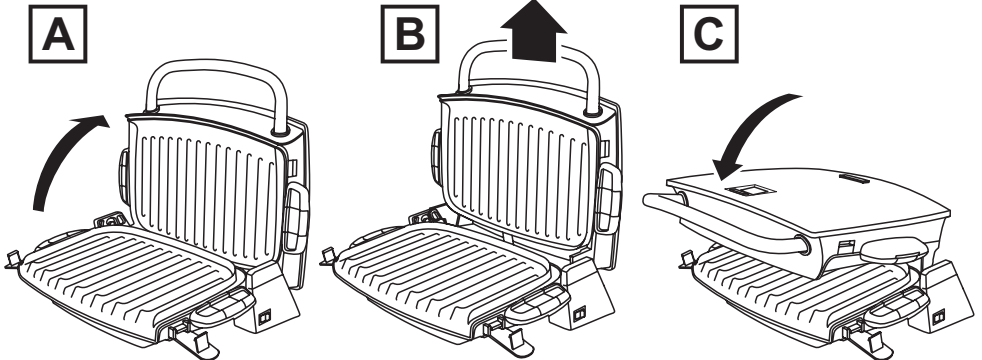
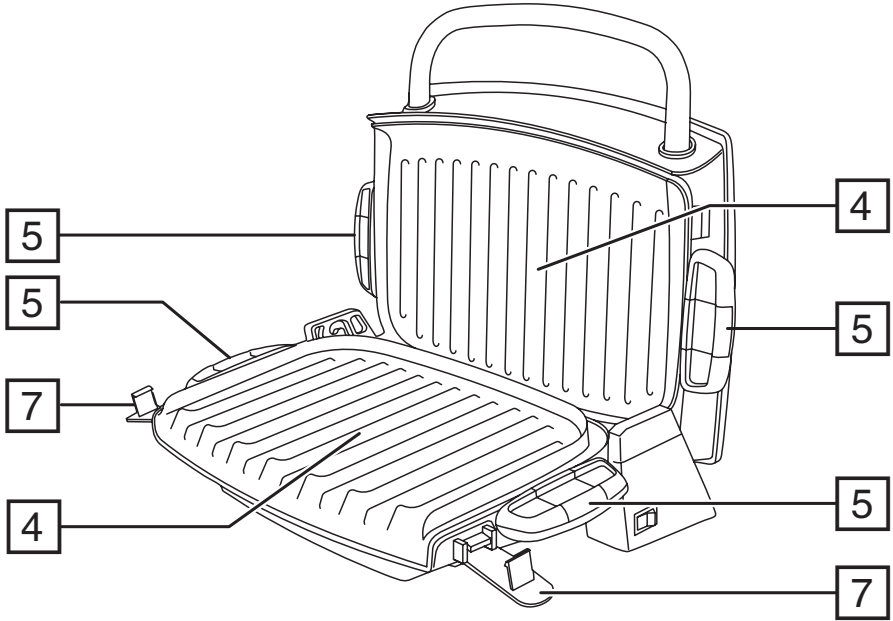
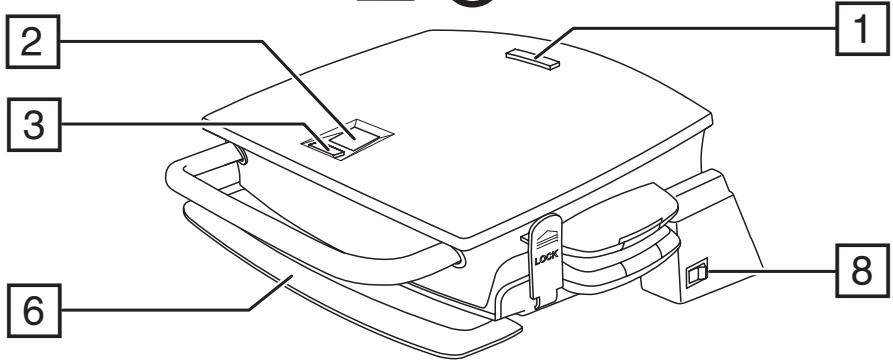


George Foreman

Fat Reducing Grill



instructions	3	pokyny (Čeština)	40
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	43
mode d'emploi	10	instrukcja	46
instructies	13	upute	49
istruzioni per l'uso	16	navodila	52
instrucciones	19	οδηγίες	55
instruções	22	utasítások	58
brugsanvisning	25	talimatlar	61
bruksanvisning (Svenska)	28	instrucțiuni	64
bruksanvisning (Norsk)	31	инструкции (Български)	67
käyttöohjeet	34	تعليمات الاستخدام	70
инструкции (Русский)	37		



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

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

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

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

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

- ⊗ Don't put the grill in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. This will damage your grill and you may cause a fire hazard.
- Don't use your grill for any purpose other than cooking food.
- Don't use your grill if it is damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Thermostat light | 5. Handles/release catch |
| 2. Display | 6. Drip tray |
| 3. Timer button | 7. Latch |
| 4. Grill plates | 8. Switch |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

PREPARATION

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface.
 - Centre the drip tray under the front of the grill, so it catches any run-off.
 - Pull out the latches to unlock the grill.
1. Put the plug into the power socket.
 2. Set the switch to the **I** position. The thermostat light will come on and the display will show ON.
 3. The thermostat light will cycle on and off as the thermostat operates.
 4. When the thermostat light goes off your grill is at the correct cooking temperature.

CONTACT GRILLING

Contact grilling tends to be faster because both plates are in contact with the food.

1. Place the food onto the lower plate using a spatula or tongs.
 2. Close the grill.
- The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
 - The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

RACLETTE GRILLING

Raclette grilling tends to be slower because the top plate is raised above the food but it has the advantage that you can grill things that would normally become squashed by the plates.

1. Open the grill 90 degrees (Fig A).
2. Lift the lid upwards until it will go no further (Fig B).
3. Pull the lid forward as you lower it to leave a gap between the grill plates (Fig C).

GENERAL

When you have finished cooking, set the switch to **O** and unplug the grill.

- Check the food is cooked. If you're in doubt, cook it for a little while longer.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Remove the cooked food with wooden or plastic tools.

USING THE TIMER

IMPORTANT: The timer only sounds an alert. It DOES NOT switch off your grill.

1. Use the timer button to set the time you want. The range is 0 to 20 minutes.
2. Once set, the timer will count down then beep 4 times.
3. The display will then show ON to remind you that your grill is still cooking.

FITTING AND REMOVING PLATES

Allow your grill to fully cool before removing or refitting the plates. Remove or fit one plate at a time.

1. Grip the handles and slide the catch on each handle marked RELEASE outwards.
2. Lift the plate off the grill.

To refit the plates:

1. Hold the handles and slide the catches outwards and hold them there.
2. Position the plate onto the grill then release the catches.

CARE AND MAINTENANCE

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

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

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

When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

BEEF	MIN	SANDWICHES	MIN
fillet	5-7	cheese	2-3
loin steak	7-8	ham (cooked)	5-6
burger, 50g	5-6	roast beef (cooked)	6-7
burger, 100g	7-8	sausage (cooked)	6-7
kebabs, 25mm cube	7-8	turkey (cooked)	6-7
round steak	5-7	SNACKS	
sausages (thin)	5-6	hot dogs	2-3
sausages (thick)	7-8	quesadillas	2-3

sirloin	7-9	tacos, meat filling	6-8
T-Bone	8-9	CHICKEN/TURKEY	
LAMB		chicken breast pieces	5-7
kebabs, 25mm cube	7-8	burger, 50g, fresh/frozen	4/5
minced	6-7	burger, 100g, fresh/frozen	5/6
loin chops	4-6	kebabs, 25mm cube	7-8
SEAFOOD		thighs (chicken)	5-7
halibut steak, 12-25mm	6-8	minced	7-8
kebabs, 25mm cube	4-6	turkey breast, thin sliced	3-4
prawn	1-2	VEGETABLES	
red snapper fillet	3-5	asparagus	3-4
salmon fillet	3-4	carrots, sliced	5-7
salmon steak, 12-25mm	6-8	aubergine, slice/cube	8-9
scallops	4-6	onions, thin slice	5-6
sea bass fillet	3-5	peppers, thin slice	6-8
swordfish steak, 12-25mm	6-9	peppers, grill then skin	2-3
tuna steak, 12-25mm	6-8	whole peppers brushed with oil	8
PORK		potatoes, slice/cube	7-9
chops, 12mm	5-6	squash, slice/cube	6-8
gammon steak	5-6	FRUIT	
kebabs, 25mm cube	7-8	apple, halve/slice	6-8
minced	7-8	bananas, slice lengthwise	3-4
sausages (thin)	5-6	nectarines, halve/slice	3-5
sausages (thick)	7-8	peaches, halve/slice	3-5
tenderloin, 12mm	4-6	pineapple, slice	3-7

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

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

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

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

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

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1. Thermostatlampe | 5. Griffe/Entriegelungshaken |
| 2. Display | 6. Auffangschale |
| 3. Timer-Taste | 7. Schnappverschluss |
| 4. Grillplatten | 8. Schalter |

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

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

VORBEREITUNG

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
 - Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie alle Flüssigkeiten auffangen kann.
 - Ziehen Sie die Schnappverschlüsse heraus, um den Grill zu entriegeln.
1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
 2. Stellen Sie den Schalter auf Position I. Die Thermostatlampe leuchtet auf und auf dem Display erscheint „AN“ (ON).

3. Die Thermostatlampe blinkt kreisförmig auf, solange der Thermostat in Betrieb ist.
4. Erlischt die Thermostatlampe, hat Ihr Grill die richtige Gartemperatur erreicht.

KONTAKTGRILL

Der Grillvorgang ist bei Verwendung eines Kontaktgrills meist kürzer, denn das Grillgut ist von beiden Platten umschlossen.

1. Legen Sie das Grillgut mit Hilfe eines Pfannenwenders oder einer Zange auf die untere Platte.
2. Schließen Sie den Grill.
 - 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.

RACLETTE-GRILLFUNKTION

Der Grillvorgang mit der Raclette-Grillfunktion dauert meist etwas länger, denn die obere Platte wird über dem Grillgut positioniert. Der Vorteil dabei ist, dass Sie so auch Zutaten grillen können, die normalerweise durch die Platten zerquetscht würden.

1. Öffnen Sie den Grill in einem Winkel von 90 Grad. (Abb. A)
2. Heben Sie den Deckel soweit wie möglich an (Abb. B)
3. Ziehen Sie den Deckel beim Herablassen nach vorn, damit ein kleiner Abstand zwischen beiden Grillplatten besteht. (Abb. C).

ALLGEMEINES

Sobald Sie den Grillvorgang abgeschlossen haben, stellen Sie den Schalter auf **O** und trennen Sie den Grill vom Stromnetz.

- Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Grillen Sie Fleisch, Geflügel und andere Gerichte, die aus diesem Fleisch zubereitet werden (Hackfleisch, Burger etc.), solange, bis der austretende Saft klar ist. Bereiten Sie Fischgerichte solange zu, bis der Fisch ganz durchgebraten ist.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.

SO VERWENDEN SIE DEN TIMER

WICHTIG: Der Timer gibt nur einen Warnton ab. Ihr Grill wird dadurch NICHT abgeschaltet.

1. Stellen Sie mit Hilfe der Timer-Taste die von Ihnen gewünschte Zeit ein. Sie können zwischen 0 und 20 Minuten wählen.
2. Sobald der Timer gestellt wurde, zählt er die Zeit herunter und piept dann 4 Mal.
3. Auf dem Display erscheint „AN“ (ON), um Sie daran zu erinnern, dass der Grill noch in Betrieb ist.

BEFESTIGEN UND ABNEHMEN DER PLATTEN

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten abnehmen oder wieder befestigen. Nehmen Sie immer nur jeweils eine Platte ab bzw. befestigen Sie immer nur jeweils eine Platte.

1. Halten Sie die Griffe fest und schieben Sie den mit RELEASE markierten Haken an jedem Griff nach außen.
2. Nehmen Sie die Platte vom Grill.

Um die Platten wieder zu befestigen:

1. Halten Sie die Griffe fest, schieben Sie die Haken nach außen und halten Sie sie in dieser Position fest.
2. Setzen Sie die Platte auf den Grill und lassen Sie die Haken los.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.

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



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

GARZEITEN UND LEBENSMITTEL SICHERHEIT

Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie. Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrosthete Nahrung, die auf mittlerer Temperaturstufe gegrillt wird. 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.

Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

RINDFLEISCH	MIN	SANDWICHES	MIN
Filet	5-7	Käse	2-3
Lendensteak	7-8	Schinken (gekocht)	5-6
Hacksteak/Frikadelle, 100g	7-8		
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	SNACKS	
Round Steak	5-7	Calzone	8-9
Würstchen	6-8	Hot Dogs	2-3
Sirloin Steak	7-9		
T-Bone Steak	8-9	HUHN/PUTE	
		Hühnerbruststücke	5-7
		Schenkel (Huhn)	5-7
LAMM		Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8		
Lendenkoteletts	4-6		
		GEMÜSE	
MEERESFRÜCHTE		Spargel	3-4
Lachsfilet	3-4	Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Wolfsbarsch	3-5	Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
Heilbuttschnitte, 12-25 mm	6-8	Paprika, dünne Scheibe	6-8
Lachsschnitte, 12-25 mm	6-8	Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Schwertfischschnitte, 12-25 mm	6-9	Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepinselt	8
Thunfischsteak, 12-25 mm	6-8	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9
Schaschlik, 25 mm große Würfel	4-6		
Garnelen	1-2	OBST	
Jakobsmuscheln	4-6	Äpfel, Hälfte/Scheibe	6-8
		Bananen, der Länge nach halbiert	3-4

SCHWEINEFLEISCH		Nektarinen, Hälfte/Scheibe	3-5
Kotelett, 12 mm	5-6	Pfirsiche, Hälfte/Scheibe	3-5
Schinkensteak	5-6	Ananas, Scheibe	3-7
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8		
Würstchen	6-8		
Lendenstück, 12 mm	4-6		

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.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

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

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Voyant du thermostat | 5. Poignées/taquet de déverrouillage |
| 2. Affichage | 6. Bac récepteur |
| 3. Bouton de temporisation | 7. Taquet |
| 4. Plaques du gril | 8. Interrupteur |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

PRÉPARATION

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Centrez le bac récepteur sous le devant du gril, afin de récupérer tout l'écoulement.
- Tirez sur les taquets pour déverrouiller le gril.
- 1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 2. Réglez l'interrupteur sur la position I. Ce voyant du thermostat va s'allumer et l'affichage indiquera ON (Marche).

3. Le voyant du thermostat va s'allumer et s'éteindre successivement à mesure que le thermostat fonctionne.
4. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, votre gril a atteint la température de cuisson correcte.

GRIL DE CONTACT

Le gril de contact est généralement plus rapide, car les deux plaques du gril sont en contact avec les aliments.

1. Placez les aliments sur la plaque inférieure en utilisant une spatule ou des pinces.
2. Fermez le gril.
 - La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
 - Les plaques de cuisson du gril doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.

GRIL RACLETTE

Le gril raclette a tendance à être plus lent étant donné que la plaque supérieure est soulevée au-dessus des aliments, mais il permet de griller des aliments qui seraient normalement écrasés par les plaques.

1. Ouvrez le gril à une inclinaison de 90 degrés (Figure A).
2. Soulevez le couvercle jusqu'à ce qu'il ne puisse pas aller plus loin (Figure B).
3. Tirez le couvercle vers l'avant tandis que vous le baissez afin de laisser un espace entre les plaques du gril (Figure C).

GÉNÉRALITÉS

Lorsque vous avez terminé la cuisson, réglez l'interrupteur sur la position **O** et débranchez le gril.

- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Faites cuire la viande, la volaille et les produits dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que les jus de cuisson soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit complètement opaque.
- Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.

UTILISATION DU TEMPORISATEUR

IMPORTANT : Le temporisateur émet seulement une alarme sonore. Il **N'ÉTEINT PAS** votre gril.

1. Utilisez le bouton du temporisateur pour régler la durée souhaitée. La plage va de 0 à 20 minutes.
2. Une fois le réglage du temporisateur effectué, le temporisateur va commencer le compte à rebours et il émettra ensuite 4 bips sonores.
3. L'affichage indiquera ON (Marche) pour vous rappeler que votre gril est toujours en mode de cuisson.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DES PLAQUES

Laissez votre gril refroidir complètement avant de démonter les plaques ou de les remettre en place. Retirez ou montez une seule plaque à la fois.

1. Saisissez les poignées et faites glisser le taquet situé sur chaque poignée et portant la marque RELEASE (Déverrouillage) vers l'extérieur.
2. Soulevez la plaque et séparez-la du gril.

Pour remettre les plaques en place :

1. Tenez les poignées, faites glisser les taquets vers l'extérieur et maintenez-les en place.
2. Positionnez la plaque sur le gril et déverrouillez ensuite les taquets.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.

4. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampon à recurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
- La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du grill.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés. 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. Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

BŒUF	MIN	SANDWICHES	MIN
filet	5-7	fromage	2-3
aloyau	7-8	jambon (cuit)	5-6
hamburger, 100 g	7-8	SNACKS	
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	calzone (pizza soufflée)	8-9
bifteck (tranche)	5-7	hot dogs	2-3
saucisses	6-8	POULET/DINDE	
faux filet	7-9	morceaux de poitrine de poulet	5-7
T-Bone (steak à l'os)	8-9	cuisse (poulet)	5-7
AGNEAU		poitrine de dinde, en tranches	3-4
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	LÉGUMES	
côtes premières	4-6	asperges	3-4
FRUITS DE MER		aubergines, tranche/cube	8-9
filet de saumon	3-4	oignons, fines tranches	5-6
filet de bar (loup)	3-5	poivrons, fines tranches	6-8
darne de flétan, 12-25 mm	6-8	poivrons, grillés puis pelés	2-3
darne de saumon, 12-25 mm	6-8	poivrons entiers brossés à l'huile	8
darne d'espadon, 12-25 mm	6-9	pommes de terre, tranche/cube	7-9
darne de thon, 12-25 mm	6-8	FRUITS	
brochettes, cubes de 25 mm	4-6	pommes, demi/tranche	6-8
crevettes roses	1-2	bananes, tranches dans la longueur	3-4
coquilles St Jacques	4-6	nectarines, demi/tranche 3-5	3-5
PORC		pêches, demi/tranche	3-5
côtelettes, 12 mm	5-6	ananas, tranche	3-7
tranche de jambon salé/fumé	5-6		
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8		
saucisses	6-8		
filet, 12 mm	4-6		

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar. Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

⚠ De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

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

- ⊘ Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Thermostaatlampje | 5. Handvaten/ontgrendeling |
| 2. Display | 6. Drupbakje |
| 3. Timerknop | 7. Grendel |
| 4. Grillplaten | 8. Schakelaar |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

VOORBEREIDING

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
 - Zet het drupbakje middenvoor onder de grill om het eventuele vet en kookvocht op te vangen.
 - Trek de grendels naar buiten om de grill te ontgrendelen.
1. Steek de stekker in het stopcontact.
 2. Zet de schakelaar op I. Het thermostaatlampje gaat aan en de display geeft ON weer.
 3. Het thermostaatlampje schakelt aan en uit terwijl de thermostaat het apparaat op temperatuur houdt.
 4. Wanneer het thermostaatlampje uitgaat, heeft uw grill de juiste bereidingstemperatuur bereikt.

CONTACTGRILLEN

Contactgrillen gaat gewoonlijk sneller omdat beide platen in contact zijn met het voedsel.

1. Plaats het voedsel op de onderste plaat met een spatel of tang.
2. Sluit de grill.
 - 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.

RACLETTEN

Racletten is langzamer omdat de bovenste plaat het voedsel niet raakt, maar biedt het voordeel dat u voedsel kunt grillen dat gewoonlijk door de platen verpletterd wordt.

1. Open de grill op 90° (Afb. A).
2. Til het deksel omhoog tot het niet verder kan (Afb. B).
3. Trek het deksel naar voren terwijl u het laat dalen, om een opening tussen de grillplaten te houden (Afb. C).

ALGEMEEN

Als u klaar bent met bereiden, zet u de schakelaar op **O** en trekt de stekker van de grill uit het stopcontact.

- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Grill vlees, kip en afgeleide artikelen (gehakt, burgers enz.) tot er helder vocht uit komt. Kook vis totdat deze geheel ondoorschijnend is.
- Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.

DE TIMER GEBRUIKEN

BELANGRIJK: De timer is alleen een alarm. Deze schakelt uw grill NIET uit.

1. Gebruik de timerknop om de gewenste tijd in te stellen. Het bereik is 0 tot 20 minuten.
2. Zodra hij is ingesteld, gaat de timer aftellen en piept vervolgens 4 keer.
3. De display toont ON om u eraan te herinneren dat uw grill nog steeds ingeschakeld is.

PLATEN PLAATSEN EN VERWIJDEREN

Laat uw grill geheel afkoelen voordat u de platen verwijdert of plaatst. Verwijder of plaats één plaat tegelijk.

1. Pak het handvat vast en schuif de grendel op elke handvat met de vermelding RELEASE naar buiten.
2. Til de plaat van de grill.

De platen weer plaatsen:

1. Houd het handvat vast en schuif de grendels naar buiten, houd ze vast.
2. Plaats de plaat op de grill en laat de grendels los.

ZORG EN ONDERHOUD

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



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdooide etenswaren. 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.

Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

RUNDVLEES	MIN	BELEGDE BROODJES	MIN
runderfilet	5-7	kaas	2-3
ossehaas	7-8	ham (gekookt)	5-6
burgers, 100 g	7-8		
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	SNACKS	
kogelbiefstuk	5-7	dubbelgevouwen pizza	8-9
worst	6-8	hotdog	2-3
entrecôte	7-9		
T-bone	8-9	KIP/KALCOEN	
		kipfilet	5-7
LAMSVLEES		poten (kip)	5-7
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	kalkoenfilet, gesneden	3-4
karbonade	4-6		
		GROENTEN	
VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIJREN		asperge	3-4
zalmfilet	3-4	aubergine, in plakjes/blokjes	8-9
zeebaarsfilet	3-5	ui, dun gesneden	5-6
heilbotmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	paprika, in dunne plakjes	6-8
zalmmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	paprika, gegrild daarna ontveld	2-3
zwaardvismoot, 1,2-2,5 cm	6-9	paprika, heel en bestreken met olie	8
tonijnmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	aardappel, in plakjes/blokjes	7-9
kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6		
garnalen	1-2	FRUIT	
mantel- en kamschelpen	4-6	appel, halve/in plakjes	6-8
		banaan, in de lengte gesneden	3-4
VARKENSVLEES		nectarine, halve/in plakjes	3-5
ribkarbonade, 1,2 cm	5-6	perzik, halve/in plakjes	3-5
gerookte ham	5-6	ananas, in plakken	3-7
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8		
worst	6-8		
varkenshaas, 1,2 cm	4-6		

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI


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

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

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

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

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

-  Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1. Spia del termostato | 5. Manici/gancio di rilascio |
| 2. Display | 6. Vassoio raccogli grasso |
| 3. Pulsante del timer | 7. Blocco |
| 4. Piastre di cottura | 8. Interruttore |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

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

PREPARAZIONE

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
 - Posizionare il vassoio raccogli grasso sotto la parte anteriore del grill, in modo che raccolga eventuali fuoriuscite di liquidi.
 - Togliere i fermi per sbloccare la griglia.
1. Inserire la spina nella presa di corrente.
 2. Impostare l'interruttore alla posizione I. La spia del termostato si accende e il display indica ON (acceso).
 3. La spia del termostato lampeggia mentre il termostato è in funzione.
 4. Quando la spia del termostato si spegne la griglia ha raggiunto la corretta temperatura di cottura.

GRIGLIATURA PER CONTATTO

La grigliatura per contatto tende ad essere più rapida perché entrambe le piastre sono a contatto con il cibo.

1. Collocare il cibo sulla piastra più bassa utilizzando una spatola o delle pinze.
2. Chiudere la griglia.
 - 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.

GRIGLIATURA RACLETTE

La grigliatura raclette tende ad essere più lenta perché la piastra superiore si trova sopra il cibo ma presenta il vantaggio che è possibile grigliare cibi che normalmente vengono schiacciati dalle piastre.

1. Aprire la griglia a 90 gradi (Fig. A).
2. Alzare il coperchio fino a quando non va più avanti (Fig. B).
3. Tirare il coperchio in avanti mentre si abbassa per lasciare uno spazio fra le piastre di cottura (Fig C).

INDICAZIONI GENERICHE

Terminata la cottura, impostare l'interruttore su **O** e disconnettere la griglia.

- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cuocere la carne, il pollame e tutti i derivati (carne tritata, hamburger, etc.) fino a quando i succhi si schiariscono. Cuocere il pesce fino a quando la carne è tutta opaca.
- Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.

USO DEL TIMER

IMPORTANTE: Il timer emette un solo allarme. NON spegne la griglia.

1. Utilizzare il pulsante del timer per impostare l'ora desiderata. La gamma va da 0 a 20 minuti.
2. Una volta impostato, il timer inizia il conto alla rovescia poi emette un segnale acustico 4 volte.
3. Il display quindi indica ON per ricordare che la griglia è ancora in funzione.

MONTAGGIO E RIMOZIONE PIASTRE

Lasciare la griglia raffreddare completamente prima di rimuovere o rimontare le piastre.

Rimuovere o montare una piastra alla volta.

1. Afferrare i manici e fare scorrere il gancio di rilascio su ogni manico contrassegnato da RELEASE verso l'esterno.
2. Sollevare la piastra dalla griglia.

Per rimontare le piastre:

1. Tenere i manici e fare scorrere i ganci di rilascio verso l'esterno e lasciarli lì.
2. Posizionare la piastra sulla griglia, poi rilasciare i ganci di rilascio.

CURA E MANUTENZIONE

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



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

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

Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

MANZO	MIN	SANDWICH	MIN
filetto	5-7	formaggio	2-3
bistecca nella lombata	7-8	prosciutto (cotto)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	SNACK	
bistecca rotonda	5-7	calzone	8-9
salsicce	6-8	hot dog	2-3
lombata di manzo	7-9		
bistecca con l'osso	8-9	POLLO/TACCHINO	
		petto di pollo a pezzi	5-7
AGNELLO		cosce (di pollo)	5-7
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	petto di tacchino, a fette	3-4
braciola nella lombata	4-6		
FRUTTI DI MARE		VERDURE	
filetto di salmone	3-4	asparagi	3-4
filetto di sciarrano	3-5	melanzane, a fette/cubetti	8-9
braciola di halibut, 12-25 mm	6-8	cipolle, a fette sottili	5-6
braciola di salmone, 12-25 mm	6-8	peperoni, a fette sottili	6-8
braciola di pesce spada, 12-25 mm	6-9	peperoni, alla griglia e sbucciati	2-3
braciola di tonno, 12-25 mm	6-8	peperoni interi spennellati d'olio	8
kebab, cubetti di 25 mm	4-6	patate, a fette/cubetti	7-9
gamberetti	1-2		
canestrelli	4-6	FRUTTA	
		mele, mezze/a fette 6-8	6-8
MAIALE		banane, affettate in lungo 3-4	3-4
braciola, 12 mm	5-6	mandarini, mezzi/a fette 3-5	3-5
bistecca nella coscia	5-6	pesche, mezze/a fette 3-5	3-5
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	ananas, a fette 3-7	3-7
salsicce	6-8		
filetto, 12 mm	4-6		

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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

⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.

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

⊘ No sumerja el aparato en líquidos.

- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1. Luz de termostato | 5. Asas / pestaña de desbloqueo |
| 2. Pantalla | 6. Bandeja de goteo |
| 3. Botón del temporizador | 7. Pasador |
| 4. Placas de cocción | 8. Interruptor |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

PREPARACIÓN

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
 - Ponga la bandeja de goteo centrada debajo del frontal de la parrilla, para recoger los jugos que caigan.
 - Tire de los pasadores para abrir la parrilla.
1. Enchufe el aparato a la corriente.
 2. Ajuste el interruptor en la posición I. Esta luz de termostato se encenderá y la pantalla mostrará ON.
 3. La luz de termostato se encenderá y apagará repetidamente mientras funcione el termostato.
 4. Cuando se apague la luz de termostato, la parrilla estará a la temperatura de cocción adecuada.

GRILL POR CONTACTO

El asado por contacto tiende a ser más rápido porque ambas placas están en contacto con los alimentos.

1. Coloque los alimentos sobre la placa inferior usando una espátula o pinzas.
 2. Cierre la parrilla.
- 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.

USO COMO RACLETTE

La parrilla de raclette tiende a ser más lenta debido a que la placa superior se eleva por encima de los alimentos, pero tiene la ventaja de que se pueden asar cosas que normalmente quedarían aplastadas por las placas.

1. Abra la parrilla 90 grados (Fig A).
2. Levante la tapa hacia arriba hasta el tope (Fig B).
3. Tire de la tapa hacia adelante a medida que la baja para dejar un hueco entre las placas de cocción (Fig C).

GENERAL

Cuando haya terminado de cocinar, ajuste el interruptor a **O** y desenchufe la parrilla.

- Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
- Cocine carne, aves y sus derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos sean transparentes. Cocine el pescado hasta que quede completamente opaco.
- Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.

USO DEL TEMPORIZADOR

IMPORTANTE: El temporizador sólo emite un sonido de alerta. NO apaga la parrilla.

1. Utilice el botón del temporizador para ajustar el tiempo que desee. El rango es de 0 a 20 minutos.
2. Una vez ajustado, el temporizador realizará una cuenta atrás y luego emitirá 4 pitidos.
3. La pantalla mostrará entonces ON para recordarle que su parrilla todavía está cocinando.

COLOCAR Y RETIRAR LAS PLACAS

Deje que la parrilla se enfríe por completo antes de retirar o volver a colocar las placas. Retire o coloque las placas de una en una.

1. Agarre las asas y deslice hacia fuera la pestaña RELEASE de cada asa.
2. Levante la placa de la parrilla.

Para volver a colocar las placas:

1. Sujete las asas, deslice las pestañas hacia fuera y manténgalas allí.
2. Coloque la placa sobre la parrilla y luego libere las pestañas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

TERNERA	MIN	SANDWICHES	MIN
filete	5-7	queso	2-3
filete de lomo	7-8	jamón (de York)	5-6
hamburguesa, 100g	7-8		
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	TAPAS	
bistec redondo	5-7	calzone	8-9
salchichas	6-8	perros calientes	2-3
solomillo	7-9		
costilleta	8-9	POLLO/PAVO	
		pedazos de pechuga de pollo	5-7
CORDERO		zancos (pollo)	5-7
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	pechuga de pavo, en rodajas	3-4
costilletas de lomo	4-6		
		LEGUMBRES	
PESCADO Y MARISCO		espárragos	3-4
filete de salmón	3-4	berenjena, en rodajas/cubitos	8-9
filete de mero	3-5	cebollas, en rodajas finas	5-6
filete de halibut, 12-25 mm	6-8	pimientos, en rodajas finas	6-8
bistec de salmón, 12-25 mm	6-8	pimientos, parrillados y pelados	2-3
filete de pez espada, 12-25 mm	6-9	pimientos enteros cepillados con aceite	8
filete de atún, 12-25 mm	6-8	patatas, en rodajas/cubitos	7-9
kebabs, cubitos de 25mm	4-6		
camarones	1-2	FRUTA	
escalopes	4-6	manzana, media/cuarterón	6-8
		plátanos, en rodajas a lo largo	3-4
CERDO		nectarinas, mitad/cuarterones	3-5
costilletas, 12mm	5-6	melocotones, mitad/rodajas	3-5
filete de jamón	5-6	piña, en rodajas	3-7
kebabs, cubitos de 25mm	7-8		
salchichas	6-8		
lomo tierno, 12mm	4-6		

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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES


Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

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

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

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

 Não coloque o aparelho em líquidos.

- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Luz do termóstato | 5. Asas/Lingueta de libertação |
| 2. Visor | 6. Tabuleiro coletor |
| 3. Botão do temporizador | 7. Fecho |
| 4. Placas de grelhar | 8. Interruptor |

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

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

PREPARAÇÃO

- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
 - Centralize o tabuleiro coletor por baixo da parte da frente do grelhador de forma a recolher quaisquer resíduos.
 - Puxe os fechos para fora para abrir o grelhador.
1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
 2. Coloque o interruptor na posição I. A luz do termóstato irá acender-se e o visor apresentará a indicação ON.
 3. A luz do termóstato irá acender-se e apagar-se periodicamente à medida que o termóstato funciona.

- Quando a luz do termóstato se apagar, significa que o seu grelhador atingiu a temperatura correta de cozedura.

GRELHAR COM CONTACTO

Grelhar por contacto tem tendência a ser mais rápido porque ambas as placas estão em contacto com os alimentos.

- Coloque os alimentos na placa inferior utilizando uma espátula ou pinça.
 - Feche o grelhador.
- 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.

GRELHAR COM RACLETTE

Grelhar com raclette tem tendência a ser mais lento porque a placa superior está levantada sobre os alimentos mas tem a vantagem de permitir grelhar alimentos que normalmente ficariam esmagados pelas placas.

- Abra o grelhador num ângulo de 90 graus (Fig. A).
- Levante a tampa na sua totalidade (Fig. B).
- Puxe a tampa para a frente à medida que a baixa para deixar um espaço entre as placas de grelhar (Fig. C).

GERAL

Quando tiver acabar de cozinhar, coloque o interruptor na posição **O** e desligue o grelhador da corrente eléctrica.

- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e outros derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os sucos saiam transparentes. Cozinhe o peixe até que fique totalmente opaco.
- Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.

UTILIZAR O TEMPORIZADOR

IMPORTANTE: o temporizador apenas emite um sinal sonoro de alerta. **NÃO** desliga o grelhador.

- Utilize o botão do temporizador para definir o tempo pretendido. Poderá definir um intervalo de tempo de 0 a 20 minutos.
- Depois de definido, o temporizador efetuará a contagem decrescente e emitirá 4 sinais sonoros.
- O visor apresentará então a indicação ON para lembrá-lo de que o grelhador ainda está a cozinhar.

COLOCAR E RETIRAR AS PLACAS

Deixe o grelhador arrefecer por completo antes de retirar ou recolocar as placas. Retire ou coloque uma placa de cada vez.

- Segure as asas e deslize a lingueta existente em cada asa e que contém a indicação RELEASE para fora.
- Levante a placa e retire-a do grelhador.

Para recolocar as placas:

- Segure as asas e deslize as linguetas para fora, mantendo-as nessa posição.
- Posicione a placa no grelhador e, em seguida, liberte as linguetas.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.

4. Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
- Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.
- Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

TEMOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

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

Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

CARNE DE VACA	MIN	SANDUÍCHES	MIN
filete	5-7	queijo	2-3
bife do lombo	7-8	fiambre (cozinhado)	5-6
hambúrguer, 100 g	7-8	SNACKS	
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	7-8	calzone	8-9
bife da alcatra	5-7	cachorros quentes	2-3
salsichas	6-8	FRANGO/PERU	
lombo de vaca	7-9	peitos de frango	5-7
T-bone	8-9	coxas (frango)	5-7
CORDEIRO		peito de peru, às fatias	3-4
kebabs, em cubos de 25 mm	7-8	VEGETAIS	
costeletas	4-6	espargos	3-4
PEIXE E MARISCO		beringela, em fatias/cubos	8-9
filete de salmão	3-4	cebolas, em rodelas finas	5-6
filete de robalo	3-5	pimentos, em tiras finas	6-8
posta de alabote, 12-25 mm	6-8	pimentos, grelhados	2-3
posta de salmão, 12-25 mm	6-8	pimentos inteiros untados com azeite	8
posta de espadarte, 12-25 mm	6-9	batatas, em rodelas/cubos	7-9
posta de atum, 12-25 mm	6-8	FRUTA	
kebabs, em cubos de 25 mm	4-6	maçã, metade/fatia	6-8
camarão	1-2	bananas, cortadas ao comprimento	3-4
vieiras	4-6	nectarinas, metade/fatias	3-5
PORCO		pêssegos, metade/fatias	3-5
costeletas, 12 mm	5-6	ananás, fatias	3-7
bife de fiambre não cozinhado	5-6		
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	7-8		
salsichas	6-8		
lombo, 12 mm	4-6		

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

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

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

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

🚫 Læg ikke apparatet i vand.

- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Termostatlampe | 5. Håndtag/frigørelsesgreb |
| 2. Display | 6. Drypbakke |
| 3. Timerknap | 7. Låseanordning |
| 4. Grillplader | 8. Afbryder |

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.

FORBEREDELSE

- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
 - Placer drypbakken midt under grillens forkant, så den opfanger eventuelle dryp.
 - Træk låseanordningerne ud for at oplåse grillen.
1. Tilslut apparatet til strøm.
 2. Stil afbryderen på position I. Denne termostatlampe tændes og ON vises på displayet.
 3. Termostatlampen blinker langsomt, mens termostaten regulerer temperaturen.
 4. Når termostatlampen slukker, betyder det, at din grill har nået den rette tilberedningstemperatur.

KONTAKT-GRILNING

Kontakt-grilning er som regel hurtigere, fordi begge plader er i kontakt med maden.

1. Læg maden på den nederste plade ved hjælp af en paletkniv eller grilltang.
2. Luk grillen.

- 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.

RACLETTE-GRILNING

Raclette-grilning er som regel langsommere, fordi toppladen er hævet over maden, men fordelene er, at du kan grille mad, som normalt ville blive mast flad af de to plader.

1. Åbn grillen 90 grader (Fig. A).
2. Løft låget opad, indtil det ikke kan komme længere (Fig. B).
3. Træk låget fremad, mens du sænker det for at efterlade et mellemrum mellem grillpladerne (Fig. C).

GENERELT

Stil afbryderen på position **O** og tag grillens stik ud, når du er færdig med at tilberede mad.

- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Kød, fjerkræ og produkter heraf (hakket kød, burgere, etc.) skal tilberedes, indtil kødsaften er klar. Fisk skal tilberedes indtil kødet er uigennemsigtigt over dele hele.
- Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.

SÅDAN BRUGES TIMEREN

VIGTIGT: Timeren udsender kun et lydsignal. Den SLUKKER IKKE grillen.

1. På timeren kan du indstille ønsket tilberedningstid. Mellem 0 og 20 minutter.
2. Når du har indstillet timeren, tæller den ned og bipper derefter 4 gange.
3. Derefter vises ON på displayet for at minde dig om, at grillen fortsætter med at tilberede maden.

SÅDAN PÅSÆTTES/AFTAGES PLADERNE

Vent indtil grillen er kølet helt af, inden du aftager eller påsætter pladerne. Aftag/påsæt én plade ad gangen.

1. Tag fat i håndtagene og skub grebene på begge håndtag, mærket med RELEASE udad.
2. Løft pladen af grillen.

Sæt pladerne på igen:

1. Hold fast i håndtagene og skub grebene udad og hold dem der.
2. Placér pladerne på grillen og slip derefter grebene.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

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



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESikkerhed

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

Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

OKSEKØD	MIN	SANDWICH	MIN
filet	5-7	ost	2-3
tournedos	7-8	skinke (kogt)	5-6
hakkebøf, 100 g	7-8		
kebabkød, 25 mm tern	7-8	SNACKS	
ribeye	5-7	panini	8-9
pølser	6-8	hotdog	2-3
entrecote	7-9		
T-bone	8-9	KYLLING/KALKUN	
		stykker af kyllingebryst	5-7
LAMB		kyllingelår	5-7
kebabkød, 25 mm tern	7-8	kalkunbryst, i skiver	3-4
lammekoteletter	4-6		
		GRØNTSAGER	
FISK OG SKALDYR		aubergine, skiver/tern	8-9
laksefilet	3-4	løg, tynde skiver	5-6
filet af aborre eller lignende 3-5	4-6	peberfrugt, tynde skiver	6-8
helleflyndersteak, 12-25 mm	6-8	peberfrugt, grilles til at få	2-3
laksesteak, 12-25 mm	6-8	hele peberfrugter smurt med olie	8
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25mm	6-9	kartofler, skiver/tern	7-9
tunbøf, 12-25 mm	6-8		
fiskekebab, 25 mm tern	4-6	FRUGT	
rejer	1-2	æble, halve/skiver	6-8
kammuslinger	4-6	banan, skåret på langs	3-4
		nektarin, halve/skiver	3-5
SVINEKØD		fersken, halve/skiver	3-5
koteletter, 12 mm	5-6	ananas, skiver	3-7
skinkeschnitzel	5-6		
kebabkød, 25 mm tern	7-8		
pølser	6-8		
mørbradbøf, 12 mm	4-6		

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatens utsida blir varm.

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

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1. Termostatlampan | 5. Handtag/frigöringsknapp |
| 2. Display | 6. Droppbricka |
| 3. Timerknapp | 7. Spärr |
| 4. Grillplattor | 8. Strömbrytare |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

FÖRBEREDELSE

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
 - Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.
 - Dra ut spärrarna för att låsa upp grillen.
1. Sätt stickproppen i väggkontakten.
 2. Vrid strömbrytaren till position I. Termostatlampan tänds och displayen visar ON.
 3. Termostatlampan kommer att tändas och släckas medan termostaten är i drift.
 4. Grillen har rätt tillagningstemperatur när termostatlampan släcks.

KONTAKTGRILLNING

Kontaktgrillning brukar vara snabbare eftersom båda plattorna är i kontakt med maten.

1. Placera maten på den lägre plattan med en stekspade eller tång.
 2. Stäng grillen.
- Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.

- Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.

RACLETTEGRILLNING

Raclettegrillning brukar vara långsammare eftersom den övre plattan befinner sig ovanför maten, men det har fördelen att man kan grilla sådant som normalt skulle pressas ihop av plattorna.

1. Öppna grillen i 90 grader (Fig A).
2. Lyft locket uppåt så långt det går (Fig B).
3. Dra locket framåt medan du sänker ned det så att ett mellanrum uppstår mellan grillplattorna (Fig C).

ALLMÄNT

När du är färdig med tillagningen ska du vrida strömbrytaren till **O** och dra ut nätsladden.

- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga kött, fågel och andra därav framställda produkter (köttfärs, hamburgare, etc.) tills kötsaften är klar. Tillaga fisk tills köttet är helt ogenomskinligt.
- Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.

ATT ANVÄNDA TIMERN

VIKTIGT: Timern avger bara en varningssignal. Den stänger INTE av din grill.

1. Använd timerknappen för att ställa in den tid du vill ha. Intervallet är 0 till 20 minuter.
2. När tiden är inställd kommer timern att räkna ned och sedan pipa 4 gånger.
3. Displayen kommer sedan att visa ON för att påminna dig om att din grill fortfarande är på.

SÄTTA IN OCH TA UR PLATTOR

Låt grillen svalna helt innan du tar ut eller sätter i plattorna. Ta ut eller sätt i en platta i taget.

1. Ta tag i handtagen och skjut haken på handtaget märkt RELEASE utåt.
2. Lyft bort plattan från grillen.

För att sätta tillbaka plattorna:

1. Håll i handtagen och för hakarna utåt och håll kvar dem där.
2. Placera plattan på grillen och släpp sedan hakarna.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

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



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur. Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fjäderfä, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.

Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

NÖTKÖTT	MIN	SMÖRGÅSAR	MIN
filé	5-7	ost	2-3
utskuren biff	7-8	skinka (kokt/rökt)	5-6
hamburgare, 100 g	7-8		
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	MELLANMÅL	
rumpstek	5-7	inbakad pizza (calzone)	8-9
korv	6-8	korv med bröd	2-3
ryggbiff	7-9		
T-benstek	8-9	KYCKLING/KALKON	
		kycklingbröst, bitar	5-7
LAMM		kycklinglår	5-7
grillbitar, tärningar på 25 mm 7-8	7-8	kalkonbröst, skivor	3-4
lammkotletter	4-6		
		GRÖNSAKER	
FISK OCH SKALDJUR		auberginer skivade/tärnade	8-9
laxfilé	3-4	lök, tunna skivor	5-6
havsabborre, filé	3-5	paprikor tunna skivor	6-8
hällflundra, bit 12 - 25 mm 6-8	1-2	hela paprikor, penslade med olja	8
lax, bit 12 - 25 mm	6-8	potatisar, skivade/tärnade	7-9
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	6-9		
tonfisk, bit 12 - 25 mm	6-8	FRUKT	
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6	äpplen, halverade/skivade	6-8
räkor	1-2	bananer, delade på längden	3-4
musslor	4-6	nektariner, halverade/skivade	3-5
FLÄSK		persikor, halverade/skivade	3-5
kotletter, 12 mm	5-6	ananas, skivad	3-7
skinkstek	5-6		
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8		
korv	6-8		
filé, 12 mm	4-6		

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 fjernstyringsystem.

 Apparatets overflater vil bli varme.

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

 Ikke senk apparatet ned i væske.

- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. Termostatlampe | 5. Håndtak/sperre |
| 2. Skjerm | 6. Oppsamlingsbakke |
| 3. Timerknapp | 7. Lås |
| 4. Grillplater | 8. Bryter |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

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

FORBEREDELSE

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
 - Sentrer oppsamlingsbakken under fronten på grillen, slik at den fanger opp all avrenning.
 - Dra ut låsene for å åpne grillen.
1. Ha kontakten i støpselet.
 2. Sett bryteren på innstilling I. Denne termostatlampe vil slå seg på og skjermen vil vise ON.
 3. Termostatlampe vil slå seg på og av ettersom termostaten holder temperaturen.
 4. Når termostatlampe slår seg av, har grillen din korrekt steketemperatur.

KONTAKTGRILLING

Kontaktgrilling pleier å være raskere fordi begge platene er i kontakt med maten.

1. Legg maten på den laveste platen med en stekepade eller en klype.
 2. Lukk grillen.
- Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
 - Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.

RACLETTEGRILLING

Raclettegrilling bruker å være langsommere fordi topplaten er hevet over maten, men fordelene er at du kan grille ting som normalt blir klemstret av platene.

1. Åpne grillen 90 grader (Fig A).
2. Løft lokket oppover til det ikke går lenger (Fig B).
3. Trekk lokket fremover mens du drar det nedover og la det være et mellomrom mellom grillplatene (Fig C).

GENERELT

Når steking er ferdig, setter du bryteren på **O** og trekker ut kontakten på grillen.

- Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
- Tilbered kjøtt, fugl og eventuelle avledede produkter (kjøttdeig, hamburgere osv.) til saftene synes. Tilbered fisk til du ikke lenger kan se gjennom kjøttet.
- Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.

BRUK AV TIMEREN

VIKTIG: Timeren varsler bare med lydsignal. Den skrur IKKE av grillen.

1. Bruk timerknappen for å stille inn tiden du ønsker. Innstillingen går fra 0 til 20 minutter.
2. Når den er innstilt, vil timeren begynne nedtelling og så pipe 4 ganger.
3. Skjermen vil da vise ON for å minne deg om at grillen din fremdeles steker.

SETTE PÅ PLOSS OG TA UT PLATER

La grillen avkjøles fullstendig før du tar ut eller setter på plass igjen platene. Ta ut eller sett på plass én plate av gangen.

1. Ta tak i håndtakene og skyv sperrene på hvert håndtak, merket med RELEASE, utover.
2. Løft platen av grillen.

For å sette på plass platene:

1. Hold håndtakene og skyv sperrene utover og hold dem der.
2. Sett platene på grillen og løsne sperrene.

STELL OG VEDLIKEHOLD

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



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterede problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

STEKETID OG SIKKERHET

Bruk disse steketidene kun som veiledende tider. De er for fersk eller helt tint mat, tilberedt med temperaturkontroll på medium temperatur. 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. Ved steking av ferdigpakket mat, følg eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

STORFEKJØTT	MIN	SMØRBRØD	MIN
filet	5-7	ost	2-3
ryggbiff	7-8	skinke (kokt)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	SNACKS	

rundbiff	5-7	calzone	8-9
pølser	6-8	hot dogs	2-3
ytrefilet	7-9		
T-Bone	8-9	KYLLING/KALKUN	
		kyllingbryst	5-7
LAMMEKJØTT		lår (kylling)	5-7
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	kalkunbryst i skiver	3-4
ryggkoteletter	4-6		
		GRØNNSAKER	
SJØMAT		asparges	3-4
laksefilet	3-4	aubergine, skiver/terninger	8-9
havabborfilet	3-5	løk, tynn skive	5-6
kveitebiff, 12-25 mm	6-8	paprika, tynn skive	6-8
laksebiff, 12-25 mm	6-8	paprika, grill skillet	2-3
sverdfiskebiff, 12-25 mm	6-9	hele paprika pensles med olje	8
tunfiskebiff, 12-25 mm	6-8	poteter, skiver/terninger	7-9
grillspyd, 25 mm terninger	4-6		
reker	1-2	FRUKT	
kamskjell	4-6	eple, halvert/skiver	6-8
SVINEKJØTT		bananer, kuttet på langs	3-4
koteletter, 12 mm	5-6	nektariner, halvert/skiver	3-5
skinkesteik	5-6	ferskener, halvert/skiver	3-5
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	ananas, skiver	3-7
pølser	6-8		
indrefilet, 12 mm	4-6		


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

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjauksjärjestelmän kautta.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

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

 Älä upota laitetta nesteeseen.

- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Termostaatin valo | 5. Kahvat/vapautuskiinnike |
| 2. Näyttö | 6. Rasvapelti |
| 3. Ajastinpainike | 7. Salpa |
| 4. Grillilevyt | 8. Kytkin |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

VALMISTELU

- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
 - Kohdista rasvapelti grillin etuosan alle siten, että se kerää kaiken ylimenevän rasvan.
 - Avaa grilli vetämällä salvat auki.
1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
 2. Aseta kytkin I-asentoon. Termostaatin valo syttyy ja näytössä näkyy ON.
 3. Termostaatin valo syttyy ja sammuu, kun termostaatti toimii.
 4. Kun termostaatin valo sammuu, grillissä on oikea valmistuslämpötila.

KOSKETUSGRILLAUS

Kosketusgrillaus on yleensä nopeampaa, koska molemmat levyt ovat kosketuksissa ruokaan.

1. Aseta ruoka pohjalevylle lastalla tai pihdeillä.
 2. Sulje grilli.
- Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
 - Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi.

RACLETTE-GRILLAUS

Raclette-grillaus on yleensä hitaampaa, koska ylälevy on nostettu ruoan yläpuolelle, mutta sen etuna on mahdollisuus grillata aineita, jotka normaalisti murskautuisivat levyjen väliin.

1. Avaa grilli 90 asteen kulmaan (kuva A).
2. Nosta kantta ylöspäin, kunnes se ei enää mene eteenpäin (kuva B).
3. Vedä kantta eteenpäin samalla, kun lasket sitä jättäen tyhjän tilan grillilevyjen väliin (kuva C).

YLEISTÄ

Kun lopetat grillauksen, aseta kytkin **O**-asentoon ja irrota grilli pistorasiasta.

- Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
- Valmista lihaa, siipikarjaa ja kaikkea niistä valmistettua (jauheliha, jauhelihapihvi jne.), kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kalaa, kunnes se on kaikkialta läpinäkymätön.
- Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.

AJASTIMEN KÄYTTÄMINEN

TÄRKEÄÄ: Ajastin antaa vain hälytyksen. Se EI kytke grilliä pois päältä.

1. Aseta haluamasi aika ajastinpainikkeella. Asetusväli on 0–20 minuuttia.
2. Kun asetus on valmis, ajastin laskee alaspäin ja piippaa sitten 4 kertaa.
3. Näyttöön ilmestyy ON, joka muistuttaa siitä, että grilli on vielä päällä.

LEVYJEN KIINNITYS JA IRROTUS

Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen kuin irrotat tai kiinnität levyjä. Irrota tai kiinnitä yksi levy kerrallaan.

1. Tartu kahvoihin ja liu'uta kumpaankin kahvaan RELEASE merkittyä kiinnikettä ulospäin.
2. Nosta levy irti grillistä.

Levyjen kiinnittäminen uudelleen:

1. Pidä kahvoista kiinni, liu'uta kiinnikkeitä ulospäin ja pidä ne siellä.
2. Aseta levy grillin päälle ja vapauta sitten kiinnikkeet.

HOITO JA HUOLTO

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



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsyyteen. Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.

Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

NAUDANLIHA	MIN	LEIVÄT	MIN
filee	5-7	juusto	2-3
kylki	7-8	kinkku (keitetty)	5-6
jauhelihapihvi, 100 g	7-8		

vartaat, 25 mm kuutio	7-8	PIKKURUOAT	
naudanpaisti	5-7	calzonet	8-9
makkarat	6-8	hot dogit	2-3
fileesellä	7-9		
T-luupihvi	8-9	KANA/KALKKUNA	
		broilerinrinta	5-7
LAMMAS		reidet (kana)	5-7
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	kalkkunan rinta, siivuina	3-4
lampaan kyljykset	4-6		
		VIHANNEKSET	
KALAT JA ÄYRIÄISET		parsa	3-4
lohifilee	3-4	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
meribaskifilee	3-5	sipuli, ohut viipale	5-6
Ruijan-pallas pala, 12-25 mm	6-8	paprika, ohut pala	6-8
lohipala, 12-25 mm	6-8	paprikat, grillattavat ja kuorittavat	2-3
miekkakala, pala 12-25 mm	6-9	kokonaiset paprikat	8
tonnikala 12-25 mm	6-8	perunat, viipale/kuutio	7-9
vartaat, 25 mm kuutio	4-6		
katkaravut	1-2	HEDELMÄT	
kampasimpukat	4-6	omena, puolikas/viipale	6-8
		banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
SIANLIHA		nektariini, puolikas/viipale	3-5
kyljykset, 12mm	5-6	persikat, puolikas/viipale	3-5
kinkku	5-6	ananas, viipale	3-7
vartaat, 25 mm kuutio	7-8		
makkarat	6-8		
sisäfilee, 12mm	4-6		

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

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

 Не погружайте прибор в жидкость.

- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1. Индикатор термостата | 5. Ручки/фиксатор |
| 2. Дисплей | 6. Поддон |
| 3. Кнопка таймера | 7. Защелка |
| 4. Пластины гриля | 8. Выключатель |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

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

ПОДГОТОВКА

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
 - Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.
 - Откройте защелки, чтобы разблокировать гриль.
1. Вставьте вилку в розетку.
 2. Установите выключатель в положение «I». После этого загорится индикатор термостата, и на дисплее появится надпись «ON» (Вкл.).
 3. Индикатор термостата будет периодически загораться и гаснуть, когда термостат будет включаться или выключаться для поддержания нужной температуры.
 4. Когда индикатор термостата погаснет, это значит, что гриль достиг нужной температуры готовности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ КОНТАКТНЫМ СПОСОБОМ

Готовка в режиме контактного гриля обеспечивает более быстрое приготовление пищи, поскольку обе пластины находятся в контакте с продуктами.

1. С помощью лопатки или щипцов уложите продукты на нижнюю пластину.
2. Закройте гриль.
- Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

ГОТОВКА В РЕЖИМЕ РАКЛЕТНИЦЫ

Готовка в режиме раклетницы обычно более медленная, поскольку верхняя пластина при этом поднята, однако ее несомненным плюсом является возможность готовить такие продукты, которые в противном случае были бы раздавлены между пластинами.

1. Откройте гриль на 90 градусов (рис. А).
2. Поднимите крышку вверх до упора (рис. В).
3. Потяните крышку вперед, одновременно опуская ее, чтобы между пластинами гриля образовался зазор (рис. С).

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

После завершения готовки переведите выключатель в положение «**О**» и отсоедините гриль от электросети.

- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Готовьте мясо, птицу и любые продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть станет непрозрачной.
- Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

ВАЖНО! Таймер всего лишь подает звуковой сигнал. Он НЕ ВЫКЛЮЧАЕТ гриль.

1. Воспользуйтесь кнопкой таймера и установите желаемое время. Допустимый диапазон составляет 0—20 минут.
2. После настройки таймер начнет обратный отсчет, а потом 4 раза подаст звуковой сигнал.
3. На дисплее появится надпись «ON» (Вкл.), чтобы напомнить, что гриль все еще работает.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ПЛАСТИН

Прежде чем снимать или устанавливать пластины, дайте грилю полностью остыть. Снимайте или устанавливайте по одной пластине за раз.

1. Возьмитесь за ручки и раздвиньте в стороны фиксаторы с надписью RELEASE (Разблокировать), которые имеются на каждой ручке.
2. Снимите пластину с гриля.

Для повторной установки пластин

1. Возьмитесь за ручки, раздвиньте фиксаторы в стороны и удерживайте их в этом положении.
2. Установите пластину на гриль и отпустите фиксаторы.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
4. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

- В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Время приготовления указано ориентировочно. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов, когда регулятор температуры установлен в среднее положение. 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. При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

ГОВЯДИНА	MIN	БУТЕРБРОДЫ	MIN
филе	5-7	сыр	2-3
филейная часть кусками	7-8	ветчина (вареная)	5-6
гамбургер, 100 г	7-8	ЗАКУСКИ	
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	кальцоне	8-9
круглый бифштекс	5-7	булочки с горячей сосиской	2-3
сосиски	6-8	КУРИЦА/ИНДЕЙКА	
вырезка	7-9	куриная грудка кусками	5-7
бифштекс на косточке	8-9	бедрышки (куриные)	5-7
ЯГНЯТИНА		индюшиная грудка, ломтиками	3-4
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	ОВОЩИ	
отбивные котлеты	4-6	спаржа	3-4
МОРЕПРОДУКТЫ		баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
филе лосося	3-4	лук, тонкими слоями	5-6
филе сибаса	3-5	перцы, тонкими ломтиками	6-8
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	перцы, обжарить, затем снять кожу	2-3
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	перцы целиком, смазанные	
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	растительным маслом	8
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	картофель, ломтиками/кубиками	7-9
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	ФРУКТЫ	
креветки	1-2	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
моллюски	4-6	бананы, продольными ломтиками	3-4
СВИНИНА		нектарины, половинками/ломтиками	3-5
отбивные, толщиной 12 мм	5-6	персики, половинками/ломтиками	3-5
окорок кусками	5-6	ананас, ломтиками	3-7
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8		
сосиски	6-8		
филе, толщиной 12 мм	4-6		

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

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

 Povrchy přístroje budou pálit.

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

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Kontrolka termostatu | 5. Držadla/uvolňovací západka |
| 2. Displej | 6. Odkapávací táč |
| 3. Tlačítko časovače | 7. Zástrčka |
| 4. Grilovací plochy | 8. Vypínač |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

PŘÍPRAVA

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
 - Odkapávací táč pod přední částí grilu dejte doprostřed, aby vše zachytil.
 - Gril odemknete vytažením zástrček.
1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
 2. Vypínač přepněte do polohy I. Rozsvítí se kontrolka termostatu a na displeji se zobrazí ON (Zap).
 3. Kontrolka termostatu se bude rozsvěcovat a zhasínat podle toho, jak bude spínat termostat.
 4. Když kontrolka termostatu zhasne, znamená to, že gril má správnou teplotu grilování.

KONTAKTNÍ GRILOVÁNÍ

Kontaktní grilování bývá rychlejší, protože obě plochy jsou s potravinami v kontaktu.

1. Pomocí obrabečky nebo kleští umístěte na spodní plochu potraviny.
 2. Zavřete gril.
- Pánt grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
 - Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.

RAKLETOVÉ GRILOVÁNÍ

Rakletové grilování bývá pomalejší, protože horní plocha je nad potravinami zvednutá. Ale má to tu výhodu, že můžete grilovat potraviny, které byste zavřením grilovacích ploch jinak rozmáčkli.

1. Otevřete gril na 90 stupňů (Obr. A).
2. Zvedněte víko co nejvíce to půjde (Obr. B).
3. Až budete víko dávat dolů, zatáhněte za něj dopředu, aby mezi grilovacími plochami zůstala mezera (Obr. C).

OBECNÉ

Až budete s grilováním hotovi, přepněte vypínač na **O** a vypojte gril ze sítě.

- Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
- Maso, drůbež či sekundární produkty (sekaná, burgery atd.) grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé. Rybu grilujte tak dlouho, dokud nebude mít po celé ploše matnou barvu.
- Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.

POUŽITÍ ČASOVAČE

DŮLEŽITÉ: Časovač pouze vydává výstražný signál. Časovač gril NEVYPÍNÁ.

1. Pomocí tlačítka časovače nastavte požadovaný čas. Rozmezí je 0 až 20 minut.
2. Po nastavení začne časovač odpočítávat a potom 4krát pípne.
3. Na displeji se následně zobrazí ON (Zap), to abyste věděli, že gril pořád ještě griluje.

NASAZOVÁNÍ A SNÍMÁNÍ GRILOVACÍCH PLOCH

Před nasazováním či snímáním grilovacích ploch nechte gril zcela vychladnout. Grilovací plochy snímejte či nasazujte každou zvlášť.

1. Uchopte držadla a na každém držadle vysuňte západku s označením RELEASE (UVOLNIT) ven.
2. Plochu z grilu vyjměte.

Opětovné nasazení ploch:

1. Uchopte držadla a vysuňte západky ven, a tak je držte
2. Plochu umístěte na gril a potom západky uvolněte.

PÉČE A ÚDRŽBA

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



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

Uvedené časy používejte jen jako vodítko. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny s tím, že teplota je nastavena na střední hodnotě. 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.

HOVĚZÍ	MIN	SENDVIČE	MIN
filet	5-7	sýr	2-3
steak z roštěnce	7-8	šunka (vařená)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, 25 mm kostka	7-8	SVAČINA	
steak z kýty	5-7	calzone	8-9
klobásy	6-8	hot dog	2-3
svíčková	7-9		
T-bone steak (bederní část vysokého roštěnce s kostí ve tvaru T)	7-8	KUŘECÍ/KRŮTÍ	
	8-9	kousky kuřecích prs (kuřecí) stehna	5-7
		krůtí prsa na plátky	5-7
JEHNĚČÍ			3-4
kebab, 25 mm kostka	7-8		
plátky roštěnce	4-6	ZELENINA	
		chřest	3-4
PLODY MOŘE		lilek, na plátky/kostky	8-9
filet z lososa	3-4	cibule, tenké plátky	5-6
filet z vlkouše	3-5	paprika, tenké plátky	6-8
steak z platýze, 12-25 mm	6-8	paprika, ogrilovat slupku	2-3
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	celé papriky potřené olejem	8
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9	brambory, na plátky/kostky	7-9
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8		
kebab, 25 mm kostka	4-6	OVOCE	
krevety	1-2	jablko, na poloviny/plátky	6-8
mušle	4-6	banány rozkrojené podélně	3-4
		nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
VEPŘOVÉ		broskve, na poloviny/plátky	3-5
plátky, 12 mm	5-6	ananas, plátky	3-7
šunkový steak 5-6	5-6		
kebab, 25 mm kostka	7-8		
klobásy	6-8		
kotleta, 12 mm	4-6		

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 alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

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

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

- Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Svetielko termostatu | 5. Rukoväť/uvolňovacia úchytka |
| 2. Displej | 6. Odkvapkávacia tácka |
| 3. Tlačidlo časovača | 7. Západka |
| 4. Grilovacie platne | 8. Spínač |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

PRÍPRAVA

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
 - Odkvapkávaciu tácku umiestnite do stredu pod prednú časť grilu, aby zachytávala prípadnú nadbytočnú štavu.
 - Vytiahnite západky, aby ste odomkli gril.
1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
 2. Nastavte spínač do pozície I. Toto svetielko termostatu sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí ON.
 3. Svetielko termostatu sa bude striedavo zapínať a vypínať podľa toho, ako bude pracovať termostat.
 4. Keď sa svetielko termostatu vypne, gril má správnu teplotu na grilovanie.

KONTAKTNÉ GRILOVANIE

Kontaktné grilovanie je obvyčajne rýchlejšie, pretože obe platne sú v kontakte s jedlom.

1. Pomocou varešky alebo klieští položte jedlo na nižšiu platňu.
2. Zatvorte gril.
 - Kľb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
 - Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.

GRILOVANIE SPÔSOBOM RACLETTE

Grilovanie spôsobom raclette je obvyčajne pomalšie, pretože vrchná platňa je zdvihnutá nad jedlo, ale má to tú výhodu, že môžete grilovať všetko, čo by sa normálne pod platňami rozpučilo.

1. Otvorte gril na 90 stupňov (Obr A).
2. Otvorte veko nahor, až na doraz (Obr B).
3. Pri sklápaní potiahnite veko dopredu, aby ste nechali medzeru medzi grilovacími platňami (Obr C).

VŠEOBECNÉ

Po ukončení grilovania nastavte spínač do polohy **O** a vytiahnite gril zo zásuvky.

- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a akékoľvek výrobky z nich (mleté mäso, burgery, atď.) grilujte, kým ich šťava nie je číra. Ryby grilujte dovtedy, kým nie je mäso po celej šírke matné.
- Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.

POUŽÍVANIE ČASOVAČA

DÔLEŽITÉ: Časovač iba vydá zvukové upozornenie. NEVYPÍNA gril.

1. Pomocou tlačidla časovača zvolte požadovaný čas. Rozsah je 0 až 20 minút.
2. Po nastavení bude časovač odpočítavať čas, potom 4 krát zapípa.
3. Na displeji sa potom zobrazí ON na pripomenutie, že gril je stále v prevádzke.

ZALOŽENIE A ODOBERANIE PLATNÍ

Pred odoberaním alebo opätovným založením platní nechajte gril úplne vychladnúť. Vždy odoberajte alebo zakladajte jednu platňu naraz.

1. Uchopte rukoväta a vysuňte úchytku na každej rukoväti so značkou RELEASE smerom von.
2. Platňu dvihnite z grilu.

Na opätovné založenie platní:

1. Držte rukoväta a vysuňte úchytky smerom von a podržte ich v tejto polohe.
2. Platňu položte na gril, a potom uvoľnite úchytky.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, ktoré sú pripravované pri strednej teplote. 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.

Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

HOVÄDZIE	MIN	SENDVIČE	MIN
rezeň	5-7	syrový	2-3
steak z roštenky	7-8	šunkový (tepelne upravený)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	RÝCHLE JEDLÁ	
rezeň z pleca	5-7	Calzone (plnená taštička)	8-9
párky	6-8	hot dogy	2-3
sviečková	7-9		
kotleta	8-9	KURA/MORKA	
		kúsky kuracích pŕs	5-7
JAHŇACIE		stehná (kura)	5-7
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	morčacie prsia, plátky	3-4
rezne z karé	4-6		
		ZELENINA	
MORSKÉ PLODY		špargľa	3-4
filet z lososa	3-4	baklažán, plátok/kocka	8-9
filet z morského okúňa	3-5	cibule, nakrájané na tenko	5-6
steak z halibuta, 12-25 mm	6-8	papriky, nakrájané na tenko	6-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
steak z mečúňa, 12-25 mm	6-9	celé papriky potreté olejom	8
steak z tuniaka, 12-25 mm	6-8	zemiaky, plátok/kocka	7-9
kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6		
krevety	1-2	OVOCIE	
mušle	4-6	jablko, polovica/kúsok	6-8
		banány, rozkrojené po dĺžke	3-4
BRAVČOVÉ		nektarinky, polovica/kúsok	3-5
rezne, 12 mm	5-6	broskyne, polovica/kúsok	3-5
rezne zo šunky	5-6	ananás, kúsok	3-7
kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8		
klobásy	6-8		
sviečková, 12 mm	4-6		

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.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

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

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

- Nie owijaj żywności w przezroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Lampka termostatu | 5. Uchwyty/zapadka zwalniania |
| 2. Wyświetlacz | 6. Tacka ociekowa |
| 3. Przycisk regulatora czasowego | 7. Zasuwa |
| 4. Płyty grilla | 8. Przełącznik |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

PRZYGOTOWANIE

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
 - Ustaw tackę ociekową centralnie z przodu kratki, aby zbierała wszystkie płyny.
 - Wyciągnij zasuwki, aby odblokować grill.
1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 2. Ustaw przełącznik w pozycji I. Zaświeci się lampka termostatu i na wyświetlaczu pokaże się ON.
 3. Lampka będzie świecić w cyklu włącz/wyłącz termostatu regulującego temperaturę.
 4. Gdy lampka termostatu zgaśnie, grill osiągnął temperaturę odpowiednią do zapiekania.

GRILLOWANIE KONTAKTOWE

Grillowanie kontaktowe wydaje się być szybsze ponieważ obie płyty są w styku z żywnością.

1. Połóż żywność na dolnej płycie za pomocą łopatkki lub szczypic.
2. Zamknij grill.
- Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.

- Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

GRILLOWANIE RACLETTE

Grillowanie raclette wydaje się być wolniejsze, ponieważ górna płyta znajduje się nad żywnością, ale ma tę zaletę, że można grillować produkty, które normalnie zostałyby zgniecione przez płyty.

1. Otwórz grill o 90 stopni (rys. A).
2. Unieś pokrywę tak wysoko jak się da (rys. B).
3. Pociągnij pokrywę do przodu na tyle, aby pozostawić szczelinę między płytami (rys. C).

INFORMACJA OGÓLNA

Po skończeniu, przesuń przełącznik na **O** i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż zaczniesz wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.
- Gotowe potrawy wyjmij narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.

UŻYWANIE REGULATORA CZASOWEGO

WAŻNA UWAGA: Regulator czasowy emituje tylko sygnał ostrzegawczy. **NIE WYŁĄCZA** grilla.

1. Przyciskiem regulatora czasowego ustaw żądany czas. Zakres wynosi od 0 do 20 minut.
2. Po ustawieniu, regulator czasowy odlicza czas i czterokrotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
3. Wyświetlacz pokaże ON przypominając, że grill nadal działa.

ZAKŁADANIE I ZDEJMOWANIE PŁYT

Przed zdjęciem lub ponownym założeniem płyt grill musi całkowicie ostygnąć. Zdejmuj tylko po jednej płycie na raz.

1. Chwyć na uchwyty i wysuń zapadki, oznaczone na uchwytych RELEASE, na zewnątrz.
2. Zdejmij płytę z grilla.

Aby ponownie założyć płyty:

1. Przytrzymaj uchwyty, przesuń zapadki na zewnątrz i przytrzymaj w tej pozycji.
2. Umieść płytę na grillu i zwolnij zapadki.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

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



OCZYSZCZENIE ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych, przyrządzanych w średnich temperaturach. Podczas przyrządzania mrozonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów.

Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

WOŁOWINA	MIN	KANAPKI	MIN
filet	5-7	ser	2-3
stek z polędwicy	7-8	szynka (gotowana)	5-6
hamburger, 100g	7-8		
kebaby, kostka 25mm	7-8	PRZEKĄSKI	
stek z udźca	5-7	Calzoni	8-9
kiełbasy	6-8	Hot dog	2-3
polędwica	7-9		
T-bony	8-9	KURCZAK / INDIK	
		pień kurczaka w kawałkach	5-7
JAGNIĘCINA		udka (z kurczaka)	5-7
kebaby, kostka 25mm	7-8	pień z indyka, w plasterach	3-4
kotlety z polędwicy	4-6		
		WARZYWA	
OWOCE MORZA		szparagi	3-4
filet z łososia	3-4	bakłażan, plaster / kostka	8-9
filet z okonia morskiego	3-5	cebula, cienki plaster	5-6
stek z halibuta, 12-25mm	6-8	papryka, cienki plaster	6-8
stek z łososia, 12-25mm	6-8	papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	2-3
stek z miecznika, 12-25mm	6-9	cała papryka posmarowana oliwą	8
stek z tuńczyka, 12-25mm	6-8	ziemniaki, plaster / kostka	7-9
kebaby, kostka 25mm	4-6		
krewetka	1-2	OWOCE	
przegrzebek	4-6	jabłko, połowa / plaster	6-8
		banan, plaster w długości	3-4
WIEPRZOWINA		nektarynki, połowa / plaster	3-5
kotlety, 12mm	5-6	brzoskwinie, połowa / plaster	3-5
stek z szynki	5-6	ananas, plaster	3-7
kebaby, kostka 25mm	7-8		
kiełbasy	6-8		
polędwica, 12mm	4-6		

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

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

 Površine uređaja će postati vruće.

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

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1. Svjetlo termostata | 5. Ručke /zapora za otpuštanje |
| 2. Zaslon | 6. Posuda za kapanje |
| 3. Tipka tajmera | 7. Polugica |
| 4. Ploče roštilja | 8. Prekidač |

PRIJE PRVE UPORABE

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

PRIPREMA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
 - Postavite posudu za kapanje točno ispod prednjeg dijela roštilja, da bi se prikupila sva masnoća.
 - Izvucite polugice kako biste otključali roštilj.
1. Stavite utikač u utičnicu.
 2. Postavite prekidač u položaj I. Svjetlo termostata će se upaliti i na zaslonu će se prikazati ON.
 3. Svjetlo termostata će se u ciklusima paliti i gasiti kako termostat radi.
 4. Kad se svjetlo termostata ugasi, roštilj je dostigao ispravnu temperaturu pečenja.

KONTAKTNO ROŠTILJANJE

Kontaktno roštiljanje je brže, jer su obje ploče roštilja u kontaktu s hranom.

1. Koristeći se lopaticom ili hvataljkama stavite hranu na donju ploču.
2. Zatvorite roštilj.

- 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.

RAKLET ROŠTILJANJE

Raklet roštiljanje je nešto sporije jer je gornja ploča podignuta iznad hrane, ali ima prednost je možete roštiljati hranu koja bi bila zgnječena pločama.

1. Otvorite roštilj pod kutom od 90 stupnjeva (Sl. A).
2. Podignite poklopac do kraja (Sl. B).
3. Povucite poklopac unaprijed dok ga spuštate kako biste ostavili razmak između ploča roštilja (Sl. C).

OPĆENITO

Kad završite pečenje, stavite prekidač na **O** i izvucite utikač roštilja iz utičnice.

- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Pecite meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd.) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Pecite ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.

KORIŠTENJE TAJMERA

VAŽNO: tajmer se samo oglašava signalom upozorenja. On NE isključuje roštilj.

1. Koristite se tipkom tajmera kako biste postavili željeno vrijeme. Raspon je od 0 do 20 minuta.
2. Nakon što je postavljen, tajmer će odbrojiti vrijeme i potom će se oglasiti s 4 zvučna signala.
3. Na zaslonu će se prikazati natpis ON koji vas podsjeća da roštilj još uvijek peče.

POSTAVLJANJE I SKIDANJE PLOČA

Prije skidanja ili ponovnog postavljanja ploča, pustite roštilj da se potpuno ohladi. Skidajte ili postavljajte ploče jednu po jednu.

1. Uхватite ručke i kliznim pokretom pomjerite prema vani zapor na svakoj ručki označen natpisom RELEASE.
2. Skinite ploču s roštilja.

Za ponovno postavljanje ploča:

1. uhvatite ručke i kliznim pokretom pomjerite prema vani zapore i držite ih tako.
2. Postavite ploču na roštilj, te otpustite zapore.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
2. Obrisite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
4. Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
4. Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučice 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.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Odnose se na svježju ili potpuno odmrznutu hranu, pečenu na srednjoj temperaturi. 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.

Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

GOVEDINA	MIN	SENDVIČI	MIN
file	5-7	sir	2-3
odrezak od butine	7-8	šunka (kuhana)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	ZAKUSKE	
okrugli odrezak	5-7	calzone	8-9
kobasice	6-8	hot dogovi	2-3
pečenica	7-9		
odrezak s kostima	8-9	PILETINA/PURETINA	
		komadi pilećih prsa	5-7
JANJETINA		pileći zabatci	5-7
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	pureća prsa, rezana	3-4
kotleti (odresci)	4-6		
		POVRĆE	
MORSKI PLODOVI		patlidžan, kriška/kockica	8-9
file od lososa	3-4	luk, tanka ploška	5-6
file od brancina	3-5	paprika, tanka kriška	6-8
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm	6-8	paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
odrezak lososa, 12-25 mm	6-8	cijeke paprike, premazane uljem	8
odrezak sabljarko, 12-25 mm	6-9	krumpiri, kriška/kockica	7-9
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8	šparoge	3-4
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6		
škampi	1-2	VOĆE	
Jakobove kapice	4-6	jabuka, polovina/kriška	6-8
		banane, uzdužna kriška	3-4
SVINJETINA		nektarine, polovina/kriška	3-5
kotleti, 12 mm	5-6	breskve, polovina/kriška	3-5
odrezak dimljene šunke	5-6	ananas, kriška	3-7
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8		
kobasice	6-8		
pisanica, 12 mm	4-6		

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

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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

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

 Površine naprave se segrejejo.

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

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 1. Lučka termostata | 5. Ročaja/zaponka RELEASE |
| 2. Prikazovalnik | 6. Pladenj za odtekanje |
| 3. Gumb časovnika | 7. Zaklep |
| 4. Plošči žara | 8. Stikalo |

PRED PRVO UPORABO

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

PRIPRAVA

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
 - Pladenj za kapljanje postavite pod sprednji del žara, da prestreže tekočino.
 - Povlecite zaklepa, da odklenete žar.
1. Vtiči vstavite v električno vtičnico.
 2. Pomaknite stikalo v položaj I. Lučka termostata se bo prižgala in na prikazovalniku bo vidno ON.
 3. Lučka termostata se bo ciklično prižigala in ugašala, ko termostat deluje.
 4. Lučka termostata se izklopi, ko je vaš žar dosegel pravo temperaturo za pečenje.

PEČENJE NA KONTAKTNEM ŽARU

Pečenje na kontaktnem žaru je hitrejše, saj sta obe plošči v stiku s hrano.

1. Hrano dajte na spodnjo ploščo z lopatico ali prijemalko.
2. Zaprite žar.

- ečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
- Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.

PEČENJE NA ŽARU RACLETTE

Pečenje na žaru raclette je počasnejše, saj je zgornja plošča dvignjena nad hrano, a ima to prednost, da lahko pečete živila, ki bi jih plošči drugače preveč zmečkali.

1. Žar odprite pod kotom 90 stopinj (slika A).
2. Pokrov dvignite navzgor do skrajnega položaja (slika B).
3. Pokrov potegnite naprej, medtem ko ga spuščate, tako da pustite razmak med ploščama žara (slika C).

SPLOŠNO

Ko končate s peko, stikalo pomaknite na **O** in odklopite žar.

- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in kakršne koli mesne mešanice (mleto meso, pleskavice za hamburgerje itd.) pecite tako dolgo, da je sok povsem čist. Ribo pecite tako dolgo, da je meso povsem neprozorno.
- Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.

UPORABA ČASOVNIKA

POMEMBNO: Časovnik samo odda zvočno opozorilo. NE IZKLOPI pa vašega žara.

1. Uporabite gumb časovnika, da nastavite želeni čas. Izbirate lahko med nastavitvami od 0 minut do 20 minut.
2. Ko časovnik nastavite, bo začel odšteti in nato 4-krat zapiskal.
3. Na prikazovalniku bo nato vidno ON, kar vas opozori, da vaš žar še vedno peče.

PRITRDITEV IN ODSTRANITEV PLOŠČ

Preden boste plošči odstranili ali ju ponovno pritrdili, pustite, da se žar povsem ohladi.

Odstranite ali pritrdite po eno ploščo naenkrat.

1. Primate ročaja in pomaknite zaponko z oznako RELEASE na vsakem ročaju navzven.
2. Ploščo dvignite z žara.

Če želite ponovno pritrditi plošči:

1. Držite ročaja in pomaknite zaponki navzven in ju zadržite tam.
2. Ploščo namestite na žar, nato spustite zaponki.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

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



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano, kuhano s srednjo temperaturo. 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. Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

GOVEDINA	MIN	SENDVIČI	MIN
file	5-7	sir	2-3
ledveni zrezek	7-8	šunka (kuhana)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, kocke 25 mm	7-8	PRIGRIZKI	
okrogli zrezek	5-7	kalcon	8-9
klobase	6-8	hrenovke	2-3
biftek	7-9		
florentinec	8-9	PIŠČANEC/PURAN	
		kosi piščančjih prsi	5-7
JAGNJETINA		stegna (piščanec)	5-7
kebab, kocke 25 mm	7-8	puranje prsi, narezane	3-4
ledvene zarebrnice	4-6		
		ZELENJAVA	
MORSKA HRANA		jajčevci, rezina/kocka	8-9
morska hrana	min	čebula, tanka rezina	5-6
file lososa	3-4	paprike, tanka rezina	6-8
file brancina	3-5	paprike, žar in olupljene	2-3
zrezek polenovke, 12–25 mm	6-8	cele paprike, premazane z oljem	8
zrezek lososa, 12–25 mm	6-8	krompir, rezina/kocka	7-9
zrezek mečarice, 12–25 mm	6-9	šparglji	3-4
zrezek tuna, 12–25 mm	6-8		
kebab, kocke 25 mm	4-6		
kozica	1-2	SADJE	
pokrovače	4-6	jabolko, polovica/rezina	6-8
		banane, narezane po dolgem	3-4
SVINJINA		nektarine, polovica/rezina	3-5
zarebrnice, 12 mm	5-6	breskve, polovica/rezina	3-5
zrezek iz krače	5-6	ananas, rezina	3-7
kebab, kocke 25 mm	7-8		
klobase	6-8		
ledvična pečenka, 12 mm	4-6		

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

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

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. Λυχνία θερμοστάτη | 5. Χειρολαβές/άγκιστρο απελευθέρωσης |
| 2. Οθόνη | 6. Δοχείο υγρών |
| 3. Κουμπί χρονοδιακόπτη | 7. Διάταξη στερέωσης |
| 4. Πλάκες γκριλιέρας | 8. Διακόπτης |

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.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
 - Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.
 - Ανοίξτε τις διατάξεις στερέωσης τραβώντας προς τα έξω, για να ξεκλειδώσετε τη ψησταριά.
1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
 2. Θέστε το διακόπτη στη θέση I. Η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάψει και η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη ON.
 3. Η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάβει και θα σβήνει ανάλογα με τη λειτουργία του θερμοστάτη.

4. Όταν η λυχνία του θερμοστάτη σβήσει, η ψηστιέρα είναι στη σωστή θερμοκρασία για το μαγείρεμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΕΞ ΕΠΑΦΗΣ

Το ψήσιμο με δύο πλάκες είναι γρηγορότερο, καθώς και οι δύο πλάκες βρίσκονται σε επαφή με τις τροφές.

1. Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα χρησιμοποιώντας σπάτουλα ή τσιμπίδα.
2. Κλείστε την ψηστιέρα.
- Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.
- Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΡΑΚΛΕΤ

Το ψήσιμο σε ρακλέτ απαιτεί περισσότερο χρόνο, επειδή η επάνω πλάκα δεν έρχεται σε επαφή με τις τροφές. Ωστόσο, έχει το πλεονέκτημα ότι μπορείτε να ψήνετε τροφές που υπό κανονικές συνθήκες θα συθλιβόνταν ανάμεσα στις πλάκες.

1. Ανοίξτε την ψηστιέρα σε γωνία 90 μοιρών (Εικ. Α).
2. Ανασηκώστε το καπάκι πλήρως προς τα επάνω (Εικ. Β).
3. Τραβήξτε το καπάκι προς τα εμπρός ενώ το κατεβάζετε, για να αφήσετε χώρο ανάμεσα στις πλάκες της γκριλιέρας (Εικ. C).

ΓΕΝΙΚΑ

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, θέστε το διακόπτη στο **0** και βγάλτε την ψηστιέρα από την πρίζα.

- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Ψήστε κρέας, κοτόπουλο και τα λοιπά παράγωγα (κιμά, μπιφτέκια, κλπ.) μέχρι να βγάλουν καθαρά ζουμιά. Ψήστε το ψάρι μέχρι η σάρκα του να είναι εξολοκλήρου αδιαφανής.
- Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει μόνο ηχητικό σήμα ειδοποίησης. ΔΕΝ απενεργοποιεί την ψηστιέρα.

1. Χρησιμοποιήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Το εύρος επιλογών είναι από 0 έως και 20 λεπτά.
2. Μόλις ρυθμιστεί, ο χρονοδιακόπτης θα μετρήσει αντίστροφα και θα εκπέμψει ηχητικό σήμα 4 φορές.
3. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη ON, για να σας υπενθυμίσει ότι η ψηστιέρα εξακολουθεί να λειτουργεί.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

Αφήστε την ψηστιέρα να κρυώσει τελείως πριν αφαιρέσετε ή επανατοποθετήσετε τις πλάκες. Να αφαιρείτε ή να τοποθετείτε μία πλάκα κάθε φορά.

1. Πιάστε τις χειρολαβές και σύρετε το άγκιστρο κάθε χειρολαβής που φέρει την ένδειξη RELEASE προς τα έξω.
2. Ανασηκώστε την πλάκα από την ψηστιέρα.


Για να επανατοποθετήσετε τις πλάκες:

1. Κρατήστε τις χειρολαβές και σύρετε τα άγκιστρα προς τα έξω. Κρατήστε τα σε αυτήν τη θέση.
2. Τοποθετήστε την πλάκα επάνω στην ψηστιέρα και απελευθερώστε τα άγκιστρα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
4. Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
- Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

 **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**
 Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακυκλώνονται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές που ψήνονται με τον διακόπτη θερμοκρασίας στη μεσαία θέση. 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.

Κατά το ψήσιμο προσσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

ΜΟΣΧΑΡΙ	MIN	ΤΟΣΤ	MIN
φιλέτο	5-7	τυρί	2-3
κόντρα φιλέτο	7-8	ζαμπόν	5-6
μπιφτέκι, 100 γρ.	7-8		
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8	ΣΝΑΚ	
κιλότο	5-7	καλτσόνε	8-9
λουκάνικα	6-8	χοτ ντογκ	2-3
σπαλομπριζόλα	7-9	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ/ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	
μπριζόλα	8-9	κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7
ΑΡΝΙ		μπούτια (κοτόπουλο)	5-7
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8	γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4
παϊδάκια	4-6	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		σπαράγγια	3-4
σολομός φιλέτο	3-4	μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
λαβράκι φιλέτο	3-5	κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
καλκάνι φιλέτο, 12-25 mm	6-8	πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
σολομός φέτα, 12-25 mm	6-8	πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
ξιφίας φέτα, 12-25 mm	6-9	ολόκληρες πιπεριές	8
τόνος φέτα, 12-25 mm	6-8	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6	ΦΡΟΥΤΑ	
γαρίδες	1-2	μήλα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	6-8
χτένια	4-6	μπανάνες, κομμένες κατά μήκος	3-4
ΧΟΙΡΙΝΟ		νεκταρίνια, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
μπριζόλες, 12 mm	5-6	ροδάκινα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
χοιρομέρι καπνιστό	5-6	ανανάς, κομμένος σε φέτες	3-7
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8		
λουκάνικα	6-8		
ψαρονέφρι, 12 mm	4-6		

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

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

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

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

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

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1. Termosztát lámpája | 5. Fogantyú / kioldó |
| 2. Kijelző | 6. Csepegtető tálca |
| 3. Időzítő gomb | 7. Retesz |
| 4. Grillező lapok | 8. Kapcsoló |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

ELŐKÉSZÍTÉS

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
 - A csepegtető tálcat a grillező első részén, középre helyezze el, oly módon hogy az összes lecsepegő folyadékot felfogja.
 - Húzza ki a reteszeket, hogy feloldja a grill zárolását.
1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
 2. Állítsa a kapcsolót a I állásba. A termosztát lámpája kigyullad és a képernyő az "ON" (BE) feliratot fogja megjeleníteni.
 3. A termosztát lámpája be, majd ki fog kapcsolni a termosztát működése szerint.
 4. Amikor a termosztát lámpája kialszik, akkor a grill elérte a megfelelő hőmérsékletet.

KONTAKT GRILL

Az érintkező grillezés gyorsabb, mert mindkét lappal érintkezésben van az étellel.

1. Helyezze az ételt az alsó lapra egy spatula vagy fogó segítségével.
 2. Zárja be a grillt.
- 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.

RACLETTE GRILLEZÉS

Raclette grillezés általában lassabb, mert a felső lap az étel fölött van, de megvan az az előnye, hogy olyan dolgokat is tud grillezni, amelyek normál körülményeket normál körülmények között megnyomna a lap.

1. Nyissa ki a grillt 90 fokban (A ábra).
2. Emelje fel a fedelet addig, amíg az nem megy tovább (B ábra).
3. Húzza a fedelet előre ahogy leengedi, hogy legyen egy rés a grillező lapok között (C ábra).

ÁLTALÁNOS

Amikor befejezte a főzést, állítsa a kapcsolót O értékre, majd húzza ki a grillt.

- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A húst, baromfit és bármilyen származékot (vagdalt húst, hamburgert stb.) addig süsse, amíg a levük el nem tűnik. A halad pedig addig süsse, amíg a húsa teljesen átlátszatlaná válik.
- A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.

AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA

FONTOS: Az időzítő csak hangjelzést ad. NEM kapcsolja le a grillt.

1. Használja az időzítő gombot a kívánt idő beállítására. Az időtartomány 0-20 perc között lehet.
2. Ha beállította, az időzítő elkezd visszafelé számolni, majd 4-szer sípolni fog.
3. A kijelzőn ezután megjelenik az "ON" (BE) felirat, hogy emlékeztesse arra, hogy a grill még mindig végzi a sütést.

A TÁLAK BEHELYEZÉSE ÉS KIVÉTELE

Hagyja teljesen kihűlni a grillt, mielőtt behelyezné vagy kivenné a tálakat. Egyszerre csak egy tálat helyezzen be vagy vegyen ki.

1. Fogja meg a fogantyúkat, majd csúsztassa a RELEASE jelölésű fogantyúkon a kioldót kifelé.
2. Emelje fel a tálat a grillről.

A tálak újbóli elhelyezéséhez:

1. Fogja meg a fogantyúkat, majd csúsztassa a kioldókat kifelé és tartsa őket ott.
2. Helyezze a tálat a grillre, majd engedje el a kioldókat.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek. Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszere vonatkoznak, közepes fokozatra állított hőmérsékletbeállítás mellett. Ha fagyasztott 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.

Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

MARHA	MIN	SZENDVICS	MIN
filé	5-7	sajt	2-3
bélszín-szelet	7-8	sonka (fótt)	5-6
húspogácsa, 100g	7-8		
kebab, 25mm kocka	7-8	HARAPNIVALÓK	
kerek szelet	5-7	calzone	8-9
kolbász	6-8	hot dog	2-3
vesepecsenye	7-9		
t-csont	8-9	CSIRKE/PULYKA	
		csirkemell darabok	5-7
BÁRÁNY		comb (csirke)	5-7
kebab, 25mm kocka	7-8	pulykamell, szeletelt	3-4
szeletelt bélszín	4-6		
		ZÖLDSÉG	
TENGERI ÉLELMISZER		spárga	3-4
lazacfilé	3-4	padlizsán, fél/cikk	8-9
tengeri süllő file	3-5	vöröshagyma, vékony cikk	5-6
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8	paprika, vékony cikk	6-8
lazac-szelet, 12-25mm	6-8	paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9	egész paprika olajjal bekenve	8
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8	burgonya, fél/cikk	7-9
kebab, 25mm kocka	4-6		
garnélarák	1-2	GYÜMÖLCS	
fésűkagyló	4-6	alma, fél/cikk	6-8
		banán, hosszanti szelet	3-4
DISZNÓ		nektarin, fél/cikk	3-5
szeletek, 12mm	5-6	őszibarack, fél/cikk	3-5
sonkaszelet	5-6	ananász, cikk	3-7
kebab, 25mm kocka	7-8		
kolbász	6-8		
vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6		

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi 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, duyuşsal 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 taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

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

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

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

⊘ Cihazı sıvıya batırmayın.

- Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Termostat lambası | 5. Saplar/serbest bırakma mandalı |
| 2. Ekran | 6. Damlama tepsisi |
| 3. Zamanlayıcı düğmesi | 7. Sürgü |
| 4. Izgara plakaları | 8. Düğme |

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.

HAZIRLIK

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
 - Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalayarak yerleştirin.
 - Izgaranın kilidini açmak için sürgüleri çekerek çıkarın.
1. Fişini prize takın.
 2. Düğmeyi I pozisyonuna ayarlayın. Termostat lambası yanacak ve ekranda ON (AÇIK) görüntülenecektir.
 3. Termostat lambası, termostat çalışırken zaman zaman yanıp sönecektir.
 4. Termostat lambası söndüğünde ızgaranız doğru pişirme sıcaklığına ulaşmıştır.

TEMASLI IZGARA

Izgarayı her iki plaka da yiyeceklerle temas edecek şekilde kullanmak, yiyeceğin daha hızlı pişmesine neden olabilir.

1. Yiyeceği bir spatula veya maşa ile alt plakanın üzerine yerleştirin.

2. Izgarayı kapatın.
- Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.

RAKLET IZGARASI

Üst plaka yiyeceğin üzerine yükseltileceğinden raklet ile izgara daha yavaş olabilir ancak bu sayede, normalde plakalarla ezilebilecek yiyecekleri ezilmeden pişirebilirsiniz.

1. Izgarayı 90 derece açın (Şekil A).
2. Kapağı gidebildiği son noktaya kadar yukarı kaldırın (Şekil B).
3. Izgara plakaları arasında bir boşluk bırakmak için kapağı indirirken öne doğru çekin (Şekil C).

GENEL

Pişirme işlemini tamamladığınızda, düğmeyi **O** konumuna ayarlayın ve izgaranın fişini elektrik prizinden çekin.

- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Et, kümes hayvanları ve tüm türevlerini (kıyma, burgerler, vb.) suları şeffaf akana dek pişirin. Balığı, eti tamamen matlaşana dek pişirin.
- Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

ZAMANLAYICIYI KULLANMA

ÖNEMLİ: Zamanlayıcı sadece bir uyarı sesi verir. Izgaranızı KAPATMAZ.

1. İsteddiğiniz süreyi ayarlamak için zamanlayıcı düğmesini kullanın. 0 ile 20 dakika arasında bir süre ayarlayabilirsiniz.
2. Zamanlayıcı ayarladığınızda geri sayım başlatılacak ve 4 kez bip sesi duyulacaktır.
3. Ardından size izgaranızın pişirme işlemine devam ettiğini hatırlatmak için ekranda ON (AÇIK) görüntülenecektir.

PLAKALARI TAKMA VE ÇIKARMA

Plakaları takmadan veya çıkarmadan önce izgaranızın tamamen soğumasını bekleyin. Her defasında bir plaka takın veya çıkarın.

1. Sapları kavrayın ve her bir sapta yer alan RELEASE işaretli mandalı dışarı doğru kaydırın.
2. Plakayı yukarı doğru kaldırarak izgaradan çıkarın.

Plakaları tekrar takmak için:

1. Sapları tutun ve mandalları dışarı doğru kaydırarak bekletin.
2. Plakayı izgaranın üzerine yerleştirin ve sonra mandalları serbest bırakın.

TEMİZLİK VE BAKIM

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



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

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.

PIŞIRMA SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın. Bu süreler, orta kademe ısı kumandasıyla pişirilen taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.

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.

Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

SIĞIR ETİ	MIN	SANDVIÇLER	MIN
fileto	5-7	peynir	2-3
fileto dilim	7-8	jambon (pişirilmiş)	5-6
burger, 100 gr	7-8		
kebaplar, 25 mm küp	7-8	ATIŞTIRMALIK	
but dilim	5-7	calzone	8-9
sucuk-sosis	6-8	sosisli sandviç	2-3
siğır filetosu	7-9		
T-Bone	8-9	TAVUK/HINDI	
		tavuk göğüs 5-7	
KUZU ETİ		but (tavuk)	5-7
kebaplar, 25 mm küp	7-8	hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4
kemiksiz kuşbaşı	4-6		
		SEBZELER	
DENİZ MAHSULLERİ		kuşkonmaz	3-4
somon fileto	3-4	patlıcan, dilimlenmiş	8-9
levrek fileto	3-5	soğan, ince dilimlenmiş	5-6
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8	biber, ince dilimlenmiş	6-8
somon dilim, 12-25 mm	6-8	biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3
kılıç balığı dilim, 12-25 mm	6-9	bütün biber	8
tonbalığı dilim, 12-25 mm	6-8	patates, dilimlenmiş	7-9
kebaplar, 25 mm küp	4-6		
iri karides	1-2	MEYVELER	
tarak	4-6	elma, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	6-8
		muz, uzunlamasına dilimlenmiş	3-4
DOMUZ ETİ		nektarin, ikiye dilimlenmiş	3-5
domuz eti	min	şeftali, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
kuşbaşı, 12 mm	5-6	ananas, dilimlenmiş	3-7
but dilim	5-6		
kebaplar, 25 mm küp	7-8		
sucuk-sosis	6-8		
domuz filetosu, 12 mm	4-6		

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

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

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

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

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

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

 Nu introduceți aparatul în lichid.

- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1. Bec termostat | 5. Opritor mânăre/de eliberare |
| 2. Afișaj | 6. Tavă pentru stropi |
| 3. Buton temporizator | 7. Încuietoare |
| 4. Plăci grătar | 8. Întrerupător |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

PREGĂTIRE

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
 - Așezați tava pentru stropi, în centru, în fața grătarului, pentru a putea colecta orice lichid scurs.
 - Scoateți încuietoarele prin împingere, pentru a debloca grătarul.
1. Băgați întrerupătorul în priză.
 2. Mutați comutatorul pe poziția I. Becul termostatului se va aprinde, iar pe afișaj va apărea ON.
 3. Becul termostatului se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul se va activa.
 4. Când becul termostatului se stinge, grătarul dvs. a atins temperatura corectă de preparare.

GRĂȚAR DE CONTACT

Prepararea la grătarul de contact tinde să fie mai rapidă, deoarece ambele plăci se află în contact cu alimentele.

1. Așezați alimentele pe placa inferioară, folosind o spatulă sau un clește.
2. Închideți grătarul.
 - 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.

FOLOSIREA GRĂȚARULUI CU RACLETĂ

Folosirea grătarului cu racletă tinde să fie mai lentă, deoarece placa superioară este ridicată deasupra alimentelor, însă are avantajul că puteți pregăti alimente care în mod normal ar fi zdrobite de plăci.

1. Deschideți grătarul la 90 grade (Fig. A).
2. Ridicați capacul în sus, până la maxim (Fig. B).
3. Trageți capacul înainte, coborându-l pentru a lăsa un spațiu între plăcile grătarului (Fig. C).

INFORMAȚII GENERALE

După ce ați terminat de gătit, mutați comutatorul pe **O** și scoateți grătarul din priză.

- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puilul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic

FOLOSIREA TEMPORIZATORULUI

IMPORTANT: Temporizatorul emite doar un sunet de avertizare. NU oprește grătarul.

1. Folosiți butonul temporizatorului pentru a seta timpul dorit. Intervalul este între 0 și 20 de minute.
2. După ce a fost setat, temporizatorul va cronometra, apoi va emite 4 sunete scurte.
3. Apoi, afișajul va indica ON, pentru a vă reaminti că grătarul încă funcționează.

MONTAREA ȘI DEMONTAREA PLĂCILOR

Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a demonta sau remonta plăcile. Demontați sau montați câte o singură placă o dată.

1. Prindeți mânerul și glisați opritorul de pe fiecare mâner marcat cu RELEASE în exterior.
2. Ridicați placa grătarului.

Pentru a remonta plăcile:

1. Țineți mânerul și glisați opritoarele în exterior și mențineți-le acolo.
2. Poziționați placa în grătar, apoi eliberați opritoarele.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

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



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

TIPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

Folosii acești timpi doar în scop informativ. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătite la temperatură medie. 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.

Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

CARNE DE VITĂ	MIN	SANDVIȘURI	MIN
file	5-7	brânză	2-3
spate	7-8	șuncă (gătită)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, cub de 25 mm	7-8	GUSTĂRI	
mușchi	5-7	calzone	8-9
cârnați	6-8	hot dogs	2-3
mușchi	7-9		
costiță	8-9	CARNE DE PUI/CURCAN	
		bucăți de piept de pui	5-7
CARNE DE MIEL		aripioare (pui)	5-7
kebab, cub de 25 mm	7-8	piept de curcan, feliat	3-4
spate	4-6		
		LEGUME	
FRUCTE DE MARE		vinete, felii/cuburi	8-9
file de somon	3-4	ceapă, solzi	5-6
file de biban	3-5	ardei, felii subțiri	6-8
friptură de halibut, 12-25 mm	6-8	ardei, copti, apoi decojiți	2-3
friptură de somon, 12-25 mm	6-8	ardei întregi unși cu ulei	8
friptură de pește-spadă, 12-25 mm	6-9	cartofi, felii/cuburi	7-9
friptură de ton, 12-25 mm	6-8	asparagus	3-4
kebab, cub de 25 mm	4-6		
creveți	1-2		
scoici	4-6	FRUCTE	
		mere, jumătăți/felii	6-8
CARNE DE PORC		banane, tăiate pe lungime	3-4
cotlet, 12mm	5-6	nectarine, jumătăți/felii	3-5
pulpă	5-6	piersici, jumătăți/felii	3-5
kebab, cub de 25 mm	7-8	ananas, felii	3-7
cârnați	6-8		
mușchi file fraged, 12 mm	4-6		

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

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

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

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

 Не потапяйте уреда в течност.

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

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. Лампичка на термостата | 5. Дръжки/фиксатор за освобождаване |
| 2. Дисплей | 6. Тавичка за оттичане |
| 3. Бутон на таймера | 7. Заклучалка |
| 4. Плочи на скарата | 8. Превключвател |

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.

ПОДГОТОВКА

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
 - Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея да попада всяко изтичане.
 - Издърпайте закъчалките за да отключите скарата.
1. Включете щепсела в захранващия контакт.
 2. Настройте превключвателя в положение I. Тази лампичка на термостата ще светне и на дисплея ще се покаже ON (ВКЛ.).
 3. Лампичката на термостата ще светва и изгасва, докато работи термостатът.
 4. Температурата на скарата е най-подходяща за печене тогава, когато светлината на термостата изгасне.

ПЕЧЕНЕ С КОНТАКТЕН ГРИЛ

Контактното печене обикновено е по-бързо, тъй като и двете плочи са в контакт с храната.

1. Поставете храната върху долната плоча с помощта на шпатула или щипки.
2. Затворете скарата.
 - 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.

ПЕЧЕНЕ С РАКЛЕТ

Печенето с раklet обикновено е по-бавно, защото горната плоча е вдигната над храната, но предимството е, че можете да печете неща, които обикновено биха били смачкани от плочите.

1. Отворете скарата на 90 градуса (Фиг. А).
2. Повдигнете капака докрай (Фиг. В).
3. Докато смъквате капака го издърпайте напред, за да оставите разстояние между плочите на скарата (Фиг. С).

ОБЩИ УКАЗАНИЯ

Когато приключите с печенето, настройте превключвателя в положение **О** и изключете скарата.

- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Пригответе месо, птиче месо и всичките им производни (кайма, бургери и т.н.), докато станат напълно. Гответе рибата, докато месото ѝ загуби своята прозрачност.
- Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.

УПОТРЕБА НА ТАЙМЕРА

ВАЖНО: Таймерът служи само за звуково предупреждение. Той НЕ изключва скарата.

1. Използвайте бутона на таймера, за да настроите желаното от Вас време. Диапазонът е от 0 до 20 минути.
2. Веднъж настроен, таймерът ще извърши обратно броене и ще издаде звук сигнал 4 пъти.
3. След това на дисплея ще се покаже ON (ВКЛ.), за да Ви напомни, че скарата все още пече.

ПОСТАВЯНЕ И ПРЕМАХВАНЕ НА ПЛОЧИ

Оставете скарата да изстине напълно, преди да премахнете или поставите плочите обратно. Премахвайте или поставяйте плочите една по една.

1. Стиснете дръжките и плъзнете навън фиксатора за освобождаване на всяка една от дръжките, означени с RELEASE.
2. Повдигнете плочата от скарата.

За да поставите плочите обратно:

1. Хванете дръжките, плъзнете фиксаторите за освобождаване навън и ги задръжте в това положение.
2. Поставете плочата върху скарата и освободете фиксаторите за освобождаване.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
 2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
 3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
 4. Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
- Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

- При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни. Те са за прясна или напълно размразена храна, сготвена като контрола на температурата е в „средна“ позиция. 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.

Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

ГОВЕЖДО	MIN	САНДВИЧИ	MIN
филе	5-7	сирене	2-3
пържола от рибица	7-8	шунка (сготвена)	5-6
шницел, 100 г	7-8	ЛЕКИ ЗАКУСКИ	
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	калцоне	8-9
говежда пържола	5-7	хот дог	2-3
наденички	6-8	ПИЛЕШКО/ПУЕШКО	
говеждо филе	7-9	пилешки гърди на парчета	5-7
бифтек	8-9	бутчета (пилешки)	5-7
АГНЕШКО		пуешки гърди, нарязани	3-4
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	ЗЕЛЕНЧУЦИ	
агнешки котлет	4-6	аспержи	3-4
МОРСКА ХРАНА		патладжан, парче/кубче	8-9
филе от сьомга	3-4	лук, тънки филийки	5-6
филе от морски костур	3-5	пипер, тънки парчета	6-8
стек от камбала 12-25 мм	6-8	пипер, печен, след това обелен	2-3
стек от сьомга 12-25 мм	6-8	цял пипер, намазан с масло	8
стек от риба меч 12-25 мм	6-9	картофи, парче/кубче	7-9
стек от риба тон 12-25 мм	6-8	ПЛОДОВЕ	
кебап, кубчета от 25 мм	4-6	ябълка, наполовина/ парче	6-8
скариди	1-2	банани, нарязани по дължина	3-4
миди	4-6	нектарини, наполовина /парче	3-5
СВИНСКО		праскови, наполовина /парче	3-5
котлети, 12 мм	5-6	ананас, парче	3-7
пържола от бут	5-6		
кебап, кубчета от 25 мм	7-8		
наденички	6-8		
рибица, 12 мм	4-6		

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

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات 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 إلا 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.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

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

⚠ لا تغمر الجهاز في سائل.

- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البولييثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. لمبة الترموستات | 5. المقابض/مساكات الفك |
| 2. الشاشة | 6. صينية التنقيط |
| 3. زر جهاز التوقيت | 7. مزلاج |
| 4. صواني الشواية | 8. المفتاح |

قبل الاستعمال للمرة الأولى

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

التحذير

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- ضع صينية التنقيط أسفل الجزء الأمامي من الشواية بحيث تلتقط أي تسرب.
- اسحب المزلاج لفتح الشواية.
- 1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 2. اضبط المفتاح على الوضع الأول (I). سوف تضئ لمبة الترموستات وتظهر على الشاشة كلمة ON.
- 3. ستضئ لمبة الترموستات وتنطفئ بالتناوب أثناء عمل الترموستات.
- 4. عندما تنطفئ لمبة الترموستات، فذلك يعني أن الشواية قد وصلت إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.

الشواء باللمس

الشواء المتصل يكون أسرع لأن اللوحين يكونان ملامسين للطعام.

1. ضع الطعام على اللوح السفلي باستخدام ملعقة أو ملاقط.
2. أغلق الشواية.
- يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السمكية أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريبا لتجنب الطهي غير المستوي.

الشواء على الشبكة

قد يكون الشواء على الشبكة أبسطاً ذلك أن اللوح العلوي يكون مرفوعاً بعيداً عن الطعام، ولكن ميزته أنه يستخدم مع الأطعمة التي قد تسحقها ألواح الشواية.

1. افتح الشواية بزواوية 90 درجة (كما في الشكل A).
2. ارفع الغطاء إلى أعلى بحيث لا يمكن رفعه أكثر من ذلك (الشكل B).
3. اسحب الغطاء إلى الأمام وأنت تنزله بحيث تترك فجوة بين لوحات الشواية (الشكل C).
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهييه في وقت أطول.
- قم بطهي اللحوم والدواجن وأي مشتقات (اللحم المفروم والبرغر، الخ) إلى أن تصبح العصائر صافية. قم بطهي الأسماك إلى أن يصبح اللحم غامقاً.
- قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقلب بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشية.

عام

- عند الانتهاء من الطهي، اضبط المفتاح على O وافصل الشواية.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهييه في وقت أطول.
 - قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافرذ.
 - قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقلب بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشية.

استخدام المؤقت

هام: عندما يحين الوقت الذي تم ضبط المؤقت الزمني عليه، ينطلق صوت منبه. ولكن هذا المؤقت لا يقوم بفصل الشواية من تلقاء نفسه.

1. استخدم زر المؤقت لضبط الوقت الذي تريده. يتراوح زمن المؤقت من 0 إلى 20 دقيقة.
2. ما أن يتم ضبط المؤقت، يبدأ العد التنازلي وتنطلق صفارة 4 مرات.
3. تظهر على الشاشة كلمة ON لتذكرك بأن الشواية لا تزال تعمل.

تركيب وفك اللوحات

دع الشواية تبرد تماماً قبل إزالة اللوحات أو إعادة تركيبها. قم بفك أو تركيب لوح واحد في كل مرة.

1. امسك المقابض واسحب المسأكة في كل مقبض عليه علامة RELEASE إلى الخارج.
2. ارفع الصينية من الشواية.

إعادة تركيب اللوحات:

1. امسك المقابض واسحب المسأكات إلى الخارج واحملهم في ذلك المكان.
2. ضع اللوح على الشواية ثم اترك المسأكات.

مبادئ وصيانة

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

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك مجمدها 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 بطهييه في وقت أطول.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافرذ. عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

د	دجاج/رومي	د	لحم بقري
7-5	قطع من صدور الدجاج	7-5	لحم فيليه
4	برغر، 50 غ، طازج/مجمد	8-7	شريحة لحم الخصر
5	برغر، 100 غ، طازج/مجمد	6-5	برغر، 50 غ
8-7	كباب، مكعب 25 ملم	8-7	برغر، 100 غ
7-5	(أورك (دجاج	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
4-3	صدور رومي بانيه	7-5	شريحة لحم دائرية
	خضروات	9-7	(نفاقق (رفيعة
4-3	الهلينون	9-8	(نفاقق (سميكة
7-5	شرائح جزر	8-7	لحم الخصر
9-8	بأذنجان شرائح/مكعبات	8-7	T عظمة على شكل
6-5	بصل، شرائح رفيعة		الضأن
8-6	فلفل، شرائح رفيعة	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
3-2	فلفل، يشوي ثم يقشر	7-6	مفروم
8	فلفل كامل مدهون بالزيت	6-4	قطع لحم الخاصرة
9-7	بطاطس شرائح/مكعبات		مأكولات بحرية
8-6	كوسة شرائح/مكعبات	8-6	شريحة من سمك الهلبوت، 12-25 ملم
	فاكهة	6-4	كباب، مكعب 25 ملم
8-6	تفاح أنصاف/شرائح	2-1	جمبري
4-3	موز شرائح طولية	5-3	فيليه السمك الأحمر
5-3	دراق أنصاف/شرائح	4-3	فيليه سلمون
5-3	خوخ أنصاف/شرائح	8-6	شريحة من سمك السلمون، 12-25 ملم
7-3	أناناس شرائح	6-4	سكالوب
	وجبات سريعة	5-3	فيليه القاروس
9-8	كالزوني	9-6	شريحة من سمك أبو سيف، 12-25 ملم
3-2	كيسادبلا	8-6	شريحة من التونة، 12-25 ملم
8-6	تاكوس، محشو باللحم		ساندويتشات
		3-2	جين
		7-6	(روزبيف (مطهي
		7-6	(رومي (مطهي