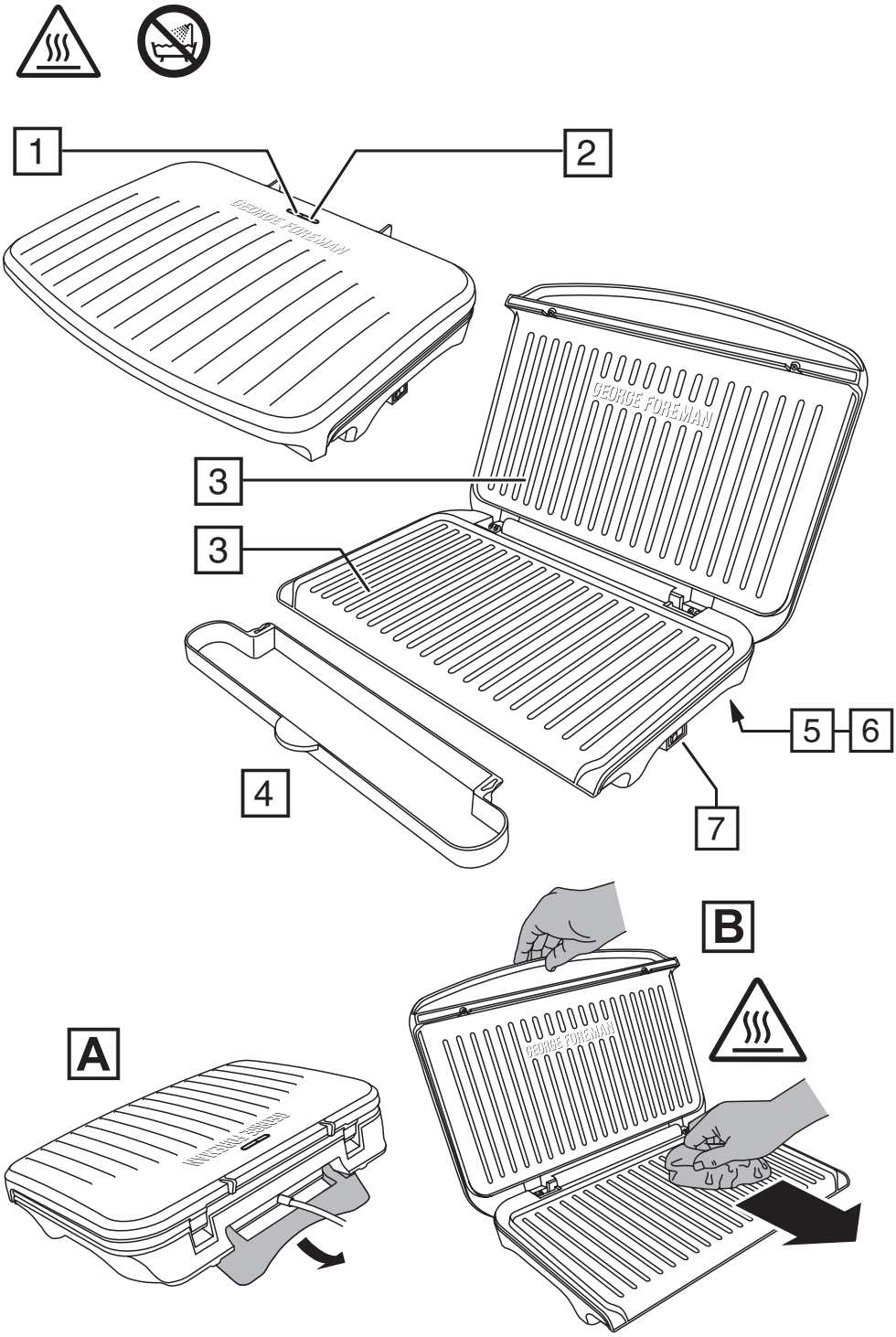
GEORGE FOREMAN®

25820-56

www.georgeforemangrills.com

GB DE FR NL IT ES PT DK SE NO FI RU CZ SK PL HR SI GR HU TR RO BG AE


1
2
GEORGE FOREMAN
3
3
GEORGE FOREMAN
4
5
6
7
A
GEORGE FOREMAN
B
GEORGE FOREMAN

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

GB

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.
- Wear oven gloves or similar protection.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

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

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. Move the switch to **I**. 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 a oven gloves 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

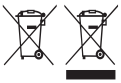
- The following times should be used purely as a guide.
- They are for fresh or fully defrosted food.

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

MEAT	NOTES	TIME (MIN)
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.

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 dürfen 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.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststofffolie, 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.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

1. Betriebslampe (rot)
2. Thermostatlampe (grün)
3. Grillplatten
4. Auffangschale
5. Fuß (an der Unterseite)
6. Haken zur Kabelaufbewahrung (am Fuß)
7. Ein- / Ausschalter

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.

ANKIPPEN/NIVELLIEREN DES GRILLS

Sie können Ihren Grill ankippen, so dass Fett und andere Säfte beim Zubereiten von Burgern, Fleisch usw. in die Auffangschale laufen. Alternativ können Sie Ihren Grill beim Einsatz der tiefen Platte in waagerechter Position verwenden, oder auch um etwa Panini, Sandwiches usw. zuzubereiten.

Um den Grill anzukippen, klappen Sie den Fuß an der Unterseite Ihres Grills aus (ABB. A). Klappen Sie den Fuß wieder ein, damit der Grill gerade steht.
Um den Grill anzukippen, klappen Sie den Fuß an der Unterseite Ihres Grills aus. Klappen Sie den Fuß wieder ein, damit der Grill gerade steht.

SO VERWENDEN SIE IHREN GRILL

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- Setzen Sie die Auffangschale in die beiden Schienen ein, die sich unten an der Vorderseite des Grills befinden. Schieben Sie die Schale vollständig hinein. In der Auffangschale wird sowohl das gesamte Fett als auch der Bratensaft gesammelt, der während des Grillvorgangs von den Platten tropft.

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken. Den Schalter auf **I** drücken. Die Betriebslampe leuchtet auf.
2. Die Thermostatlampe leuchtet zuerst auf und blinkt solange, bis die Temperatur erreicht ist.
3. Verwenden Sie den Grill erst, wenn die Lampe erlischt.
4. Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
5. Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihaftbeschichtungen beschädigen.
6. Schließen Sie den Grill.
7. Warten Sie bis das Essen gar ist.

- Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
- 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.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

Generelle Reinigung

1. Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
2. Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.

Grillplatten

- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel, Topfreiniger, Stahlwolle oder Seifenpads.
- An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaft-beschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

Es gibt zwei Möglichkeiten, die Grillplatten zu reinigen:

Solange die Platten noch heiß sind

- Tragen Sie angemessenen Schutz wie Ofenhandschuhe o. ä. und lassen Sie beim Abwischen der heißen Platten besondere Vorsicht walten. (Bitte beachten Sie, dass in Abb. B für eine eindeutige Darstellung keine Ofenhandschuhe abgebildet sind.)

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.
2. Wischen Sie die Platten mit einem Stück gefalteten Küchenpapier oder einem feuchtem Tuch mit einer durchgehenden Bewegung von hinten nach vorne ab. Halten Sie stets die obere Platte zur Stabilisierung fest, wenn Sie die obere oder die untere Platte (Abb. B) abwischen, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern.

Wenn die Platten abgekühlt sind

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit Küchenpapier, das Sie mit ein wenig Speiseöl beträufelt haben, entfernen.

AUFBEWAHRUNG

Damit Sie Platz sparen, klappen Sie den Fuß ein, wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und lagern Sie den Grill in aufrechter Position.

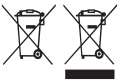
GARZEITEN UND LEBENSMITTEL SICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.
- Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrostete Nahrung.

FLEISCH	ANMERKUNGEN	ZEIT (MIN)
Steak	Für eine optimale Zubereitung grillen Sie die Steaks, wenn diese Raumtemperatur haben. Lassen Sie sie nach der Zubereitung 3-6 Minuten lang ruhen.	Englisch 2
		Halb durchgebraten 3
		Durchgebraten 5 +
Hühnerbrust	Solange zubereiten, bis der Fleischsaft klar ist.	8-10
Lammkotelett		Halb durchgebraten 4-6
		Durchgebraten 8
Schweinekotelett	Solange zubereiten, bis der Fleischsaft klar ist. Etwa 1-2 cm dick.	5-8
Bratwurst	Gelegentlich wenden	6-10
Burger	Gelegentlich wenden	6-10
Bacon		3-5
FISCH		
Lachs	130-140 g	3-5
Garnelen		1-2
Plattfische	Scholle, Seezunge usw. 120-130 g	2-6
Rundfische	Schellfisch, Dorsch usw. 130-140 g	3-8
Thunfisch / Schwertfisch	130-140 g	5-10
GEMÜSE		
Paprika		4-6
Aubergine	in Scheiben geschnitten	6-8
Spargel		3-4
Zucchini	in Scheiben geschnitten	1-3
Tomaten	halbiert	2-3
Zwiebeln	in Keile geschnitten	5-6
Pilze	Ganze, flache Champignons	3-6
SONSTIGES		
Halloumi		2-4

- Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu.
- Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garenassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und Hackfleisch, Hamburger, usw., bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist

RECYCLING



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

DE

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.

- Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- 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 de fonctionnement (rouge)
2. Voyant du thermostat (vert)
3. Plaques du gril
4. Bac récepteur
5. Pied (partie inférieure)
6. Crochets pour rangement du câble (sur le pied)
7. Interrupteur Marche/Arrêt

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.

INCLINAISON/NIVELLEMENT DU GRIL

Vous pouvez incliner votre gril de façon à ce que la graisse et les jus de cuisson s'écoulent dans le bac récepteur lors de la cuisson de produits tels que des hamburgers, de la viande, etc. Alternativement, vous pouvez utiliser votre gril à plat pour cuire des aliments tels que des paninis, des sandwiches, etc. ou lorsque vous utilisez la plaque profonde. Pour incliner votre gril, déployez le pied vers le bas sous le gril (FIG. A). Repliez le pied pour remettre le gril à plat.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Faites glisser le bac récepteur entre les deux coulisseaux situés dans le partie inférieure à l'avant de votre gril. Insérez le bac jusqu'au bout. Le bac récepteur va recueillir les graisses et les jus qui s'écoulent des plaques pendant la cuisson.

1. Mettez la fiche dans la prise de courant. Placez l'interrupteur sur **I**. Le voyant de fonctionnement s'allume.
2. Le voyant du thermostat s'allumera, puis s'éteindra et s'allumera successivement à mesure que le thermostat maintient la température.
3. Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.
4. Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
5. N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.
6. Fermez le grill.
7. Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
- 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.

SOINS ET ENTRETIEN

Nettoyage général

1. Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon propre et humide.
2. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.

Plaques du gril

- N'utilisez pas des détergents agressifs ou abrasifs, des solvants, des tampons à récurer, de la laine d'acier ou des tampons de savon.
- La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

Il y a deux façons de nettoyer les plaques du gril :

Quand les plaques sont encore chaudes

- Portez des protections appropriées, comme des gants de cuisine ou des protections similaires, et soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous essuyez les plaques chaudes (Veuillez noter que les gants de cuisine ne sont pas représentés sur la figure B pour plus de clarté).

1. Débranchez votre gril.
2. Essuyez les plaques avec un morceau d'essuie-tout plié ou un chiffon humide, en faisant un mouvement continu de l'arrière vers l'avant. Soutenez toujours la plaque supérieure lorsque vous essuyez la plaque supérieure ou inférieure (Figure B) pour éviter que l'appareil ne bascule.

Quand les plaques sont froides

1. Débranchez votre gril et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez les plaques avec un chiffon humide ou une éponge. Utilisez un essuie-tout avec quelques gouttes d'huile de cuisson pour éliminer les taches tenaces.

RANGEMENT

Pour gagner de l'espace, abaissez l'élément de rabat, enroulez le câble autour de l'espace de rangement du câble, puis rangez le gril en position verticale.

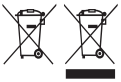
TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés.

VIANDE	REMARQUES	TEMPS (MIN)
Steak	Pour obtenir les meilleurs résultats, cuisez les steaks quand ils sont à température ambiante. Laissez reposer pendant 3 à 6 minutes après la cuisson.	Mi-saignant 2
		À point 3
		Bien cuit e 5 +
Poitrine de poulet	Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent.	8-10
Côtelettes d'agneau		À point 4-6
		Bien cuit 8
Côtelettes de porc	Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent.	5-8
Saucisses	Retournez de temps en temps	6-10
Steaks hachés	Retournez de temps en temps	6-10
Bacon		3-5
POISSON		
Saumon	130-140 g	3-5
Crevettes		1-2
Poisson plat	Plie, Sole, etc. 120-130 g	2-6
Poisson rond	Aiglefin, Cabillaud, etc. 130-140 g	3-8
Thon / espadon	130-140 g	5-10
LÉGUMES		
Poivrons		4-6
Aubergine	Coupé en tranches	6-8
Asperges		3-4
Courgette	Coupé en tranches	1-3
Tomates	Coupé en moitiés	2-3
Oignons	Coupé en quartiers	5-6
Champignons	Champignons entiers, plats	3-6
AUTRE		
Halloumi		2-4

- Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Cuisinez la viande, la volaille et les viande hachée, hamburgers, etc. jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

FR

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 VEILIGHEIDSMAATREGELEN

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.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- 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.
- Gebruik ovenhandschoenen of iets gelijkaardigs.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

1. Aan-uitlampje (rood)
2. Thermostat light (green)
3. Grill plates
4. Drip tray
5. Voet (onder)
6. Cord storage hooks (on foot)
7. Aan-uitschakelaar

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.

DE GRILL KANTELEN/VLAK GEBRUIKEN

U kunt uw grill kantelen, zodat vet en sap in het drupbakje lopen wanneer u producten bereidt als burgers, vlees enz. U kunt uw grillniveau gebruiken voor het bereiden van panini's, sandwiches, enz. of wanneer u de diepe plaat gebruikt.

Om uw grill te kantelen, verleng de voet naar beneden onder uw grill (AFB A). Vouw de voet weer plat om uw grill evenwijdig te maken.

UW GRILL GEBRUIKEN

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Schuif het drupbakje tussen de twee geleiders onder de voorkant van uw grill. Schuif het bakje helemaal naar binnen. Het drupbakje vangt vet of sap op dat van de grillplaten loopt tijdens het bereiden.

1. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de schakelaar op **I**. Het aan-uitlampje gaat branden.
2. Het thermostaatlampje zal oplichten, en vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.
3. Wacht tot het lampje uitgaat, voordat u gaat grillen.
4. Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
5. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.
6. Doe de grill weer dicht.
7. Wacht tot de etenswaren gaar zijn.

- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
- 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.

ZORG EN ONDERHOUD

Algemene reiniging

1. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige, schone doek.
2. Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.

Grillplaten

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, schuursponsjes, staalwol of zeepkussentjes.
- Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

Er zijn twee manieren om de grillplaten te reinigen:

Als de platen nog heet zijn

- Draag geschikte bescherming zoals ovenwanten of iets dergelijks, en wees uiterst voorzichtig tijdens het afvegen van de kookplaten (merk op dat de ovenwanten niet worden getoond op afbeelding B voor de duidelijkheid).

1. Haal de stekker van de grill uit het stopcontact.
2. Veeg met een stukje gevouwen keukenpapier of een vochtige doek de platen in één ononderbroken beweging van achteren naar voren schoon. Ondersteun altijd de bovenplaat wanneer u de boven- of onderplaat afveegt (afb. B) om te voorkomen dat het apparaat kantelt.

Als de platen koud zijn

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de grill afkoelen.
2. Veeg de platen schoon met een vochtige doek of spons. Gebruik keukenpapier met een beetje bakolie om hardnekkige vlekken te verwijderen.

OPSLAG

Om ruimte te besparen kunt u de klep omlaag doen, de kabel om de kabelopslag wikkelen en vervolgens de gril rechtop bewaren.

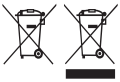
KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdooide etenswaren.
- De tijden zijn gebaseerd op de instelling HOOG.

VLEES	OPMERKINGEN	TIJD (MIN)
Steak	Voor de beste resultaten, bereidt de steaks wanneer deze op kamertemperatuur zijn. Laat 3-6 minuten na het bereiden rusten.	Saignant 2
		A point 3
		Bien cuit (doorbakken) 5 +
Kippenborst	Bak totdat het sap er uit loopt.	8-10
Lamsbout		A point 4-6
		Bien cuit (doorbakken) 8
Varkenskotelet	Bak totdat het sap er uit loopt. Ongeveer 1-2 cm dik.	5-8
Worstjes	Af en toe omdraaien	6-10
Hamburgers	Af en toe omdraaien	6-10
Spek		3-5
VIS		
Zalm	130-140 g	3-5
Garnalen		1-2
Platte vis	Platvis, sol, enz. 120-130 g	2-6
Ronde vis	Schelvis, kabeljauw, enz. 130-140 g	3-8
Tonijn/zwaardvis	130-140 g	5-10
GROENTEN		
Paprika's		4-6
Aubergine	In plakken	6-8
Asperge		3-4
Courgette	In plakken	1-3
Tomaten	In plakken	2-3
Uien	In wiggen gesneden	5-6
Paddenstoelen	Volledige, platte paddenstoelen	3-6
ANDERS		
Haloumi		2-4

- Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

NL

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 ani 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 utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di politene 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.
- Utilizzare dei guanti da forno o qualcosa di simile.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

1. Spia di alimentazione (rossa)
2. Spia del termostato (verde)
3. Piastre del grill
4. Vassoio raccogli grasso
5. Piede (sotto)
6. Ganci per cavo (sul piedino)
7. Interruttore on/off (acceso/spento)

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.

INCLINAZIONE/LIVELLAMENTO GRIGLIA

E' possibile inclinare la griglia in modo che il grasso e i succhi vadano nel vassoio raccogli grasso quando si cuociono cibi quali hamburger, carne, etc. In alternativa, è possibile utilizzare la griglia in piano per cuocere alimenti quali panini, sandwich, etc., o quando si utilizza la piastra profonda.
Per inclinare la griglia estendere il piede verso l'alto sotto la griglia (Fig. B). Richiudere di nuovo il piede per portare la griglia in piano.

COME UTILIZZARE LA GRIGLIA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- Fare scorrere il vassoio raccogli grasso tra i due binari sotto la parte frontale della griglia. Fare scorrere il vassoio fino in fondo. Il vassoio raccogli grasso raccoglie tutto il grasso o i succhi che colano dalle piastre durante la cottura.

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Posizionare il pulsante su **I**. La spia di alimentazione si accende.
2. La spia del termostato si accenderà, poi indicherà on e off mentre il termostato manterrà la temperatura.
3. Attendere fino a quando la spia si spegne prima di iniziare la cottura.
4. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
5. Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell'apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.
6. Chiudere il grill.
7. Attendere fino alla completa cottura del cibo.

- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
- 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.

CURA E MANUTENZIONE

Pulizia generale

1. Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
2. Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.

Piastre del grill

- Non utilizzare detergenti, solventi, spugne abrasive, pagliette metalliche, o spugne saponate.
- Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

È possibile pulire le piastre in due modi:

Mentre le piastre sono ancora calde

- Proteggersi adeguatamente con guanti da forno o simili e prestare particolare attenzione mentre si puliscono le piastre calde (notare che i guanti da forno non sono mostrati nella figura B per chiarezza).

1. Scollegare il grill.
2. Usare un foglio di carta da cucina o un panno umido, pulire le piastre con un movimento continuo da dietro in avanti. Sostenere sempre la piastra superiore durante la pulizia sia della parte superiore che di quella inferiore della piastra (Fig. B) per evitare che l'unità ribalti.

Mentre le piastre sono fredde

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Pulire le piastre con un panno umido o una spugna. Usare della carta assorbente con una piccola quantità di olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.

CONSERVAZIONE

Per risparmiare spazio, abbassare l'aletta, avvolgere il cavo attorno all'avvolgicavo, poi riporre il grill in posizione verticale.

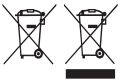
TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

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

CARNE	NOTE	TEMPO (MIN.)
Bistecca	Per ottenere risultati migliori, cuocere le bistecche quando sono a temperatura ambiente. Aspettare 3-6 min. dopo la cottura.	Al sangue 2
		Media 3
		Ben cotta 5 +
Petto di pollo	Cuocere fino a quando i succhi diventano chiari.	8-10
Costolette di agnello		Media 4-6
		Ben cotta 8
Costate di maiale	Cuocere fino a quando i succhi diventano chiari. Circa 1-2 cm di spessore.	5-8
Salsicce	Girare di tanto in tanto	6-10
Burger	Girare di tanto in tanto	6-10
Bacon		3-5
PESCE		
Salmone	130-140 g	3-5
Gamberi		1-2
Pesce piatto	Platessa, sogliola, etc. 120-130 g	2-6
Pesce tondo	Eglefino, merluzzo, etc. 130-140 g	3-8
Tonno / pesce spada	130-140 g	5-10
VERDURE		
Peperoni		4-6
Melanzana	A fette	6-8
Asparago		3-4
Zucchina	A fette	1-3
Pomodori	Tagliato a metà	2-3
Cipolle	Tagliato a spicchi	5-6
Funghi	Funghi interi, piatti	3-6
ALTRO		
Formaggio Haloumi		2-4

- Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

IT

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.
- Utilice guantes de horno o una protección similar.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

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

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 el grill 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 nivelar el grill para cocinar panini, sandwiches, etc., o cuando utilice la placa honda.

Para inclinar el grill, despliegue el pie de la parte inferior (fig. A). Para nivelar el grill, 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. 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. Mueva el interruptor a «**I**». La luz de encendido se iluminará.
2. La luz del termostato se iluminará y, a continuación, se apagará y se encenderá repetidamente mientras el termostato mantiene la temperatura.
3. Antes de empezar a cocinar, espere a que se apague la luz.
4. Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
5. No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.
6. Cierre la parrilla.
7. Espere hasta que los alimentos estén cocinados.

- Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
- 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.

ES

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpieza general

1. Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño limpio y húmedo.
2. Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.

Placas de parrilla

- No utilice detergentes abrasivos, disolventes, estropajos metálicos ni lanas de acero con jabón.
- En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

Las placas de parrilla se pueden limpiar de dos maneras:

Cuando las placas aún están calientes

- Utilice guantes de horno u otra protección adecuada, y tenga mucho cuidado al limpiar las placas calientes (la figura B no muestra guantes de horno para mayor claridad).

1. Desenchufe el grill.
2. Limpie las placas con un papel de cocina o un paño húmedo, moviéndolo de atrás hacia adelante. Sujete la placa superior mientras limpia tanto la placa superior como la placa inferior (Fig. B) para no volcar el aparato.

Cuando las placas están frías

1. Desenchufe el grill y espere a que se enfríe por completo.
2. Limpie las placas con una esponja o un paño húmedo. Elimine las manchas más difíciles con papel de cocina mojado en un poco de aceite.

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.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

CARNE	OBSERVACIONES	TIEMPO (min)
Bistec	Para obtener los mejores resultados, cocinar los filetes cuando estén a temperatura ambiente. Una vez cocinados, déjelos reposar entre 3 y 6 minutos.	Al punto 2
		Hecha 3
		Bien hecha 5 +
Pechuga de pollo	Cocinar hasta que los jugos que suelte sean de color claro.	8-10
Chuletas de cordero		Hecha 4-6
		Bien hecha8
Chuletas de cerdo	Cocinar hasta que los jugos que suelte sean de color claro. Aprox. 1-2 cm grosor.	5-8
Salchichas	Voltear de vez en cuando	6-10
Hamburguesas	Voltear de vez en cuando	6-10
Beicon		3-5
PESCADO		
Salmón	130-140 g	3-5
Langostinos		1-2
Pescado planov	Platija, lenguado, etc. 120-130 g	2-6
Pescado redondo	Eglefino, bacalao, etc. 130-140 g	3-8
Atún / pez espada	130-140 g	5-10
VERDURAS		
Pimientos		4-6
Berenjena	En rodajas	6-8
Espárragos		3-4
Calabacín	En rodajas	1-3
Tomates	Cortado a la mitad	2-3
Cebollas	En trozos	5-6
Champiñones	Champiñones enteros o planos	3-6
OTROS		
Queso halloumi		2-4

- Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.

RECICLAJE

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

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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

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

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

⚠ 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 utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- 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.
- Use luvas de forno ou equipamento semelhante.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

1. Luz de energia (vermelha)
2. Luz do termóstato (verde)
3. Placas de grelhar
4. Tabuleiro coletor
5. Pé (por baixo)
6. Ganchos de armazenamento do cabo (no pé)
7. Botão de ligar/desligar

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.

INCLINAR/NIVELAR O GRELHADOR

Poderá inclinar o seu grelhador para que a gordura e os sucos escorram para o interior do tabuleiro coletor enquanto cozinha alimentos como hambúrgueres, carne, etc. Alternativamente, pode usar o nível do grelhador para cozinhar alimentos como panini, sanduíches, etc., ou quando utiliza o prato fundo. Para inclinar o seu grelhador, estenda o pé situado na parte inferior (FIG. A) para baixo. Dobre o pé novamente para a sua posição inicial para nivelar o grelhador.

UTILIZAR O GRELHADOR

- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- Deslize o tabuleiro coletor por entre as duas calhas, situadas por baixo da parte frontal do grelhador. Deslize o tabuleiro para dentro na totalidade. O tabuleiro coletor recolherá quaisquer gordura ou sucos que escorram das placas durante a cozedura.

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica. Passe o interruptor para **I**. A luz de energia acende-se.
2. A luz do termóstato brilhará, depois irá acender e apagar de forma intermitente enquanto o termóstato mantém a temperatura.
3. Aguarde que a luz apague antes de cozinhar.
4. Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
5. Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.
6. Feche o grelhador.
7. Espere até a comida estar cozinhada.

- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
- 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.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Limpeza geral

1. Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano limpo e húmido.
2. Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.

Placas de grelhar

- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, palha de aço ou esfregões saponificados.
- Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

É possível limpar as placas de grelhar de duas formas:

Enquanto as placas ainda estão quentes

- Use proteção apropriada, tal como luvas de forno ou proteção semelhante, e tenha bastante cuidado ao limpar as placas quentes (tenha em atenção que as luvas de forno não são apresentadas na figura B para maior clareza).

1. Desligue o grelhador da tomada elétrica.
2. Com um pedaço de papel de cozinha dobrado ou um pano húmido, limpe as placas num movimento contínuo de trás para a frente. Apoie sempre a placa superior ao limpar qualquer um das placas (Fig. B) para evitar que o aparelho tombe.

Quando as placas estiverem frias

1. Desligue o grelhador da tomada e aguarde que arrefeça completamente.
2. Limpe as placas com um pano ou esponja húmida. Use papel de cozinha com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.

ARMAZENAMENTO

Para poupar espaço, feche a aba, enrole o cabo em redor do suporte de armazenamento do cabo, e guarde o grelhador na vertical.

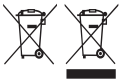
TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

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

CARNE	NOTAS	TEMPO (MIN.)
Bife	Cozinhe até o suco da carne sair transparente. Deixe repousar durante 3 a 6 minutos após estarem cozinhados.	Um pouco mal passada 2
		Ao ponto 3
		Bem passada 5 +
Peito de frango	Cozinhe até o suco da carne sair transparente.	8-10
Costeletas de borrego		Ao ponto 4-6
		Bem passada 8
Costeletas de porco	Cozinhe até o suco da carne sair transparente. Aprox. 1–2 cm de espessura.	5-8
Salsichas	Vire ocasionalmente.	6-10
Hambúrgueres	Vire ocasionalmente.	6-10
Bacon		3-5
PEIXE		
Salmão	130-140 g	3-5
Gamba		1-2
Peixe chato	Solha, linguado, etc. 120-130 g	2-6
Peixe redondo	Arinca, bacalhau, etc. 130-140 g	3-8
Tuna / swordfish	130-140 g	5-10
LEGUMES		
Pimentos		4-6
Beringela	Cortadas às rodelas	6-8
Espargos		3-4
Curgetes	Cortadas às rodelas	1-3
Tomates	Cortados ao meio	2-3
Cebolas	Cortadas às fatias	5-6
Cogumelos	Cogumelos inteiros, planos	3-6
OUTROS		
Queijo Haloumi		2-4

- Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

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

⚠ 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.

- Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med 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.
- Brug ovnhandsker eller lignende beskyttelse.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1. Strømindikator (rød)
2. Termostatlampe (grøn)
3. Grillplader
4. Drypbakke
5. Fod (nedenunder)
6. Krog til ledningsopbevaring (på fod)
7. Tænd/sluk-knap

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.

SÅDAN VIPPES/NIVELLERES GRILLEN

Du kan vippe grillen, så fedt og saft løber ned i drypbakken, når du tilbereder fx burgere, kød, etc. Du kan også bruge grillen i vandret stilling til tilberedning af fx panini, sandwich mv., eller når du bruger den dybe plade.

For at vippe grillen skal du slå foden ud, nedenunder grillen (FIG A). Fold foden fladt ind igen, så grillen kommer til at stå vandret.

SÅDAN BRUGES GRILLEN

- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- Skub drypbakken ind imellem de to riller på undersiden, forrest på grillen. Skub bakken helt ind. Drypbakken opsamler fedt og saft, der eventuelt løber af pladerne under tilberedning.

1. Tilslut apparatet til strøm. Skub afbryderknappen over på **I**. Strømindikatoren tændes.
2. Termostatlyset vil nu lyse og dernæst blinke rytmisk, mens termostaten holder temperaturen.
3. Vent indtil lyset slukkes inden tilberedning.
4. Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
5. Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.
6. Luk grillen.
7. Vent til maden er færdigtilberedt.

- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
- 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.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Generel rengøring

1. Tør maskinens udvendige overflader af med en fugtig klud.
2. Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.

Grillplader

- Brug ikke skrappe eller ridsende rensemidler, opløsningsmiddel, skuresvampe, ståluld eller sæbesvampe.
- Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

Du kan rengøre grillpladerne på to måder:

Mens pladerne stadig er varme

- Beskyt hænderne, f.eks. med et par grillhandsker, og sørg for at være yderst forsigtig, når du tørrer de varme plader af (bemærk, at grillhandskerne ikke er vist i figur B for at vise fremgangsmåden tydeligere).

1. Tag grillens stik ud af stikkontakten.
2. Brug et stort stykke køkkenpapir eller en fugtig klud, og tør pladerne af i én uafbrudt bevægelse; fra hængslerne og udad. For at undgå, at enheden tipper, skal du altid holde fast på den øverste plade, når du tørrer den øverste eller den nederste plade af (Fig. B).

Når pladerne er kolde

1. Tag grillens stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af.
2. Tør pladerne af med en fugtig klud eller svamp. Genstridige pletter kan fjernes med et stykke køkkenpapir vædet i en smule madlavningsolie.

OPBEVARING

For at spare plads kan du sænke flappen, vikle ledningen rundt om ledningsopbevaringen og således opbevare grillen stående.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

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

KØD	BEMÆRKNINGER	TID (MIN.)
Steak	Kødet bliver bedst, hvis det har rumtemperatur inden tilberedning. Lad kødet hvile 3-6 min. efter tilberedning.	Rosa 2
		Medium 3
		Gennemstegt 5 +
Kyllingebryst	Tilbered kødet, indtil kødsaften er klar.	8-10
Lammekoteletter		Medium 4-6
		Gennemstegt e 8
Svinekoteletter	Tilbered kødet, indtil kødsaften er klar. Cirka 1-2 cm tykkelse.	5-8
Pølser	Vendes af og til.	6-10
Burger	Vendes af og til.	6-10
Bacon		3-5
FISK		
Laks	130-140 g	3-5
Rejer		1-2
Flad fisk	Rødspætte, søtunge, mv. 120-130 g	2-6
Tyk fisk	Kuller, torsk, mv. 130-140 g	3-8
Tun/sværdfisk	130-140 g	5-10
GRØNSAGER		
Peberfrugt		4-6
Aubergine	Skåret i skiver	6-8
Asparges		3-4
Squash	Skåret i skiver	1-3
Tomater	Halveret	2-3
Løg	Skæres i både	5-6
Champignon	Hele, flade champignoner	3-6
ANDET		
Haloumi (grillost)		2-4

DK

- Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarernes tykkelse og kompakthed.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugennemsigtigt hele vejen igennem.

GENBRUG

For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

⚠ Apparatens utsida blir varm.

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

- Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- 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.
- Använd ugnshandskar eller liknande.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1. Strömindikator (röd)
2. Termostatlampa (grön)
3. Grillplattor
4. Droppbricka
5. Fot (under)
6. Krokar för sladdförvaring (på fot)
7. På-/Av-knapp

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.

LUTA/ JÄMNA GRILLEN

Du kan luta grillen så att fett och sky rinner ner i droppbrickan när du tillagar hamburgare, kött, etc. Alternativt kan du använda grillen plant för att tillaga sådant som panini, varma smörgåsar, etc. eller när du använder den djupa plattan.

För att luta grillen ska du dra ut foten nedåt under grillen (FIG A). Vik ihop foten igen för att jämna grillen med underlaget.

ATT ANVÄNDA GRILLEN

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Skjut in droppbrickan mellan de två skenorna under grillens framsida. Skjut in brickan helt. Brickan samlar upp eventuellt fett eller sky som rinner ned från plattorna under tillagningen.

1. Sätt stickproppen i väggkontakten. Vrid strömbrytaren till **I**. Strömindikatorn tänds.
2. Termostatlampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostatens temperatur stabiliseras.
3. Använd inte apparaten förrän termostatlampan har släckts.
4. Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
5. Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.
6. Stäng grillen.
7. Vänta tills maten är genomgrillad.

- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
- Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
- Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

SE

Allmän rengöring

1. Torka apparatens utsida med en ren, fuktig trasa.
2. Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.

Grillplattor

- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningsmedel, skurpulver, stålull, grov disksvamp eller tvättsvamp med rengöringsmedel.
- Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

Det finns två sätt att rengöra grillplattorna:

När plattorna fortfarande är heta

- Använd lämplig skyddsutrustning så som ugnshandskar eller liknande. Var extremt försiktig när du torkar av de heta plattorna (observera att ugnshandskar inte visas i figur B för ökad tydlighet).

1. Dra ur grillens kontakt.
2. Torka av plattorna med en kontinuerlig rörelse bakifrån och fram med hjälp av hushållpapper eller en fuktig trasa. Stöd alltid överplattan när du torkar av antingen över- eller bottenplattan (Fig. B) för att undvika att apparaten välter.

När plattorna är kalla

1. Dra ur grillens kontakt och låt den svalna helt.
2. Torka av plattorna med en fuktig trasa eller svamp. Använd en pappershandduk med lite matlagningsolja för att avlägsna svåra fläckar.

FÖRVARING

Fäll in stödet, vira sladden runt sladdvindan och förvara grillen i upprätt ställning för att spara plats.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- De gäller för färska eller helt tinade livsmedel.

KÖTT	ANTECKNINGAR	TID (MIN)
Stek	FFör bästa resultat bör stekar tillagas rumstempererade. Låt vila i 3-6 min efter tillagning.	Medium rare (lättstekt) 2
		Medium (medelstekt) 3
		Well done (välstekt) 5+
Kycklingbröst	Stek tills köttsaften är klar.	8-10
Lammkotletter		Medium (medelstekt) 4-6
		Well done (välstekt) 5+
Fläskkotletter	Stek tills köttsaften är klar. Ca 1-2 cm tjocka	5-8
Korv	Vänd då och då	6-10
Hamburgare	Vänd då och då	6-10
Bacon		3-5
FISK		
Lax	130-140 g	3-5
Räkor		1-2
Plattfisk	Spätta, sjötunga, etc. 120-130 g	2-6
Rund fisk	Kolja, torsk, etc. 130-140 g	3-8
Tonfisk/svärdfisk	130-140 g	5-10
GRÖNSAKER		
Paprikor		4-6
Aubergine	Skivade	6-8
Sparris		3-4
Zucchini	Skivade	1-3
Tomater	Halverade	2-3
Lök	Skurna i klyftor	5-6
Svamp	Hela, platta svampar	3-6
ÖVRIGT		
Halloumi		2-4

- Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fågel, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.

ÅTERVINNING

För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.
⚠ 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.

NO

- Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på baderom, nær vann eller utendørs.
- 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.
- Bruk hansker eller liknende.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1. Lampe for strømtilførsel (rød)
2. Thermostatlight
3. Grillplater
4. Oppsamlingsbakke
5. Fot (under)
6. Kroker til ledning (på foten)
7. På/av-knapp

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.

SKRÅSTILLING/NIVELLERING AV GRILLEN

Du kan skråstille grillen så fett og sky renner ned i oppsamlingsbakken når du tilbereder burgere, kjøtt, etc. Eventuelt kan du bruke grillhøyde for steking av ting som panini, sandwich, etc. eller når du bruker den dype platen.
For å skråstille grillen kan du forlenge foten nedover under grillen (FIG. A). Fold foten flat for å nivellere grillen.

BRUK AV GRILLEN

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- La oppsamlingsbakken gli inn mellom de to skinnene under fremsiden av grillen. La skålen gli helt inn. Oppsamlingsbakken samler opp alt fettet og skyen som renner av platene under matlagingen.

1. Ha kontakten i støpselet. Ha bryteren på **I**. Lyset for strømtilførsel vil skru seg på.
2. Termostatlampen vil lyse. Slå av og på etter hvert som termostaten opprettholder temperaturen.
3. Vent til lyset slukkes før du begynner å lage mat.
4. Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
5. Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.
6. Lukk grillen.
7. Vent til maten er tilberedt.

- Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
- Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
- Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
- Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Generell rengjøring

1. Tørk apparatets overflate med en fuktig klut.
2. Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.

Grillplater

- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, løsemidler, gryteskrubber, stålull eller såpeholdige svamper.
- På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

Det er to måter man kan rengjøre grillplatene på:

Mens grillplatene fremdeles er varme

- Bruk egnet beskyttelse, som stekevotter eller liknende, og vær svært oppmerksom mens du tørker av de varme platene (merk at stekevottene ikke er vist på fig B).

1. Trekk ut kontakten på grillen.
2. Bruk et stykke brettet kjøkkenpapir eller en fuktig klut til å tørke av platene i én kontinuerlig bevegelse fra baksiden til fronten. Støtt overplaten mens du tørker av både over- og underplaten (Fig. B) for å unngå at apparatet velter.

Når platene er avkjølte

1. Trekk ut kontakten på grillen og la den avkjøles helt.
2. Tørk av platene med en fuktig klut eller svamp. Bruk en papirserviett med litt matolje til å fjerne inntørkede rester.

OPPBEVARING

For å spare plass kan du ta inn klaffen, snurre ledningen rundt ledningsplassen og deretter sette bort grillen rett og og ned.

STEKETID OG SIKKERHET

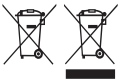
- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- De er for fersk eller helt tint mat.

KJØTT	MERKNADER	TID (MIN)
Stek	For best resultat, kan du steke stekene når de har værelsestemperatur. La stå i 3-6 minutter etter stekingen.	Middels rå 2
		Medium 3
		Godt stekt 5 +
Kyllingbryst	Stek til stekeskyen blir klar.	8-10
Lammekjøtt		Medium 4-6
		Godt stekt 8
Svinekjøtt	Stek til stekeskyen blir klar. Rundt 1-2 cm tykk.	5-8
Pølser	Snu fra tid til annen, etc.	6-10
Burgere	Snu fra tid til annen, etc.	6-10
Bacon		3-5
FISK		
Laks	130-140 g	3-5
Reker		1-2
Flat fisk	Rødspette, flyndre, etc. 120-130 g	2-6
Rund fisk	Hyse, torsk 130-140 g	3-8
Tunfisk/sverdfisk	130-140 g	5-10
GRØNNSAKER		
Paprika		4-6
Aubergine	Skåret i skiver	6-8
Asparges		3-4
Squash	Skåret i skiver	1-3
Tomater	Delt i to	2-3
Løk	Delt i trekanter	5-6
Sopp	Hele, flate sopp	3-6
ANNET		
Haloumi		2-4

NO

- Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet returstед for offentlig resirkulering/innsamling.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, 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-ohjausjärjestelmän kautta.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

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

- Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- 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.
- Käytä uunikintaita tai vastaavia.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

1. Virran merkkivalo (punainen)
2. Termostaatin merkkivalo (vihreä)
3. Grillilevyt
4. Virran merkkivalo (punainen)
5. Jalka (alapuolella)
6. Johdon säilytyskoukut (jalassa)
7. Virtakytkin

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

GRILLIN KALLISTAMINEN/VAAKATASOON ASETTAMINEN

Voit kallistaa grilliä, jotta rasva ja nesteet virtaavat rasvapellille, kun valmistat esimerkiksi pihvejä, lihaa jne. Vaihtoehtoisesti voit käyttää grillitasoa esimerkiksi paninien, täytettyjen leipien jne. valmistamiseen tai käyttäessäsi syvää levyä.

Saat grillin kallistettua laskemalla grillin alla olevan jalan alas (KUVA A). Saat grillin uudelleen vaakatasoon taivuttamalla jalan takaisin.

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- Aseta laite vakaalla, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.
- Liu'uta rasvapelti kahden ohjaimen väliin grillin etuosan alle. Liu'uta pelti loppuun asti. Rasvapelti kerää kaiken rasvan ja nesteet, jotka virtaavat levyiltä valmistuksen aikana.

1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan. Siirrä kytkin asentoon **I**. Virran merkkivalo syttyy.
2. Termostaatin valo palaa, ja syttyy ja sammuu sen mukaan, miten termostaatti pitää lämpötilan.
3. Odota valon sammumista ennen kuin aloitat käytön.
4. Aseta ruoka grillin pohjalevylle lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
5. Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumatonta pintaa.
6. Sulje grilli.
7. Odota kunnes ruoka on valmista.

- Tarkista ruoan kypsyys. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
- Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
- Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
- Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi.

HOITO JA HUOLTO

Yleinen puhdistaminen

1. Pyyhi laitteen ulkopinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
2. Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.

Grillilevyt

- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, liuottimia, hankaussieniä, teräsvillaa tai saippuasieniä.
- Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

Grillilevyjen puhdistamiseen on kaksi tapaa:

Levyjen ollessa vielä kuumia

- Käytä asianmukaisia suojia, kuten uunikintaita tai vastaavia, ja ole erittäin varovainen, kun pyyhit kuumia levyjä (huomaa selvyyden vuoksi, että uunikintaat eivät näy kuvassa B).

1. Irrota grilli sähköverkosta.
2. Käytä taitettua talouspaperia tai kosteaa liinaa, pyyhi levyt jatkuvalla liikkeellä takaa eteen. Tue aina ylälevyä, kun pyyhit joko ylä- tai alalevyä (kuva B), jotta vältät laitteen putoamisen.

Levyjen ollessa kylmiä

1. Irrota grilli sähköverkosta ja anna sen jäähtyä kunnolla.
2. Pyyhi levyt kostealla liinalla tai sienellä. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jossa on ripaus kasviöljyä.

SÄILYTYS

Säästät tilaa kääntämällä tukiläpän alas, kiertämällä johdon säilytyspidikkeiden ympärille ja säilyttämällä grilli pystyasennossa.

VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

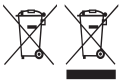
- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle.

FI

LIHA	HUOMAUTUKSIA	AIKA (MIN)
Lihapihvi	Parhaimman tuloksen saat valmistamalla pihvit huoneenlämpöisinä. Anna niiden seistä 3–6 min valmistuksen jälkeen.	Puoliraaka 2
		Medium 3
		Läpikypsä 5 +
Kananrinta	Paista kunnes lihan neste on kirkasta.	8-10
Lampaankyljykset		Medium 4-6
		Läpikypsä 8
Porsaankyljykset	Paista kunnes lihan neste on kirkasta. Noin 1–2 cm paksu.	5-8
Makkarat	Käännä muutamia kertoja	6-10
Jauhelihapihvit	Käännä muutamia kertoja	6-10
Pekoni		3-5
KALA		
Lohi		3-5
Katkaravut		1-2
Kampela	Punakampela, meriantura jne.	2-6
Pyöreä kala	Kolja, turska jne.	3-8
Tonnikala/ miekkakala		5-10
VIHANNEKSET		
Paprikat		4-6
Munakoiso	Viipaloitu	6-8
Parsa		3-4
Kesäkurpitsa	Viipaloitu	1-3
Tomaatit	Halkaistu	2-3
Sipuli	Leikattu lohkoiksi	5-6
Sienet	Kokonaiset, laakealakkiset sienet	3-6
MUUT		
Halloumi		2-4

- Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

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.

RU

- Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- 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.
- Наденьте кухонные рукавицы или используйте аналогичную принадлежность.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1. Индикатор сети (красный)
2. Индикатор термостата (зеленый)
3. Пластины гриля
4. Поддон
5. Ножка (под днищем)
6. Крючки для фиксации шнура (на ножке)
7. Выключатель

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

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

НАКЛОН/ВЫРАВНИВАНИЕ ГРИЛЯ

При приготовлении таких блюд, как гамбургеры, мясо и т. п., вы можете наклонить гриль,так чтобы жир и сок стекали в поддон. Во время приготовления таких блюд, как panini (панини), сэндвичи и т. д., или при использовании глубокой пластины вы можете установить гриль горизонтально. Чтобы наклонить гриль, вытяните вниз расположенную под грилем ножку (рис. A). Чтобы выровнять гриль, установите ножку в исходное положение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Поместите поддон под переднюю часть гриля между двумя направляющими. Задвиньте поддон до упора. В поддоне собирается жир или сок, стекающий с пластин гриля при приготовлении блюд.

1. Вставьте вилку в розетку. Установите переключатель в положение I. Загорится индикатор сети.
2. Засветится индикатор термостата, после чего он будет гаснуть, и загораться по мере поддержания термостатом температуры.
3. Перед приготовлением дождитесь, пока индикатор погаснет.
4. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
5. Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.
6. Закройте гриль.
7. Подождите, пока пища не приготовится.

- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
- Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
- Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Общая очистка

1. Протрите наружные поверхности прибора чистой влажной тканью.
2. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.

Пластины гриля

- Не применяйте агрессивные или абразивные чистящие средства, растворители, жесткие мочалки, проволочные мочалки или абразивные губки для моющих средств.
- В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

Существует два метода очистки пластин гриля.

Очистка горячих пластин

- Протирая горячие пластины, будьте предельно осторожны и используйте подходящие средства защиты, например кухонные рукавицы (обратите внимание, что на рисунке B они не изображены из соображений ясности).

1. Отсоедините гриль от сети электропитания.
2. Протрите пластины с помощью свернутого в несколько раз кухонного полотенца или влажной ткани. Сделайте это одним движением, в направлении от задней стороны к передней. Протирая верхнюю или нижнюю пластины, всегда придерживайте верхнюю пластину (рис. B) во избежание опрокидывания прибора.

Очистка холодных пластин

1. Отсоедините гриль от сети электропитания, дайте ему полностью остыть.
2. Протрите пластины влажной тканью или губкой. Для очистки стойких загрязнений используйте бумажное полотенце с капелькой растительного масла.

ХРАНЕНИЕ

Для компактности опустите створку, намотайте кабель на кабельный отсек и храните гриль в вертикальном состоянии.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Время приготовления указано приблизительно.
- Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов.

МЯСО	**ПРИМЕЧАНИЯ**	**ВРЕМЯ (МИНУТЫ)**
Стейк	Стейки лучше всего начинать готовить, когда температура мяса соответствует комнатной. После жарки дайте мясу полежать 3—6 минут.	Medium rare (слабая прожарка) 2
		Medium (средняя прожарка) 3
		Well done (полная прожарка) 5 +
Куриная грудка	Готовьте, пока не появится прозрачный сок.	8-10
Бараньи тбивные		Medium (средняя прожарка) 4-6
		Well done (полная прожарка) 8
Свиные отбивные	Готовьте, пока не появится прозрачный сок. Толщина около 1-2 см.	5-8
Колбаски	Периодически переворачивайте	6-10
Котлеты для бургеров	Периодически переворачивайте	6-10
Бекон		3-5
РЫБА		
Лосось	130-140 g	3-5
Креветки		1-2
Плоская рыба	Камбала, палтус и т. д. 120-130 g	2-6
Круглая рыба	Пикша, треска и т. д. 130-140 g	3-8
Тунец/меч-рыба	130-140 g	5-10
ОВОЩИ		
Перец		4-6
Баклажан	Нарежьте ломтиками	6-8
Спаржа		3-4
Цукини	Нарежьте ломтиками	1-3
Помидоры	Разрежьте пополам	2-3
Лук	Нарежьте дольками	5-6
Грибы	Целые грибы или шляпки	3-6
ДРУГОЕ		
Haloumi (левантийский сыр халуми)		2-4

- При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.

RU

- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА

Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, 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.
- Použijte rukavice na vaření nebo podobný ochranný prostředek.

CZ

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

1. Kontrolka připojení k síti (červená)
2. Kontrolka termostatu (zelená)
3. Grilovací plochy
4. Odkapávací tác
5. Noha (vespod)
6. Háčky pro uložení šňůry (na noze)
7. Vypínač on/off (zap/vyp)

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. Gril můžete používat ve vyrovnané poloze i k přípravě potravin, jako jsou panini, sendviče atd., anebo jej můžete použít s hlubokým plechem.

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

POUŽITÍ GRILU

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
- Odkapávací tác zasuňte mezi dvě vodicí lišty na přední straně ve spodní části. Tác zcela zasuňte. Odkapávací tác slouží ke sbírání tuku a šťáv, které během vaření odkapávají z grilovacích ploch.

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Přesuňte vypínač na **I**. Kontrolka připojení k síti se rozsvítí.
2. Rozsvítí se kontrolka termostatu. Kontrolka se střídavě zapíná či vypíná, podle toho jak termostat udržuje teplotu.
3. Než začnete vařit, vždy vyčkejte, dokud kontrolka nezhasne.
4. Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obracečky nebo kleští, nikdy ne prsty.
5. Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.
6. Gril zavřete.
7. Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.

- Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
- 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

Všeobecné čištění

1. Vnější povrchy přístroje otřete čistým vlhkým hadříkem.
2. Odkapávací tác umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.

Grilovací plochy

- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, rozpouštědla, drátěnky, hrubé houbičky atd.
- V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

Existují dvě možnosti, jak grilovací plochy vyčistit:

Když jsou grilovací plochy ještě horké

- Použijte vhodnou ochranu, jako jsou rukavice na vaření apod., a při otírání horkých grilovacích ploch buďte velmi opatrní (všimněte si, že rukavice na vaření nejsou pro přehlednost na obrázku B znázorněny).

1. Vypojte gril ze sítě.
2. Pomocí kousku přeložené papírové utěrky nebo navlhčeného hadříku otřete grilovací plochy, a to jedním souvislým pohybem zezadu dopředu. Při stírání horní nebo spodní desky (Obr. B) vždy horní desku přidržte, aby nedošlo k převržení přístroje.

Když jsou grilovací plochy už studené

1. Vypojte gril ze sítě a nechte ho úplně vychladnout.
2. Grilovací plochy otřete navlhčeným hadříkem nebo houbou. K odstranění zaschlých skvrn použijte papírovou utěrku s trochou oleje na vaření.

USKLADNĚNÍ

Abyste ušetřili místo, zaklopte stojánek, kabel naviňte do prostoru pro kabel a gril uložte ve vzpřímené poloze

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

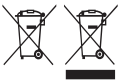
- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny.

MASO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Steak	Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít steaky před začátkem přípravy pokojovou teplotu. Po grilování nechte 3-6 minut odležet.	Polokrvavý 2
		Středně propečený 3
		Zcela propečený 5 +
Kuřecí prsa	Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé.	8-10
Jehněčí kotlety		Středně propečený 4-6
		Zcela propečený 8
Vepřové kotlety	Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé. Přibližně 1-2 cm tlustý.	5-8
Párky - klobásy		6-10
Hamburgery		6-10
Slanina		3-5
RYBA		
Losos	120-130 g	3-5
Krevety		1-2
Platýsovité ryby	Platýs, mořský jazyk atd. 120-130 g	2-6
Lososovité ryby	Treska skvrnitá, treska obecná atd. 120-130 g	3-8
Tuňák / mečoun	120-130 g	5-10
ZELENINA		
Papriky		4-6
Lilek	Na plátky	6-8
Chřest		3-4
Cuketa	Na plátky	1-3
Rajčata	Na poloviny	2-3
Cibule	Nakrájejte na klínky	5-6
Houby	Celé, ploché žampiony	3-6
JINÉ		
Halloumi		2-4

- Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.

CZ

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.

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

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

1. Svetielko napájania (červené)
2. Svetelná kontrolka termostatu (zelené)
3. Grilovacie platne
4. Odkvapkávacia tácňa
5. Nožička (pod)
6. Háčiky na navinutie kábla pri uskladnení (na nožičke)
7. Spínač on/off - zapnuté/vypnuté

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 používať gril vo vodorovnej polohe na prípravu jedál, ako sú panini, sendviče, atď., a tiež pri používaní hlbokej platne.

Na naklonenie grilu vyklopte nohu pod grilom smerom nadol (OBR. A). Na vyrovnanie grilu nohu opäť sklopte naplocho.

POUŽÍVANIE GRILU

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- Wsuń tackę ociekową między dwie prowadnice z przodu i od spodu grilla. Wsuń tackę ociekową do oporu. Tacka ociekowa zbiera tłuszcze i sosy spływające z płyt w trakcie zapiekania.

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene. Spínač zapnite do polohy **I**. Rozsvieti sa svetielko napájania.
2. Termostat bude svietiť a potom sa cyklicky zapínať a vypínať pri udržiavaní teploty.
3. Pred prípravou jedla počkajte, kým nezhasne svetielko.
4. Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo kliešťí, nie prstami.
5. Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili nepriľnavé povrchy.
6. Zatvorte gril.
7. Počkajte, kým sa jedlo nedopečie.

- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
- Kĺb 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

Všeobecné čistenie

1. Vonkajší povrch prístroja utrite vlhkou handričkou.
2. Odkvapkávaciu tácňu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.

Grilovacie platne

- Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, škrabky, drôtenky alebo mydlové hubky.
- V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepriľnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

Grilovacie platne môžete čistiť dvoma spôsobmi:

Kým sú platne stále horúce

- Chráňte si ruky vhodnými prostriedkami, ako sú kuchynské chňapky alebo podobné a postupujte pri vytieraní horúcich platní s nesmiernou opatrnosťou (kuchynské chňapky nie sú zobrazené v obr. B kvôli prehľadnosti).

1. Gril odpojte z elektriny.
2. Pomocou poskladanej papierovej kuchynskej utierky alebo vlhkej utierky utrite platne jedným nepretržitým pohybom odzadu dopredu. Vrchnú platňu pri utieraní vrchnej či spodnej platne vždy pridržiavajte (Obr. B), aby ste zabránili prevráteniu grilu.

Keď sú platne studené

1. Gril vytiahnite z elektriny a nechajte úplne vychladnúť.
2. Platne utrite vlhkou utierkou alebo špongiou. Ťažko odstrániteľné škvrny odstráňte pomocou papierovej kuchynskej utierky s kvapkou kuchynského oleja.

SK

USKLADNENIE

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

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín.

MÄSO	POZNÁMKY	ČAS (MIN)
Steak	Na dosiahnutie najlepších výsledkov pripravujte steaky, keď majú izbovú teplotu. Po grilovaní nechajte 3-6 min odpočívať.	Stredne krvavý 2
		Stredný 3
		Dobre prepečený 5 +
Kuracie prsia	Nechajte grilovať, kým nie je šťava číra.	8-10
Jahňacie kotlety		Stredný 4-6
		Dobre prepečený 8
Bravčové kotlety	Nechajte grilovať, kým nie je šťava číra. Približne 1-2 cm hrubé.	5-8
Klobásy		6-10
Burgery		6-10
Slanina		3-5
RYBY		
Losos	130-140 g	3-5
Krevety		1-2
Ploché ryby	Platesa, Morský jazyk, atď. 120-130 g	2-6
Okrúhle ryby	Treska jednoškvrná, Treska, atď. 130-140 g	3-8
Tuniak / mečúň	130-140 g	5-10
ZELENINA		
Papriky		4-6
Baklažán	Nakrájané	6-8
Špargľa		3-4
Cuketa	Nakrájané	1-3
Paradajky	Rozpolené	2-3
Cibule	Nakrájané na mesiačiky	5-6
Šampiňóny	Celé, nakrájané šampiňóny	3-6
INÉ		
Halloumi		2-4

- Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.

RECYKLÁCIA

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

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

⚠ 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, prysznica, 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.
- Zakładaj rękawice kuchenne lub podobne.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

PL

RYSUNKI

1. Lampka zasilania (czerwona)
2. Lampka termostatu (zielona)
3. Płyty grilla
4. Tacka ociekowa
5. Stopa (od spodu)
6. Haki na przewód (na stopie)
7. Włącznik On/Off

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. Alternatywnie, do przygotowywania rzeczy jak panini, sandwicze, itp., można użyć grilla w poziomie, albo płyty głębokiej.

Aby nachylić grill, trzeba odchylić stopę od spodu grilla (Rys. A). 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. Wsuń tackę ociekową do oporu. Tacka ociekowa zbiera tłuszcze i sosy spływające z płyt w trakcie zapiekania.

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe. Przesuń wyłącznik na **I**. Zaświeci się lampka zasilania.
2. Zaświeci się lampka termostatu, temperatura będzie stabilizowana w cyklu włącz/wyłącz termostatu.
3. Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.
4. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
5. Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.
6. Zamknij grill.
7. Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.

- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- 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 równolegle, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

Ogólne czyszczenie

1. Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia czystą wilgotną ściereczką.
2. Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.

Płyty grilla

- Nie używaj ostrych środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
- W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

Płyty grilla można czyścić na dwa sposoby:

Płyty są jeszcze gorące

- Pamiętaj o odpowiedniej ochronie, jak rękawice kuchenne lub podobne i zachowaj szczególną ostrożność przy wycieraniu płyt grzewczych (dla przejrzystości, na rysunku B nie pokazano rękawic kuchennych).

1. Odłącz grill od sieci.
2. Złożonym papierem kuchennym lub wilgotną szmatką wycieraj płyty jednym ruchem od tyłu do przodu. Zawsze przytrzymuj górną płytę podczas wycierania górnej lub dolnej płyty (rys. B), aby urządzenie się nie przewróciło.

Płyty są zimne

1. Odłącz grill i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Wycieraj płyty wilgotną szmatką lub gąbką. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.

PRZECHOWYWANIE

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

CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

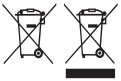
- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych.

MIĘSO	UWAGI	CZAS (MIN)
Stek	Dla najlepszego rezultatu, bierz do smażenia steki w temperaturze pokojowej. Odczekaj 3-6 min po usmażeniu.	Lekko wysmażony 2
		Średnio wysmażony 3
		Dobrze wysmażony 5 +
Pierś kurczaka	Smaż do czystego sosu.	8-10
Kotlety jagnięce		Średnio wysmażony 4-6
		Dobrze wysmażony 8
Kotlety wieprzowe	Smaż do czystego sosu. Smaż do czystego sosu.	5-8
Kiełbaski		6-10
Burgery		6-10
Bekon		3-5
RYBY		
Łosoś	130-140 g	3-5
Krewetki		1-2
Ryby flądrowate	Gładzica, sola, itp. 120-130 g	2-6
Ryby dorszokształtne	Plamiak, dorsz, itp. 130-140 g	3-8
Tuńczyk / miecznik	130-140 g	5-10
WARZYWA		
Papryka		4-6
Bakłażan	W plastrach	6-8
Szparagi		3-4
Cukinia	W plastrach	1-3
Pomidory	Połówki	2-3
Cebula	Przekrojone wzdłuż na ćwiartki	5-6
Pieczarki	Pieczarki otwarte i płaskie	3-6
INNE		
Haloumi		2-4

- Podczas przyrządzania mrożonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.

PL

RECYKLING



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

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite 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, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- 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.
- Nosite rukavice za pećnicu ili slično.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

1. Svjetlo napajanja (crveno)
2. Svjetlo termostata (zeleno)
3. Ploče roštilja
4. Posuda za kapanje
5. Nožica (ispod)
6. Kukice za spremanje kabela (na nožici)
7. Prekidač za isključivanje/uključivanje

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.

NAGINJANJE/NIVELIRANJE ROŠTILJA

Možete nagnuti roštilj kako bi masnoća i sokovi istekli u posudu za kapanje kad pečete hranu kao što su burgeri, meso, itd. Kao alternativa, možete koristiti ravni roštilj za pečenje paninija, sendviča itd. ili kod uporabe duboke ploče.

Za naginjanje roštilja produžite nožicu prema dolje ispod roštilja (SL. A). Ponovo preklopite nožicu da biste doveli roštilj u ravan položaj.

UPORABA ROŠTILJA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Kliznim pokretom gurnite posudu za kapanje između dvije vodilice ispod prednjeg dijela roštilja. Kliznim pokretom gurnite posudu za kapanje do kraja. Ona će sakupiti svu masnoću ili sokove koji izađu iz ploča tijekom pečenja.

1. Stavite utikač u utičnicu. Pomjerite prekidač prema oznaci **I**. Pali se svjetlo napajanja.
2. Svjetlo termostata će svijetliti, zatim se uključivati i isključivati u ciklusima kako termostat održava temperaturu.
3. Sačekajte dok se svjetlo isključi prije kuhanja.
4. Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
5. Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.
6. Zatvorite roštilj.
7. Sačekajte dok se hrana ne ispeče.

- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
- 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.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Opće čišćenje

1. Očistite vanjske površine uređaja čistom, vlažnom krpom.
2. Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.

Ploče roštilja

- Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, spužve za ribanje, žicu za struganje ili jastučiće sa sapunicom.
- Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

Možete očistiti ploče roštilja na dva načina:

Dok su ploče još vruće

- Nosite odgovarajuću zaštitu kao što su rukavice za pećnicu ili slično i budite izuzetno pažljivi kod brisanja vrućih ploča (radi pojašnjenja, napominjemo da rukavice za pećnicu nisu prikazane na slici B).

1. Izvucite utikač roštilja iz utičnice.
2. Koristeći komad presavijenog kuhinjskog papira ili vlažnu krpu, brišite ploče stalnim pokretom od stražnjeg prema prednjem dijelu. Uvijek pridržavajte gornju ploču dok brišete ili gornju ili donju ploču (Sl. B) kako biste izbjegli prevrtanje uređaja.

Kad su ploče hladne

1. Iskopčajte roštilj iz utičnice i ostavite ga da se potpuno ohladi.
2. Vlažnom krpom ili spužvom obrišite ploče. Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.

ČUVANJE

Kako biste uštedjeli na prostoru, spustite krilce, omotajte kabel oko njegovog spremišta i čuvajte roštilj u uspravnom položaju.

VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.
- Odnose se na svježu ili potpuno odmrznutu hranu.

HR

MESO	NAPOMENE	VRIJEME (MIN.)
Odrezak	Za najbolje rezultate, pecite odreske kad su na sobnoj temperaturi. Nakon pečenja, ostavite ih da miruju 3-6 minuta.	Srednje do malo pečeno 2
		Srednje pečeno 3
		Dobro pečeno 5 +
Pileća prsa	Pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok.	8-10
Janjeći kotleti		Srednje pečeno 4-6
		Dobro pečeno 8
Svinjski kotleti	Pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok. Debljina otprilike 1-2 cm.	5-8
Kobasice		6-10
Burgeri		6-10
Slanina		3-5
RIBA		
Losos	130-140 g	3-5
Kozice		1-2
Plosnata riba	Iverak, list, itd. 120-130 g	2-6
Obla riba	Koljak, bakalar, itd. 130-140 g	3-8
Tuna / sabljarka	130-140 g	5-10
POVRĆE		
Paprike		4-6
Plavi patlidžani	Narezani	6-8
Šparoge		3-4
Tikvice	Narezane	1-3
Rajčice	Prepolovljene	2-3
Luk	Narezan na kriške	5-6
Gljive	Cijele, plosnate gljives	3-6
OSTALO		
Haloumi (sir)		2-4

- Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.

RECIKLAŽA

Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

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

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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

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

⚠ Površine naprave se segrejejo.

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

- Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 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.
- Nosite rokavice za pečico ali podobno zaščito.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

1. Lučka za vklop (rdeča)
2. Lučka termostata (zelena)
3. Plošči žara
4. Pladenj za odtekanje
5. Noga (spodaj)
6. Kavlja za shranjevanje kabla (na nogi)
7. Stikalo za vklop/izklop

SI

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.

NAGIBANJE/VODORAVNI POLOŽAJ ŽARA

Svoj žar lahko nagnete, da se bodo maščoba in sokovi stekali v pladenj za odtekanje, ko na primer pripravljate polpete za hamburgerje, meso itd. Ploščo žara lahko uporabite tudi na primer za pripravo paninijev, sendvičev itd. ali ko uporabljate globoko ploščo.

Če želite nagniti svoj žar, dvignite nogo navzdol, tako da bo pod žarom (SLIKA A). Da bo vaš žar v vodoravnem položaju, ponovno zložite nogo.

UPORABA VAŠEGA ŽARA

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Pomaknite pladenj za odtekanje med dve vodili, ki se nahajata pod sprednjo stranjo vašega žara. Pladenj pomaknite do konca v vodili. Pladenj za odtekanje bo zbiral vso maščobo ali sokove, ki se stekajo s plošč med pečenjem.

1. Vtič vstavite v električno vtičnico. Stikalo premaknite na **I**. Lučka za vklop se bo prižgala.
2. Lučka termostata najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
3. Pred kuhanjem počakajte, da se lučka izklopi.
4. Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
5. Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.
6. Zaprite žar.
7. Počakajte, da je hrana kuhana.

- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
- Tečaj je členast, da omogoča peko debelejše ali nenavadno oblikovane hrane.
- Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

Splošno čiščenje

1. Zunanje površine naprave obrišite s čisto in vlažno krpo.
2. Pladenj za kapljanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.

Plošči žara

- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, topil, abrazivnih gobic ali žičnatih gobic.
- Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščitenih s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

Plošči žara lahko očistite na dva načina:

Ko sta plošči še vroči

- Nosite ustrezno zaščitno opremo, kot so na primer rokavice za pečico ali podobno, in bodite zelo previdni pri brisanju vročih plošč (upoštevajte, da rokavice za pečico niso prikazane na sliki B zaradi boljše preglednosti).

1. Žar izklopite iz električne vtičnice.
2. Uporabite kos prepognjene kuhinjske papirne brisače ali vlažno krpo ter plošči obrišite v enem neprekinjenem gibu od zadaj proti sprednjemu delu. Vedno pridržite zgornjo ploščo, ko brišete zgornjo ali spodnjo ploščo (slika B), tako se izognete, da se enota prevrne.

Ko sta plošči hladni

1. Žar odklopite iz električne vtičnice in pustite, da se povsem ohladi.
2. Plošči obrišite z vlažno krpo. Uporabite papirno brisačo z malce jedilnega olja, da odstranite trdovratne madeže.

SHRANJEVANJE

Za varčevanje s prostorom spustite loputo, navijte kabel okoli prostora za kabel in žar shranite pokonci.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

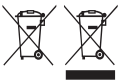
- Ti casi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano.

MESO	OPOMBE	ČAS (MIN)
Steak	Za najboljše rezultate steake pripravljajte, ko so sobne temperature. Po pečenju jih pustite počivati 3–6 minut.	Srednje surov 2
		Srednje pečen 3
		Prepečen 5 +
Piščančje prsi	Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister.	8-10
Jagnječje zarebrnice		Srednje pečen 4-6
		Prepečen 8
Svinjski kotleti	Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister. Približno 1–2 cm debeline.	5-8
Klobase		6-10
Polpete za hamburger		6-10
Slanina		3-5
RIBA		
Losos	130-140 g	3-5
Kozice		1-2
Ploščate ribe	Morski list, vitki som itd. 120-130 g	2-6
Okrogle ribe	Vahnja, polenovka itd. 130-140 g	3-8
Tuna/mečarica	130-140 g	5-10
ZELENJAVA		
Paprika		4-6
Jajčevec	Narezano	6-8
Šparglji		3-4
Bučke	Narezano	1-3
Paradižniki	Razpolovljeno	2-3
Čebula	Narezano na krhlje	5-6
Gobe	Cele, zravnane gobe	3-6
DRUGO		
Sir haloumi		2-4

- Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.

SI

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

⚠ 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.

- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. 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.
- Να φοράτε γάντια φούρνου ή παρόμοια.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

1. Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη)
2. Λυχνία θερμοστάτη (πράσινη)
3. Πλάκες γκριλιέρας
4. Δίσκος υγρών
5. Πέλμα (από κάτω)
6. Άγκιστρα αποθήκευσης καλωδίου (στο πέλμα)
7. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.
- Η ψηστιέρα ενδέχεται να καπνίσει λίγο όταν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί σύντομα.

ΚΛΙΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ

Μπορείτε να γείρετε την ψηστιέρα σας ώστε το λίπος και οι χυμοί να μαζεύονται στο δοχείο υγρών όταν μαγειρεύετε φαγητά όπως μπιφτέκια, κρέας κ.λπ. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την γκριλιέρα σας σε επίπεδη θέση για να ψήσετε τρόφιμα όπως panini, σάντουιτς, κ.λπ. ή όταν χρησιμοποιείτε

τη βαθιά πλάκα.
Για να γείρετε την γκριλιέρα σας, προεκτείνετε το πέλμα προς τα κάτω στο κάτω μέρος της γκριλιέρας σας (ΕΙΚ. Α). Διπλώστε ξανά το πέλμα, για να επαναφέρετε την γκριλιέρα σας σε επίπεδη θέση.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- Σπρώξτε το δοχείο υγρών μεταξύ των δύο οδηγών στο κάτω μέρος της μπροστινής πλευράς της ψηστιέρας σας. Σπρώξτε το δοχείο υγρών μέχρι το τέρμα. Το δοχείο υγρών μαζεύει το λίπος ή τους χυμούς που τρέχει από τις πλάκες κατά το μαγείρεμα.

1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα. Μετακινήστε το διακόπτη στο **I**. Θα ανάψει η λυχνία λειτουργίας.
2. Θα ανάψει η λυχνία θερμοστάτη και κατόπιν θα ξεκινήσει και θα τερματιστεί ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
3. Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.
4. Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
5. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.
6. Κλείστε την γκριλιέρα.
7. Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.

- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
- 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.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Γενικός καθαρισμός

1. Σκουπίστε το εξωτερικό των επιφανειών της συσκευής με ένα καθαρό στεγνό πανί.
2. Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

Πλάκες γκριλιέρας

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά, διαλύτες, συρμάτινα σφουγγάρια, σύρμα ή σφουγγάρια με σαπούνι.
- Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

Υπάρχουν δύο τρόποι για να καθαρίσετε τις πλάκες της γκριλιέρας:

Όσο οι πλάκες είναι ακόμα ζεστές

- Φορέστε τα κατάλληλα προστατευτικά μέσα, όπως γάντια φούρνου ή κάτι παρόμοιο, και σκουπίστε τις καυτές πλάκες με πολύ μεγάλη προσοχή (σημειώστε ότι τα γάντια φούρνου δεν φαίνονται στην εικόνα Β για λόγους σαφήνειας).

1. Βγάλτε την ψηστιέρα σας από την πρίζα.
2. Χρησιμοποιώντας ένα διπλωμένο κομμάτι χαρτιού κουζίνας ή ένα υγρό πανί, σκουπίστε τις πλάκες με μία συνεχόμενη κίνηση από πίσω προς τα εμπρός. Πάντα να στηρίζετε την επάνω πλάκα όταν σκουπίζετε είτε την επάνω είτε την κάτω πλάκα (Εικ. Β) για να μην αναποδογυρίσει η συσκευή.

Όταν οι πλάκες είναι κρύες

1. Αποσυνδέστε την ψηστιέρα από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει τελείως.
2. Σκουπίστε τις πλάκες με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Χρησιμοποιήστε ένα χαρτομάντιλο με λίγο μαγειρικό λάδι για αφαιρέσετε τους επίμονους λεκέδες.

GR

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Για να εξοικονομήσετε χώρο, κατεβάστε το πτερύγιο, μαζέψτε το καλώδιο γύρω από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου, έπειτα αποθηκεύστε την γκριλιέρα όρθια.

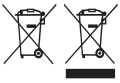
ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές.

ΚΡΕΑΣ	**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**	**ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)**
Μπριζόλα	Για βέλτιστα αποτελέσματα, ψήστε τις μπριζόλες όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου. Αφήστε να ξεκουραστούν για 3-6 λεπτά μετά το ψήσιμο.	Μισοψημένο 2
		Μέτριο 3
		Καλοψημένο 5 +
Στήθος κοτόπουλο	Ψήστε έως ότου οι χυμοί που στάζουν να είναι διαυγείς.	8-10
Αρνίσια παϊδάκια		Μέτριο 4-6
		Καλοψημένο 8
Χοιρινά παϊδάκια	Ψήστε έως ότου οι χυμοί που στάζουν να είναι διαυγείς. Πάχος περίπου 1-2 εκ.	5-8
Λουκάνικα		6-10
Μπιφτέκια		6-10
Μπέικον		3-5
ΨΑΡΙ		
Σολωμός	130-140 g	3-5
Γαρίδες		1-2
Πλατιά ψάρια	Καλκάνι, γλώσσα, κ.λπ. 120-130 g	2-6
Στρογγυλά ψάρια	Μπακαλιάρος, γαλέος, κ.λπ. 130-140 g	3-8
Τόνος / ξιφίας	130-140 g	5-10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Πιπεριές		4-6
Μελιτζάνα	Σε φέτες	6-8
Σπαράγγι		3-4
Κολοκύθι	Σε φέτες	1-3
Ντομάτες	Στη μέση	2-3
Κρεμμύδια	Σε κομμάτια	5-6
Μανιτάρια	Ολόκληρα, επίπεδα μανιτάρια	3-6
ΑΛΛΑ		
Χαλούμι		2-4

- Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψησίματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

GR

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 használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- 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.
- Viseljen sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

1. Állapotjelző lámpa (vörös)
2. Termosztát jelzőfény (zöld)
3. Grillező lapok
4. Csepegtető tálca
5. Láb (alul)
6. Vezeték tárolására alkalmas kampók (a lábon)
7. Ki/Bekapcsoló gomb

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.

A GRILL ELDÖNTÉSE/KIEGYENESÍTÉSE

Megdöntheti a grillt, hogy a csepegtető tálcára folyjon a zsír és a szaft, ha olyan ételeket süt, mint hamburger, hús, stb. Alternatívaként, vízszintesen is használhatja panini, szendvicsek stb. sütéséhez, illetve a mély tál használatakor.

A grill megdöntéséhez nyissa ki a grill alatt található fület ('A' ábra). A grill vízszintes helyzetébe állításához hajtsa vissza a lábat.

A GRILL HASZNÁLATA

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- Csúsztassa a csepegtető tálcát a grill elején, alul található két sín közé. Csúsztassa be a tálcát ütközésig. A csepegtető tálca összegyűjt minden zsírt vagy szaftot, amely sütés közben lecsepeg a lapokról.

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba. Állítsa a kapcsolót **I**-re. Az állapotjelző lámpa kigyullad.
2. A termosztát kijelző lámpája felgyullad, majd ki és bekapcsol, ahogy a termosztát fenntartja a hőmérsékletet.
3. Várjon, amíg a lámpa elalszik, mielőtt sütni kezdene.
4. Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjaival, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
5. Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.
6. Zárja le a grillezőt.
7. Várja meg, míg az étel megsül.

- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
- 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.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Általános tisztítás

1. Egy tiszta, nedves ruhával törölje le a berendezés külső felületét.
2. Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.

Grillező lapok

- Ne használjon erős vagy karcoló hatású szereket, oldatokat, súrolószereket, fémszálas súrolópárnákat és drótszivacsot.
- Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

A grillező lapok kétféleképpen tisztíthatók:

Ha a grillező lapok még forrók

- Viseljen megfelelő védőeszközt, például sütőkesztyűt vagy hasonlót és legyen rendkívül óvatos a forró felületek áttörlésekor (vegye figyelembe,, hogy a megértést segítő B ábrán a sütőkesztyű nem látható).

1. Húzza ki a grillt az áramforrásból.
2. Egy összehajtott papírtörlő vagy nedves ruha segítségével törölje át a lapokat egy folyamatos mozdulattal, hátulról előre haladva. A felső vagy az alsó lap tisztításakor (B ábra) mindig támassza meg a felső lapot, hogy a készülék ne boruljon fel.

Ha a grillező lapok hidegek

1. Húzza ki a grillt az áramforrásból és engedje teljesen lehűlni.
2. Törölje át a lapokat nedves ruhával vagy szivaccsal. A makacs foltok eltávolításához használjon egy csepp sütőolajjal átitatott papírtörlőt.

HU

TÁROLÁS

A helymegtakarítás érdekében engedje le a pántokat, tekerje körbe a kábelt a kábeltartón és álló helyzetben tárolja a grillt.

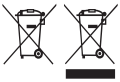
SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszerre vonatkoznak.

HÚS	**MEGJEGYZÉS**	**IDŐ (PERC)**
Steak	Optimális teljesítmény érdekében legyenek a hússzeletek szobahőmérséklet, amikor beteszi a sütőbe. Sütés után hagyja pihenni 3-6 percig.	Közepesen véres 2
		Közepesen átsütött 3
		Jól átsütött 5 +
Csirkemell	Addig kell sütni, amíg áttetsző zsiradék csöpög ki.	8-10
Bárányborda		Közepesen átsütött 4-6
		Jól átsütött 8
Bárányborda	Addig kell sütni, amíg áttetsző zsiradék csöpög ki. Kb. 1-2 cm vastagnak kell lennie.	5-8
Kolbászok		6-10
Burgerek		6-10
Bacon		3-5
HAL		
Lazac	130-140 g	3-5
Garnélarák		1-2
Lepényhal	Sima lepényhal, nyelvhal, stb. 120-130 g	2-6
Kerek hal	Foltos tőkehal, tőkehal, stb. 130-140 g	3-8
Tonhal / kardhal	130-140 g	5-10
ZÖLDSÉGEK		
Paprika		4-6
Padlizsán	Szeletelve	6-8
Asparagus		3-4
Cukkini	Szeletelve	1-3
Paradicsom	Félbevágva	2-3
Hagyma	Ék alakúra szeletelve	5-6
Gomba	Ép, csak kalap	3-6
MÁS		
Haloumi		2-4

- 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.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

HU

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, duyumsal 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.

- Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.
- 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.
- Fırın eldiveni veya benzer bir malzeme kullanın.

SADECE EV IÇI KULLANIM

ÇIZIMLER

1. Güç lambası (kırmızı)
2. Termostat lambası (yeşil)
3. Izgara plakaları
4. Damlama tepsisi
5. Ayak (alt kısımda)
6. Kablo depolama kancaları (ayak üzerinde)
7. Açık/Kapalı (On/Off) düğmesi

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.

IZGARAYI YANA YATIRMA/DÜZLEŞTİRME

Burger, et, vb. yiyecekleri pişirirken yiyeceklerin yağ ve sularının damlama tepsisine akması için ızgaranızı yana yatırabilirsiniz. Diğer yandan ızgaranızı düz pozisyonda kullanarak panini, sandviç vb. hazırlayabilir veya derin plakayla birlikte kullanabilirsiniz.

Izgaranızı yana yatırmak için ızgaranın altındaki ayağı, aşağıya doğru uzatın (Şekil A). Izgaranızı düzleştirmek için ise ayağı düz pozisyona gelecek şekilde yeniden katlayın.

IZGARANIZIN KULLANIMI

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- Damlama tepsisini ızgaranızın ön kısmının altındaki iki rayın arasına kaydırın. Tepsiyi sonuna dek içeri kaydırın. Damlama tepsisi pişirme sırasında plakalardan akan tüm yağ ve suları toplayacaktır.

1. Fişi prize takın. Düğmeyi **I** konumuna getirin. Güç lambası yanacaktır.
2. Termostat lambası yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken yanıp sönecektir.
3. Pişirmeye başlamadan önce lambanın sönmesini bekleyin.
4. Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
5. Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.
6. Izgarayı kapatın.
7. Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.

- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
- Kalın veya biçimsiz yiyeceklere uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.

TEMİZLİK VE BAKIM

Genel temizlik

1. Cihazın dış yüzeylerini temiz, nemli bir bezle silin.
2. Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.

Izgara plakaları

- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler, solventler, deterjanlar, bulaşık telleri veya sabunlu süngerler kullanmayın.
- Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

Izgara plakalarını temizlemenin iki yolu bulunmaktadır:

Plakalar hâlâ sıcakken

- Fırın eldivenleri vb. gibi uygun bir koruyucu kullanın ve sıcak plakaları silerken son derece dikkatli olun (fırın eldivenlerinin resim B'de kolay anlaşılabilirlik amacıyla gösterilmediğini not edin).

1. Izgaranızın fişini elektrik prizinden çıkarın.
2. Katlanmış bir kağıt havlu parçası veya nemli bir bez kullanarak, plakaları arkadan öne doğru kesintisiz tek bir hareketle silin. Cihazın devrilmesini önlemek için, üst veya alt plakayı silerken (Şekil B) üst plakayı mutlaka destekleyin.

Plakalar soğuduğunda

1. Izgaranızın fişini elektrik prizinden çıkarın ve tamamen soğumasını bekleyin.
2. Plakaları nemli bir bez veya süngerle silin. İnatçı lekeleri çıkarmak için, az miktarda pişirme yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.

SAKLAMA

Yerden kazanmak için kanatçığı indirin, kabloyu kablo muhafazasının etrafına sarın ve ızgarayı dik konuma getirerek kaldırın.

TR

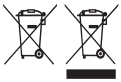
PIŞIRME SÜRELERI VE GIDA EMNIYETI

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- Bu süreler taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.

ET	NOTLAR	SÜRE (DK.)
Biftek	En iyi sonuçları elde etmek için biftekleri oda sıcaklığındayken pişirmeye başlayın. Pişirdikten sonra 3-6 dakika boyunca dinlendirin.	Orta az pişmiş 2
		Orta pişmiş 3
		İyi pişmiş 5 +
Tavuk göğsü	Suyunu bırakana kadar pişirin.	8-10
Kuzu pirzolası		Orta pişmiş 4-6
		İyi pişmiş 8
Domuz pirzolası	Suyunu bırakana kadar pişirin. Yaklaşık 1-2 cm kalınlığında.	5-8
Sosisler		6-10
Hamburger köfteleri		6-10
Pastırma		3-5
BALIK		
Somon	130-140 g	3-5
Karides		1-2
Yassı balıklar	Pisi Balığı, Dil Balığı vb. 120-130 g	2-6
Tombul balıklar	Mezgit, Morina vb. 130-140 g	3-8
Ton balığı / kılıç balığı	130-140 g	5-10
SEBZELER		
Biber		4-6
Patlıcan	Dilimlenmiş	6-8
Kuşkonmaz		3-4
Dolmalık kabak	Dilimlenmiş	1-3
Domates	İkiye bölünmüş	2-3
Soğan	Üçgen dilimlenmiş	5-6
Mantar	Bütün veya düz mantarlar	3-6
DİĞER		
Hellim		2-4

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

TR

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 folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- 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.
- Purtați mănuși pentru cuptor sau ceva asemănător.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1. Bec de alimentare (roșu)
2. Bec termostat (verde)
3. Plăci grătar
4. Tavă pentru stropi
5. Picior (dedesubt)
6. Cârlige pentru depozitarea cablului (pe picior)
7. Buton pornire/oprire

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Ştergeți 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.

ÎNCLINAREA/COBORÂREA GRĂTARULUI

Puteți înclina grătarul, pentru ca grăsimea și zeama să se scurgă în tava pentru stropi atunci când gătiți alimente precum burgeri, carne etc. Alternativ, puteți folosi nivelul grătarului pentru gătit, cum ar fi panini, sandwich-uri etc. sau când utilizați placa adâncă.
Pentru a înclina grătarul, extindeți piciorul în jos, sub grătar (FIG.A). Pliați din nou piciorul pentru a coborî grătarul.

MODUL DE FOLOSIRE AL GRĂTARULUI

- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă stabilă, nivelată, termorezistentă.
- Glisaţi tava pentru stropi între cele două ghidaje de sub partea frontală a grătarului. Glisaţi tava la maximum. Tava pentru stropi va colecta grăsimea şi zeama ce se scurge de pe plăci în timpul preparării.

1. Băgaţi întrerupătorul în priză. Comutaţi întrerupătorul la **I**. Becul de alimentare se va aprinde.
2. Termostatul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul îşi menţine temperatura.
3. Aşteptaţi până când becul se stinge înainte de a găti.
4. Aşezaţi alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un cleşte, nu cu degetele.
5. Nu folosiţi obiecte metalice sau ascuţite, veţi deteriora suprafeţele neaderente.
6. Închideţi grătarul.
7. Aşteptaţi până când alimentele s-au gătit.

- Verificaţi dacă sunt bine făcute. Dacă aveţi dubii, mai lăsaţi-le puţin.
- Scoateţi alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.
- Balamaua este articulată, pentru a se putea închide chiar şi atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

Curăţare generală

1. Curăţaţi suprafeţele exterioare ale aparatului cu o cârpă curată umedă.
2. Spălaţi tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coşul de sus al maşinii de spălat vase.

Plăci grătar

- Nu utilizaţi substanţe de curăţare dure sau abrazive, solvenţi, bureţi de sârmă, vată de sârmă sau bureţi impregnaţi cu săpun.
- În locurile unde plăcile superioare şi inferioare fac contact, suprafeţele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect şi nu va afecta funcţionarea corectă a grătarului.

Există două moduri prin care puteţi curăţa plăcile grătarului:

În timp ce plăcile sunt încă fierbinţi

- Purtaţi o protecţie adecvată, cum ar fi mănuşi de cuptor sau ceva similar şi fiţi foarte atenţi în timp ce ştergeţi plăcile fierbinţi (reţineţi că mănuşile de cuptor nu sunt indicate în figura B pentru claritate).

1. Deconectaţi grătarul.
2. Folosind o bucată de hârtie pliată sau o cârpă umedă, ştergeţi plăcile cu o mişcare continuă din spate în faţă. Sprijiniţi întotdeauna placa superioară atunci când ştergeţi placa superioară sau inferioară (Fig. B) pentru a evita răsturnarea aparatului.

Când plăcile s-au răcit

1. Deconectaţi grătarul şi lăsaţi-l să se răcească complet.
2. Ştergeţi plăcile cu o cârpă umedă sau un burete. Folosiţi un prosop de hârtie înmuiat în puţin ulei de gătit pentru a îndepărta petele încăpăţânate.

DEPOZITARE

Pentru a economisi spaţiu, coborâţi clapa, strângeţi cablul în compartiment, apoi depozitaţi grătarul în poziţie verticală.

RO

TIPI DE GĂTIRE ŞI SIGURANŢA ALIMENTELOR

- Folosiţi aceşti timpi doar în scop informativ.
- Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate.

CARNE	NOTE	TIMP (MIN.)
Friptură	Pentru cele mai bune rezultate, gătiți fripturile când sunt la temperatura camerei. Lăsați să se odihnească între 3 și 6 minute după gătit.	Mediu rar 2
		Mediu 3
		Bine făcut 5 +
Piept de pui	Gătiți până când se evaporă sucul.	8-10
Cotlete de miel		Mediu 4-6
		Bine făcut 8
Cotlete de porc	Gătiți până când se evaporă sucul. Aproximativ 1-2 cm grosime	5-8
Cârnați		6-10
Bucăți de carne folosite la hamburgheri		6-10
Bacon		3-5
PEȘTE		
Somon	130-140 g	3-5
Creveți		1-2
Pește cu corpul lat	Pește plat, Calcan etc. 120-130 g	2-6
Pește rotund	Eglefin, Cod etc. 130-140 g	3-8
Ton/pește-spadă	130-140 g	5-10
LEGUME		
Ardei		4-6
Vinete	Feliat	6-8
Sparanghel		3-4
Zucchini	Feliat	1-3
Roșii	Înjumătățit	2-3
Ceapă	Tăiată solzi	5-6
Ciuperci	Întregi, ciuperci plate	3-6
ALTELE		
Haloumi		2-4

- Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne şi pui, în funcție de grosimea şi densitatea alimentelor.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peştele până când carnea devine opacă.

RECICLAREA

Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са 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 використовуйте цей пристрій поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.
- 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.
- Носете кухненски топлоустойчиви ръкавици или подобен вид.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

1. Захранваща лампичка (червена)
2. Лампичка на термостата (зелена)
3. Плочи на скарата
4. Тавичка за оттичане
5. Краче (отдолу)
6. Куки за съхранение на кабела (върху крачето)
7. Бутон за вкл./изкл.

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.

НАКЛАНЯНЕ/ИЗРАВНЯВАНЕ НА СКАРАТА

BG

Можете да наклоните скарата, за да могат мазнините и соковете да попаднат в тавичката за оттичане, когато приготвяте бургери, месо и др. Можете също така да използвате скарата без наклон за приготвяне на панини, сандвичи и др. или да използвате дълбоката плоча.

За да наклоните скарата, издърпайте крачето надолу, за да попадне под скарата (ФИГ. A). Отново прегънете крачето до хоризонтално положение, за да изравните скарата.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- Плъзнете тавичката за оттичане между двата плъзгача под предната част на скарата. Плъзнете тавичката докрай навътре. В тавичката за оттичане попадат всички мазнини и сокове, които изтичат от плочите по време на готвене.

1. Включете щепсела в захранващия контакт. Преместете ключа в позиция **I**. След това захранващата лампичка ще светне.
2. Лампичката на термостата ще светне, след това ще светва и изгасва, докато термостатът поддържа температурата.
3. Изчакайте лампичката да изгасне преди да започнете да готвите.
4. Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.
5. Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.
6. Затворете скарата.
7. Изчакайте, докато храната се сготви.

- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
- 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.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

Основно почистване

1. Почистете външните повърхности на уреда с чиста, навлажнена кърпа.
2. Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.

Плочи на скарата

- Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати, разтворители, тел, стоманена вълна или почистващи телчета.
- При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

Има два начина за почистване на плочите на скарата:

Когато плочите са още топли

- Използвайте подходяща защита, например ръкавици за фурна или подобни, и бъдете много внимателни, докато избърсвате топлите плочи (обърнете внимание, че ръкавиците за фурна не са показани на фигура B за по-голяма яснота).

1. Изключете скарата
2. С помощта на парче сгъната кухненска хартия или влажна кърпа избършете плочите с едно непрекъснато движение от зад напред. Винаги придържайте горната плоча, когато бършете горната или долната плоча (фиг. B), за да избегнете преобръщане на уреда.

Когато плочите са студени

1. Изключете скарата и я оставете да изстине напълно.
2. Избършете плочите с влажна кърпа или гъба. Използвайте хартиена кърпа с капка олио, за да премахнете упорити петна.

СЪХРАНЕНИЕ

За да спестите място, свалете капака, навийте кабела около мястото му за съхранение, а след това съхранявайте уреда изправен.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

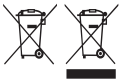
- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- Те са за прясна или напълно размразена храна.

МЕСО	БЕЛЕЖКИ	ВРЕМЕ (МИН.)
Пържола	За най-добри резултати гответе пържолите, когато са на стайна температура. Оставете за 3-6 минути след готвене.	Средно недопечено 2
		Средно препечено 3
		Силно препечено 5 +
Пилешки гърди	Гответе докато потекат чисти сокове.	8-10
Агнешки котлети		Средно препечено 4-6
		Силно препечено 8
Свински пържоли	Гответе докато потекат чисти сокове. Прибл. 1-2 см дебелина.	5-8
Колбаси		6-10
Бургери		6-10
Бекон		3-5
РИБА		
Сьомга	130-140 g	3-5
Скариди		1-2
Плоски риби	Писия, морски език и др. 120-130 g	2-6
Костни риби	Пикша, треска и др. 130-140 g	3-8
Риба тон/риба меч	130-140 g	5-10
ЗЕЛЕНЧУЦИ		
Чушки		4-6
Патладжан	Нарязани	6-8
Аспержи		3-4
Тиквичка	Нарязани	1-3
Домати	На половина	2-3
Лук	На резени	5-6
Гъби	Цели плоски гъби	3-6
ДРУГИ		
Haloumi (Халуми)		2-4

- Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната.
- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.

BG

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

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 الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب إلا يعبث 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 مهنيّ 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 تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- يرجى ارتداء قفازات الفرن أو ما شابه.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. لمبة الطاقة (حمراء)
2. لمبة الترموستات (خضراء)
3. صواني الشواية
4. صينية التنقيط
5. القدم (السفلية)
6. خطافات تخزين السلك (على القدم)
7. مفتاح التشغيل/الإيقاف

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 قريبًا.

إمالة/مساواة الشواية

مكنك إمالة الشواية بحيث تنساب الدهون والعصائر في علبة التنقيط 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 التنقيط بين المجرَبين تحت مقدمة الشواية (الشكل A). حرك الصينية للنهاية. سوف تجمع صينية التنقيط أي دهون أو عصائر تتساقط على الألواح أثناء الطهي.

1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. ضع مفتاح التشغيل بوضعية **I**. 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 الملعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.

BG

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 بطهيه في وقت أطول.
- قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشة.

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 تستخدمي 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 للالتصاق. 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 دائمًا 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 تمامًا.
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 تجميدها 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		

اللحوم	ملاحظات	المدة (بالدقيقة)
السلمون	130-140 g	3-5
الروبيان		1-2
السمك المفلطح	.سمك البلايس، موسى (الصول)، إلخ 120-130 g	2-6
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 بناءاً على سمك وكثافة الطعام.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه 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 دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

AE

T22-9001916

25820-56 220-240V~50/60Hz 2015-2400 Watts

25820-56 220-240В~50/60Гц 2015-2400 Вт