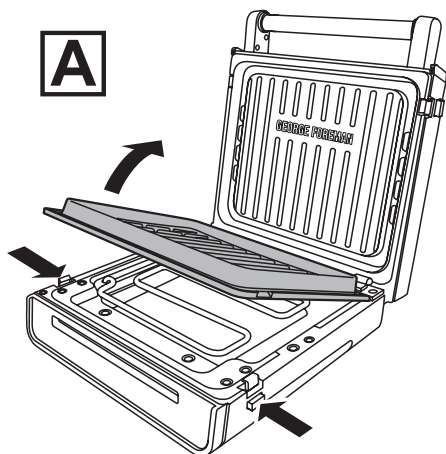
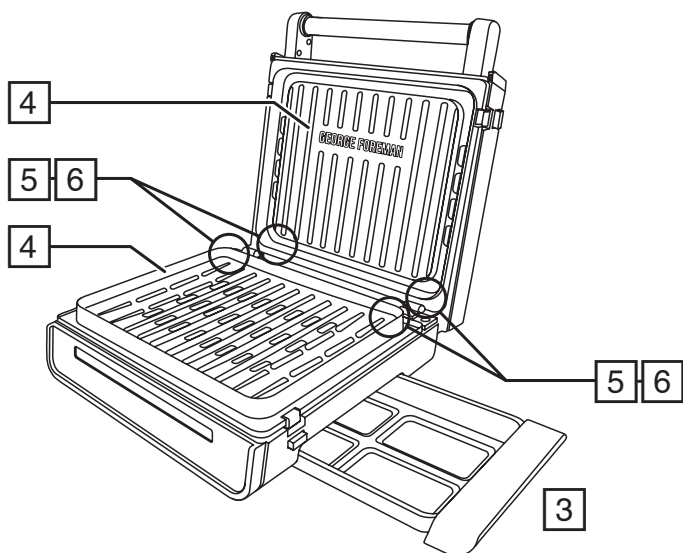
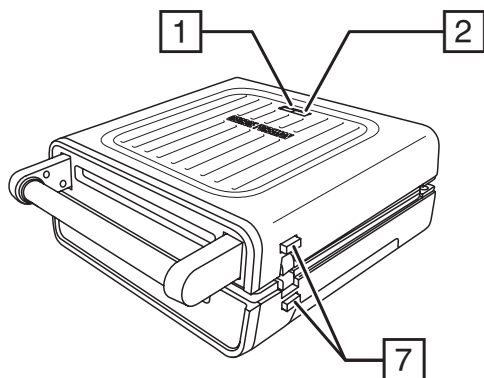


GEORGE FOREMAN®



28000GCC



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



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

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

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

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

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

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

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

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

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

USING YOUR GRILL

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface.
- Slide the drip tray between the two runners underneath the front of your grill. Slide the tray all the way in. The drip tray will collect any fat or juices that run off the plates during cooking.
- 1. Put the plug into the power socket. The power light will come on.
- 2. When the thermostat light comes on your grill is at the correct cooking temperature.
- 3. The thermostat light will cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
- 4. Open your grill and carefully lay the food on the bottom grill plate.
- 5. Close the grill.
- Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.

- Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
- The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
- The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.

FITTING THE PLATES

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

CARE AND MAINTENANCE

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

STORING

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

RECYCLING



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

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

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

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

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

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

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

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا 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 مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

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

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

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

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.

استخدام الشواية

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- حرك صينية التنقيط بين المجرّبين تحت مقدمة الشواية. حرك الصينية للنهاية. سوف تجمع صينية التنقيط أي دهون أو عصائر تتساقط على الألواح أثناء الطهي.
- 1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف تضئ لمبة الطاقة.
- 2. سوف تضئ لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة.
- 3. قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملعقة أو الماشية ولا تستخدم الأصابع.
- 4. أغلق الشواية.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيهِ 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)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشية.
- يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
- يجب أن تكون صينيّات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.

تركيب الصواني

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

محاذاير وصيانة

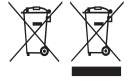
1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
 4. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
- لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات 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.

التخزين

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

إعادة التدوير

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



أوقات الطهي وسلامة الطعام

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

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

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.