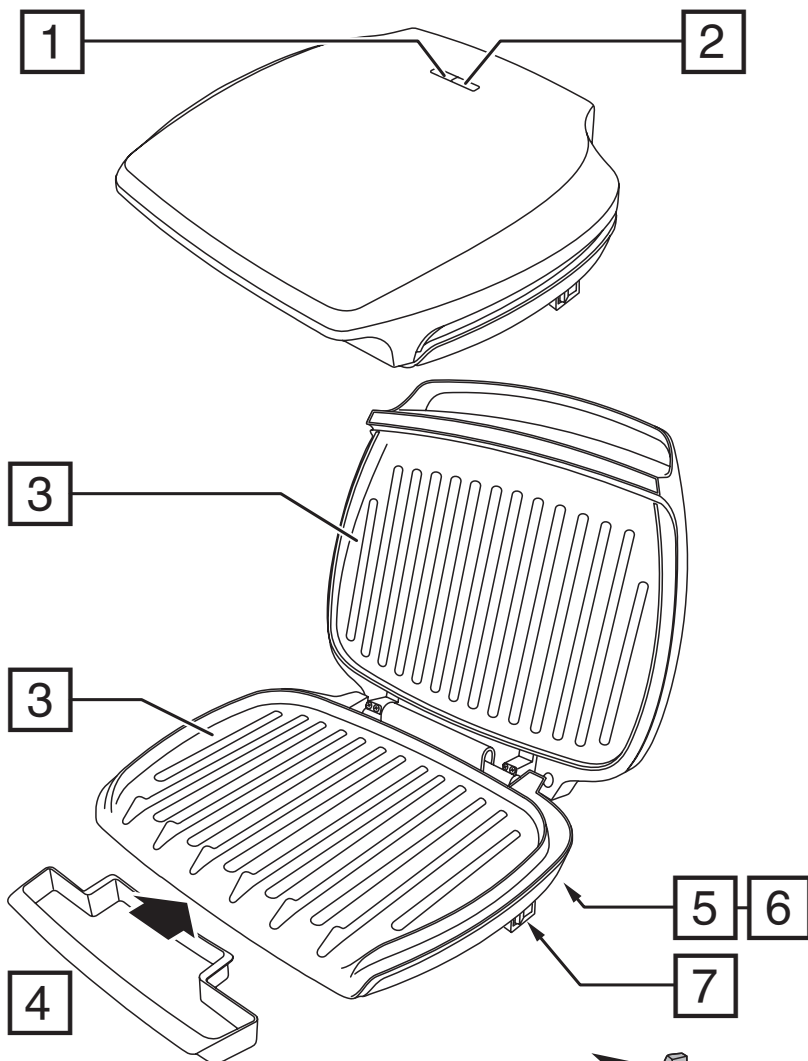


GEORGE FOREMAN®

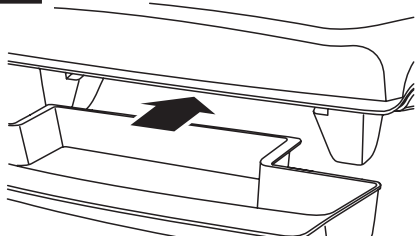


23420-56

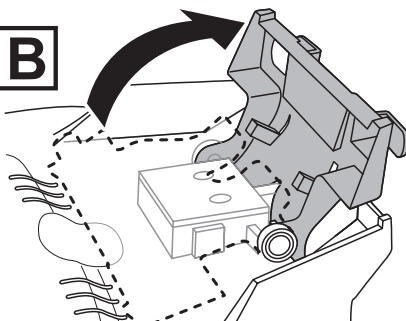
 www.georgeforemangrills.com



A



B



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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

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

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

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Power light (red) | 5. Foot (underneath) |
| 2. Thermostat light (green) | 6. Cord storage hooks (on foot) |
| 3. Grill plates | 7. Switch |
| 4. Drip tray | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

TILTING/LEVELLING THE GRILL

You can tilt your grill so that fat and juices run into the drip tray when cooking things like burgers, meat, etc. Alternatively, you can use your grill level for cooking things like panini, sandwiches, etc.
To tilt your grill extend the foot upwards below your grill (FIG B). Fold the foot flat again to level your grill.

USING YOUR GRILL

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface.
 - Slide the drip tray between the two runners underneath the front of your grill (FIG A). Slide the tray all the way in. The drip tray will collect any fat or juices that run off the plates during cooking.
1. Put the plug into the power socket.
 2. Move the switch to I.
 3. When the thermostat light comes on your grill is at the correct cooking temperature.

4. The thermostat light will cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
5. Open your grill and carefully lay the food on the bottom grill plate. Close the grill.
6. When you have finished cooking, set the switch to **O** and unplug the grill.
 - Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
 - Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
 - Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
 - The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
 - The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

CARE AND MAINTENANCE

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

STORING

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

RECYCLING



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

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

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

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

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Luz de encendido (roja) | 5. Pie (parte inferior) |
| 2. Luz del termostato (verde) | 6. Ganchos de almacenamiento del cable (en el pie) |
| 3. Placas de cocción | 7. Interruptor |
| 4. Bandeja de goteo | |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

INCLINACIÓN / NIVELADO DE LA PARRILLA

Puede inclinar la parrilla de forma que la grasa y los jugos caigan a la bandeja de goteo al cocinar alimentos como hamburguesas, carne, etc. De forma alternativa, puede utilizar el nivel de la parrilla para cocinar panini, sándwiches, etc.

Para inclinar la parrilla, despliegue el pie de la parte inferior (FIG B). Para nivelar la parrilla, vuelva a plegar el pie.

USO DE LA PARRILLA

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
 - Deslice la bandeja de goteo entre las dos guías bajo la parte frontal de la parrilla (FIG A). Deslice la bandeja hasta el fondo. La bandeja de goteo recogerá cualquier grasa o jugo que caiga de las placas durante la cocción.
1. Enchufe el aparato a la corriente.
 2. Mueva el interruptor a I.
 3. La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo.
 4. Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos. No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes. Cierre la parrilla.
 5. Cuando haya terminado de cocinar, ajuste el interruptor a O y desenchufe la parrilla.
- Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínala un poco más.
 - Cocine carne, aves y sus derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos sean transparentes. Cocine el pescado hasta que quede completamente opaco.
 - Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
 - Las bisagras están articuladas para admitir alimentos gruesos o de formas que no sean uniformes.
 - Las placas de la parrilla deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

ALMACENAMIENTO

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

RECICLAJE



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

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

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.

 Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.

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

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Kontrolka připojení k síti (červená) | 5. Noha (vespod) |
| 2. Kontrolka termostatu (zelená) | 6. Háčky pro uložení šňůry (na noze) |
| 3. Grilovací plochy | 7. Vypínač |
| 4. Odkapávací táč | |

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.

NAKLÁNĚNÍ/VYROVNÁVÁNÍ GRILU

Gril můžete naklonit, aby při grilování potravin, jako jsou hamburgery, maso atd., tuk a šťáva stékaly do odkapávacího tácu. Také můžete gril použít ve vyrovnané poloze při grilování potravin, jako jsou panini, sendviče atd.

Gril nakloníte odklopením nohy pod grilem (Obr. B). Gril dostanete do roviny zpětným zaklopením nohy.

POUŽITÍ GRILU

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- Odkapávací táč zasuňte mezi dvě vodicí lišty na přední straně ve spodní části (Obr. A). Táč zcela zasuňte. Odkapávací táč slouží ke sbírání tuku a šťáv, které během vaření odkapávají z grilovacích ploch.



1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Přesuňte vypínač na I.
3. Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu.
4. Potraviny umísťte na spodní grilovací plochu pomocí obraběčky nebo kleští, nikdy ne prsty. Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu. Gril zavřete.
5. Až budete s grilováním hotovi, přepněte vypínač na **O** a vypojte gril ze sítě.
 - Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
 - Maso, drůbež či sekundární produkty (sekaná, burgery atd.) grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé. Rybu grilujte tak dlouho, dokud nebude mít po celé ploše matnou barvu.
 - Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
 - Pánt grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
 - Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.

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 tác umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
 - Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čisticí houbu obsahující mýdlo.
 - V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

USKLADNĚNÍ

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

RECYKLACE



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

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

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

HOVĚŽÍ	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	7-8	KUŘECÍ/KRŮTÍ	
roštěnce s kostí ve tvaru T)	8-9	kousky kuřecích prs	5-7
		(kuřecí) stehna	5-7
JEHNĚČÍ		krutí prsa na plátky	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.

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

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Svetielko zapnutia (červené) | 5. Nožička (pod) |
| 2. Svetielko termostatu (zelené) | 6. Háčiky na navinutie kábla pri uskladnení (na nožičke) |
| 3. Grilovacie platne | 7. Spínač |
| 4. Odkvapkávacia táčňa | |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

NAKLÁŇANIE/VYROVNÁVANIE GRILU

Gril môžete nakloniť, aby tuk a šťavy vytiekli do odkvapkávacej tácky, keď pripravujete jedlá ako hamburgery, mäso, atď. Alebo môžete gril používať v rovnej polohe pri príprave jedál ako panini, sendviče a pod.

Na naklonenie grilu rozložte nožičku pod grilom smerom nahor (OBR B). Na vyrovnanie grilu nožičku znovu zložte.

POUŽÍVÁNIE GRILU

- Spotřebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
 - Odkvapkávaciú táčku zasuňte medzi dvoma koľajničkami pod prednou časťou grilu (OBR A). Táčku zasuňte úplne dozadu. Odkvapkávacia táčka zachytí všetok tuk alebo šťavu, ktoré odtiekajú z platní počas grilovania.
1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
 2. Spínač zapnite do polohy **I**.
 3. Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svietiť.
 4. Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obračáčky alebo klieští, nie prstami. Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili neprílnavé povrchy. Zatvorte gril.
 5. Po ukončení grilovania nastavte spínač do polohy **O** a vytiahnite gril zo zásuvky.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
 - Mäso, hydinu a akékoľvek výrobky z nich (mleté mäso, burgery, atď.) grilujte, kým ich šťava nie je číra. Ryby grilujte dovtedy, kým nie je mäso po celej šírke matné.
 - Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
 - Kľb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
 - Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.



STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotřebič 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. Odkvapkávaciú táčku umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
- Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
 - V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu neprílnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

USKLADNENIE

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

RECYKLÁCIA



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

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, 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 prs	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		
kreветy	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		
klobásky	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 należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Nie owijaj żywności w przeźroczystą 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 zasilania (czerwona) | 5. Stopa (od spodu) |
| 2. Lampka termostatu (zielona) | 6. Haki na przewód (na stopie) |
| 3. Płyty grilla | 7. Przełącznik |
| 4. Tacka ociekowa | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

NACHYLANIE/POZIOMOWANIE GRILLA

W przygotowywaniu burgerów, mięs, itp. grill może zostać nachylony w taki sposób, że tłuszcz i sosy będą spływać do tacki ociekowej. Natomiast, do przygotowywania takich rzeczy jak panini, sandwiche, itp. grill powinien być wypoziomowany.

Aby nachylić grill, trzeba rozciągnąć stopę od spodu grilla (rys. B). Aby ponownie wypoziomować grill, złożyć stopę.



UŻYWANIE GRILLA

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
 - Wsuń tackę ociekową między dwie prowadnice z przodu i od spodu grilla (rys. A). Wsuń tackę ociekową do oporu. Tacka ociekowa zbiera tłuszcze i sosy spływające z płyt w trakcie zapiekania.
1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 2. Przesuń wyłącznik na I.
 3. Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę.
 4. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców. Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzyswierająca ulegnie uszkodzeniu. Zamknij grill.
 5. Po skończeniu, przesuń przełącznik na **O** i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
 - Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż zaczną wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.
 - Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
 - Zawias przegubowy jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych lub o nietypowym kształcie.
 - Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

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 nieprzyswierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

PRZECHOWYWANIE

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

RECYKLING



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

CZASY PRZYZRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

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

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	
		pierś kurczaka w kawałkach	5-7
JAGNIĘCINA		udka (z kurczaka)	5-7
kebaby, kostka 25mm	7-8	pierś z indyka, w plastrach	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	paprykę, 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		

Perskaitykite ir išsaugokite instrukciją. Perduodami kepsninę, kartu pateikite ir instrukciją. Prieš naudodami, nuimkite pakuotę.

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Laikykitės toliau pateiktų pagrindinių saugos priemonių:

Šį prietaisą gali naudoti ne jaunesni kaip 8 metų vaikai ir ribotų fizinių galimybių, jutimo arba psichikos sutrikimų turintys ar patirties ir žinių stokojantys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba jiems teikiama instrukcija dėl saugaus prietaiso naudojimo, suvokiant galimus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai negali atlikti valymo ir priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.

Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

Nejunkite prietaiso naudodami laikmatį ar nuotolinio valdymo sistemą.

 **Naudojimo metu prietaiso paviršiai įkaista.**

Jei laidas pažeistas, grąžinkite jį, kad išvengtumėte pavojaus.

-  Nenaudokite šio prietaiso šalia vonios, dušo kabinos, kriauklės ar indų, kuriuose yra vandens.
- Nevyniokite maisto į plastikinę plėvelę, polietileno maišelius ar metalinę foliją. Tai sugadins kepsninę ir gali sukelti gaisro pavojų.
- Nenaudokite kepsninės kitais tikslais nei maistui ruošti.
- Nenaudokite kepsninės, jei ji yra pažeista ar netinkamai veikia.

TIK BUITIES REIKMĖMS

DALYS

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Maitinimo lemputė (raudona) | 5. Koja (apačioje) |
| 2. Termostato lemputė (žalia) | 6. Laidų laikymo kabliai (ant kojų) |
| 3. Kepsninės plokštės | 7. Jungiklis |
| 4. Lašėjimo padėklas | |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Kepsninės plokštės nuvalykite drėgna šluoste.
- Pirmą kartą naudojant kepsninę ji gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu ir jie greitai išnyks.

KEPSNINĖS PAKREIPIMAS / IŠLYGINIMAS

Kepsninę galima pakreipti, kad kepat, pvz., mėsainius, mėsą ir pan., riebalai ir sultys bėgtų į lašėjimo padėklą, arba galima naudoti kepsninės plokštumą kepat tokį maistą kaip panini, sumuštiniai ir kt. Norėdami pakreipti kepsninę, ištieskite koją į viršų po kepsnine (B pav.). Vėl sulenkite koją, kad išlygintumėte kepsninę.

KEPSNINĖS NAUDOJIMAS

- Pastatykite kepsninę ant stabilaus, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- Stumkite lašėjimo padėklą tarp dviejų ratukų, esančių po kepsninės priekiu (A pav.). Stumkite padėklą iki galo. Lašėjimo padėklas surinks visus riebalus ar sultis, kurie gaminimo metu nubėga nuo plokštelių.
- 1. Įdėkite kištuką į maitinimo lizdą.
- 2. Perjunkite jungiklį į I.

3. Temperatūra yra tinkama gaminti, kai kepsninėje užsidega termostato lemputė.
4. Termostato lemputė cikliškai įsijungs ir išsijungs, veikiant termostatui temperatūrai palaikyti.
5. Atidarykite kepsninę ir atsargiai padėkite maistą ant apatinės grotelių plokštės. Uždarykite kepsninę.
6. Baigę gaminti, perjunkite jungiklį į padėtį **O** ir atjunkite kepsninę iš elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar maistas baigtas gaminti. Jei nesate tikri, gaminkite šiek tiek ilgiau.
- Gaminkite mėsą, paukštieną ir jų gaminius (faršą, mėsinius ir kt.), kol išsiskirs sultys. Gaminkite žuvį, kol žuviena taps nepermatoma.
- Paruoštą maistą išimkite mediniais arba plastikiniais įrankiais.
- Lankstas yra sujungtas, kad būtų galima gaminti storus ar neįprastos formos maisto produktus.
- Kepsninės plokštės turi būti apytiksliai lygiagrečios, kad maistas gamintųsi tolygiai.

PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami ar padėdami prietaisą ilgesniam laikui, jį atjunkite nuo maitinimo tinklo ir palikite atvėsti.
2. Nuvalykite visus paviršius švaria drėgna šluoste.
3. Norėdami pašalinti sunkiai įveikiamas dėmes, naudokite popierinį rankšluostį, sudrėkintą trupučiu kepimo aliejaus.
4. Lašėjimo padėklą nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu arba viršutinėje indaplovės lentynoje.
- Nenaudokite šveitimo priemonių, plieninių ar muilu įmirkytų šveistukų.
- Tose vietose, kur liečiasi viršutinės ir apatinės plokštės, ant nelimpančių paviršių gali būti susidėvėjimo požymių. Tai kosmetiniai pokyčiai ir neturi įtakos kepsninės veikimui.

LAIKYMAS

Prietaisas gali būti pastatytas vertikaliai (lanksto puse) ilgesnio laikymo metu.

PERDIRBIMAS



Norint išvengti aplinkos ir sveikatos problemų, susijusių su pavojingomis medžiagomis, prietaisai ir įkraunami bei nekraunami akumulatoriai, pažymėti vienu iš šių simbolių, negali būti šalinami kartu su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis. Elektrinius ir elektroninius gaminius bei, jei taikoma, įkraunamus ir neįkraunamus akumulatorius reikia šalinti į atitinkamą oficialų perdirbimo / surinkimo punktą.

GAMINIMO LAIKAS IR MAISTO SAUGA

Toliau nurodytas laikas yra pateiktas tik orientacijai. Jis nurodo šviežio arba visiškai atšildyto maisto gaminimo laiką.

Gaminant šaldytus maisto produktus, jųros gėrybėms reikia pridėti 2–3 minutes, o mėsai ir paukštienai – 3–6 minutes (atsižvelgiant į maisto tirštumą).

Gamindami fasuotus maisto produktus, laikykitės visų nurodymų, pateiktų ant pakuotės ar etiketės.

JAUTIENA	MIN	SUMUŠTINIAI	MIN
filė	5-7	sūris	2-3
nugarinės kepsnys	7-8	kumpis (virtas)	5-6
mėsainis, 50 g	5-6	jautienos kepsnys (virtas)	6-7
mėsainis, 100 g	7-8	dešra (virta)	6-7
kebabai, 25 mm kubeliai	7-8	kalakutas (virtas)	6-7
apvalus kepsnys	5-7	UŽKANDŽIAI	
dešrelės (plonos)	5-6	dešrainiai	2-3
dešrelės (storos)	7-8	kesadilijos	2-3
nugarinė	7-9	takai, mėsos įdaras	6-8

jautienos kepsnys	8-9	VIŠTIENA / KALAKUTIENA	
ĖRIENA		vištienos krūtinėlės gabaliukai	5-7
kebabai, 25 mm kubeliai	7-8	mėsainis, 50 g, šviežias / šaldytas	4/5
faršas	6-7	mėsainis, 100 g, šviežias / šaldytas	5/6
nugarinės pjautosios	4-6	kebabai, 25 mm kubeliai	7-8
JŪROS GĖRYBĖS		šlaunys (vištiena)	5-7
paltuso kepsnys, 12–25 mm	6-8	faršas	7-8
kebabai, 25 mm kubeliai	4-6	kalakuto krūtinėlė, plonai supjaustyta	3-4
krevetė	1-2	DARŽOVĖS	
raudonojo rėfinio ešerio filė	3-5	smidrai	3-4
lašišos filė	3-4	morkos, griežinėliais	5-7
lašišos kepsnys, 12–25 mm	6-8	baklažanas, griežinėliais / kubeliais	8-9
šukutės	4-6	svogūnai, plonais griežinėliais	5-6
jūros ešerio filė	3-5	paprikos, plonais griežinėliais	6-8
kardžuvės kepsnys, 12–25 mm	6-9	paprikos, keptos ant grotelių, nulupta odelė	2-3
tuno kepsnys, 12–25 mm	6-8	sveikos paprikos, apteptos aliejumi	8
KIAULIENA		bulvės, griežinėliais / kubeliais	7-9
kotletai, 12 mm	5-6	moliūgai, griežinėliais / kubeliais	6-8
kumpio kepsnys	5-6	VAISIAI	
kebabai, 25 mm kubeliai	7-8	obuolys, puselėmis / griežinėliais	6-8
faršas	7-8	bananai, supjaustyti išilgai	3-4
dešrelės (plonos)	5-6	nektarinai, puselėmis / griežinėliais	3-5
dešrelės (storos)	7-8	persikai, puselėmis / griežinėliais	3-5
nugarinė, 12 mm	4-6	ananasas, griežinėliais	3-7