

GEORGE FOREMAN®

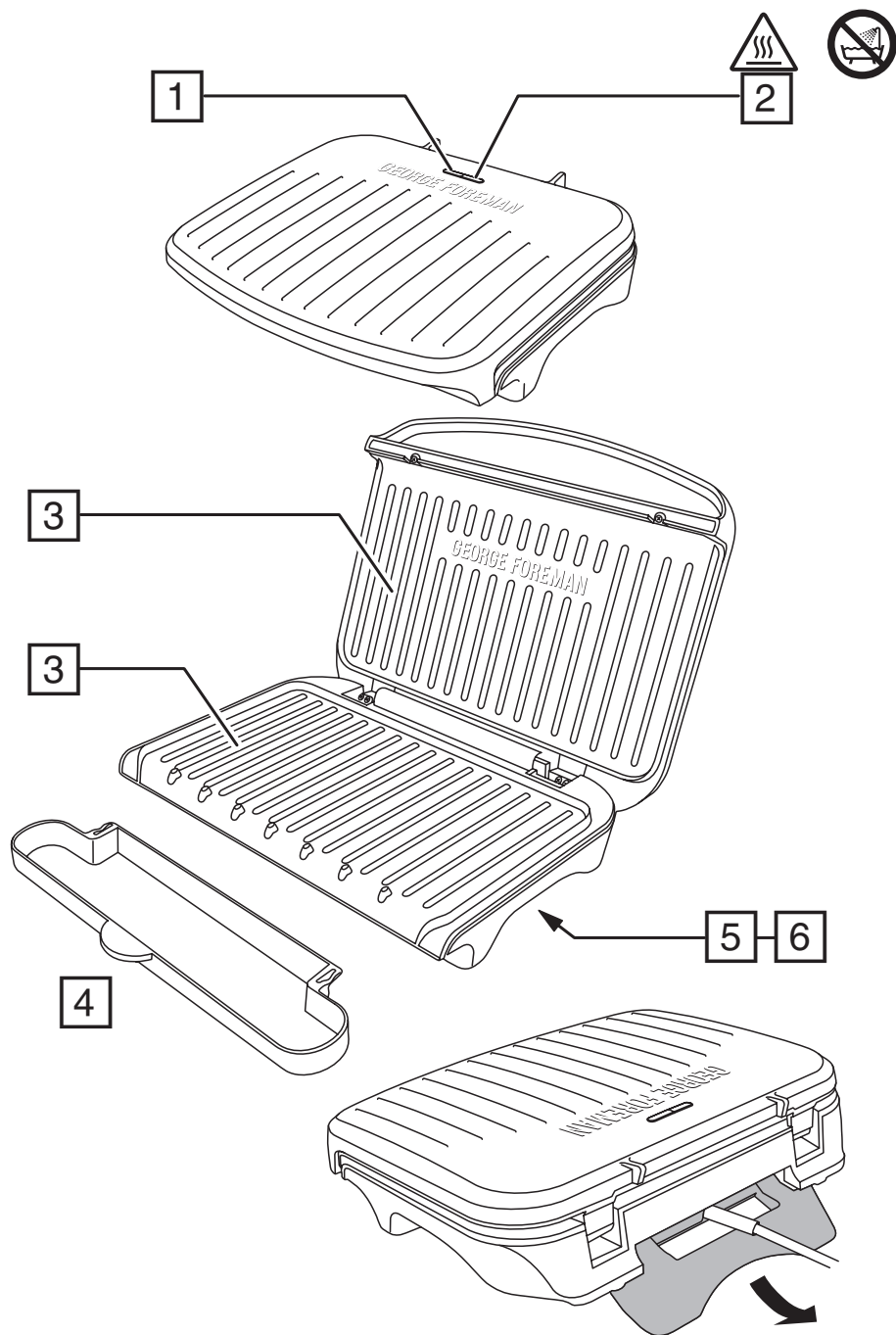
GB

AE



25811GCC

 www.georgeforemangrills.com



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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

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

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

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid a 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) | 4. Drip tray |
| 2. Thermostat light (green) | 5. Foot (underneath) |
| 3. Grill plates | 6. Cord storage hooks (underneath) |

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 A). 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. Slide the tray all the way in. The drip tray will collect any fat or juices that run off the plates during cooking.
1. Put the plug into the power socket. The power light will come on.
 2. The thermostat light will come on, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
 3. Wait till the light goes out before cooking.
 4. Lay the food on the bottom grill plate with a spatula or tongs, not fingers.
 5. Don't use anything metal or sharp, you'll damage the non-stick surfaces.
 6. Close the grill.
 7. Wait till the food has cooked.
- Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
 - 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

General cleaning

1. Wipe the outside surfaces of the appliance with a clean damp cloth.
2. Wash the drip tray in warm soapy water or in the top rack of the dishwasher.

Grill plates

- Don't use harsh or abrasive cleaners, solvents, scourers, wire wool, or soap pads.
- Where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

There are two ways you can clean the grill plates:

While the plates are still hot

- Wear appropriate protection such as an oven glove or similar, and use extreme care while wiping the hot plates (note that oven gloves are not shown in figure B for clarity).
1. Unplug your grill.
 2. Using a piece of folded kitchen paper or damp cloth, wipe the plates in one continuous motion from the back to the front. Always support the top plate when wiping either the top or the bottom plate (Fig. B) to avoid the unit tipping over.

When the plates are cold

1. Unplug your grill and let it cool completely.
2. Wipe the plates with a damp cloth or sponge. Use a paper towel with a dab of cooking oil to remove stubborn stains.

STORING

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

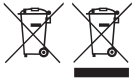
COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

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

MEAT	NOTES	TIME (MIN)
Steak	For best results, cook steaks when they are at room temperature. Rest for 3-6 mins after cooking.	Medium rare 2
		Medium 3
		Well done 5 +
Chicken breast	Cook until juices run clear.	8-10
Lamb chops		Pink 4
		Medium 5-6
		Well done 8
Pork chops	Cook until juices run clear. Approx. 1-2 cm thick.	5-8
Sausages		6-10
Burgers		6-10
Bacon		3-5
Gammon		5-6
FISH		
Salmon	130-140 g	3-5
Prawns		1-2
Flat fish	Plaice, Sole, etc. 120-130 g	2-6
Round fish	Haddock, Cod, etc. 130-140 g	3-8
Tuna / swordfish	130-140 g	5-10
VEGETABLES		
Peppers		4-6
Aubergine	Sliced	6-8
Asparagus		3-4
Courgette	Sliced	1-3
Tomatoes	Halved	2-3
Onions	Cut into wedges	5-6
Mushrooms	Whole, flat mushrooms	3-6
OTHER		
Haloumi		2-4

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

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.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:



يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيداً 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 متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيٍّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⚠ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين 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 تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- يرجى ارتداء قفازات الفرن أو ما شابه.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1. لمبة الطاقة (حمراء) | 4. صينية التنظيف |
| 2. لمبة الترموستات (خضراء) | 5. القدم (السفلية) |
| 3. صواني الشواية | 6. خطافات تخزين السلك (على القدم) |

قبل الاستعمال للمرة الأولى

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

إمالة/مساواة الشواية

ممكن إمالة الشواية بحيث تنساب الدهون والعصائر في علبة التنظيف عند طهي أشياء مثل البرغر، واللحوم، إلخ. أو بدلاً من ذلك، يمكنك استخدام الشواء في الوضع المستوي لطهي أشياء مثل البانيني، والسندويشات، إلخ. إمالة الشواية قم بتمديد القدم لأعلى تحت سطح الشواية. اطوي القدم للوضع المسطح مرة أخرى حتى تستوي الشواية.

استخدام الشواية

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- حرك صينية التنظيف بين المجرّبين تحت مقدمة الشواية (الشكل A). حرك الصينية للنهائية. سوف تجمع صينية التنظيف أي دهون أو عصائر تتساقط على الألواح أثناء الطهي.
- 1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف تضيء لمبة الطاقة.
- 2. تضيء اللمبة، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة الحرارة.
- 3. انتظر إلى أن تنطفئ اللمبة.
- 4. قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام المعلقة أو الماشية ولا تستخدم الأصابع.
- 5. تضيء اللمبة، ثم تضيء وتنطفئ مع تحكم الترموستات في درجة الحرارة.
- 6. قم بغلق الشواية.
- 7. انتظر إثناء طهي الطعام.

- يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- يجب أن تكون صينيات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيهِ في وقت أطول.
- قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشية.

محاذير وصيانة

التنظيف العام

1. امسح الأسطح الخارجية للجهاز بقطعة قماش جافة ودقيقة.
2. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.

ألواح الشواية

- لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة، أو المذيبات، أو الإسفنجات، أو الصوف السلكي، أو ليف الصابون.
 - يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للتآكل. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.
- هناك طريقتان يمكنك تنظيف ألواح الشواية:

عندما تكون الألواح مازالت ساخنة

- ينبغي ارتداء أدوات الوقاية المناسبة مثل قفازات الفرن أو ما شابه، وتوخي الحذر الشديد أثناء مسح الألواح الساخنة (يرجى ملاحظة أن قفازات الفرن لا تظهر في الشكل التوضيحي B).
- 1. يرجى فصل الشواية.

2. باستخدام قطعة من ورق المطبخ المطوي أو قطعة قماش مبللة، يرجى مسح الألواح بحركة واحدة مستمرة من الخلف إلى الأمام. يجب دائماً دعم اللوح العلوي عند مسح اللوح العلوي أو السفلي (الشكل B) لتجنب انقلاب الوحدة.

عندما تكون الألواح باردة

1. يجب فصل الشواية عن الكهرباء وتركها تبرد تماماً.
2. ينبغي مسح الألواح بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة. يمكن استخدام منشفة ورقية عليها قطرات من زيت الطهي لإزالة البقع الصعبة.

التخزين

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

أوقات الطهي وسلامة الطعام

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

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

اللحوم	ملاحظات	المدة (بالدقيقة)
السمك المستدير	سمك القد، الحادوق، إلخ 130-140 g	3-8
سمك التونة/أبو سيف	130-140 g	5-10
الخضروات		
الفلفل		4-6
الباذنجان	نبات الهليون	6-8
نبات الهليون		3-4
الكوسا	نبات الهليون	1-3
الطماطم	مقطعة إلى نصفين	2-3
البصل	مقطعة إلى أصابع سميكة	5-6
الفطر	المشروم الكامل، المسطح	3-6
غير ذلك		
جبن الحلوم		2-4

- 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 بطهيهِ في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

إعادة التدوير

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



