalar, itd.	3-8
Tuna / sabljarka		5-10
<b>POVRĆE</b>		
Paprike		4-6
Plavi patlidžani	Narezani	6-8
Šparoge		3-4
Mrkve	Narezane	5-7
Tikvice	Narezane	1-3
Rajčice	Prepolovljene	2-3
Luk	Narezan na kriške	5-6
Gljive	Cijele, plosnate gljive	3-6
Kukuruz na klipu		4-6
<b>OSTALO</b>		
Haloumi (sir)		2-4

## 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.

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.

Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

Žara ne uporabljajte s katerim koli priključkom, razen s priloženim.

Priključek je treba odstraniti, preden napravo čistite, in vtičnico naprave je treba osušiti, preden znova uporabite napravo.

 Površine naprave se segrejejo.

 Nadzorne plošče ne potaplajte v kakršno koli tekočino.

Če je kabel poškodovan, vrnite napravo, da se izognete nevarnosti.

**OPOZORILO.** Element žara se med uporabo zelo segreje. Vašemu žaru **MORATE** omogočiti, da se povsem ohladi, **PREDEN** odstranite in izpraznite pladenj za kapljanje oz. preden shranite vaš žar. Po vsaki uporabi **VEDNO** odstranite, očistite in zamenjajte pladenj za kapljanje.

- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne uporabljajte kovinskih ali ostrih pripomočkov, saj boste poškodovali površine s premazom proti prijemanju.
- Poskrbite, da okoli zračnika na zadnji strani naprave ne bo ničesar – saj iz njega prihaja vroč zrak.

### **SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO**

---

#### **DELI**

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. Nadzorna plošča           | 4. Stikalo              |
| 2. Lučka za vklop (rdeča)    | 5. Plošči žara          |
| 3. Lučka termostata (zeleni) | 6. Pladenj za odtekanje |

---

#### **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.



---

## SESTAVA

- Nadzorna ploščo poravnajte s priključki na osnovni enoti in dele potisnite skupaj, dokler nadzorna plošča ni v celoti vstavljena (sl. A).
- Pladenj za kapljanje potisnite pod sprednji del vašega žara. Pladenj potisnite do konca. Pladenj za kapljanje bo zbiral kakršno koli maščobo ali sokove, ki med kuhanjem odtekaajo s plošč.

---

## UPORABA VAŠEGA ŽARA

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini. Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
  - 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 napajalno vtičnico. Napajalna lučka se prižge.
  2. Stikalo premaknite na (I).
  3. Plošče žara se bodo zdaj začele ogrevati.
  4. Ko se prižge zelenega lučka termostata, je vaš žar na pravilni temperaturi za kuhanje.
  5. Lučka se bo vklopjala in izklopjala, ko termostat deluje, da bi ohranil temperaturo.
  6. Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
  7. Zaprite žar.
  8. Ko končate s pripravo hrane, žar odklopite iz električne vtičnice.
- Pred postrežbo preverite, ali je hrana pravilno kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
  - Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
  - Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.
  - Če je potrebno, uporabite rokavico za pečico in izpraznite pladenj za odtekanje v ognjevarno posodo. Obrišite ga s papirno kuhinjsko brisačo, nato ga ponovno vstavite.

---

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

- Žar odklopite iz električne vtičnice in pustite, da se povsem ohladi.
9. Ko se je žar povsem ohladil, z uporabo palcev nadzorno ploščo potisnite stran od osnove, kot je prikazano (sl. B).
  10. Ko je bila nadzorna plošča odstranjena, je mogoče zgornji in spodnji del žara ločiti, kar vam pomaga pri čiščenju (sl. C).
  11. Nadzorno ploščo obrišite z navlaženo krpo. Nadzorne plošče NE potapljajte v vodo ali kakršno koli tekočino.
  12. Plošči obrišite z vlažno krpo. Uporabite papirno brisačo z malce jedilnega olja, da odstranite trdovratne madeže.
  13. Zgornji in spodnji del žara ter pladenj za kapljanje očistite v topli milnati vodi.
- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, topil, abrazivnih gobic ali žičnatih gobic.
  - 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.

### Čiščenje v pomivalnem stroju

Zgornji in spodnji del žara ter pladenj za kapljanje je mogoče oprati v pomivalnem stroju.

- Zgornji in spodnji del žara postavite v spodnji del pomivalnega stroja.
- Pladenj za kapljanje postavite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.

---

## ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Ti časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morsko 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.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

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 +
Piščančje prsi	Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister.	8-10
Jagnječje zarezbrnice		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	Občasno obrnite.	6-10
Polpete za hamburger	Občasno obrnite.	6-10
Slanina		3-5
<b>RIBA</b>		
Losos		3-5
Kozice		1-2
Ploščate ribe	Morski list, vitki som itd.	2-6
Okrogle ribe	Vahnja, polenovka itd.	3-8
Tuna/mečarica		5-10
<b>ZELENJAVA</b>		
Paprika		4-6
Jajčevac	Narezano	6-8
Šparglji		3-4
Korenje	Narezano	5-7
Bučke	Narezano	1-3
Paradižniki	Razpolovljeno	2-3
Čebula	Narezano na krljce	5-6
Gobe	Cele, zravnanne gobe	3-6
Koruza na storžu		4-6
<b>DRUGO</b>		
Sir haloumi		2-4



## 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.

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.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

Μην χρησιμοποιείτε το γκριλ με άλλον σύνδεσμο εκτός από τον παρεχόμενο.

Πρέπει να αφαιρέτε τον σύνδεσμο προτού καθαρίσετε τη συσκευή και, η υποδοχή του πρέπει να έχει στεγνώσει προτού η συσκευή χρησιμοποιηθεί ξανά.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

 Μην βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου σε υγρά.

Εάν το καλώδιο φέρει ζημιές, επιστρέψτε τη συσκευή για την αποφυγή κινδύνου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.** Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ ζεσταίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. ΠΡΕΠΕΙ να αφήσετε το γκριλ να κρυώσει πλήρως ΠΡΟΤΟΥ αφαιρέσετε και αδειάσετε τον δίσκο συλλογής ή προτού αποθηκεύσετε το γκριλ. Μετά από κάθε χρήση ΠΑΝΤΑ να αφαιρέτε, να καθαρίζετε και να τοποθετείτε ξανά τον δίσκο συλλογής.

- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό ή αιχμηρό αντικείμενο, διότι ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
- Μην πλησιάζετε την οπή αερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής – εξέρχεται καυτός αέρας.

## **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**



---

## ΜΕΡΗ

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. Πίνακας ελέγχου             | 4. Διακόπτης         |
| 2. Λυχνία ισχύος (κόκκινη)     | 5. Πλάκες γκριλιέρας |
| 3. Λυχνία θερμοστάτη (πράσινη) | 6. Δίσκος υγρών      |
- 

## 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.

---

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Ευθυγραμμίστε τον πίνακα ελέγχου με τις συνδέσεις που βρίσκονται στη βάση της συσκευής και ωθήστε τα μέρη μεταξύ τους έως ότου ο πίνακας ελέγχου να εισαχθεί μέχρι το τέρμα (Εικ. Α).
  - Σύρετε τον δίσκο συλλογής κάτω από το μπροστινό μέρος του γκριλ. Σύρετε τον δίσκο προς τα μέσα μέχρι το τέρμα. Ο δίσκος συλλογής θα συλλέγει τυχόν λίπη ή χυμούς που εκρέουν από τις πλάκες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- 

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
  - Σπρώξτε το δοχείο υγρών μεταξύ των δύο οδηγιών 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. Τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα ρεύματος. Η λυχνία τροφοδοσίας θα ανάψει.
  2. Μετακινήστε τον διακόπτη στη θέση (I).
  3. Οι πλάκες του γκριλ θα αρχίσουν να ζεσταίνονται.
  4. Όταν η πράσινη λυχνία του θερμοστάτη ανάψει, το γκριλ βρίσκεται στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.
  5. Η λυχνία αυτή θα ανάβει και θα σβήνει διαδοχικά καθώς ο θερμοστάτης λειτουργεί για να διατηρηθεί η θερμοκρασία.
  6. Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
  7. Κλείστε την γκριλιέρα.
  8. Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, βγάλτε την ψηστήρα από την πρίζα.
- Δοκιμάστε το φαγητό για να δείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά προτού το σερβίρετε. Αν έχετε αμφιβολίες, μαγειρέψτε το για λίγο ακόμα.
  - Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περιεργο σχήμα.
  - Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.
  - Όταν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας και αδειάστε το δοχείο υγρών σε ένα πυρίμαχο μπολ. Σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας και επανατοποθετήστε το στη θέση του.
- 

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε την ψηστήρα από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει τελείως.
1. Αφού το γκριλ έχει κρυώσει πλήρως, ωθήστε τον πίνακα ελέγχου ώστε να τον αφαιρέσετε από τη μονάδα βάσης, χρησιμοποιώντας τον αντίχειρά σας όπως εικονίζεται (Εικ. Β).
  2. Αφού ο πίνακας ελέγχου έχει αφαιρεθεί, το επάνω και το κάτω μέρος του γκριλ μπορούν να διαχωριστούν ώστε να διευκολυνθεί το καθάρισμα (Εικ. C).
  3. Σκουπίστε τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί. ΜΗΝ βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου στο νερό ή άλλο υγρό.



4. Σκουπίστε τις πλάκες με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Χρησιμοποιήστε ένα χαρτομάντιλο με λίγο μαγειρικό λάδι για αφαιρέσετε τους επίμονους λεκέδες.
5. Πλύνετε το επάνω και το κάτω μέρος του γκριλ, καθώς και τον δίσκο συλλογής, με χλιαρό σαπουνόνερο.
  - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά, διαλύτες, συρμάτινα σφουγγάρια, σύρμα ή σφουγγάρια με σαπούνι.
  - 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.

### Καθαρισμός σε πλυντήριο πιάτων

Το επάνω και το κάτω μέρος του γκριλ, καθώς και ο δίσκος συλλογής, μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

- Τοποθετήστε το επάνω και το κάτω μέρος του γκριλ στο χαμηλότερο μέρος του πλυντηρίου πιάτων.
- Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων.

## ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- 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.
- Κατά το ψήσιμο προσσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

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	Γυρίζετε ανά τακτά χρονικά διαστήματα	6-10
Μπιφτέκια	Γυρίζετε ανά τακτά χρονικά διαστήματα	6-10
Μπέικον		3-5
<b>ΨΑΡΙ</b>		
Σολωμός		3-5
Γαρίδες		1-2
Πλατιά ψάρια	Καλκάνι, γλώσσα, κ.λπ.	2-6
Στρογγυλά ψάρια	Μπακαλιάρος, γαλέος, κ.λπ.	3-8
Τόνος / Ξιφίας		5-10
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>		
Πιπεριές		4-6

ΚΡΕΑΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)
Μελιτζάνα	Σε φέτες	6-8
Σπαράγγι		3-4
Καρότα	Σε φέτες	5-7
Κολοκύθι	Σε φέτες	1-3
Ντομάτες	Στη μέση	2-3
Κρεμμύδια	Σε κομμάτια	5-6
Μανιτάρια	Ολόκληρα, επίπεδα μανιτάρια	3-6
Καλαμπόκι ολόκληρο		4-6
<b>ΑΛΛΑ</b>		
Χαλούμι		2-4

## 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.



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.

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

Ne használja a grillt a mellékelttől eltérő csatlakozóval.

A csatlakozót a készülék tisztítása előtt el kell távolítani, és mielőtt a készüléket újból használatba venné, a készülék bemeneti nyílását meg kell szárítani.

 A készülék felületei felforrósodnak.

 Ne merítse a kezelőpanelt semmilyen folyadékba.

Ha a tápkábel rongált, vigye vissza a készüléket, mert veszélyes a használata.

**FIGYELEM!** A grill-elem a használat során rendkívül felforrósodhat. **HAGYJA** teljesen lehűlni a grillt, **MIELŐTT** eltávolítaná és kiürítené a csepptálcát vagy mielőtt elcsomagolná a grillt. Használat után **MINDIG** vegye ki, tisztítsa meg és helyezze vissza a csepptálcát.

- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Tisztításához ne használjon fémből készült vagy éles tárgyakat, mert megsértheti a teflon felületeket.
- A készülék hátulján lévő szellőzőt hagyja szabadon – ebből forró levegő távozhat.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

---

## ALKATRÉSZEK

- |                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| 1. Vezérlőpanel                | 4. Kapcsoló       |
| 2. Működésjelző fény (piros)   | 5. Grillező lapok |
| 3. Termosztát jelzőfény (zöld) | 6. Felfogótálcá   |

---

## 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.

---

## ÖSSZESZERELÉS

- Igazítsa a kezelőpanelt az alapegységen lévő csatlakozókhoz, és tolja össze az alkatrészeket, amíg a kezelőpanel teljesen be nem illeszkedik (A ábra).
  - Csúsztassa a csepptálcát a grill elülső része alá. Csúsztassa egészen be. A csepptálca összegyűjti a sütés közben a grill-lapokról lefolyó zsírt vagy szaftot.
- 

## A GRILL HASZNÁLATA

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
  - Csúsztassa a csepegtető tálcát a grill elején, alul található két sín közé. Csúsztassa be a tálcát ütközésig. A csepegtető tálca összegyűjt minden zsírt vagy szaftot, amely sütés közben lecspegeg a lapokról.
1. Dugja be a csatlakozót a konnektorba. A hálózati lámpa kigyullad.
  2. Állítsa a kapcsolót az (I) állásba.
  3. A grill-lapok most elkezdnek felmelegedni.
  4. Amikor a termosztát zöld lámpája kigyullad, a grill a megfelelő sütési hőmérsékleten van.
  5. Ez a lámpa be- és kikapcsol, ahogy a termosztát a hőmérséklet fenntartása érdekében működésbe lép.
  6. Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjával, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
  7. Zárja le a grillezőt.
  8. Amikor végzett a sütéssel, húzza ki a konnektorból a grillt.
- Tálalás előtt ellenőrizze, hogy megfőtt-e az étel. Ha kétségei vannak, főzze még egy kicsit.
  - A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag élelmiszerek is könnyen grillezhetők a készülékkel.
  - A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.
  - Szükség esetén használjon sütőkesztyűt és ürítse ki a csepegtető tálcát egy hőálló edénybe. Törölje el konyhai papírtörölővel, majd tegye vissza.
- 

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a grillt az áramforrásból és engedje teljesen lehűlni.
1. Miután a grill teljesen kihűlt, tolja el a kezelőpanelt az alapegységtől a hüvelykujjával az ábrán látható módon (B ábra).
  2. A kezelőpanel eltávolítása után a grill felső és alsó része a tisztítás megkönnyítése érdekében szétválasztható egymástól (C ábra).
  3. Törölje át a kezelőpanelt nedves ruhával. NE merítse a kezelőpanelt vízbe vagy egyéb folyadékba.
  4. Törölje át a lapokat nedves ruhával vagy szivaccsal. A makacs foltok eltávolításához használjon egy csepp sütőolajjal átitatott papírtörölőt.
  5. Meleg szappanos vízzel mossa le a grill felső és alsó részét, valamint a csepptálcát.
- Ne használjon erős vagy karcoló hatású szereket, oldatokat, súrolószereket, fémszálas súrolópárnákat és drótszivacsot.
  - 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.

### Tisztítás mosogatógépben

A grill alsó és felső része, valamint a csepptálca mosogatógépben mosható.

- Helyezze a grill alsó és felső részét a mosogatógép alsó részébe.
- Helyezze a csepptálcát a mosogatógép felső rekeszébe.



## SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- 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.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

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	Időnként meg kell fordítani	6-10
Burgerek	Időnként meg kell fordítani	6-10
Bacon		3-5
<b>HAL</b>		
Lazac		3-5
Garnélarák		1-2
Lepényhal	Sima lepényhal, nyelvhal, stb.	2-6
Kerek hal	Foltos tőkehal, tőkehal, stb.	3-8
Tonhal / kardhal		5-10
<b>ZÖLDSÉGEK</b>		
Paprika		4-6
Padlizsán	Szeletelve	6-8
Asparagus		3-4
Sárgarépa	Szeletelve	5-7
Cukkini	Szeletelve	1-3
Paradicsom	Félbevágva	2-3
Hagyma	Ék alakúra szeletelve	5-6
Gomba	Ép, csak kalap	3-6
Főtt kukorica		4-6
<b>MÁS</b>		
Haloumi		2-4

## 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.

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, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen 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.

Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

Izgarayı, ürünle birlikte verilen dışında herhangi bir konnektör ile kullanmayın.

Cihaz temizlenmeden önce konnektör çıkarılmalı ve cihaz tekrar kullanılmadan önce, cihazın giriş yeri kurutulmalıdır.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

 Kontrol panelini herhangi bir sıvıya batırmayın.

Kablo hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için cihazı iade edin.

**UYARI.** Izgara elemanı kullanım sırasında aşırı derecede ısınır. Damlama tepsisini çıkarmadan ve boşaltmadan ÖNCE veya ızgaranızı saklamak üzere kaldırmadan ÖNCE, ızgaranızın tamamen soğumasına izin vermelisiniz.

Damlama tepsisini her kullanımdan sonra MUTLAKA çıkarın, temizleyin ve yeniden takın.

- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Metal veya keskin cisimler kullanmayın, yapışmaz yüzeylere hasar verebilirsiniz.
- Cihazın arka kısmındaki havalandırmayı açık tutmaya çalışın – sıcak hava buradan gelecektir.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### PARÇALAR

1. Kontrol paneli
2. Güç lambası (kırmızı)
3. Termostat lambası (yeşil)
4. Anahtar
5. Izgara plakaları
6. Damlama tepsisi



## 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.

## MONTAJ

- Kontrol panelini ana ünite üzerindeki bağlantılar ile aynı hizaya getirin ve kontrol paneli tamamen yerleşinceye dek, parçaları birbirine itin (Şekil A).
- Damlama tepsisini izgaranızın ön kısmının altına doğru kaydırın. Tepsiyi sonuna kadar iterek yerleştirin. Damlama tepsisi, pişirme sırasında tabaklardan akan tüm yağ veya özsuyu toplayacaktır.

## IZGARANIZIN KULLANIMI

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- 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 elektrik prizine takın. Güç ışığı yanacaktır.
- 2. Düğmeyi (I) konumuna getirin.
- 3. Izgara plakaları ısınmaya başlayacaktır.
- 4. Yeşil termostat lambası yandığında, izgaranız doğru pişirme sıcaklığındadır.
- 5. Bu lamba, termostat sıcaklığı korumak için çalışırken yanıp sönecektir.
- 6. Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla izgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
- 7. Izgarayı kapatın.
- 8. Pişirme işleminiz tamamlandığında izgaranızın fişini elektrik prizinden çekin.
- Servis yapmadan önce yiyeceğin gereken şekilde pişip pişmediğini kontrol edin. Emin değilseniz, biraz daha pişirin.
- Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.
- Gerektiğinde bir fırın eldiveni kullanın ve damlama tepsisini su geçirmez bir kaseye boşaltın. Kağıt havlu ile silerek yeniden yerine takın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

- Izgaranızın fişini elektrik prizinden çıkarın ve tamamen soğumasını bekleyin.
- 1. Izgara tamamen soğuduktan sonra, başparmaklarınızı gösterilen şekilde kullanarak, kontrol panelini ana üniteden dışarı doğru itin (Şekil B).
- 2. Kontrol paneli çıkarıldıktan sonra, temizlemeye yardımcı olması için izgaranın alt ve üst kısmı birbirinden ayrılabilir (Şekil C).
- 3. Kontrol panelini nemli bir bezle silin. Kontrol panelini suya veya başka bir sıvıya DALDIRMAYIN.
- 4. Plakaları nemli bir bez veya süngerle silin. İnatçı lekeleri çıkarmak için, az miktarda pişirme yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
- 5. Izgaranın üst kısmını, alt kısmını ve damlama tepsisini ılık sabunlu suda yıkayın.
- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler, solventler, deterjanlar, bulaşık telleri veya sabunlu süngerler kullanmayın.
- Alt ve üst izgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve izgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

## Bulaşık Makinesinde Temizleme

Izgaranın üst kısmı, izgaranın alt kısmı ve damlama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Izgaranın üst ve alt parçalarını bulaşık makinesinin alt bölümüne yerleştirin.
- Damlama tepsisini bulaşık makinesinin üst rafına yerleştirin.

## PIŞIRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- 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 matlaşınca dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

ET	NOTLAR	SÜRE (DK.)
Biftek	En iyi sonuçları elde etmek için biftekleri oda sıcaklığında 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 pizrolası		Orta pişmiş 4-6
		İyi pişmiş 8
Domuz pizrolası	Suyunu bırakana kadar pişirin. Yaklaşık 1-2 cm kalınlığında.	5-8
Sosisler	Arada sırada çevirin	6-10
Hamburger köfteleri	Arada sırada çevirin	6-10
Pastırma		3-5
<b>BALIK</b>		
Somon		3-5
Karides		1-2
Yassı balıklar	Pisi Balığı, Dil Balığı vb.	2-6
Tombul balıklar	Mezgit, Morina vb.	3-8
Ton balığı / kılıç balığı		5-10
<b>SEBZELER</b>		
Biber		4-6
Patlıcan	Dilimlenmiş	6-8
Kuşkonmaz		3-4
Havuç	Dilimlenmiş	5-7
Dolmalık kabak	Dilimlenmiş	1-3
Domates	İkiye bölünmüş	2-3
Soğan	Üçgen dilimlenmiş	5-6
Mantar	Bütün veya düz mantarlar	3-6
Koçanda mısır		4-6
<b>DİĞER</b>		
Hellim		2-4

## 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.

Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

Nu utilizați grătarul cu alte conectoare decât cu cel furnizat.

Conectorul trebuie scos înainte de curățarea aparatului, iar admisia aparatului trebuie uscată înainte de a utiliza din nou aparatul.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

 Nu scufundați panoul de control în niciun fel de lichid.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, aparatul trebuie returnat pentru a evita orice risc.

**AVERTIZARE.** Elementul grătarului se înfierbântă extrem de tare în timpul utilizării. **TREBUIE** să lăsați grătarul să se răcească **ÎNAINTE** de a scoate și goli tava pentru picături sau înainte de a depozita grătarul. **ÎNTOTDEAUNA** scoateți, curățați și puneți la loc tava pentru picături după fiecare utilizare.

- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice, acest lucru poate deteriora suprafețele neaderente.
- Nu stați aproape de orificiul de ventilare al aparatului - acesta emite aer fierbinte.

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

---

## PĂRȚI COMPONENTE

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Panou de comandă      | 4. Comutator          |
| 2. Bec alimentare (roșu) | 5. Plăci grătar       |
| 3. Bec termostat (verde) | 6. Tavă pentru stropi |

---

## 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.

---

## ASAMBLAREA

- Aliniați panoul de control cu conexiunile de pe unitatea de bază și împingeți piesele la un loc până când panoul de control este introdus complet (Fig. A).
  - Glisați tava pentru picături sub partea frontală a grătarului. Glisați tava complet în interior. Tava pentru picături va colecta orice grăsime sau lichide care se scurg pe plăci în timpul gătitului.
- 

## MODUL DE FOLOSIRE AL GRĂTARULUI

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă. Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
  - 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. Introduceți stecherul în priză de alimentare. Lumina de alimentare se va aprinde.
  2. Mutați comutatorul pe (I).
  3. Plăcile grătarului vor începe să se încălzească.
  4. Atunci când se aprinde lumina verde a termostatului, grătarul este la temperatura corectă pentru gătit.
  5. Această lumină se va aprinde și stinge în mod repetat, în timp ce termostatul funcționează pentru a menține temperatura.
  6. Așezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un clește, nu cu degetele.
  7. Închideți grătarul.
  8. După ce ați terminat de folosit grătarul, scoateți-l din priză.
- Înainte de a servi, asigurați-vă că mâncarea este bine gătită. Dacă aveți dubii, gătiți mai mult.
  - 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.
  - Când este necesar, folosiți o mănușă de bucătărie și goliți tava pentru stropi într-un vas termorezistent. Ștergeți-o cu prosoape de hârtie și puneți-o la loc.
- 

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați grătarul și lăsați-l să se răcească complet.
1. După ce grătarul s-a răcit complet, împingeți panoul de control departe de unitatea de bază, folosind degetele ca în imagine (Fig. B).
  2. După ce ați îndepărtat panoul de control, partea de sus și partea de jos a grătarului pot fi separate pentru a facilita curățarea (Fig. C).
  3. Ștergeți panoul de control cu o lavetă umedă. NU scufundați panoul de control în apă sau alt lichid.
  4. Ștergeți plăcile cu o cârpă umedă sau un burete. Folosiți un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit pentru a îndepărta petele încăpățănate.
  5. Spălați partea de sus, partea de jos a grătarului și tava pentru picături cu apă caldă cu detergent.
- Nu utilizați substanțe de curățare dure sau abrazive, solvenți, bureți de sârmă, vată de sârmă sau bureți impregnați cu 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.
- 



## Curățarea în mașina de spălat

Partea de sus, partea de jos a grătarului și tava pentru picături pot fi spălate în mașina de spălat.

- Puneți partea de sus și partea de jos a grătarului în raftul de jos al mașinii de spălat.
- Puneți tava pentru picături în raftul de sus al mașinii de spălat.

## TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Folosiți acești timpi doar în scop informativ.
- 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.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

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
Cotlete de porc	Gătiți până când se evaporă sucul. Aproximativ 1-2 cm grosime	5-8
Cârnați	Întoarceți ocazional.	6-10
Bucăți de carne folosite la hamburgeri	Întoarceți ocazional.	6-10
Bacon		3-5
<b>PEȘTE</b>		
Somon		3-5
Creveți		1-2
Pește cu corpul lat	Pește plat, Calcan etc.	2-6
Pește rotund	Eglefin, Cod etc.	3-8
Ton/pește-spadă		5-10
<b>LEGUME</b>		
Ardei		4-6
Vinete	Feliat	6-8
Sparanghel		3-4
Morcovi	Feliat	5-7
Zucchini	Feliat	1-3
Roșii	Înjumătățit	2-3
Ceapă	Tăiată solzi	5-6
Ciuperci	Întregi, ciuperci plate	3-6

CARNE	NOTE	TIMP (MIN.)
Porumb pe știulete		4-6
<b>ALTELE</b>		
Haloumi		2-4

## 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.

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 нагледжани/инструирани 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.

Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).

Не използвайте скарата с различен от предоставения конектор.

Конекторът трябва да бъде премахнат преди да почиствате уреда и гнездото в самия уред трябва да бъде подсушено, преди да използвате уреда отново.

 Повърхностите на уреда ще се нагорещат.

 Не потапяйте панела за управление в каквато и да било течност.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда, за да избегнете опасности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Елементът на скарата се нагрива изключително много по време на работа. **ТРЯБВА** да оставите скарата да изстине напълно, **ПРЕДИ** да извадите и изпразните тавата или преди да съхранявате скарата. **ВСЕКИ** път изваждайте, почиствайте и поставяйте тавата след всяка употреба.

- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте метални или остри предмети, тъй като това ще доведе до повреда на незалепащите покрития.
- Пазете се от отвора в задната част на уреда – от него ще излиза горещ въздух.

## **САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА**

---

### **ЧАСТИ**

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1. Контролен панел                    | 4. Превключвател       |
| 2. Лампичка за захранването (червена) | 5. Плочки на скарата   |
| 3. Лампичка на термостата (зелена)    | 6. Тавичка за оттичане |



---

## 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.

---

## СГЛОБЯВАНЕ

- Подравнете панела за управление с връзките на базовия уред и притиснете частите една към друга, докато панела за управление не е напълно поставен (Фиг. А).
- Плъзнете тавата под предната част на скарата. Плъзнете тавата докрай. Тавата ще събере всякаква мазнина или сокове, които капят от скарата по време на готвене.

---

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива далеч от шкафове, пердета и т.н.
  - 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. Поставете щепсела в контакта. Светлинния индикатор за включено захранване ще светне.
  2. Преместете копчето на (I).
  3. Плочите на скарата сега ще започнат да се нагряват.
  4. Когато зеленият светлинен индикатор на термостата светне, скарата Ви е достигнала правилната температура за готвене.
  5. Този светлинен индикатор ще се включва и изключва, тъй като термостатът работи, за да поддържа температурата.
  6. Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.
  7. Затворете скарата.
  8. Когато приключите с готвенето, изключете кабела на скарата от контакта.
- Проверете дали храната се е сготвила преди да я сервирате. Ако имате съмнения, оставете да се готви още малко.
  - 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.
  - Когато е необходимо, използвайте кухненски ръкавици и изпразнете тавичката за оттичане в термоустойчива купа. Избършете я с кухненска хартия и я поставете обратно.

---

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете скарата и я оставете да изстине напълно.
1. След като скарата е напълно охладена, извадете панела за управление от базовия уред като поставите палците си както е показано (Фиг. В).
  2. След като панелът за управление е изваден, горната и долната части на скарата могат да бъдат разделени за почистване (Фиг. С).
  3. Избършете панела за управление с влажна кърпа. НЕ потапяйте панела за управление във вода или друга течност.
  4. Избършете плочите с влажна кърпа или гъба. Използвайте хартиена кърпа с капка олио, за да премахнете упорити петна.
  5. Измийте горната и долната част на скарата и тавата за оттичане в топла, сапунена вода.
- Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати, разтворители, тел, стоманена вълна или почистващи телчета.
  - 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.

### Почистване в миялна машина

Горната и долната част на скарата тавата могат да бъдат измивани в миялна машина.

- Поставете горната и долната част на скарата в долната част на миялната машина.
- Поставете тавата в горната част на миялната машина.

---

### ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- 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 храната е сготвена преди сервиране. 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.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

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
Наденици	Обръщайте от време на време	6-10
Бургери	Обръщайте от време на време	6-10
Бекон		3-5
<b>РИБА</b>		
Сьомга		3-5
Скариди		1-2
Плоски риби	Писия, морски език и др.	2-6
Кръгли риби	Пикша, треска и др.	3-8
Риба тон/риба меч		5-10
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>		
Чушки		4-6
Патладжан	Нарязани	6-8
Аспержи		3-4
Моркови	Нарязани	5-7
Тиквичка	Нарязани	1-3
Домати	На половина	2-3
Лук	На резени	5-6
Гъби	Цели плоски гъби	3-6

МЕСО	БЕЛЕЖКИ	ВРЕМЕ (МИН.)
Кочан царевица		4-6
<b>ДРУГИ</b>		
Haloumi (Халуми)		2-4

## 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.

Прочитайте інструкції, зберігайте їх у безпечному місці та передавайте разом із пристроєм у разі передачі пристрою іншим особам. Перед використанням виробу зніміть із нього всі елементи пакування.

---

## **ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.


Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

Не використовуйте прилад поблизу або під матеріалами, що можуть загорітися (наприклад, штор).

Не використовуйте гриль із будь-яким роз'ємом, окрім наданого.

Роз'єм потрібно знімати перед очищенням приладу, а вхід приладу слід висушити, перш ніж використовувати прилад знову.

 Поверхні пристрою нагріваються.

 Не занурюйте панель управління в будь-яку рідину.

У випадку пошкодження кабелю поверніть пристрою продавцеві для запобігання небезпеки.

**ОБЕРЕЖНО!** Елемент гриля стає надзвичайно гарячим під час використання. **ПОТРІБНО** дочекатися, поки гриль повністю не охолоне, **ПЕРШ НІЖ** виймати й випорожнювати піддон, а також перед тим, як розміщувати гриль для зберігання. **ОБОВ'ЯЗКОВО** виймайте, очищайте та встановлюйте піддон на місце після кожного використання

- Не використовуйте жодні насадки та допоміжне приладдя, окрім тих, що входять до комплекту пристрою.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не вмикайте пристрій у разі пошкодження або несправності.
- Не використовуйте нічого металевого або гострого, оскільки ви можете пошкодити антипригарну поверхню.

- Тримайтеся якомога далі від вентиляційного отвору на задній частині приладу – з нього буде виходити гаряче повітря.

## **ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА**

---

### **ДЕТАЛІ**

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1. Панель управління              | 4. Вмикач         |
| 2. Індикатор живлення (червоний)  | 5. Пластини гриля |
| 3. Індикатор термостата (зелений) | 6. Піддон         |

---

### **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

Протріть пластини гриля вологою тканиною.

Гриль може трохи диміти під час першого використання. Це нормальне явище, яке швидко зникне.

---

### **СКЛАДАННЯ**

- Сумістіть панель управління з роз'ємами на базовому блоці та стисніть частини разом, щоб панель управління була вставлена повністю (рис. А).
- Засуньте піддон під передню частину гриля. Засуньте піддон повністю. У піддоні збиратиметься жир або сік, що стікає з пластин під час приготування страв.

---

### **ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ**

- Установіть гриль на стійкій, рівній, жаростійкій поверхні на безпечній відстані від шаф, штор тощо.
  - Засуньте піддон між двома напрямними під передньою частиною гриля. Засуньте піддон повністю. У піддоні збиратиметься жир або сік, що стікає з пластин під час приготування страв.
1. Уставте штепсель у розетку. Індикатор живлення ввімкнеться.
  2. Установіть вимикач у положення (I).
  3. Після цього пластини гриля почнуть нагріватися.
  4. Коли зелений індикатор термостата ввімкнеться, це означатиме, що гриль нагрівся до потрібної температури для приготування страв.
  5. Цей індикатор циклічно вмикатиметься та вимикатиметься, оскільки підтримання температури забезпечується термостатом.
  6. Відкрийте гриль і обережно покладіть продукти на його нижню пластину. Користуйтеся лопаткою або щипцями.
  7. Закрийте гриль.
  8. Після приготування їжі витягніть штепсель гриля з розетки.
- Переконайтеся, що їжа готова. Якщо є якісь сумніви, трохи подовжте приготування.
  - Щоб можна було готувати товсті шматки або продукти неправильної форми, у грилі передбачене шарнірне з'єднання.
  - Для попередження нерівномірного приготування пластини гриля мають бути розташовані приблизно паралельно.
  - За необхідності скористуйтеся кухонною рукавичкою та вилийте вміст піддону в термостійку миску. Протріть його кухонним паперовим рушником і поставте назад під передню частину гриля.

---

### **ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

- Перед очищенням або перенесенням гриля в місце зберігання відключіть його від електромережі та зачекайте, доки він повністю охолоне.
1. Коли гриль повністю охолоне, натисніть на панель управління великими пальцями, щоб від'єднати її від базового блока, як показано (рис. В).



2. Коли панель управління буде знято, можна від'єднати верхню частину гриля від нижньої, щоб його було легше очистити (рис. С).
3. Протріть панель управління вологою тканиною. НЕ занурюйте панель управління у воду або іншу рідину.
4. Витріть усі поверхні вологою тканиною або губкою. Щоб видалити стійкі забруднення, скористайтеся паперовим рушником, злегка змоченим у кулінарній олії.
5. Вимийте верхню та нижню частини гриля, а також піддон теплою водою з милом.
  - Не використовуйте жорсткі або абразивні мийні засоби, розчинники, металеві мочалки, дратові мочалки або абразивні губки з мийним засобом.
  - У місцях дотику верхньої та нижньої пластин антипригарні поверхні можуть мати ознаки зносу. Такі ознаки є чисто зовнішніми й не впливають на роботу гриля.

#### **Очищення в посудомийній машині**

Верхню та нижню частини гриля, а також піддон можна мити в посудомийній машині.

- Верхню та нижню частини гриля слід покласти внизу посудомийної машини.
- Піддон слід розташувати на верхній полиці посудомийної машини.

---

### **ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

- Нижчезазначеними відомостями можна користуватися як вказівками.
- При приготуванні заморожених продуктів додайте 2-3 хвилини для морепродуктів і 3-6 хвилини для м'яса та птиці залежно від товщини та щільності продукту.
- Перевірте готовність їжі. Якщо ви сумніваєтеся, продовжуйте готувати ще протягом деякого часу.
- Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку.
- Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим.
- При приготуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

<b>М'ЯСО</b>	<b>ПРИМІТКИ</b>	<b>ЧАС (ХВ)</b>
Стейк	Для досягнення найкращих результатів готуйте стейки при кімнатній температурі. Після приготування відпочити 3-6 хв.	Середня рідкість 2
		Куряча грудка
		Відбивні з баранини
Куряча грудка	Готуйте страви, доки сік не стане прозорим.	8-10
Відбивні з баранини		Середній 4-6
		Котлети для бургерів
Відбивні зі свинини	Готуйте страви, доки сік не стане прозорим. Товщиною прибіл. 1—2 см.	5-8
Ковбаски	Час від часу перевертайте	6-10
Котлети для бургерів	Час від часу перевертайте	6-10
Бекон		3-5
<b>РИБА</b>		
Лосось		3-5
<b>КРЕВЕТКИ</b>		1-2
Пласка риба	Камбала, палтус тощо	2-6
Кругла риба	Морський окунь, тріска тощо	3-8
Тунець/меч-риба		5-10
<b>ОВОЧІ</b>		

МЕАТ	ПРИМІТКИ	ЧАС (ХВ)
Перець		4-6
Баклажани	Нарізані	6-8
Спаржа		3-4
Морква	Нарізані	5-7
Кабачки	Нарізані	1-3
Помідори	Розділені навпіл	2-3
Цибуля	Розрізані на клини	5-6
Гриби	Цілі плоскі гриби	3-6
Кукурудза в качанах		4-6
<b>ІНШЕ</b>		
Халумі		2-4

## УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

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 يعيثر 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.

لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

لا يجب استخدام الشواية مع أي موصل آخر غير ذلك المرفق معها.

يجب نزع الموصل قبل تنظيف الجهاز ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استخدامه مرة أخرى.

⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

⚠️ لا يجب غمر لوحة التحكم في أي سائل.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن

طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

تحذير. عنصر التسخين للشواء يسخن بشدة أثناء الاستخدام. يجب أن تترك الشواية لتبرد تماما قبل ازالة صينية التنقيط وتفرغها، أو قبل تخزين الشواية. قم دوماً بنزع درج التنقيط وتنظيفه ثم إعادة تركيبه بعد كل استخدام.

- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا تعرض للتلوث أو لأعطال.
- لا يجب استخدام أي أدوات معدنية أو حادة كي لا يتلف السطح المانع للالتصاق.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الأجزاء

1. لوحة التحكم
2. لمبة الطاقة (حمراء)
3. لمبة الترموستات (خضراء)
4. مفتاح التشغيل
5. صواني الشواية
6. لوحة التحكم

### قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

قد ينبعث قليلاً من الدخان من الشواية في أول مرة استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريباً.

### التجميع

- يجب محاذاة لوحة التحكم مع التوصيلات الموجودة على الوحدة الأساسية ثم دفع الأجزاء معاً حتى يتم إدخال لوحة التحكم بالكامل (الشكل A).
- حرك صينية التنقيط أسفل مقدمة الشواية. حرك الصينية بالكامل للداخل. سوف تجمع صينية التنقيط أي دهون أو عصائر تتساقط من الألواح أثناء الطهي.



## استخدام الشواية

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- حرك صينية التفتيط بين المجرّبين تحت مقدمة الشواية. حرك الصينية للنهاية. سوف تجمع صينية التفتيط أي دهن أو عصائر تتساقط على الألواح أثناء الطهي.
- 1. ضع القابس في مقبس الكهرباء. سوف تضيء لمبة الطاقة.
- 2. حرك المفتاح إلى (I).
- 3. سيبدأ تسخين ألواح الشواء الآن.
- 4. عندما تضيء لمبة الترموستات الخضراء، فذلك يعني أن الشواية قد وصلت إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.
- 5. ستضيء اللمبة وتنطفئ بالتناوب أثناء عمل الترموستات للحفاظ على درجة الحرارة.
- 6. قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام المعلقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.
- 7. أغلق الشواية.
- 8. عند الانتهاء من الطهي افصل الشواية من الكهرباء.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيها في وقت أطول.
- قم بغلاق الشواية. بتغيير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.
- عند الضرورة، استخدم قفازات الفرن و قم بتفريغ صينية التفتيط في وعاء مقاوم للحرارة. امسحها بورق المطبخ وأعدّها إلى مكانها من جديد.

## العناية والصيانة

- افصلي الوحدة عن الكهرباء، واتركها تبرد تمامًا.
- 1. بمجرد أن تبرد الشواية تمامًا، ادفع لوحة التحكم بعيدًا عن وحدة القاعدة باستخدام إصبعي الإبهام كما هو موضح (الشكل B).
- 2. بمجرد فك لوحة التحكم، يمكن فصل الجزء العلوي والسفلي للشواية للمساعدة في التنظيف (الشكل C).
- 3. الرجاء مسح لوحة التحكم بقطعة قماش مبللة. لا يجوز غمر لوحة التحكم في الماء أو أي وسائل أخرى.
- 4. يرجى مسح الأسطح الداخلية والخارجية بقطعة قماش مبللة. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
- 5. يُرجى غسل الجزء العلوي للشواية والجزء السفلي وصينية التقطير بالماء الدافئ والصابون.
- لا تستخدم مركبات تنظيف خشنة أو كاشطة أو مذيبيات أو مواد مطهرة أو قطع صابون، إلخ.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للتآكل. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

## أوقات الطهي وسلامة الطعام

- قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك مجمدًا بالكامل. 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 بطهيها في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير ناضج.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

المدة (بالدقيقة)	ملاحظات	اللحوم
تسوية متوسطة 2	للحصول على أفضل النتائج، يرجى طهي شرائح اللحم عندما تكون في درجة حرارة الغرفة	شرائح اللحم
وسط 3		
تسوية كاملة 5+		
8-10	يستمر الطهي حتى تخرج منها سوائل شفافة	صدور الدجاج
وسط 4-5		شرائح لحم الضأن
تسوية كاملة 8		

المدة (بالدقيقة)	ملاحظات	اللحوم
5-8	بسمك يتراوح ما بين 2-1 سم. يستمر الطهي حتى تخرج منها سوائل شفافة	شرائح لحم الخنزير
6-10	يجب التقليب من حين لآخر	الزقانيق
6-10	يجب التقليب من حين لآخر	البرغر
3-5		لحم الخنزير المقدد
		السمك
3-5		السلمون
1-2		الروبيان
2-6	سمك البلايس، موسى (الصول)، إلخ	السمك المفطح
3-8	سمك القد، الحادوق، إلخ	السمك المستدير
5-10		سمك التونة/أبو سيف
		الخضروات
4-6		الفاصل
6-8	نبات الهليون	الباذنجان
3-4		نبات الهليون
5-7	نبات الهليون	الجزر
1-3	نبات الهليون	الكوسا
2-3	مقطعة إلى نصفين	الطماطم
5-6	مقطعة إلى أصابع سميكة	البصل
3-6	المشروم الكامل، المسطح	الفطر
4-6		كوز الذرة
		غير ذلك
2-4		جبن الحلوم

### عادة 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.



