

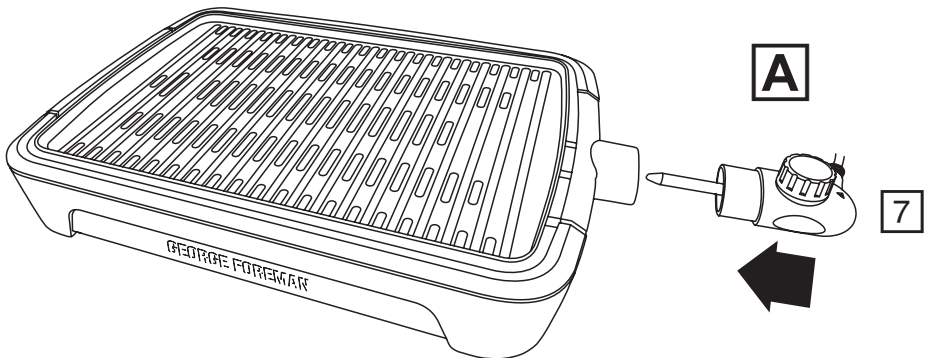
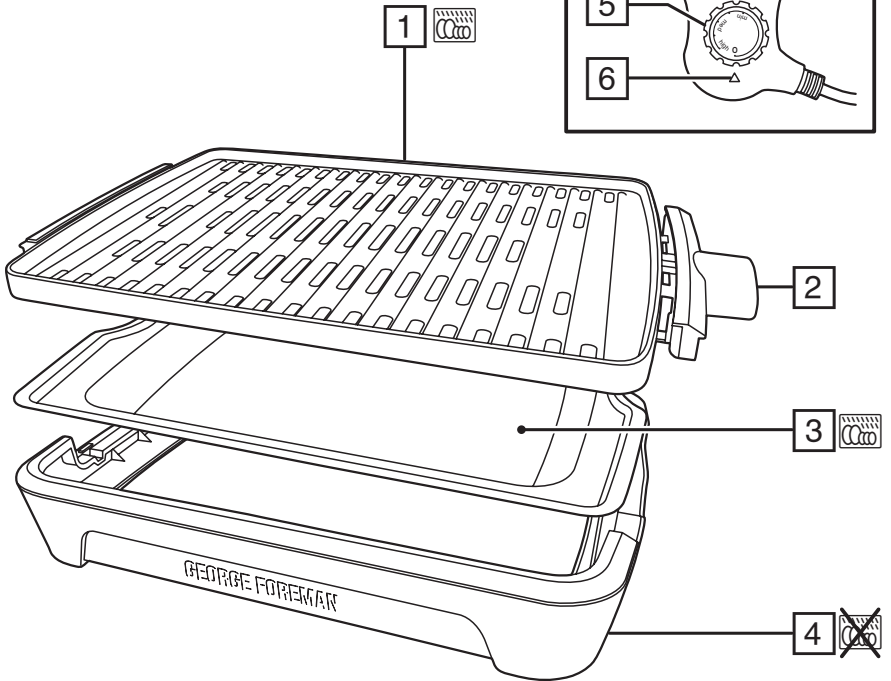
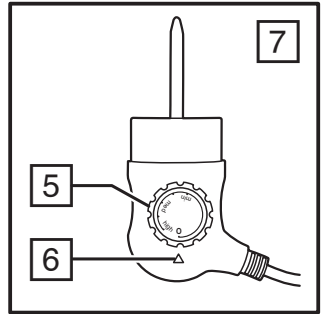
# GEORGE FOREMAN®



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

**25850-56**

 [www.georgeforemangrills.com](http://www.georgeforemangrills.com)



## 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.

**WARNING:** Your grill is not a barbecue. Never try to use it with charcoal or similar materials.

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

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

Don't use the grill with any connector other than the one supplied.

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Always use the assembled grill on a stable, level, surface (patio rather than grass).
- Leave a space of at least 50mm all round the appliance.
- Don't let people play near to or around the grill.
- Keep it well away from swimming/paddling pools, sprinklers and hoses.
- Food can burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials and watch it while in use.
- Don't try to use the grill plate on its own. It must only be used with the assembled grill base.

## ELECTRICAL SAFETY

- Route the cable (and extension cord if used) so it doesn't overhang, can't touch any hot surfaces or can't be tripped over or caught.
- Unwind the extension cord fully before use to prevent it overheating.
- If you use it outdoors, the extension cord must be suitable for outdoor use, and must be kept dry.
- If you use the grill outdoors, you must connect to the supply socket via an RCD (residual current device) with a rated residual operating current not exceeding 30mA. The RCD must be connected directly to the supply socket (not at the end of the extension cord).
- The appliance must only be connected to a supply socket that has an earth connection.
- Check the cable and the extension cable for signs of damage before each use. If you find any damage, do not use the appliance.

## HOUSEHOLD USE ONLY

### PARTS

- |                |                        |
|----------------|------------------------|
| 1. Grill plate | 5. Temperature control |
| 2. Power inlet | 6. Light               |
| 3. Tray        | 7. Connector           |
| 4. Base        |                        |

---

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

---

## USING YOUR GRILL

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface, away from cupboards, curtains, etc.
  1. Place the tray into the base.
  2. Fit the grill plate with the power inlet on the right hand side.
  3. Turn the temperature control fully anticlockwise.
  4. Plug the connector into the power inlet on the appliance (Fig A).
  5. Put the plug into the power socket. The thermostat light will come on.
  6. Set the temperature control to the required temperature.
  7. When the thermostat light goes off your grill is at the correct cooking temperature.
  8. The light will cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
  9. Lay the food on the grill with a spatula or tongs, not fingers.
  10. Wait till the food has cooked.
- Check that the food is cooked. If you're in any doubt, cook it a bit more.
- Use wooden or plastic utensils to prevent damage to the plates.

---

## CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
2. Pull the connector out of the power inlet.
3. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
4. Wipe the grill plate with a damp cloth or sponge. Use a paper towel with a little cooking oil to remove stubborn stains. The grill plate can be washed in a dishwasher. Make sure that the power inlet is completely dry before using your grill again.



You may wash these parts in a dishwasher. Do not wash the base in a dishwasher because the high temperatures may distort it.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

---

## COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- The following times should be used purely as a guide.
- They are for fresh or fully defrosted food.
- The times are based on the HIGH setting.
- Turn over half way through cooking.

| MEAT           | NOTES  | TIME (MIN)      |
|----------------|--|-----------------|
| Steak          | For best results, cook steaks when they are at room temperature.<br>Rest for 3-6 mins after cooking. | Medium rare 4-6 |
|                |  | Medium 6-8      |
|                |  | Well done 8 +   |
| Chicken breast | Cook until juices run clear.   | 15-20           |
| Lamb chops     |  | Medium 5-7      |
|                |  | Well done 7-9   |
| Pork chops     | Cook until juices run clear. Approx. 1-2 cm thick.   | 8-14            |

| MEAT              | NOTES                        | TIME (MIN) |
|-------------------|------------------------------|------------|
| Sausages          |                              | 12-16      |
| Burgers           |                              | 10-14      |
| Bacon             |                              | 3-5        |
| <b>FISH</b>       |                              |            |
| Salmon            | 130-140 g                    | 6-9        |
| Prawns            |                              | 2-3        |
| Flat fish         | Plaice, Sole, etc. 120-130 g | 2-6        |
| Round fish        | Haddock, Cod, etc. 130-140 g | 6-9        |
| Tuna / swordfish  | 130-140 g                    | 5-10       |
| <b>VEGETABLES</b> |                              |            |
| Peppers           |                              | 6-10       |
| Aubergine         | Sliced                       | 8-12       |
| Asparagus         |                              | 6-9        |
| Courgette         | Sliced                       | 8-10       |
| Tomatoes          | Halved                       | 5-7        |
| Onions            | Cut into wedges              | 10-12      |
| Mushrooms         | Whole, flat mushrooms        | 6-8        |
| <b>OTHER</b>      |                              |            |
| Haloumi           |                              | 5-7        |

- 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.

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

---

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

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

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

**WARNHINWEIS:** Ihr Grill ist kein Holzkohlegrill. Versuchen Sie niemals, ihn mit Holzkohle oder ähnlichen Brennmaterialien zu verwenden.

 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 den Grill ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Gerätestecker.

- ⊗ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie den montierten Grill stets auf einer stabilen, ebenen Fläche (eher auf Stein als auf Rasen).
- Achten Sie darauf, dass um das gesamte Gerät herum ein Abstand von 50 mm gehalten wird.
- Lassen Sie keine Personen in der Nähe oder um den Grill herum spielen.
- Stellen Sie ihn in ausreichendem Abstand von Schwimm-/Planschbecken, Rasensprengern und Schläuchen auf.
- Lebensmittel können Feuer fangen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen entflammaren Materialien und achten Sie auf den sich in Verwendung befindlichen Grill.
- Benutzen Sie auf keinen Fall die Grillplatte allein. Sie darf nur zusammen mit dem montierten Grillsockel verwendet werden.
- 

### **Elektrische Sicherheit Kabel**

- Verlegen Sie das Kabel (und ggf. die Verlängerungsschnur) so, dass es nicht übersteht, nicht in Berührung mit heißen Flächen kommen und niemand darüber stolpern kann oder hängen bleibt.
- Wickeln Sie die Verlängerungsschnur vor dem Gebrauch vollständig ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wollen Sie sie im Freien benutzen, muss die Verlängerungsschnur für den Gebrauch im Freien geeignet sein und darf nicht nass werden.

- Benutzen Sie den Grill im Freien, müssen Sie die Stromversorgung zur Steckdose über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom nicht höher als 30 mA laufen lassen. Der Fehlerstrom-Schutzschalter muss direkt an die Steckdose angeschlossen werden (und nicht an das Ende der Verlängerungsschnur).
- Das Gerät darf nur an eine Steckdose mit Schutzerdung angeschlossen werden.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Kabel und die Verlängerungsschnur keine Schäden aufweisen. Sind sie in irgendeiner Art und Weise beschädigt, benutzen Sie das Gerät nicht.

### NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

---

## ZEICHNUNGEN

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1. Grillplatte   | 5. Temperaturregler |
| 2. Netzanschluss | 6. Kontroll-Lampe   |
| 3. Auffangschale | 7. Hebel            |
| 4. Sockel        |                     |

---

## VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

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

---


## SO VERWENDEN SIE IHREN GRILL

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen. verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
1. Setzen Sie die Auffangschale in die Grundeinheit ein.
  2. Befestigen Sie die Grillplatte so, dass sich der Netzanschluss an der rechten Seite befindet.
  3. Drehen Sie den Temperaturregler einmal ganz entgegen dem Uhrzeigersinn.
  4. Stecken Sie den Gerätestecker in den Netzanschluss am Gerät (ABB. A).
  5. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken. Die Thermostatlampe leuchtet auf.
  6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein.
  7. Erlischt die Thermostatlampe, hat Ihr Grill die richtige Gartemperatur erreicht.
  8. Durch das Nachheizen schaltet sie sich dann immer wieder ein und aus.
  9. Legen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einer Zange und nicht mit den Fingern auf den Grill.
  10. 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.

---

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
2. Ziehen Sie den Gerätestecker vom Netzanschluss.
3. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
4. Wischen Sie die Grillplatte mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit Hilfe von Küchenpapier, das Sie mit ein wenig Speiseöl beträufelt haben, entfernen. Die Grillplatte eignet sich zur Reinigung im Geschirrspüler. Vergewissern Sie sich vor dem erneuten Gebrauch des Grills, dass der Netzanschluss vollständig trocken ist.

 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie die Grundeinheit nicht im Geschirrspüler, da sie durch die hohen Temperaturen verformt werden kann.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

## GARZEITEN UND LEBENSMITTEL SICHERHEIT

- Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie.
- Diese beziehen sich auf frische oder völlig entfrosthete Nahrung.
- Die Zeiten beziehen sich auf die Einstellung "HOCH".
- Das Fleisch wenden, wenn die Garzeit zur Hälfte abgelaufen ist.

| 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 4-6           |
|                          |  | Halb durchgebraten 6-8 |
|                          |  | Durchgebraten 8 +      |
| Hühnerbrust              | Solange zubereiten, bis der Fleischsaft klar ist.  | 15-20                  |
| Lammkotelett             |  | Halb durchgebraten 5-7 |
|                          |  | Durchgebraten 7-9      |
| Schweinekotelett         | Solange zubereiten, bis der Fleischsaft klar ist. Etwa 1-2 cm dick.  | 8-14                   |
| Bratwurst                |  | 12-16                  |
| Burger                   |  | 10-14                  |
| Bacon                    |  | 3-5                    |
| <b>FISCH</b>             |  |                        |
| Lachs                    | 130-140 g  | 6-9                    |
| Garnelen                 |  | 2-3                    |
| Plattfische              | Scholle, Seezunge usw. 120-130 g   | 2-6                    |
| Rundfische               | Schellfisch, Dorsch usw. 130-140 g   | 6-9                    |
| Thunfisch / Schwertfisch | 130-140 g  | 5-10                   |
| <b>GEMÜSE</b>            |  |                        |
| Paprika                  |  | 6-10                   |
| Aubergine                | in Scheiben geschnitten  | 8-12                   |
| Spargel                  |  | 6-9                    |
| Zucchini                 | in Scheiben geschnitten  | 8-10                   |
| Tomaten                  | halbiert   | 5-7                    |
| Zwiebeln                 | in Keile geschnitten   | 10-12                  |
| Pilze                    | Ganze, flache Champignons  | 6-8                    |
| <b>SONSTIGES</b>         |  |                        |
| Halloumi                 |  | 5-7                    |

- 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 garen lassen.
- 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.



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.

**AVERTISSEMENT :** Votre gril n'est pas un barbecue. Ne tentez en aucun cas de l'utiliser avec du charbon de bois ou des matériaux similaires.

 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.

**N'utilisez pas le gril avec un connecteur différent de celui qui est fourni.**

- ⊗ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Veillez à toujours utiliser le gril monté sur une surface stable et à niveau (sur une terrasse plutôt que sur le gazon).
- Laissez un espace d'au moins 50 cm tout autour de l'appareil.
- Veillez à ce que personne ne joue à proximité ou autour du gril.
- Maintenez le gril à l'écart des piscines/pataugeoires, des arroseurs et des tuyaux.
- Les aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil à côté ou au-dessous de rideaux ou d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant son utilisation.
- Ne tentez pas d'utiliser la plaque du gril séparément. Elle peut uniquement être utilisée avec la base du gril assemblé.

### **Sécurité du câble électrique**

- Placez le câble (et la rallonge le cas échéant) de façon à ce qu'il ne puisse pas entrer en contact avec les surfaces chaudes, être coincé et à ce qu'il ne soit pas possible de trébucher sur le câble.
- Déroulez complètement la rallonge avant de l'utiliser afin de prévenir toute surchauffe.
- Si vous utilisez l'appareil à l'extérieur, la rallonge doit être appropriée pour une utilisation à l'extérieur et doit être gardée au sec.

- Si vous utilisez le gril à l'extérieur, vous devez le connecter à la prise d'alimentation à l'aide d'un dispositif différentiel à courant résiduel (RCD), avec courant opérationnel résiduel nominal non supérieur à 30 mA. Le dispositif RCD doit être connecté directement à la prise d'alimentation (et non pas à l'extrémité de la rallonge).
- L'appareil doit être uniquement connecté à une prise d'alimentation disposant d'une mise à la terre.
- Examinez le câble et la rallonge pour détecter tout signe d'endommagement avant chaque utilisation. Si vous détectez un quelconque dommage, veuillez à ne pas utiliser l'appareil.



## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

---

### SCHÉMAS

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| 1. Plaque de gril       | 5. Thermostat |
| 2. Prise d'alimentation | 6. Voyant     |
| 3. Bac récepteur        | 7. Connecteur |
| 4. Base                 |               |

---

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essuyez la plaque du gril avec un chiffon 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.

---

### UTILISATION DE VOTRE GRIL

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant. Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
1. Placez le bac récepteur dans la base.
  2. Fixez la plaque du gril avec l'entrée d'alimentation électrique sur le côté droit.
  3. Tournez le thermostat totalement vers la gauche.
  4. Branchez le connecteur dans la prise d'alimentation de l'appareil (FIG. A).
  5. Mettez la fiche dans la prise de courant. Le voyant du thermostat va s'allumer.
  6. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
  7. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, votre gril a atteint la température de cuisson correcte.
  8. Le voyant s'allume, puis s'allume et s'éteint de pair avec la régulation de température.
  9. Disposez les aliments sur le gril avec une spatule ou une pince, et non pas avec les doigts.
  10. 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.

---

### SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Retirez le connecteur de la prise d'alimentation.
3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
4. Essuyez la plaque du gril avec un chiffon humide ou une éponge. Utilisez un essuie-tout avec un peu d'huile de cuisson pour éliminer les taches tenaces. La plaque du gril peut être lavée dans un lave-vaisselle. Assurez-vous que l'entrée d'alimentation est complètement sèche avant de réutiliser votre gril.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle. Ne lavez pas la base dans le lave-vaisselle, étant donné que les températures élevées pourraient la déformer.

Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

## TEMPS DE CUSSION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider.
- Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés.
- Les durées sont basées sur le réglage HAUT.
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

| 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 4-6 |
|                     |  | À point 6-8     |
|                     |  | Bien cuit e 8 + |
| Poitrine de poulet  | Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent.   | 15-20           |
| Côtelettes d'agneau |  | À point 5-7     |
|                     |  | Bien cuit e 7-9 |
| Côtelettes de porc  | Faites cuire jusqu'à ce que le jus soit transparent.   | 8-14            |
| Saucisses           |  | 12-16           |
| Steaks hachés       |  | 10-14           |
| Bacon               |  | 3-5             |
| <b>POISSON</b>      |  |                 |
| Saumon              | 130-140 g  | 6-9             |
| Crevettes           |  | 2-3             |
| Poisson plat        | Plie, Sole, etc. 120-130 g   | 2-6             |
| Poisson rond        | Aiglefin, Cabillaud, etc. 130-140 g  | 6-9             |
| Thon / espadon      | 130-140 g  | 5-10            |
| <b>LÉGUMES</b>      |  |                 |
| Poivrons            |  | 6-10            |
| Aubergine           | Coupé en tranches  | 8-12            |
| Asperges            |  | 6-9             |
| Courgette           | Coupé en tranches  | 8-10            |
| Tomates             | Coupé en moitiés   | 5-7             |
| Oignons             | Coupé en quartiers   | 10-12           |
| Champignons         | Champignons entiers, plats   | 6-8             |
| <b>AUTRE</b>        |  |                 |
| Halloumi            |  | 5-7             |

- 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.



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

---

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

**WAARSCHUWING:** Uw grill is geen barbecue. Probeer hem nooit met houtskool of gelijksoortige materialen.

 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 de grill niet met een andere aansluiting dan de meegeleverde aansluiting.

- ⊗ Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Gebruik de gemonteerde grill altijd op een stabiele, vlakke ondergrond (liever in een patio dan op gras).
- Laat een ruimte van ten minste 50 mm vrij rond het hele apparaat.
- Laat mensen niet in de nabijheid of rond de grill spelen.
- Houd de grill ver van zwembaden/peuterbadjes, sprinklers en tuinslangen.
- Voedsel kan verbranden. Gebruik het apparaat niet bij of onder gordijnen of andere brandbare materialen en gebruik hem alleen onder toezicht.
- Probeer de grillplaat niet alleen te gebruiken. Deze mag alleen gebruikt worden met de gemonteerde grillbasis.

### **Veiligheid van het netsnoer**

- Leg het snoer (en het verlengsnoer indien u dit gebruikt) zo dat het niet slingert, geen hete oppervlakken kan raken en u er niet over kunt struikelen of in verstrikt kunt raken.
- Rol het verlengsnoer geheel uit om oververhitting te voorkomen.
- Als u het buiten gebruikt, moet het verlengsnoer geschikt zijn voor buitengebruik en droog blijven.
- Als u de grill buiten gebruikt, moet u het aansluiten op het stopcontact met een aardlekschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30 mA. De aardlekschakelaar moet rechtstreeks op het stopcontact zijn aangesloten (niet op het verlengsnoer).
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Controleer het snoer en het verlengsnoer voor elk gebruik op schade. Als u schade vindt, mag u het apparaat niet gebruiken.

## UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

---

### AFBEELDINGEN

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1. Grillplaat          | 5. Temperatuurregelaar |
| 2. Voedingsaansluiting | 6. Lampje              |
| 3. Lekbakje            | 7. Connector           |
| 4. Voetstuk            |                        |



---

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Veeg de grillplaat schoon met een vochtige doek.
- Uw grill rookt mogelijk bij het eerste gebruik. Dit is normaal en houdt snel op.

---

### UW GRILL GEBRUIKEN

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
1. Plaats het drupbakje in de basis.
  2. Monteer de grillplaat met de stroomingang aan de rechterkant.
  3. Draai de temperatuurregelaar volledig tegen de klok in.
  4. Sluit de connector aan op de voedingsaansluiting van het apparaat (FIG. A).
  5. Steek de stekker in het stopcontact. Het thermostaatlampje begint te branden.
  6. Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur.
  7. Wanneer het thermostaatlampje uitgaat, heeft uw grill de juiste bereidingstemperatuur bereikt.
  8. Het thermostaatlampje schakelt aan en uit terwijl de thermostaat het apparaat op temperatuur houdt.
  9. Leg het voedsel met een spatel of tang op de grill, niet met de vingers.
  10. 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.

---

### ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
2. Trek de connector uit de voedingsaansluiting.
3. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
4. Veeg de grillplaat schoon met een vochtige doek of spons. Gebruik keukenpapier met een beetje bakolie om hardnekkige vlekken te verwijderen. De grillplaat kan in de vaatwasser worden gewassen. Zorg ervoor dat de stroomingang volledig droog is voordat u uw grill opnieuw gebruikt. U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen. Was de basis niet in een vaatwasser, omdat hoge temperaturen deze kunnen vervormen.



Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

---

### KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

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

| VLEES            | OPMERKINGEN  | TIJD (MIN)                 |
|------------------|--|----------------------------|
| Steak            | Voor de beste resultaten, bereidt de steaks wanneer deze op kamertemperatuur zijn.<br>Laat 3-6 minuten na het bereiden rusten. | Saignant 4-6               |
|                  |  | A point 6-8                |
|                  |  | Bien cuit (doorbakken) 8 + |
| Kippenborst      | Bak totdat het sap er uit loopt.   | 15-20                      |
| Lamsbout         |  | A point 5-7                |
|                  |  | Bien cuit (doorbakken) 7-9 |
| Varkenskotelet   | Bak totdat het sap er uit loopt. Ongeveer 1-2 cm dik.  | 8-14                       |
| Worstjes         |  | 12-16                      |
| Hamburgers       |  | 10-14                      |
| Spek             |  | 3-5                        |
| <b>VIS</b>       |  |                            |
| Zalm             | 130-140 g  | 6-9                        |
| Garnalen         |  | 2-3                        |
| Platte vis       | Platvis, sol, enz. 120-130 g   | 2-6                        |
| Ronde vis        | Schelvis, kabeljauw, enz. 130-140 g  | 6-9                        |
| Tonijn/zwaardvis | 130-140 g  | 5-10                       |
| <b>GROENTEN</b>  |  |                            |
| Paprika's        |  | 6-10                       |
| Aubergine        | In plakken   | 8-12                       |
| Asperge          |  | 6-9                        |
| Courgette        | In plakken   | 8-10                       |
| Tomaten          | In plakken   | 5-7                        |
| Uien             | In wiggen gesneden   | 10-12                      |
| Paddenstoelen    | Volledige, platte paddenstoelen  | 6-8                        |
| <b>ANDERS</b>    |  |                            |
| Haloumi          |  | 5-7                        |

- 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.



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

## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

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

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


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

**AVVERTENZA:** La griglia non è un barbecue. Non provare ad utilizzarla con carbonella o materiali simili.

 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 la griglia con un connettore diverso da quello in dotazione.**

-  Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Utilizzare la griglia montata su una superficie stabile a livello (patio piuttosto che erba).
- Lasciare uno spazio di almeno di 50 mm intorno all'apparecchio.
- Non lasciare giocare la gente vicino a o intorno alla griglia.
- Tenere lontano da piscine/piscine per bambini, spruzzatori e tubi flessibili.
- Il cibo può bruciarsi. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tende o altri materiali combustibili e controllarlo durante l'uso.
- Non provare ad utilizzare la piastra di cottura da sola. Deve essere utilizzata soltanto con la base della griglia montata.

### **Sicurezza cavo elettrico**

- Posizionare il cavo (ed il cavo della prolunga, se utilizzato) in modo che non sporga, non sfiori superfici calde e non si possa inciampare o impigliare.
- Svolgere interamente il cavo della prolunga prima dell'uso per impedire che si surriscaldi.
- Se utilizzato all'aperto, il cavo della prolunga deve essere adatto ad uso esterno e deve essere mantenuto asciutto.
- Se si utilizza la griglia all'aperto, bisogna collegare alla presa di corrente mediante un RCD (dispositivo per corrente residua) con una corrente residua nominale di funzionamento che non superi i 30mA. Il dispositivo RCD deve essere collegato direttamente alla presa di corrente (non all'estremità della prolunga).
- L'apparecchio deve essere collegato soltanto ad una presa di corrente con collegamento a terra.



- Controllare il cavo e la prolunga per evidenziare segni di danneggiamento prima di ogni utilizzo. Se si riscontra qualsiasi danno, non utilizzare l'apparecchio.

## SOLO PER USO DOMESTICO

---

### IMMAGINI

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Griglia                 | 5. Controllo della temperatura |
| 2. Alimentazione           | 6. Spia                        |
| 3. Vassoio raccogli grasso | 7. Connettore                  |
| 4. Base                    |                                |

---

### PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Pulire le piastre del grill con un panno umido.
- La griglia può emettere un po' di fumo la prima volta che viene utilizzata. Questo è normale e presto non succederà più.

---

### COME UTILIZZARE LA GRIGLIA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore. Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
1. Posizionare il vassoio raccogli grasso alla base.
  2. Inserire la piastra del grill con la presa di alimentazione sul lato destro.
  3. Ruotare la manopola di controllo della temperatura tutta in senso antiorario.
  4. Collegare il connettore all'alimentazione posta nell'apparecchio (FIG. A).
  5. Inserire la spina nella presa di corrente. Si accenderà la spia del termostato.
  6. Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta.
  7. Quando la spia del termostato si spegne la griglia ha raggiunto la corretta temperatura di cottura.
  8. La spia del termostato lampeggia mentre il termostato è in funzione.
  9. Disporre il cibo sulla griglia con una spatola o con delle pinze, non utilizzare le dita.
  10. 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.

---

### CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
2. Staccare il connettore dall'alimentazione.
3. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
4. Pulire le piastre del grill con un panno umido o una spugna. Usare della carta assorbente con un po' di olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate. Le piastre del grill possono essere lavate in lavastoviglie. Assicurarsi che la presa di alimentazione sia completamente asciutta prima di utilizzare di nuovo il grill.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare la base in lavastoviglie perché le alte temperature possono deformarla.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

---

### TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida.
- Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati.
- The times are based on the HIGH setting.
- Turn over half way thorough cooking.

| 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 4-6 |
|                       |   | Media 6-8     |
|                       |   | Ben cotta 8 + |
| Petto di pollo        | Cuocere fino a quando i succhi diventano chiari.  | 15-20         |
| Costolette di agnello |   | Media 5-7     |
|                       |   | Ben cotta 7-9 |
| Costate di maiale     | Cuocere fino a quando i succhi diventano chiari. Circa 1-2 cm di spessore.  | 8-14          |
| Salsicce              |   | 12-16         |
| Burger                |   | 10-14         |
| Bacon                 |   | 3-5           |
| <b>PESCE</b>          |   |               |
| Salmone               | 130-140 g   | 6-9           |
| Gamberi               |   | 2-3           |
| Pesce piatto          | Platessa, sogliola, etc. 120-130 g  | 2-6           |
| Pesce tondo           | Eglefino, merluzzo, etc. 130-140 g  | 6-9           |
| Tonno / pesce spada   | 130-140 g   | 5-10          |
| <b>VERDURE</b>        |   |               |
| Peperoni              |   | 6-10          |
| Melanzana             | A fette   | 8-12          |
| Asparago              |   | 6-9           |
| Zucchina              | A fette   | 8-10          |
| Pomodori              | Tagliato a metà   | 5-7           |
| Cipolle               | Tagliato a spicchi  | 10-12         |
| Funghi                | Funghi interi, piatti   | 6-8           |
| <b>ALTRO</b>          |   |               |
| Formaggio Haloumi     |   | 5-7           |

- 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.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas 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.

**ADVERTENCIA:** Su parrilla no es una barbacoa. Nunca intente utilizarla con carbón o materiales similares.

 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 la parrilla con ningún otro conector que no sea el suministrado.

- ⊘ No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- Use siempre la parrilla montada sobre una superficie nivelada estable (patio en lugar de hierba).
- Deje un espacio de al menos 50mm alrededor del aparato.
- No deje que la gente juegue cerca o alrededor de la parrilla.
- Manténgala bien lejos de piscinas para natación/infantiles, aspersores y mangueras.
- Los alimentos se pueden quemar. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles y vigílelo cuando esté en uso.
- No trate de usar la plancha de cocción por separado. Sólo debe utilizarse con la base de la parrilla montada.

### **Seguridad Eléctrica**

- Coloque el cable (y el alargador si lo usa) de forma que no sobresalga, no esté en contacto con ninguna superficie caliente o pueda provocar tropiezos o enredarse.
- Desenrolle completamente el cable alargador antes de usarlo para evitar que se sobrecaliente.
- Si lo utiliza al aire libre, el cable alargador debe ser adecuado para el uso en exteriores y debe mantenerse seco.
- Si utiliza la parrilla al aire libre, debe conectarla a la toma de corriente a través de un ID (interruptor diferencial) con una corriente residual nominal de funcionamiento no superior a 30 mA. El ID debe estar conectado directamente a la toma de corriente (no en el extremo del cable alargador).
- El aparato sólo debe conectarse a una toma de corriente que tenga conexión a tierra.
- Revise el cable y el alargador antes de cada uso por si presentan daños. Si encuentra algún desperfecto, no utilice el aparato.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

---

## ILUSTRACIONES (FIG 1)

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Plato para grill     | 5. Control de temperatura |
| 2. Toma de alimentación | 6. Luz                    |
| 3. Bandeja de goteo     | 7. Conector               |
| 4. Base                 |                           |

---

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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


---

## USO DE LA PARRILLA

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
1. Coloque la bandeja en la base.
  2. Encaje la placa de parrilla dejando la toma de alimentación a la derecha.
  3. Gire el control de temperatura completamente hacia la izquierda.
  4. Enchufe el conector a la toma de alimentación del aparato (FIG. A).
  5. Enchufe el aparato a la corriente. La luz del termostato se encenderá.
  6. Fije el control de temperatura a la temperatura deseada.
  7. Cuando se apague la luz de termostato, la parrilla estará a la temperatura de cocción adecuada.
  8. La luz de termostato se encenderá y apagará repetidamente mientras funcione el termostato.
  9. Coloque los alimentos en el grill usando una espátula o unas pinzas, no con los dedos.
  10. 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.

---

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
  2. Extraiga el conector de la toma de alimentación.
  3. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
  4. Limpie la placa de parrilla con una esponja o un paño húmedo. Elimine las manchas más difíciles con papel de cocina mojado en un poco de aceite. La placa de parrilla se puede lavar en el lavavajillas. Compruebe que la toma de corriente se ha secado por completo antes de volver a usar el aparato.
-  Puede lavar estas piezas en el lavavajillas. No lave la base en el lavavajillas, ya que las altas temperaturas podrían deformarla.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

---

## TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use estos tiempos solamente como guía.
- Son para alimentos frescos o completamente descongelados.
- Los tiempos se refieren al ajuste ALTO.
- Dé la vuelta a la mitad de la cocción.



| 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 4-6   |
|                     |   | Hecha 6-8      |
|                     |   | Bien hecha 8 + |
| Pechuga de pollo    | Cocinar hasta que los jugos que suelte sean de color claro.   | 15-20          |
| Chuletas de cordero |   | Hecha 5-7      |
|                     |   | Bien hecha 7-9 |
| Chuletas de cerdo   | Cocinar hasta que los jugos que suelte sean de color claro. Aprox. 1-2 cm grosor.   | 8-14           |
| Salchichas          |   | 12-16          |
| Hamburguesas        |   | 10-14          |
| Beicon              |   | 3-5            |
| <b>PESCADO</b>      |   |                |
| Salmón              | 130-140 g   | 6-9            |
| Langostinos         |   | 2-3            |
| Pescado planov      | Platija, lenguado, etc. 120-130 g   | 2-6            |
| Pescado redondo     | Eglefino, bacalao, etc. 130-140 g   | 6-9            |
| Atún / pez espada   | 130-140 g   | 5-10           |
| <b>VERDURAS</b>     |   |                |
| Pimientos           |   | 6-10           |
| Berenjena           | En rodajas  | 8-12           |
| Espárragos          |   | 6-9            |
| Calabacín           | En rodajas  | 8-10           |
| Tomates             | Cortado a la mitad  | 5-7            |
| Cebollas            | En trozos   | 10-12          |
| Champiñones         | Champiñones enteros o planos  | 6-8            |
| <b>OTROS</b>        |   |                |
| Queso halloumi      |   | 5-7            |

- 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.

**AVISO:** O seu grelhador não é uma churrasqueira. Nunca tente utilizá-lo com carvão ou materiais semelhantes.

 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 grelhador com outro conector que não o fornecido.**

- ⊗ Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Utilize sempre o grelhador montado numa superfície estável e plana (no pátio em vez de na relva).
- Deixe um espaço de, pelo menos, 50 mm em redor do aparelho.
- Não deixe as pessoas brincarem próximo ou em redor do grelhador.
- Mantenha-o afastado de piscinas para adultos ou para crianças, aspersores e mangueiras.
- Os alimentos podem queimar-se. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- Não tente utilizar a placa de grelhar de forma independente. Esta tem de ser utilizada com a base do grelhador montada.

### Segurança do cabo elétrico

- Acondicione o cabo (e a extensão, caso utilize uma) de forma a não ficar suspenso, a não entrar em contacto com qualquer superfície quente e a não haver perigo de se tropeçar nele.
- Desenrole totalmente o cabo da extensão antes da utilização para evitar o seu sobreaquecimento.
- Se utilizar o grelhador no exterior, o cabo deve ser adequado para utilização no exterior e deve permanecer seco.
- Se utilizar o grelhador no exterior, tem de ligá-lo à tomada através de um DDR (dispositivo diferencial residual) com uma corrente nominal residual não superior a 30 mA. O DDR tem de estar ligado diretamente à tomada (e não à extremidade da extensão).
- O aparelho só pode ser ligado a uma tomada com ligação à terra.



- Verifique se o cabo e a extensão apresentam sinais de danos antes de cada utilização. Se encontrar quaisquer danos, não utilize o aparelho.

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

---

### ESQUEMAS (FIG 1)

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. Placa de grill         | 5. Controlo de temperatura |
| 2. Entrada de alimentação | 6. Luz                     |
| 3. Tabuleiro colector     | 7. Conector                |
| 4. Base                   |                            |

---

### ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Limpe a placa 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.

---

### UTILIZAR O GRELHADOR

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
1. Coloque o tabuleiro na base.
  2. Instale a placa de grelhar com a ficha elétrica no lado direito.
  3. Rode o controlo de temperatura para a esquerda completamente.
  4. Ligue o conector à entrada de alimentação do aparelho (FIG. A).
  5. Ligue a ficha à tomada eléctrica. A luz do termóstato acende-se.
  6. Coloque o controlo de temperatura na posição desejada.
  7. Quando a luz do termóstato se apagar, significa que o seu grelhador atingiu a temperatura correta de cozedura.
  8. A luz do termóstato irá acender-se e apagar-se periodicamente à medida que o termóstato funciona.
  9. Coloque os alimentos na placa de grill com uma espátula ou pinças e não com os dedos.
  10. 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.

---

### CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
2. Puxe o conector para fora da entrada de alimentação.
3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
4. Limpe a placa de grelhar com um pano ou esponja húmida. Use papel de cozinha com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes. A placa de grelhar pode ser lavada na máquina. Certifique-se de que a tomada eléctrica está completamente seca antes de usar o grelhador novamente.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça. Não lave a base na máquina de lavar loiça, uma vez que as temperaturas elevadas poderão deformá-la.

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

---

### TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Use estes tempos meramente como orientação.
- Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados.
- Os tempos têm como base a posição ALTA.
- Vire os alimentos a meio da cozedura.



| 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 4-6 |
|                       |  | Ao ponto 6-8             |
|                       |  | Bem passada 8 +          |
| Peito de frango       | Cozinhe até o suco da carne sair transparente.   | 15-20                    |
| Costeletas de borrego |  | Ao ponto 5-7             |
|                       |  | Bem passada 7-9          |
| Costeletas de porco   | Cozinhe até o suco da carne sair transparente. Aprox. 1-2 cm de espessura.                                   | 8-14                     |
| Salsichas             |  | 12-16                    |
| Hambúrgueres          |  | 10-14                    |
| Bacon                 |  | 3-5                      |
| <b>PEIXE</b>          |  |                          |
| Salmão                | 130-140 g  | 6-9                      |
| Gamba                 |  | 2-3                      |
| Peixe chato           | Solha, linguado, etc. 120-130 g  | 2-6                      |
| Peixe redondo         | Arinca, bacalhau, etc. 130-140 g   | 6-9                      |
| Tuna / swordfish      | 130-140 g  | 5-10                     |
| <b>LEGUMES</b>        |  |                          |
| Pimentos              |  | 6-10                     |
| Beringela             | Cortadas às rodelas  | 8-12                     |
| Espargos              |  | 6-9                      |
| Curgetes              | Cortadas às rodelas  | 8-10                     |
| Tomates               | Cortados ao meio   | 5-7                      |
| Cebolas               | Cortadas às fatias   | 10-12                    |
| Cogumelos             | Cogumelos inteiros, planos   | 6-8                      |
| <b>OUTROS</b>         |  |                          |
| Queijo Haloumi        |  | 5-7                      |

PT

- 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 eletrônicos 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.

ADVARSEL: Din grill er ikke en kulgrill. Forsøg aldrig at anvende den med kul eller lignende materialer.

 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.

Grillen må ikke anvendes med andre stik end det medfølgende.

- ⊗ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Den færdigsamlede grill skal altid anvendes på en stabil, plan overflade (fliser, frem for græs).
- Der skal være mindst 50 mm luft hele vejen rundt om enheden.
- Der må ikke leges i nærheden af eller rundt om grillen.
- Grillen må ikke stå i nærheden af svømme-/soppebassiner, havevandere og -slanger.
- Der kan gå ild i maden. Enheden må ikke anvendes i nærheden af eller under gardiner eller andre antændelige materialer – hold altid øje med grillen under brug.
- Forsøg ikke at anvende grillpladen alene. Den skal altid anvendes sammen med den færdigsamlede grillbund.

### Sikkerhedsregler vedr. elektrisk ledning

- Ledningen (og forlængerledningen, hvis en sådan bruges) skal føres, så den ikke hænger ud over noget, ikke berører nogen varme overflader, og så man ikke kan snuble eller hænge fast i den.
- Forlængerledningen skal rulles helt ud inden brug for at undgå overophedning.
- Hvis du bruger forlængerledningen udendørs, skal den være egnet til udendørs brug og altid holdes tør.
- Hvis du bruger grillen udendørs, skal du tilslutte den til en stikkontakt med FI-relæ (fejlstrømsafbryder), der har en nominal fejlstrøm, der ikke overstiger 30 mA. FI-relæet skal være tilsluttet direkte til stikkontakten (ikke i enden af forlængerledningen).
- Enheden må kun tilsluttes til en stikkontakt, som er jordforbundet.
- Undersøg ledning og forlængerledning for tegn på beskadigelse inden hver brug. Hvis du finder skader, må enheden ikke anvendes.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

---

## TEGNINGER

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 1. Grillplade   | 5. Temperaturvælger |
| 2. Strømindgang | 6. Inikator         |
| 3. Drypbakke    | 7. Stik             |
| 4. Base         |                     |

---

## FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Tør grillpladen 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 BRUGES GRILLEN

- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- 1. Sæt bakken ovenpå foden.
- 2. Placer grillpladen, så strømindgangen vender mod højre.
- 3. Drej temperaturvælgeren helt om, mod urets retning.
- 4. Sæt stikket i apparatets strømindgang (FIG. A).
- 5. Tilslut apparatet til strøm. Termostatlampen begynder at lyse.
- 6. Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.
- 7. Når termostatlampen slukker, betyder det, at din grill har nået den rette tilberedningstemperatur.
- 8. Termostatlampen blinker langsomt, mens termostaten regulerer temperaturen.
- 9. Læg maden på grillen med en paletkniv eller tang, ikke med fingrene.
- 10. 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.



---

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
  2. Træk stikket ud af strømindgangen.
  3. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
  4. Tør grillpladen af med en fugtig klud eller svamp. Genstridige pletter kan fjernes med et stykke køkkenpapir vædet i en smule madlavningsolie. Grillpladen tåler opvaskemaskine. Sørg for, at strømindtaget er fuldstændig tørt, før du bruger grillen igen.
-  Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen. Basen tåler ikke vask i opvaskemaskinen, da de høje temperaturer kan gøre den deform.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

---

## TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende.
- De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer.
- Tiderne er baseret på indstillingen HØJ.
- Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

| KØD                | BEMÆRKNINGER  | TID (MIN.)      |
|--------------------|---|-----------------|
| Steak              | Kødet bliver bedst, hvis det har rumtemperatur inden tilberedning. Lad kødet hvile 3-6 min. efter tilberedning. | Rosa 4-6        |
|                    |   | Medium 6-8      |
|                    |   | Gennemstegt 8 + |
| Kyllingebryst      | Tilbered kødet, indtil kødsaften er klar.   | 15-20           |
| Lammekoteletter    |   | Medium 5-7      |
|                    |   | Gennemstegt 7-9 |
| Svinekoteletter    | Tilbered kødet, indtil kødsaften er klar. Cirka 1-2 cm tykkelse.  | 8-14            |
| Pølser             |   | 12-16           |
| Burger             |   | 10-14           |
| Bacon              |   | 3-5             |
| <b>FISK</b>        |   |                 |
| Laks               | 130-140 g   | 6-9             |
| Rejer              |   | 2-3             |
| Flad fisk          | Rødspætte, søtunge, mv. 120-130 g   | 2-6             |
| Tyk fisk           | Kuller, torsk, mv. 130-140 g  | 6-9             |
| Tun/sværdfisk      | 130-140 g   | 5-10            |
| <b>GRØNSAGER</b>   |   |                 |
| Peberfrugt         |   | 6-10            |
| Aubergine          | Skåret i skiver   | 8-12            |
| Asparges           |   | 6-9             |
| Squash             | Skåret i skiver   | 8-10            |
| Tomater            | Halveret  | 5-7             |
| Løg                | Skæres i både   | 10-12           |
| Champignon         | Hele, flade champignoner  | 6-8             |
| <b>ANDET</b>       |   |                 |
| Haloumi (grilløst) |   | 5-7             |

- 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 ugenomsigtigt 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.

**WARNING:** Denna grill är inte en barbecuegrill. Försök aldrig att använda den med träkol eller liknande material.



⚠ 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 grillen med någon annan anslutare än den som tillhandahålls.

☹ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

- Använd alltid den monterade grillen på ett stabilt, jämnt underlag (stenplattor snarare än gräs).
- Lämna minst 50 mm fritt utrymme runt hela apparaten.
- Låt inte någon leka i närheten av eller runt grillen.
- Ställ grillen på säkert avstånd från badbassänger/plaskdammar, vattenspridare och slangar.
- Mat kan brännas. Använd inte apparaten i närheten av eller under gardiner eller andra brännbara material. Håll alltid grillen under uppsikt när den används.
- Försök inte använda enbart grillplattan. Den får endast användas med den monterade grillbasen.

### Elsladdssäkerhet

- Placera sladden (och förlängningssladden om den används) så att den inte hänger över grillen, inte kan vidröra några heta ytor, inte kan fastna och så att man inte kan snubbla över den.
- Rulla ut förlängningssladden helt före användning för att förhindra alltför kraftig uppvärmning.
- Om du använder den utomhus måste förlängningssladden vara lämplig för utomhusbruk och hållas torr.
- Om du använder grillen utomhus måste du ansluta till eluttaget via en RCD (jordfelsbrytare) med en driftström som inte överskrider 30 mA. Jordfelsbrytaren måste anslutas direkt till eluttaget (inte i slutet av förlängningssladden).
- Apparaten får endast anslutas till ett jordad eluttag.
- Kontrollera sladden och förlängningssladden för tecken på slitage före varje användning. Om du ser några skador ska du inte använda apparaten.

**ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

---

## BILDER

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. Grillplatta     | 5. Temperaturreglage |
| 2. Spänningsingång | 6. Signallampa       |
| 3. Droppbricka     | 7. Kontakt           |
| 4. Basplatta       |                      |

---

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

---

## ATT ANVÄNDA GRILLEN

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
1. Skjut in droppbrickan i underdelen.
  2. Sätt i grillplattan med eluttaget på höger sida.
  3. Vrid temperaturreglaget moturs så långt det går.
  4. Koppla in kontakten till spänningsingången på apparaten (FIG A).
  5. Sätt stickproppen i väggkontakten. Termostatlampan tänds.
  6. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur.
  7. Grillen har rätt tillagningstemperatur när termostatlampan släcks.
  8. Termostatlampan kommer att tändas och släckas medan termostaten är i drift.
  9. Använd inte fingrarna utan en köksspade eller tång för att lägga ingredienserna på grillen.
  10. Vänta tills maten är genomgrillad.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
  - Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.

---

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
2. Dra ur kontakten från spänningsingången.
3. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
4. Torka av grillplattan med en fuktig trasa eller svamp. Använd en pappershandduk med lite matlagningsolja för att avlägsna svåra fläckar. Grillplattan kan diskas i maskin. Se till att eluttaget är helt torrt innan du använder grillen på nytt.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin. Diska inte basen i diskmaskin eftersom den höga temperaturen kan deformera den.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

---

## TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande.
- De gäller för färska eller helt tinade livsmedel.
- Dessa tider är baserade på inställningen HÖG.
- Vänd efter halva tillagningstiden.

| KÖTT              | ANTECKNINGAR   | TID (MIN)     |
|-------------------|--|---------------|
| Stek              | FFör bästa resultat bör stekar tillagas rumstempererade.<br>Låt vila i 3-6 min efter tillagning. | Lättstek 4-6  |
|                   |  | Medelstek 6-8 |
|                   |  | Välstek 8 +   |
| Kycklingbröst     | Stek tills köttsaften är klar.   | 15-20         |
| Lammkotletter     |  | Medelstek 5-7 |
|                   |  | Välstek 7-9   |
| Fläskkotletter    | Stek tills köttsaften är klar. Ca 1-2 cm tjocka  | 8-14          |
| Korv              |  | 12-16         |
| Hamburgare        |  | 10-14         |
| Bacon             |  | 3-5           |
| <b>FISK</b>       |  |               |
| Lax               | 130-140 g  | 6-9           |
| Räkor             |  | 2-3           |
| Plattfisk         | Spätta, sjötunga, etc. 120-130 g   | 2-6           |
| Rund fisk         | Kolja, torsk, etc. 130-140 g   | 6-9           |
| Tonfisk/svärdfisk | 130-140 g  | 5-10          |
| <b>GRÖNSAKER</b>  |  |               |
| Paprikor          |  | 6-10          |
| Aubergine         | Skivade  | 8-12          |
| Sparris           |  | 6-9           |
| Zucchini          | Skivade  | 8-10          |
| Tomater           | Halverade  | 5-7           |
| Lök               | Skurna i klyftor   | 10-12         |
| Svamp             | Hela, platta svampar   | 6-8           |
| <b>ÖVRIGT</b>     |  |               |
| Halloumi          |  | 5-7           |



- 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.

**ADVARSEL:** Grillen er ingen kullgrill. Prøv aldri å bruke den med kull eller liknende materialer.

 Apparatets overflater vil bli varme.

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

**Ikke bruk grillen med andre kontakter enn den som følger apparatet.**

 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.

- Bruk alltid den monterte grillen på en stabil, vannrett overflate (fliser fremfor gress).
- La det være 50 mm fritt rom rundt apparatet.
- Ikke la noen leke i nærheten eller rundt grillen.
- La den ikke stå i nærheten av svømme-/padlebasseng, sprinkler og vannslanger.
- Mat kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten eller under gardiner eller andre brennbare materialer og hold øye med den mens den brukes.
- Ikke prøv å bruke grillplaten for seg selv. Den må bare brukes med det monterte grillunderlaget.

### Elektriske ledninger og sikkerhet

- Før ledningen (og en eventuell skjøteledning) så den ikke henger over, kommer i kontakt med varme overflater, eller føre til at man snubler eller henger seg fast i den.
- Strekk ut skjøteledningen helt før bruk for å forhindre at den overopphetes.
- Hvis du bruker den utendørs, må skjøteledningen være egnet til utendørs bruk og holdes tørr.
- Hvis du bruker grillen utendørs, må du koble stikkkontakten via en jordfeilbryter med en lekkasjestrøm som ikke overstiger 30 mA. Jordfeilbryteren må kobles direkte til stikkkontakten med strømtilførsel (ikke til en skjøteledning).
- Apparatet må bare kobles til en stikkontakt som er jordet.
- Undersøk om ledningen og skjøteledningen viser tegn på slitasje før hvert bruk. Hvis du ser at den er skadet, ikke bruk apparatet.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET



---

## FIGURER

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 1. Grillplate       | 5. Temperaturkontroll |
| 2. Strøminntak      | 6. Lys                |
| 3. Oppsamlingsbakke | 7. Plugg              |
| 4. Base             |                       |

---

## 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.

---

## BRUK AV GRILLEN


- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
1. Plasser oppsamlingsbakken på hovedenheten.
  2. Sett på plass grillplaten med strøminntaket på høyre side.
  3. Vri temperaturkontrollen helt til venstre.
  4. Sett pluggen inn i apparatets strøminntak (FIG A).
  5. Ha kontakten i støpselet. Termostatlampen vil slå seg på.
  6. Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
  7. Når termostatlampen slår seg av, har grillen din korrekt steketemperatur.
  8. Termostatlampen vil slå seg på og av ettersom termostaten holder temperaturen.
  9. Legg maten på grillen med en spatel eller klyper, ikke med fingrene.
  10. 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.



---

## STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
2. Trekk pluggen ut av strøminntaket.
3. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
4. Trøk av grillplatene med en fuktig klut eller svamp. Bruk en papirserviett med litt matolje til å fjerne inntørkede rester. Grillplaten kan vaskes i oppvaskmaskin. Sørg for at strøminntaket er helt tørt før du bruker grillen igjen.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen. Ikke vask base i oppvaskmaskin, da høye temperaturer kan skade den.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

---

## STEKETID OG SIKKERHET

- Bruk disse steketidene kun som veiledende tider.
- De er for fersk eller helt tint mat.
- Tidene er basert på HØY innstilling.
- Vend etter halvparten av koketiden.

| 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 4-6 |
|                   |   | Medium 6-8     |
|                   |   | Godt stekt 8 + |
| Kyllingbryst      | Stek til stekeskyen blir klar.  | 15-20          |
| Lammekjøtt        |   | Medium 5-7     |
|                   |   | Godt stekt 7-9 |
| Svinekjøtt        | Stek til stekeskyen blir klar. Rundt 1-2 cm tykk.   | 8-14           |
| Pølser            |   | 12-16          |
| Burgere           |   | 10-14          |
| Bacon             |   | 3-5            |
| <b>FISK</b>       |   |                |
| Laks              | 130-140 g   | 6-9            |
| Reker             |   | 2-3            |
| Flat fisk         | Rødspette, flyndre, etc. 120-130 g  | 2-6            |
| Rund fisk         | Hyse, torsk 130-140 g   | 6-9            |
| Tunfisk/sverdfisk | 130-140 g   | 5-10           |
| <b>GRØNNSAKER</b> |   |                |
| Paprika           |   | 6-10           |
| Aubergine         | Skåret i skiver   | 8-12           |
| Asparges          |   | 6-9            |
| Squash            | Skåret i skiver   | 8-10           |
| Tomater           | Delt i to   | 5-7            |
| Løk               | Delt i trekanter  | 10-12          |
| Sopp              | Hele, flate sopp  | 6-8            |
| <b>ANNET</b>      |   |                |
| Haloumi           |   | 5-7            |

- 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 og 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 retursted 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, aistienvaarainen 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.

**VAROITUS:** Grillisi ei ole pöytägrilli. Älä käytä sitä hiillillä tai vastaavilla aineilla.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

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

Älä käytä grilliä minkään muun liittimen kanssa kuin mukana tulleen.

- ⊗ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Käytä koottua grilliä aina vakaalla, tasaisella alustalla (patiolla mieluummin kuin nurmikolla).
- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Älä anna kenenkään leikkiä lähellä grilliä tai sen ympärillä.
- Pidä se etäällä uinti-/kahluualtaista, sprinklereistä ja letkuista.
- Ruoka-aineet voivat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai muita syttyviä materiaaleja tai niiden alla ja valvo laitetta käytön aikana.
- Älä yritä käyttää grillilevyä yksinään. Sitä täytyy käyttää vain kootun grillilajustan kanssa.

### Sähköjohdon turvallisuus

- Vie sähköjohto (ja jatkojohto, mikäli käytössä) siten, että se ei roiku tai kosketa mitään kuumia pintoja, eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- Kelaajatoiminto kokonaan auki ennen käyttöä ylikuumentumisen välttämiseksi.
- Jos käytät laitetta ulkona, jatkojohdon on sovellettava ulkokäyttöön ja se tulee pitää kuivana.
- Jos käytät grilliä ulkona, se tulee yhdistää vikavirtasuojakytkimen (RCD) kautta, jonka nimellinen laukaisuvirta ei ylitä arvoa 30 mA. Vikavirtasuojakytkin on yhdistettävä suoraan pistorasiaan (ei jatkojohdon päähän).
- Laitteen saa yhdistää vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Tarkista johto ja jatkojohto vaurioiden varalta ennen jokaista käyttökertaa. Jos niissä on vaurioita, älä käytä laitetta.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN



---

## PIIRROKSET

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| 1. Grillilevy    | 5. Lämpötilansäätö |
| 2. Virtaliitântä | 6. Valo            |
| 3. Rasvapelti    | 7. Liitin          |
| 4. Pääyksikkö    |                    |

---

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

---

## GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
1. Laita rasvapelti jalustaan.
  2. Kiinnitä grillilevy siten, että virtaliitântä on oikealla puolella.
  3. Käännä lämpötilansäätö täysin vastapäivään.
  4. Liitä liitin laitteen virtaliitântään (KUVA A).
  5. Laita pistoke kiinni pistorasiaan. Termostaatin merkkivalo syttyy.
  6. Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan.
  7. Kun termostaatin valo sammuu, grillissä on oikea valmistuslämpötila.
  8. Termostaatin valo syttyy ja sammuu, kun termostaatti toimii.
  9. Aseta ruoka grilliin lastalla tai pihdeillä, ei sormilla.
  10. Odota kunnes ruoka on valmista.
- Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
  - Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.

---

## HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Vedä liitin pois virtaliitännästä.
3. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
4. Pyyhi grillilevy kostealla liinalla tai sienellä. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jossa on vähän ruokaöljyä. Grillilevyn saa pestä astianpesukoneessa. Varmista, että virtaliitântä on täysin kuiva ennen kuin käytät grilliä uudelleen.



Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa. Älä pese jalustaa astianpesukoneessa, koska korkeat lämpötilat voivat aiheuttaa sen vääntymisen.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

---

## VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

- Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi.
- Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle.
- Ajat perustuvat asetukseen KORKEA.
- Käännä puolella välissä valmistusta.

| LIHA                     | HUOMAUTUKSIA  | AIKA (MIN)                                    |
|--------------------------|---|---|
| Lihapihvi                | Parhaimman tuloksen saat valmistamalla pihvit huoneenlämpöisinä. Anna niiden seistä 3–6 min valmistuksen jälkeen. | Puoliraaka 4-6<br>Medium 6-8<br>Läpikypsä 8 + |
| Kananrinta               | Paista kunnes lihan neste on kirkasta.  | 15-20   |
| Lampaankyljykset         |   | Medium 5-7<br>Läpikypsä 7-9                   |
| Porsaankyljykset         | Paista kunnes lihan neste on kirkasta. Noin 1–2 cm paksu.   | 8-14  |
| Makkarat                 |   | 12-16   |
| Jauhelihapihvit          |   | 10-14   |
| Pekoni                   |   | 3-5   |
| <b>KALA</b>              |   |   |
| Lohi                     | 130-140 g   | 6-9   |
| Katkaravut               |   | 2-3   |
| Kampela                  | Punakampela, meriantura jne. 120-130 g  | 2-6   |
| Pyöreä kala              | Kolja, turska jne. 130-140 g  | 6-9   |
| Tonnikala/<br>miekkakala | 130-140 g   | 5-10  |
| <b>VIHANNEKSET</b>       |   |   |
| Paprikat                 |   | 6-10  |
| Munakoiso                | Viipaloitu  | 8-12  |
| Parsa                    |   | 6-9   |
| Kesäkurpitsa             | Viipaloitu  | 8-10  |
| Tomaatit                 | Halkaistu   | 5-7   |
| Sipuli                   | Leikattu lohkoiksi  | 10-12   |
| Sienet                   | Kokonaiset, laakealakkiset sienet   | 6-8   |
| <b>MUUT</b>              |   |   |
| Halloumi                 |   | 5-7   |

- 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 (jauhe-liha, 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.

**ВНИМАНИЕ:** Этот гриль не предназначается для барбекю. Не пытайтесь использовать его с углем или аналогичными материалами.

 Поверхности прибора нагреваются.

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

Не используйте для гриля никакие другие разъемы, кроме того, который входит в комплект поставки.

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

- Используйте собранный гриль исключительно на устойчивой горизонтальной поверхности (например, на террасе, а не на траве).
- Предусмотрите вокруг прибора свободное пространство не менее 50 мм с каждой стороны.
- Следите за тем, чтобы люди не играли рядом с грилем или около него.
- Используйте прибор на достаточном расстоянии от плавательных/надувных бассейнов, дождевальных аппаратов и шлангов.
- Пища может загореться. Не используйте прибор рядом со шторами или другими горючими материалами, непрерывно следите за ним во время использования.
- Не пытайтесь использовать пластины гриля отдельно. Их разрешается использовать исключительно в сборе с основанием гриля.

#### **Техника безопасности при обращении с электрическим шнуром**

- Прокладывайте кабель (и шнур удлинителя, если он используется) таким образом, чтобы он не свисал, не касался никаких горячих поверхностей, а также чтобы об него нельзя было споткнуться или задеть его.
- Во избежание перегрева полностью разматывайте шнур удлинителя перед использованием.
- Если прибор используется на улице, то шнур удлинителя должен быть пригоден для таких условий эксплуатации и защищен от действия влаги.

- Если гриль используется на улице, нужно подключаться к сетевой розетке через устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным отключающим дифференциальным током не более 30 мА. УЗО необходимо подключить непосредственно к сетевой розетке (не к концу удлинителя).
- Прибор допускается подключать исключительно к сетевым розеткам, в которых предусмотрено заземление.
- Перед каждым подключением осматривайте кабель и шнур удлинителя на предмет видимых повреждений. В случае обнаружения повреждений не используйте прибор.

## **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

---

### **ИЛЛЮСТРАЦИИ**

- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 1. Пластина гриля | 5. Регулятор температуры |
| 2. Вход питания   | 6. Подсветка             |
| 3. Поддон         | 7. Соединительный разъем |
| 4. Основание      |                          |

---

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

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

---

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ**


- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность. Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
1. Поместите поддон в основание.
  2. Установите пластину гриля так, чтобы вход питания находился справа.
  3. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора.
  4. Подсоедините разъем ко входу питания на приборе (рис. А).
  5. Вставьте вилку в розетку. Начнет светиться индикатор термостата.
  6. На регуляторе температуры установите необходимую температуру.
  7. Когда индикатор термостата погаснет, это значит, что гриль достиг нужной температуры готовки.
  8. Индикатор термостата будет периодически загораться и гаснуть, когда термостат будет включаться или выключаться для поддержания нужной температуры.
  9. Поместите пищевые продукты на гриль с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
  10. 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.




---

### **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Выньте соединительный разъем из входа питания.
3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
4. Протрите пластины гриля влажной тканью или губкой. Для очистки стойких загрязнений используйте бумажное полотенце с небольшим количеством растительного масла. Пластины гриля можно мыть в посудомоечной машине. Прежде чем снова использовать гриль, убедитесь, что вход питания сухой.

 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине. Основание нельзя мыть в посудомоечной машине, потому что оно может повредиться вследствие воздействия высоких температур.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Время приготовления указано приблизительно.
- Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов.
- Количество раз относится к настройке «ВЫСОКАЯ».
- В середине процесса приготовления переверните.

| МЯСО                                    | ПРИМЕЧАНИЯ   | ВРЕМЯ (МИНУТЫ)          |
|---|--|-------------------------|
| Стейк                                   | Стейки лучше всего начинать готовить, когда температура мяса соответствует комнатной. После жарки дайте мясу полежать 3—6 минут. | Слабая прожарка<br>4-6  |
|   |  | Средняя прожарка<br>6-8 |
|   |  | Полная прожарка<br>8 +  |
| Куриная грудка                          | Готовьте, пока не появится прозрачный сок.   | 15-20                   |
| Бараньи<br>тбивные                      |  | Средняя прожарка<br>5-7 |
|   |  | Полная прожарка<br>7-9  |
| Свинные<br>отбивные                     | Готовьте, пока не появится прозрачный сок.<br>Толщина около 1-2 см.  | 8-14                    |
| Колбаски                                |  | 12-16                   |
| Котлеты для<br>бургеров                 |  | 10-14                   |
| Бекон                                   |  | 3-5                     |
| <b>РЫБА</b>                             |  |                         |
| Лосось                                  | 130-140 г  | 6-9                     |
| Креветки                                |  | 2-3                     |
| Плоская рыба                            | Камбала, палтус и т. д. 120-130 г  | 2-6                     |
| Круглая рыба                            | Пикша, треска и т. д. 130-140 г  | 6-9                     |
| Тунец/меч-рыба                          | 130-140 г  | 5-10                    |
| <b>ОВОЩИ</b>                            |  |                         |
| Перец                                   |  | 6-10                    |
| Баклажан                                | Нарежьте ломтиками   | 8-12                    |
| Спаржа                                  |  | 6-9                     |
| Цукини                                  | Нарежьте ломтиками   | 8-10                    |
| Помидоры                                | Разрежьте пополам  | 5-7                     |
| Лук                                     | Нарежьте дольками  | 10-12                   |
| Грибы                                   | Целые грибы или шляпки   | 6-8                     |
| <b>ДРУГОЕ</b>                           |  |                         |
| Haloumi<br>(левантийский<br>сыр халуми) |  | 5-7                     |

- 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.
- 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 многократного 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 многократного 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, sensorickými 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.

**VAROVÁNÍ:** Tento gril není grilem s otevřeným ohněm. Nikdy jej nepoužívejte s dřevěným uhlím či podobnými materiály.

 Povrchy přístroje budou pálit.

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

Gril nepoužívejte s žádným jiným konektorem než s tím, který byl k němu dodán.

- ⊘ Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Smontovaný gril používejte vždy na stabilní a rovné ploše (raději na dlažbě než trávě).
- Kolem přístroje nechejte alespoň 50 mm volného místa.
- Nedovolte, aby si v blízkosti nebo kolem grilu hráli lidé.
- Udržujte dostatečnou vzdálenost mezi grilem a bazénem/dětským bazénkem, zavlažovači a hadicemi.
- Potraviny se mohou vznítit. Přístroj nepoužívejte v blízkosti či pod záclonami či jinými hořlavými materiály, a gril sledujte, když je používán.
- Nepokoušejte se používat grilovací plochu samostatně. Smí se používat pouze spolu se smontovanou grilovací základnou.

### **Bezpečné použití elektrické šňůry**

- Kabel (a prodlužovací šňůra, pokud je použita) vedte tak, aby nepřecházel, aby se nedotýkal žádných horkých ploch a aby o něj nebylo možno zakopnout či se o něj zachytit.
- Před použitím prodlužovací šňůry zcela rozviňte, abyste zabránili jejímu přehřátí.
- Pokud gril použijete venku, prodlužovací šňůra musí být vhodná pro venkovní použití a musí být udržována v suchu.
- Pokud gril použijete venku, musíte jej do elektrické zásuvky připojit přes proudový chránič (RCD) s vybavovacím proudem max. 30 mA. Proudový chránič je třeba zapojit přímo do elektrické zásuvky (ne do zásuvky prodlužovací šňůry).
- Přístroj musí být zapojen pouze do elektrické zásuvky s uzemněním.
- Kabel i prodlužovací šňůra před každým použitím prohlédněte, jestli nejeví známky poškození. Pokud si všimnete nějakého poškození, přístroj nepoužívejte.

## **JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

---

## NÁKRESY

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 1. Grilovací plotna | 5. Regulátor teploty |
| 2. Napájecí vstup   | 6. Kontrolka         |
| 3. Odkapávací táč   | 7. Konektor          |
| 4. Základna         |                      |

---

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Grilovací plochu otřete navlhčeným hadříkem.
- Při prvním použití se může z grilu uvolňovat trochu kouře. To je běžné a brzy to pomine.

---

## POUŽITÍ GRILU

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě. Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- 1. Zasuňte do základny odkapávací táč.
- 2. Nasaďte grilovací plochu tak, abyste měli napájecí vstup po pravé straně.
- 3. Regulátorem teploty otočte úplně proti směru hodinových ručiček.
- 4. Konektor zapojte do napájecího vstupu na přístroji (Obr. A).
- 5. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Kontrolka termostatu se rozsvítí.
- 6. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
- 7. Když kontrolka termostatu zhasne, znamená to, že gril má správnou teplotu grilování.
- 8. Kontrolka termostatu se bude rozsvěcovat a zhasínat podle toho, jak bude spínat termostat.
- 9. Na gril potraviny umísťujte pomocí lopatky či kleští, ne prsty.
- 10. 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.

---

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
2. Vytáhněte konektor z napájecího vstupu.
3. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
4. Grilovací plochu otřete navlhčeným hadříkem nebo houbou. K odstranění zaschlých skvrn použijte papírovou utěrku s trochou oleje na vaření. Grilovací plochu lze umývat v myčce na nádobí. Před dalším použitím grilu se ujistěte, že je napájecí vstup zcela suchý.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí. Podstavec neumývejte v myčce na nádobí. Při vysokých teplotách by se mohl zkroutit.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

---

## ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Uvedené časy používejte jen jako vodítko.
- Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny.
- Časy vychází z nastavení HIGH – vysoká teplota.
- V polovině grilování otočte.



| MASO             | POZNÁMKY   | ČAS (MIN)             |
|------------------|--|-----------------------|
| Steak            | Nejllepších výsledků dosáhnete, když budou mít steaky před začátkem přípravy pokojovou teplotu. Po grilování nechte 3-6 minut odležet. | Polokrvavý 4-6        |
|                  |  | Středně propečený 6-8 |
|                  |  | Zcela propečený 8+    |
| Kuřecí prsa      | Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé.  | 15-20                 |
| Jehněčí kotlety  |  | Středně propečený 5-7 |
|                  |  | Zcela propečený 7-9   |
| Vepřové kotlety  | Grilujte, dokud šťávy nepřestanou být krvavé. Přibližně 1-2 cm tlustý.   | 8-14                  |
| Párky - klobásy  |  | 12-16                 |
| Hamburgery       |  | 10-14                 |
| Slanina          |  | 3-5                   |
| <b>RYBA</b>      |  |                       |
| Losos            | 130-140 g  | 6-9                   |
| Krevety          |  | 2-3                   |
| Platýsovité ryby | Platýs, mořský jazyk atd. 120-130 g  | 2-6                   |
| Lososovitě ryby  | Treska skvrnitá, treska obecná atd. 120-130 g  | 6-9                   |
| Tuňák / mečoun   | 120-130 g  | 5-10                  |
| <b>ZELENINA</b>  |  |                       |
| Papriky          |  | 6-10                  |
| Lilek            | Na plátky  | 8-12                  |
| Chřest           |  | 6-9                   |
| Cuketa           | Na plátky  | 8-10                  |
| Rajčata          | Na poloviny  | 5-7                   |
| Cibule           | Nakrájejte na klínky   | 10-12                 |
| Houby            | Celé, ploché žampiony  | 6-8                   |
| <b>JINÉ</b>      |  |                       |
| Halloumi         |  | 5-7                   |

- 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.

## 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.

**VAROVANIE:** Váš gril nie je ohnisko. Nikdy sa ho nepokúšajte používať s dreveným uhlím alebo podobnými materiálmi.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

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

Nepoužívajte gril s iným konektorom, ako tým, ktorý bol dodaný s výrobkom.

-  Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Poskladaný gril používajte vždy na stabilnom a rovnom povrchu (radšej na terase ako na tráve).
- Okolo celého prístroja nechajte priestor aspoň 50 mm.
- Nedovoľte sa ľudom hrať blízko alebo okolo grilu.
- Umiestnite ho v dostatočnej vzdialenosti od bazéna, rozstrekovačov vody a hadíc.
- Jedlo môže začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti záclon alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte pod dozorom.
- Nepokúšajte sa používať grilovaciú platňu samostatne. Musí sa používať iba s poskladanou základňou grilu.

### Bezpečnosť elektrického kábla

- Vedte kábel (a predĺžovací kábel, ak ho používate) tak, aby neprevísal, nemohol sa dotýkať akýchkoľvek horúcich povrchov, alebo sa oň nedalo potknúť alebo zachytiť.
- Pred použitím odviňte celý predĺžovací kábel, aby ste zabránili jeho prehriatiu.
- Ak ho používate vonku, musí byť predĺžovací kábel vhodný na použitie vonku, a musí byť stále suchý.
- Ak používate gril vonku, musíte ho zapojiť do zásuvky s použitím prúdového chrániča s hodnotou poruchového prúdu najviac 30 mA. Prúdový chránič musí byť zapojený priamo do elektrickej zásuvky (nie na konci predĺžovacieho kábla).
- Spotrebič musí byť zapojený iba do elektrickej zásuvky, ktorá je uzemnená.
- Pred každým použitím skontrolujte kábel a predĺžovací kábel kvôli známkam poškodenia. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, spotrebič nepoužívajte.

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE



---

## NÁKRESY (OBR. 1)

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Grilovacia platňa         | 5. Regulátor teploty  |
| 2. Vstup na elektrický zdroj | 6. Svetelná kontrolka |
| 3. Odkvapkovácia táčňa       | 7. Konektor           |
| 4. Základná doska            |                       |

---

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

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


---

## POUŽÍVANIE GRILU

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
1. Vložte do základne táčňu.
  2. Grilovaciú platňu založte tak, aby bola vstup pre elektrinu na pravej strane.
  3. Otočte regulátorom teploty na doraz proti smeru hodinových ručičiek.
  4. Konektor zasunite do vstupu na elektrický zdroj na prístroji (OBR A).
  5. Vložte zástrčku do zásuvky na stene. Svetelná kontrolka termostatu sa rozsvieti.
  6. Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu.
  7. Keď sa svetielko termostatu vypne, gril má správnu teplotu na grilovanie.
  8. Svetielko termostatu sa bude striedavo zapínať a vypínať podľa toho, ako bude pracovať termostat.
  9. Rozložte jedlo na gril pomocou varešky alebo klieští, nie prstami.
  10. Počkajte, kým sa jedlo varešky alebo klieští, nie prstami.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
  - Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.

---

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
  2. Vytiahnite konektor zo vstupu na elektrický zdroj.
  3. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
  4. Grilovaciú platňu utrite vlhkou utierkou alebo špongiou. Ťažko odstrániteľné škrvny odstráňte pomocou papierovej kuchynskej utierky s trochou oleja. Grilovaciú platňu je možné umývať v umývačke riadu. Pred opätovným použitím grilu sa ubezpečte, že vstup pre elektrinu je úplne suchý.
-  Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu. Neumývajte základňu v umývačke riadu, lebo môže dôjsť k jej poškodeniu pod vplyvom vysokej teploty.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

---

## ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Tieto časy používajte výlučne ako orientačné.
- Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín.
- Časy sú založené na nastavení s VYSOKOU teplotou.
- V polovici grilovania otočte.

| MÄSO             | POZNÁMKY   | ČAS (MIN)           |
|------------------|--|---------------------|
| Steak            | Na dosiahnutie najlepších výsledkov pripravujte steaky, keď majú izbovú teplotu.<br>Po grilovaní nechajte 3-6 min odpočívať. | Stredne krvavý 4-6  |
|                  |  | Stredný 6-8         |
|                  |  | Dobre prepečený 8+  |
| Kuracie prsia    | Nechajte grilovať, kým nie je šťava číra.  | 15-20               |
| Jahňacie kotlety |  | Stredný 5-7         |
|                  |  | Dobre prepečený 7-9 |
| Bravčové kotlety | Nechajte grilovať, kým nie je šťava číra. Približne 1-2 cm hrubé.  | 8-14                |
| Klobásy          |  | 12-16               |
| Burgery          |  | 10-14               |
| Slanina          |  | 3-5                 |
| <b>RYBY</b>      |  |                     |
| Losos            | 130-140 g  | 6-9                 |
| Krevety          |  | 2-3                 |
| Ploché ryby      | Platesa, Morský jazyk, atď. 120-130 g  | 2-6                 |
| Okrúhle ryby     | Treska jednoškrvná, Treska, atď. 130-140 g   | 6-9                 |
| Tuniak / mečúň   | 130-140 g  | 5-10                |
| <b>ZELENINA</b>  |  |                     |
| Papriky          |  | 6-10                |
| Baklažán         | Nakrájané  | 8-12                |
| Špargľa          |  | 6-9                 |
| Cuketa           | Nakrájané  | 8-10                |
| Paradajky        | Rozpolené  | 5-7                 |
| Cibule           | Nakrájané na mesiačiky   | 10-12               |
| Šampiňóny        | Celé, nakrájané šampiňóny  | 6-8                 |
| <b>INÉ</b>       |  |                     |
| Halloumi         |  | 5-7                 |

- 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 natriedeným 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.

**OSTRZEŻENIE:** Ten grill nie jest rożnem. Nie próbuj używać do grilla węgla lub podobnego paliwa.

 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 używaj do grilla innej wtyczki niż dostarczona.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Zmontowany grill ustawiaj zawsze na stabilnej i równej powierzchni (raczej taras, nie trawa).
- Wokół urządzenia pozostaw co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- W pobliżu i dookoła grilla nie należy bawić się ani biegać.
- Ustaw grill w oddaleniu od basenu/brodzika dla dzieci, zraszaczy i węży.
- Gorące jedzenie może parzyć. Nie należy używać urządzenia w pobliżu zaston lub pod zastonami i przy innych materiałach palnych. W trakcie użytkowania grill musi być nadzorowany.
- Nie próbuj używać płyty grilla oddzielnie. Płyta może być używana wyłącznie na zmontowanej podstawie grilla.

### **Bezpieczeństwo przewodu elektrycznego**

- Ułóż kabel (i przedłużacz, jeśli użyty) w taki sposób, aby nie zwisał, nigdzie nie dotykał gorących powierzchni, nie można było się o niego potknąć ani się zaplątać.
- Całkowicie rozwiń i wyprostuj przedłużacz, aby zapobiec jego przegrzaniu.
- Jeśli używasz grill na zewnątrz, przedłużacz musi być odpowiedni do użytku zewnętrznego i musi być suchy.
- Jeśli używasz grill na zewnątrz, trzeba go podłączyć do gniazda zasilania przez wyłącznik różnicowoprądowy RCD mający wartość resztkową działania nie przekraczającą 30 mA. RCD musi być podłączone bezpośrednio do gniazda zasilania (nie poprzez końcówkę przedłużacza).
- Gniazdo zasilania dla urządzenia musi mieć połączenie z ziemią.
- Przed każdym użyciem sprawdź kabel i przedłużacz pod kątem uszkodzeń. Jeśli stwierdzisz uszkodzenie, nie używaj urządzenia.

## **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**



---

## RYSUNKI

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| 1. Płyta             | 5. Regulator temperatury |
| 2. Wejście zasilania | 6. Lampka                |
| 3. Tacka ociekowa    | 7. Złączka               |
| 4. Podstawa          |                          |

---

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

---


## UŻYWANIE GRILLA

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
1. Umieść tackę ociekową w spodzie grilla.
  2. Płytę grilla z wejściem zasilania ustaw po prawej stronie.
  3. Obróć regulator temperatury do oporu w lewo.
  4. Podłącz złączkę do wejścia zasilania na urządzeniu (RYS. A).
  5. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe. Zaświeci się lampka termostatu.
  6. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę.
  7. Gdy lampka termostatu zgaśnie, grill osiągnął temperaturę odpowiednią do zapiekania.
  8. Lampka będzie świecić w cyklu włącz/wyłącz termostatu regulującego temperaturę.
  9. Jedzenie na grill nakładaj łyżką lub szpicami, nie palcami.
  10. 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.

---

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
2. Wyciągnij złączkę z wejścia zasilania.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
4. Wytrzyj płytę grillową wilgotną szmatką lub gąbką. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej. Płytę grilla można myć w zmywarce do naczyń. Przed ponownym użyciem grilla upewnij się, że gniazdo zasilania jest całkowicie suche.

 Te części można myć w zmywarce. Nie myj podstawy w zmywarce do naczyń, ponieważ wysoka temperatura może zniekształcić podstawę.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

---

## CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek.
- Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych.
- Czasy dotyczą ustawienia WYSOKIE.
- Odwróć w połowie pieczenia.



| <b>MIĘSO</b>          | <b>UWAGI</b>   | <b>CZAS (MIN)</b>        |
|-----------------------|--|--------------------------|
| Stek                  | Dla najlepszego rezultatu, bierz do smażenia steki w temperaturze pokojowej.<br>Odczekaj 3-6 min po usmażeniu. | Lekko wysmażony<br>4-6   |
|                       |  | Średnio wysmażony<br>6-8 |
|                       |  | Dobrze wysmażony<br>8+   |
| Pierś kurczaka        | Smaż do czystego sosu.   | 15-20                    |
| Kotlety jagnięce      |  | Średnio wysmażony<br>5-7 |
|                       |  | Dobrze wysmażony<br>7-9  |
| Kotlety wieprzowe     | Smaż do czystego sosu. Smaż do czystego sosu.  | 8-14                     |
| Kiełbaski             |  | 12-16                    |
| Burgery               |  | 10-14                    |
| Bekon                 |  | 3-5                      |
| <b>RYBY</b>           |  |                          |
| Łosoś                 | 130-140 g  | 6-9                      |
| Krewetki              |  | 2-3                      |
| Ryby płądrowate       | Gładzica, sola, itp. 120-130 g   | 2-6                      |
| Ryby dorszokształtne  | Plamiak, dorsz, itp. 130-140 g   | 6-9                      |
| Tuńczyk /<br>miecznik | 130-140 g  | 5-10                     |
| <b>WARZYWA</b>        |  |                          |
| Papryka               |  | 6-10                     |
| Bakłażan              | W plastrach  | 8-12                     |
| Szparagi              |  | 6-9                      |
| Cukinia               | W plastrach  | 8-10                     |
| Pomidory              | Połówki  | 5-7                      |
| Cebula                | Przekrojone wzdłuż na ćwiartki   | 10-12                    |
| Pieczarki             | Pieczarki otwarte i płaskie  | 6-8                      |
| <b>INNE</b>           |  |                          |
| Haloumi               |  | 5-7                      |

- 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.

---

## 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, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

---

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

**UPOZORENJE:** Vaš roštilj nije roštilj na vatru. Nikad nemojte pokušavati da ga koristite s drvenim ugljenom ili sličnim materijalima.

 Površine uređaja će postati vruće.

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

Nemojte koristiti roštilj s bilo kojim drugim priključkom osim onog koji je dio opreme.

- ⊗ Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Uvijek koristite montirani roštilj na stabilnoj, ravnoj površini (bolje na terasi nego na travi).
- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Nemojte dozvoliti osobama da se igraju u blizini ili oko roštilja.
- Držite ga podalje od bazena/bazenčića za brčkanje, vrtnih prskalica i crijeva za polijevanje.
- Hrana može izgorjeti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- Nemojte koristiti ploču roštilja samu. Ona se mora koristiti samo s montiranim podnožjem roštilja.

### **Sigurnost električnog kabela**

- Savijte kabel (i produžni kabel ako ga koristite) tako da ne visi, da ne može dodirnuti bilo kakvu vruću površinu ili tako da se izbjegne spoticanje ili zaplitanje.
- Prije uporabe potpuno odvijte produžni kabel kako bi se spriječilo njegovo pregrijavanje.
- Ako ga koristite na otvorenom, produžni kabel mora odgovarati uporabi na otvorenom i mora se održavati suhim.
- Ako koristite roštilj na otvorenom, morate ga uključiti u utičnicu električne struje preko RCD sklopke (zaštitna strujna sklopka) s preostalom nazivnom radnom strujom koja ne prelazi 30 mA. RCD sklopka mora se izravno priključiti na utičnicu električne struje (ne na kraj produžnog kabela).
- Uređaj se mora priključiti samo na uzemljenu utičnicu električne struje.
- Prije svake uporabe provjerite postoje li znakovi oštećenja na kabelu i produžnom kabelu. U slučaju bilo kakvog oštećenja, nemojte koristiti uređaj.

## **ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU**

---

## CRTEŽI

- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. Ploča roštilja    | 5. Posuda za kapanje           |
| 2. Ulazni priključak | 6. Kontrolna tipka temperature |
| 3. Konektor          | 7. Konektor                    |
| 4. Postolje          |                                |

---

## PRIJE PRVE UPORABE

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


---

## UPORABA ROŠTILJA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
1. Postavite posudu za kapanje u bazu.
  2. Postavite ploču roštilja s ulaznim priključkom na desnoj strani.
  3. Potpuno okrenite kontrolnu tipku temperature u smjeru suprotno od kazaljke na satu.
  4. Utaknite konektor u ulazni priključak na uređaju (SL. A).
  5. Stavite utikač u utičnicu. Pali se svjetlo termostata.
  6. Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu.
  7. Kad se svjetlo termostata ugasi, roštilj je dostigao ispravnu temperaturu pečenja.
  8. Svjetlo termostata će se u ciklusima paliti i gasiti kako termostat radi.
  9. Postavite hranu na roštilj uz pomoć lopatice ili hvataljki; nemojte to raditi prstima.
  10. 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.

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
  2. Izvucite konektor iz ulaznog priključka.
  3. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
  4. Vlažnom krpom ili spužvom obrišite ploču roštilja. Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja. Ploča roštilja može se prati u perilici. Prije ponovne uporabe roštilja, uvjerite se da je ulazni priključak potpuno suh.
-  Te dijelove možete prati u perilici. Nemojte prati bazu u perilici za posuđe jer je visoka temperatura može izobličiti.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

---

## VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

- Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju.
- Odnose se na svježju ili potpuno odmrznutu hranu.
- Vrijeme se odnosi na VISOKU postavku.
- Okrenite nakon pola vremena pečenja.



| MESO             | NAPOMENE  | VRIJEME (MIN.)             |
|------------------|---|----------------------------|
| Odrezak          | Za najbolje rezultate, pecite odreske kad su na sobnoj temperaturi.<br>Nakon pečenja, ostavite ih da miruju 3-6 minuta. | Srednje do malo pečeno 4-6 |
|                  |   | Srednje pečeno 6-8         |
|                  |   | Dobro pečeno 8 +           |
| Pileća prsa      | Pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok.  | 15-20                      |
| Janjeći kotleti  |   | Srednje pečeno 5-7         |
|                  |   | Dobro pečeno 7-9           |
| Svinjski kotleti | Pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok.<br>Debljina otprilike 1-2 cm.  | 8-14                       |
| Kobasice         |   | 12-16                      |
| Burgeri          |   | 10-14                      |
| Slanina          |   | 3-5                        |
| <b>RIBA</b>      |   |                            |
| Losos            | 130-140 g   | 6-9                        |
| Kozice           |   | 2-3                        |
| Plosnata riba    | Iverak, list, itd. 120-130 g  | 2-6                        |
| Obla riba        | Koljak, bakalar, itd. 130-140 g   | 6-9                        |
| Tuna / sabljarka | 130-140 g   | 5-10                       |
| <b>POVRĆE</b>    |   |                            |
| Paprike          |   | 6-10                       |
| Plavi patlidžani | Narezani  | 8-12                       |
| Šparoge          |   | 6-9                        |
| Tikvice          | Narezane  | 8-10                       |
| Rajčice          | Prepolovljene   | 5-7                        |
| Luk              | Narezan na kriške   | 10-12                      |
| Gljive           | Cijele, plosnate gljives  | 6-8                        |
| <b>OSTALO</b>    |   |                            |
| Haloumi (sir)    |   | 5-7                        |

- 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.

**OPOZORILO:** Vaš žar ni žar na oglje. Nikoli ga ne poskušajte uporabiti z ogljem ali podobnimi materiali.

 Površine naprave se segrejejo.

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

Žara ne uporabljajte s katerim koli drugim priključkom kot tistim, ki je priložen.

-  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.
- Sestavljeni žar vedno uporabljajte na stabilni, ravni površini (raje na terasi kot na travi).
- Okoli naprave pustite vsaj 50 mm prostora.
- Ne pustite, da se druge osebe igrajo v bližini žara ali okoli njega.
- Žar naj bo dovolj oddaljen od plavalnih bazenov, vseh vrst napihljivih bazenov, zalivalnih pršilnikov in cevi.
- Hrana se lahko vžge. Naprave ne pustite v bližini zaves ali pod njimi ali v bližini drugih gorljivih materialov, prav tako je ne pustite brez nadzora.
- Plošče žara ne poskušajte uporabljati same. Uporabljate jo lahko samo s sestavljenim podstavkom žara.

### Varna uporaba električnega kabla

- Kabel (in podaljšek, če ga uporabljate) napeljite, tako da ne visi, se ne dotika vročih površin in tako da preko njega ne morete pasti ali se spotakniti.
- Podaljšek pred uporabo povsem razvijte, da preprečite pregrevanje.
- Če ga uporabljate zunaj, mora bit podaljšek primeren za zunanjo uporabo in mora vedno ostati suh.
- Če žar uporabljate zunaj, ga morate povezati z električno vtičnico s pomočjo zaščitne naprave na diferencialni tok (RCD) z nazivnim prožilnim tokom, ki ne presega 30 mA. RCD morate povezati neposredno v električno vtičnico (in ne na koncu podaljška).
- Napravo lahko priključite samo v električno vtičnico, ki je ozemljena.
- Pred vsako uporabo preverite, ali sta kabel in podaljšek poškodovana. V primeru poškodb naprave ne uporabljajte.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO



---

## RISBE (SL. 1)

- |                |                           |
|----------------|---------------------------|
| 1. Plošča žara | 5. Nastavitev temperature |
| 2. Vtičnica    | 6. Lučka                  |
| 3. Pladenj     | 7. Priključek             |
| 4. Podstavek   |                           |

---

## PRED PRVO UPORABO

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

---

## UPORABA VAŠEGA ŽARA

- 
- 1. Vstavite pladenj v podstavek.
- 2. Vstavite ploščo žara, tako da bo vtičnica na desni strani.
- 3. Gumb za nastavitev temperature obrnite do konca v levo.
- 4. Priključek vstavite v električno vtičnico na aparatu (SLIKA A).
- 5. Vtič vstavite v električno vtičnico. Lučka termostata se bo prižigala.
- 6. Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo.
- 7. Lučka termostata se izklopi, ko je vaš žar dosegel pravo temperaturo za pečenje.
- 8. Lučka termostata se bo ciklično prižigala in ugašala, ko termostat deluje.
- 9. Hrano položite na žar z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
- 10. 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.

---

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
2. Priključek povlecite iz električne vtičnice.
3. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
4. Ploščo žara obrišite z vlažno krpo. Uporabite papirno brisačo z malce jedilnega olja, da odstranite trdovratne madeže. Ploščo žara lahko operete v pomivalnem stroju. Prepričajte se, da je vtičnica povsem suha, preden boste ponovno uporabili žar.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju. Podstavka ne pomivajte v pomivalnem stroju, saj ga lahko visoka temperatura deformira.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

---

## ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Ti časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč.
- Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano.
- Vse časovne navedbe veljajo za VISOKO nastavitev.
- Med pripravo obrnite na polovici.



| MESO                  | OPOMBE  | ČAS (MIN)         |
|-----------------------|---|-------------------|
| Steak                 | Za najboljše rezultate steake pripravljajte, ko so sobne temperature.<br>Po pečenju jih pustite počivati 3–6 minut. | Srednje surov 4-6 |
|                       |   | Srednje pečen 6-8 |
|                       |   | Prepečen 8 +      |
| Piščancje prsi        | Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister.  | 15-20             |
| Jagnječje zarezbrnice |   | Srednje pečen 5-7 |
|                       |   | Prepečen 7-9      |
| Svinjski kotleti      | Pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister.<br>Približno 1–2 cm debeline.                                  | 8-14              |
| Klobase               |   | 12-16             |
| Polpete za hamburger  |   | 10-14             |
| Slanina               |   | 3-5               |
| <b>RIBA</b>           |   |                   |
| Losos                 | 130-140 g   | 6-9               |
| Kozice                |   | 2-3               |
| Ploščate ribe         | Morski list, vitki som itd. 120-130 g   | 2-6               |
| Okrogle ribe          | Vahnja, polenovka itd. 130-140 g  | 6-9               |
| Tuna/mečarica         | 130-140 g   | 5-10              |
| <b>ZELENJAVA</b>      |   |                   |
| Paprika               |   | 6-10              |
| Jajčevac              | Narezano  | 8-12              |
| Šparglji              |   | 6-9               |
| Bučke                 | Narezano  | 8-10              |
| Paradižniki           | Razpolovljeno   | 5-7               |
| Čebula                | Narezano na krhle   | 10-12             |
| Gobe                  | Cele, zravnane gobe   | 6-8               |
| <b>DRUGO</b>          |   |                   |
| Sir haloumi           |   | 5-7               |

- Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morskoro 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.



## 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.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψηστιέρα δεν είναι ψησταριά. Μην προσπαθήσετε να τη χρησιμοποιήσετε ποτέ με κάρβουνα ή παρόμοια υλικά.

 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 την ψηστιέρα με άλλο βύσμα από αυτό που παρέχεται.

-  Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συναρμολογημένη ψηστιέρα σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια (προτιμήστε πλακόστρωτες επιφάνειες αντί για επιφάνειες με γρασιδί).
- Να αφήνετε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 50 mm γύρω-γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε άτομα να παίζουν κοντά στη συσκευή ή γύρω από αυτήν.
- Να κρατάτε τη συσκευή σε μεγάλη απόσταση από πισίνες, ψεκαστήρες και λάστιχα.
- Οι τροφές μπορεί να καούν. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ χρησιμοποιείται.
- Μην προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες γκριλιέρας από μόνες τους. Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε συνδυασμό με τη συναρμολογημένη βάση της ψηστιέρας.

### Ασφάλεια ηλεκτρικού καλωδίου

- Δρομολογήστε το καλώδιο (και το καλώδιο επέκτασης, αν υπάρχει), έτσι ώστε να μην προεξέχει, να μην μπορεί να έρθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες, να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψετε ή να πινακτεί κάπου.
- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο επέκτασης πριν από τη χρήση, για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Για χρήση σε εξωτερικό χώρο, το καλώδιο επέκτασης πρέπει να είναι κατάλληλο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους και πρέπει να διατηρείται στεγνό.
- Αν χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα σε εξωτερικό χώρο, πρέπει να τη συνδέσετε στην πρίζα μέσω RCD (διάταξη προστασίας ρεύματος διαρροής) με ονομαστικό ρεύμα διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Το RCD πρέπει να συνδέεται απευθείας στην πρίζα (όχι στο άκρο του καλωδίου επέκτασης).
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζες με γείωση.

- Να ελέγχετε το καλώδιο και το καλώδιο επέκτασης για σημάδια ζημιάς, πριν από κάθε χρήση. Αν εντοπίσετε οποιαδήποτε ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

### ΣΧΕΔΙΑ (ΕΙΚ. 1)

- |                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| 1. Πλάκα ψησίματος | 5. Διακόπτης θερμοκρασίας |
| 2. Είσοδος ισχύος  | 6. Λυχνία                 |
| 3. Δίσκος υγρών    | 7. Σύνδεσμος              |
| 4. Βάση            |                           |

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


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

### ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- 1. Τοποθετήστε τον δίσκο στη βάση.
- 2. Στερεώστε την πλάκα της γκριλιέρας με την υποδοχή του ρεύματος στη δεξιά πλευρά.
- 3. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας τέρμα αριστερόστροφα.
- 4. Εισαγάγετε το σύνδεσμο στην είσοδο ισχύος της συσκευής (ΕΙΚ. Α).
- 5. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα. Η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάψει.
- 6. Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- 7. Όταν η λυχνία του θερμοστάτη σβήσει, η ψηστιέρα είναι στη σωστή θερμοκρασία για το μαγείρεμα.
- 8. Η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάβει και θα σβήνει ανάλογα με τη λειτουργία του θερμοστάτη.
- 9. Απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην γκριλιέρα με σπάτουλα ή λαβίδα, όχι με τα δάχτυλα.
- 10. 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 σκευη μαγειρικής.

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Τραβήξτε τον σύνδεσμο για να τον βγάλετε από την είσοδο ισχύος.
3. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
4. Σκουπίστε την πλάκα της γκριλιέρας με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι. Χρησιμοποιήστε ένα χαρτομάντιλο με λίγο μαγειρικό λάδι για αφαιρέσετε τους επίμονους λεκέδες. Η πλάκα της γκριλιέρας μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι η υποδοχή του ρεύματος είναι τελείως στεγνή πριν χρησιμοποιήσετε ξανά την ψηστιέρα σας.

 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τη βάση σε πλυντήριο πιάτων, καθώς ενδέχεται να παραμορφωθεί λόγω της υψηλής θερμοκρασίας.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

### ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς.
- Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές.
- Οι χρόνοι βασίζονται στη ρύθμιση ΥΨΗΛΗ.
- Γυρίστε στον μισό χρόνο του ψησίματος.



| 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 4-6   |
|                  |  | Μέτριο 6-8       |
|                  |  | Well done 8 +    |
| Στήθος κοτόπουλο | Ψήστε έως ότου οι χυμοί που στάζουν να είναι διαυγείς.   | Καλοψημένο 15-20 |
| Αρνίσια παϊδάκια |  | Μέτριο 5-7       |
|                  |  | Καλοψημένο 7-9   |
| Χοιρινά παϊδάκια | Ψήστε έως ότου οι χυμοί που στάζουν να είναι διαυγείς. Πάχος περίπου 1-2 εκ.   | 8-14             |
| Λουκάνικα        |  | 12-16            |
| Μπιφτέκια        |  | 10-14            |
| Μπέικον          |  | 3-5              |
| <b>ΨΑΡΙ</b>      |  |                  |
| Σολωμός          | 130-140 g  | 6-9              |
| Γαρίδες          |  | 2-3              |
| Πλατιά ψάρια     | Καλκάνι, γλώσσα, κ.λπ. 120-130 g   | 2-6              |
| Στρογγυλά ψάρια  | Μπακαλιάρος, γαλέος, κ.λπ. 130-140 g   | 6-9              |
| Τόνος / Ξιφίας   | 130-140 g  | 5-10             |
| <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>  |  |                  |
| Πιπεριές         |  | 6-10             |
| Μελιτζάνα        | Σε φέτες   | 8-12             |
| Σπαράγγι         |  | 6-9              |
| Κολοκύθι         | Σε φέτες   | 8-10             |
| Ντομάτες         | Στη μέση   | 5-7              |
| Κρεμμύδια        | Σε κομμάτια  | 10-12            |
| Μανιτάρια        | Ολόκληρα, επίπεδα μανιτάρια  | 6-8              |
| <b>ΆΛΛΑ</b>      |  |                  |
| Χαλούμι          |  | 5-7              |

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

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.

**FIGYELEM:** A grill nem sütőrostély. Soha ne próbálja szénrel vagy hasonló anyagokkal használni.

 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 grillt a mellékeltlen kívül semmilyen más csatlakozóval.

- ⊗ Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- Az összeszerelt grillt mindig stabil, egyenes felületen használja (inkább teraszon, mint fűvön).
- Hagyjon legalább 50 mm helyet a teljes berendezés körül.
- Ne engedje az embereket a grill közelében, vagy a grill körül játszani.
- A berendezést úszó-/pancsoló medencétől, locsolótól és slagtól távol tartsa.
- Az élelmiszer kigyulladhat. Ne használja a készüléket függönyök vagy egyéb gyúlékony anyagok közelében, illetve használat során mindig tartsa szem előtt a készüléket.
- Ne használja a grillező lapot magában. Az kizárólag az összeszerelt grill alapzatával együtt használható.

### **Elektromos kábel biztonsága**

- Vezesse el a kábelt (ha használ hosszabbítót azt is), hogy ne lógjon be és ne érhesen semmilyen forró felülethez, valamint nehogy valaki elakadjon és megbotoljon benne.
- Használat előtt teljesen tekerje le a hosszabbítót, hogy megóvja azt a túlemelegedéstől.
- Ha kültéren használja, akkor a hosszabbító kültéri használatra alkalmas kell, hogy legyen, illetve szárazon kell tartani.
- Ha kültéren használja a grillt, akkor azt egy RCD (áram-védőkapcsoló) eszközön keresztül kell csatlakoztatni 30mA-t meg nem haladó névleges hibaárammal. Az RCD-t közvetlenül a csatlakozó aljzatba kell csatlakoztatni (nem a hosszabbító végéhez).
- A berendezést csak földelt konnektorhoz lehet csatlakoztatni.
- Használat előtt ellenőrizze a kábelt és a hosszabbítót, hogy nincsenek-e rajtuk sérülésre utaló jelek. Ha lát rajtuk sérülést, ne használja a berendezést.

## **CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA**



---

## RAJZOK (1 ÁBRA)

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Grillezőlap      | 5. Hőmérsékletszabályozó |
| 2. Tápbemenet       | 6. Lámpa                 |
| 3. Csepegtető tálca | 7. Csatlakozó            |
| 4. Alapzat          |                          |
- 


## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Törölje át a grillező lapot egy nedves ruhával.
  - Első használatkor egy kicsit füstölhet a grill. Ez normális és hamar el fog múlni.
- 

## A GRILL HASZNÁLATA

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
  - 1. Helyezze a csepegtető tálcat az alsó részbe.
  - 2. Helyezze be a grillező lapot úgy, hogy a hálózati csatlakozó jobb kéz felől legyen.
  - 3. Fordítsa teljesen az óramutató járásával ellentétes irányba a hőmérsékletszabályozót.
  - 4. Dugja a csatlakozót a készüléken található tápbemenetbe (A ÁBRA).
  - 5. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba. A termosztát jelzőfény világítani kezd.
  - 6. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre.
  - 7. Amikor a termosztát lámpája kialszik, akkor a grill elérte a megfelelő hőmérsékletet.
  - 8. A termosztát lámpája be, majd ki fog kapcsolni a termosztát működése szerint.
  - 9. Ne ujjaival, hanem egy kanál vagy fogó segítségével helyezze az ételt a grillre.
  - 10. 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.
- 

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
  2. Húzza ki a csatlakozót a tápbemenetből.
  3. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
  4. Törölje át a grillező lapot egy nedves ruhával vagy szivaccsal. A makacs foltok eltávolításához használjon egy csepp sütőolajjal átitatott papírtörülőt. A grillező lap mosogatógépben mosható. A grill használata előtt ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó teljesen száraz legyen.
-  Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók. Ne mossa a készülék alját mosogatógépben, mert a magas hőmérséklettől elvetemedhet.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

---

## SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek.
- Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszere vonatkoznak.
- Az idők a MAGAS beállításon alapulnak.
- Fordítsa meg a főzés felénél

| HÚS              | MEGJEGYZÉS  | IDŐ (PERC)             |
|------------------|---|------------------------|
| Steak            | Optimális teljesítmény érdekében legyenek a hússzeletek szobahőmérséklet, amikor betesz a sütőbe. Sütés után hagyja pihenni 3-6 percig. | Közepesen véres 4-6    |
|                  |   | Közepesen átsütött 6-8 |
|                  |   | Közepesen átsütött 8 + |
| Csirkemell       | Addig kell sütni, amíg áttetsző zsiradék csöpög ki.   | 15-20                  |
| Bárányborda      |   | Közepesen átsütött 5-7 |
|                  |   | Közepesen átsütött 7-9 |
| Bárányborda      | Addig kell sütni, amíg áttetsző zsiradék csöpög ki. Kb. 1-2 cm vastagnak kell lennie.   | 8-14                   |
| Kolbászok        |   | 12-16                  |
| Burgerek         |   | 10-14                  |
| Bacon            |   | 3-5                    |
| <b>HAL</b>       |   |                        |
| Lazac            | 130-140 g   | 6-9                    |
| Garnélarák       |   | 2-3                    |
| Lepényhal        | Sima lepényhal, nyelvhal, stb. 120-130 g  | 2-6                    |
| Kerek hal        | Foltos tőkehal, tőkehal, stb. 130-140 g   | 6-9                    |
| Tonhal / kardhal | 130-140 g   | 5-10                   |
| <b>ZÖLDSÉGEK</b> |   |                        |
| Paprika          |   | 6-10                   |
| Padlizsán        | Szeletelve  | 8-12                   |
| Asparagus        |   | 6-9                    |
| Cukkini          | Szeletelve  | 8-10                   |
| Paradicsom       | Félbevágva  | 5-7                    |
| Hagyma           | Ék alakúra szeletelve   | 10-12                  |
| Gomba            | Ép, csak kalap  | 6-8                    |
| <b>MÁS</b>       |   |                        |
| Haloumi          |   | 5-7                    |

- 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.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el deęiřtirmesi halinde cihazla birlikte atarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:


Bu cihaz, 8 yař ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kiřiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yařın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yařın altındaki çocuklardan uzak tutun.

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

**UYARI:** Izgaranız bir mangal (barbekü) deęildir. Izgaranızda kömür veya benzer maddeleri asla kullanmaya çalıřmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kiřiler tarafından deęiřtirilmelidir. Izgarayı, ürünle birlikte verilen dıřında herhangi bir konnektörle kullanmayın.

 Bu cihazı banyo küvetleri, duř tekneleri, lavabolar veya su içeren dięer kapların yakınında kullanmayın.

- Monte edilmiř izgarayı her zaman sabit, düz bir yüzey üzerinde kullanın (imler yerine tař döřeli bahçe avlusu).
- Cihazın etrafında her yönde en az 50 mm boşluk bırakın.
- İnsanların izgaranın yakınına gelmesine izin vermeyin.
- Yüzme havuzu/ocuk havuzu, sulama sistemleri ve hortumlardan yeterince uzakta tutun.
- Yaę alev alabilir. Cihazı perdelerin veya dięer tutuřabilir malzemelerin yakınında veya altında kullanmayın ve kullanım sırasında dikkatli olun.
- Izgara plakasını tek bařına kullanmaya çalıřmayın. Izgara plakası sadece monte edilmiř izgara tabanı ile birlikte kullanılmalıdır.

### Elektrik Kablosunun Güvenlięi

- Kabloyu (ve kullanılıyorsa, uzatma kablosunu) sarkmayacak, sıcak yüzeylere dokunmayacak ya da takılıp düřmeye yol amayacak řekilde yönlendirin.
- Ařırı ısınmasını önlemek için, uzatma kablosunu kullanmadan önce tamamen çözerek uzatın.
- Dıř mekanlarda kullanacaksanız, uzatma kablosu dıř mekan kullanımına uygun olmalı ve kuru tutulmalıdır.
- Izgarayı dıř mekanlarda kullanıyorsanız, elektrik prizine bir RCD (kaçak akım rölesi) üzerinden ve 30 mA deęerini ařmayan bir nominal artık alıřtırma akımı ile baęlanmalısınız. RCD, elektrik priizine doęrudan baęlanmalıdır (uzatma kablosunun ucuna deęil).
- Cihaz sadece toprak hattına sahip bir elektrik prizine baęlanmalıdır.



- Her kullanımdan önce kabloyu ve uzatma kablosunu hasar belirtilerine karşı inceleyin. Herhangi bir hasar gözlemlerseniz cihazı kullanmayı sona erdirin.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇIZIMLAR

1. Izgara plakası
2. Güç girişi
3. Damlama tepsisi
4. Taban
5. Isı kumandası
6. Lamba
7. Konnektör

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE


- Izgara plakasını nemli bir bezle silin.
- Izgaranız ilk kez kullanılırken biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir ve kısa bir süre sonra ortadan kaybolacaktır.

### IZGARANIZIN KULLANIMI

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- 1. Tepsiyi tabana yerleştirin.
- 2. Izgara plakasını, güç girişi sağ tarafta olacak şekilde takın.
- 3. Isı kumandasını saat yönünün aksine çevirin.
- 4. Konnektörü, cihazın üzerindeki güç girişine bağlayın (ŞEKİL A).
- 5. Fişi prize takın. Termostat lambası yanacaktır.
- 6. Isı kumandasını gerekli ısıya ayarlayın.
- 7. Termostat lambası söndüğünde ızgaranız doğru pişirme sıcaklığına ulaşmıştır.
- 8. Termostat lambası, termostat çalışırken zaman zaman yanıp sönecektir.
- 9. Yiyeceği ızgaranın üzerine parmaklarınızla değil, bir spatula veya maşa ile yerleştirin.
- 10. Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

### TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
2. Konnektörü güç girişinden çekerek çıkarın.
3. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
4. Izgara plakasını nemli bir bez veya süngerle silin. İnatçı lekeleri çıkarmak için, az miktarda pişirme yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın. Izgara plakası bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaranızı yeniden kullanmadan önce, güç girişinin tamamen kuru olmasına dikkat edin.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Yüksek sıcaklıklar tahrif edebileceğinden, tabanı bulaşık makinesinde yıkamayın.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cıvalarına zarar verebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

### PIŞİRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın.
- Bu süreler taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.
- Süreler, YÜKSEK (HIGH) ayara göre verilmiştir.
- Pişirme süresinin yarısında ters çevirin.

| ET                        | NOTLAR   | SÜRE (DK.)         |
|---------------------------|--|--------------------|
| Biftek                    | En iyi sonuçları elde etmek için biftekleri oda sıcaklığında pişirmeye başlayın. Pişirdikten sonra 3-6 dakika boyunca dinlendirin. | Orta az pişmiş 4-6 |
|                           |  | Orta pişmiş 6-8    |
|                           |  | İyi pişmiş 8 +     |
| Tavuk göğsü               | Suyunu bırakana kadar pişirin.   | 15-20              |
| Kuzu pizrolası            |  | Orta pişmiş 5-7    |
|                           |  | İyi pişmiş 7-9     |
| Domuz pizrolası           | Suyunu bırakana kadar pişirin. Yaklaşık 1-2 cm kalınlığında.   | 8-14               |
| Sosisler                  |  | 12-16              |
| Hamburger köfteleri       |  | 10-14              |
| Pastırma                  |  | 3-5                |
| <b>BALIK</b>              |  |                    |
| Somon                     | 130-140 g  | 6-9                |
| Karides                   |  | 2-3                |
| Yassı balıklar            | Pisi Balığı, Dil Balığı vb. 120-130 g  | 2-6                |
| Tombul balıklar           | Mezgit, Morina vb. 130-140 g   | 6-9                |
| Ton balığı / kılıç balığı | 130-140 g  | 5-10               |
| <b>SEBZELER</b>           |  |                    |
| Biber                     |  | 6-10               |
| Patlıcan                  | Dilimlenmiş  | 8-12               |
| Kuşkonmaz                 |  | 6-9                |
| Dolmalık kabak            | Dilimlenmiş  | 8-10               |
| Domates                   | İkiye bölünmüş   | 5-7                |
| Soğan                     | Üçgen dilimlenmiş  | 10-12              |
| Mantar                    | Bütün veya düz mantarlar   | 6-8                |
| <b>DİĞER</b>              |  |                    |
| Hellim                    |  | 5-7                |

- 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 matlaşınca 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.

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.

**ATENȚIONARE:** Acest grătar nu este un grătar pentru exterior. Nu îl folosiți cu cărbune sau materiale similare.

 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 grătarul cu alt conector decât cel furnizat.**

 Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.

- Folosiți întotdeauna grătarul asamblat pe o suprafață stabilă, nivelată (pe patio mai degrabă decât pe iarbă).
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Nu lăsați pe nimeni lângă sau în jurul grătarului.
- A nu se lăsa în vecinătatea piscinelor/bazinelor, aspersoarelor și furtunurilor.
- Alimentele se pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale inflamabile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- Nu încercați să folosiți placa grătarului individual. Aceasta trebuie folosită doar împreună cu baza grătarului asamblată.

### **Siguranța cablului electric**

- Îndreptați cablul (și cablul prelungitor) în așa fel încât să nu atârne, să nu atingă nicio suprafață fierbinte sau să nu vă puteți împiedica sau agăța de el.
- Desfaceți cablul prelungitor complet înainte de utilizare, pentru a preveni încălzirea sa excesivă.
- Dacă îl folosiți afară, cablul prelungitor trebuie să fie adecvat pentru utilizarea exterioară și să rămână uscat.
- Dacă folosiți grătarul afară, trebuie să conectați priza de alimentare folosind un dispozitiv de curent rezidual (RCD) cu o putere reziduală care să nu depășească 30 mA. RCD trebuie să fie direct conectat la priza de alimentare (nu la capătul cablului prelungitor).
- Aparatul trebuie conectat doar la o priză de alimentare care are legătură la pământ.
- Înainte de fiecare folosire, asigurați-vă că nu există semne de deteriorare la cablul prelungitor. Dacă observați că acesta este deteriorat, nu folosiți aparatul.

**EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC**

---

## SCHIȚE

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Placă grătar       | 5. Control temperatură |
| 2. Mufa de alimentare | 6. Bec                 |
| 3. Tavă pentru stropi | 7. Conector            |
| 4. Bază               |                        |

---

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Ștergeți placa grătarului 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.

---


## MODUL DE FOLOSIRE AL GRĂTARULUI

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă. Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- 1. Așezați tava în baza aparatului.
- 2. Montați placa grătarului cu intrarea de alimentare pe partea dreaptă.
- 3. Rotiți controlul temperaturii complet în sensul opus acelor de ceasornic.
- 4. Introduceți conectorul în mufa de alimentare de pe aparat (FIG. A).
- 5. Băgați întrerupătorul în priză. Becul termostatului se va aprinde.
- 6. Setați controlul temperaturii la temperatura necesară.
- 7. Când becul termostatului se stinge, grătarul dvs. a atins temperatura corectă de preparare.
- 8. Becul termostatului se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul se va activa.
- 9. Așezați alimentele pe grătar cu o spatulă sau cu un clește, nu cu mâna.
- 10. Așteptați până când alimentele s-au gătit.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.

---

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
2. Scoateți conectorul din mufa de alimentare.
3. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
4. Ștergeți placa grătarului cu o cârpă umedă sau un burete. Folosiți un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei de gătit pentru a îndepărta petele încăpățănate. Placa grătarului poate fi spălată în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că intrarea de alimentare este complet uscată înainte de a utiliza din nou grătarul.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase. Nu spălați baza într-o mașină de spălat vase, deoarece temperatura ridicată o poate deforma.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

---

## TIPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Folosiți acești timpi doar în scop informativ.
- Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate.
- Timpii se aplică pentru setarea NIVEL RIDICAT.
- Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire.



| CARNE                                  | NOTE   | TIMP (MIN.)    |
|--|--|----------------|
| Friptură                               | Pentru cele mai bune rezultate, gătiți fripturile când sunt la temperatura camerei.<br>Lăsați să se odihnească între 3 și 6 minute după gătit. | Mediu rar 4-6  |
|  |  | Mediu 6-8      |
|  |  | Bine făcut 8 + |
| Piept de pui                           | Gătiți până când se evaporă sucul.   | 15-20          |
| Cotlete de miel                        |  | Mediu 5-7      |
|  |  | Bine făcut 7-9 |
| Cotlete de porc                        | Gătiți până când se evaporă sucul. Aproximativ 1-2 cm grosime  | 8-14           |
| Cârnați                                |  | 12-16          |
| Bucăți de carne folosite la hamburgeri |  | 10-14          |
| Bacon                                  |  | 3-5            |
| <b>PEȘTE</b>                           |  |                |
| Somon                                  | 130-140 g  | 6-9            |
| Creveți                                |  | 2-3            |
| Pește cu corpul lat                    | Pește plat, Calcan etc. 120-130 g  | 2-6            |
| Pește rotund                           | Eglefin, Cod etc. 130-140 g  | 6-9            |
| Ton/pește-spadă                        | 130-140 g  | 5-10           |
| <b>LEGUME</b>                          |  |                |
| Ardei                                  |  | 6-10           |
| Vinete                                 | Feliat   | 8-12           |
| Sparanghel                             |  | 6-9            |
| Zucchini                               | Feliat   | 8-10           |
| Roșii                                  | Înjumătățit  | 5-7            |
| Ceapă                                  | Tăiată solzi   | 10-12          |
| Ciuperci                               | Întregi, ciuperci plate  | 6-8            |
| <b>ALTELE</b>                          |  |                |
| Haloumi                                |  | 5-7            |

- Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne și pui, în funcție de grosimea și densitatea alimentelor.
- 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 peștele 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.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Вашата скара не е барбекю. В никакъв случай не използвайте дървени въглища или други подобни материали.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

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

Не използвайте скарата с конектор, различен от доставения.

- ⊗ Не използвайте този пристрой близо до ван, души, басейни и други резервуари с вода.
- Винаги използвайте сглобената скара върху стабилна и равна повърхност (вътрешен двор, а не трева)
- Оставете разстояние от най-малко 50 мм около уреда.
- Не допускате игра в близост до или около скарата.
- Дръжте уреда далеч от басейни за плуване/гребане, пръскачки и маркучи.
- Храната може да изгори. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали, като го наглеждате по време на употреба.
- Не се опитвайте да използвате плочата на скарата сама по себе си. Тя трябва да бъде използвана само със сглобената основа на скарата.

### **Безопасност на електрическия кабел**

- Поставете кабела (или удължителния кабел, ако се използва) така, че да не виси и да не докосва никакви горещи повърхности или така, че никой да не може да се спъне или омотае в него.
- Размотайте удължителния кабел напълно преди употреба, за да предотвратите прегряването му.
- Ако го използвате на открито, удължителният кабел трябва да е подходящ за употреба на открито и да бъде пазен сух.
- Ако използвате скарата на открито, трябва да я свържете към контакта чрез устройство за остатъчен ток (RCD) с номинален работен ток не повече от 30 mA. Устройството за остатъчен ток (RCD) трябва да бъде свързано директно към контакта (а не към края на удължителния кабел).
- Уредът трябва да бъде свързан само към заземен контакт.



- Преди всяка употреба проверявайте кабела и удължителния кабел за повреди. Ако откриете някаква повреда, не използвайте уреда.

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

---

### ИЛЮСТРАЦИИ

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. Плоча за грил       | 5. Контрол на температурата |
| 2. Вход за хранване    | 6. Лампичка                 |
| 3. Тавичка за оттичане | 7. Конектор                 |
| 4. Основа              |                             |

---

### ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

- Избършете плочата на скарата с влажна кърпа.
- Възможно е при първото използване от скарата да излезе малко количество дим. Това е нормално и скоро ще изчезне.

---

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА

- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност. Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердетата).
1. Поставете тавичката в основата.
  2. Монтирайте плочата на скарата към входа на хранване от дясната страна.
  3. Завъртете контрола на температурата по посока обратно на часовниковата стрелка.
  4. Включете конектора във входа за хранване на уреда (ФИГ. А).
  5. Включете щепсела в хранващия контакт. Лампичката на термостата ще светне.
  6. Задайте необходимата температура чрез копчето за контрол на температурата.
  7. Температурата на скарата е най-подходяща за печене тогава, когато светлината на термостата изгасне.
  8. Лампичката на термостата ще светва и изгасва, докато работи термостатът.
  9. Изчакайте, докато храната се сготви.
- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
  - Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.

---

### ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
2. Извадете конектора от входа за хранване.
3. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
4. Избършете плочата на скарата с влажна кърпа или гъба. Използвайте хартиена кърпа с малко олио, за да премахнете упорити петна. Плочата на скарата може да се мие в съдомиялна машина. Уверете се, че входът на хранването е напълно сух, преди да използвате отново плочата.



Можете да измиете тези части в съдомиялна машина. Не слагайте основата в миялна машина, поради опасност от изкривяване при високи температури.

Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

---

### ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни.
- Те са за прясна или напълно размразена храна.
- Времеви периоди се базират на настройката ВИСОКО.
- Обърнете по редата на готвенето.



| 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 4-6 |
|                   |   | Средно препечено 6-8  |
|                   |   | Силно препечено 8+    |
| Пилешки гърди     | Гответе докато потекат чисти сокове.  | 15-20                 |
| Агнешки котлети   |   | Средно препечено 5-7  |
|                   |   | Силно препечено 7-9   |
| Свински пържоли   | Гответе докато потекат чисти сокове. Прибл. 1-2 см дебелина.  | 8-14                  |
| Колбаси           |   | 12-16                 |
| Бургери           |   | 10-14                 |
| Бекон             |   | 3-5                   |
| <b>РИБА</b>       |   |                       |
| Сьомга            | 130-140 г   | 6-9                   |
| Скариди           |   | 2-3                   |
| Плоски риби       | Писия, морски език и др. 120-130 г  | 2-6                   |
| Костни риби       | Пикша, треска и др. 130-140 г   | 6-9                   |
| Риба тон/риба меч | 130-140 г   | 5-10                  |
| <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>  |   |                       |
| Чушки             |   | 6-10                  |
| Патладжан         | Нарязани  | 8-12                  |
| Аспержи           |   | 6-9                   |
| Тиквичка          | Нарязани  | 8-10                  |
| Домати            | На половина   | 5-7                   |
| Лук               | На резени   | 10-12                 |
| Гъби              | Цели плоски гъби  | 6-8                   |
| <b>ДРУГИ</b>      |   |                       |
| Haloumi (Халуми)  |   | 5-7                   |

- 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.

## 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 امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب إلا 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

- دائما استخدم شواية تم تجميعها على سطح مستوٍ ومستقر (في الفناء بدلا من العشب).
- اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- لا تسمح لأحد باللعب بالقرب من الشواية أو حولها.
- ضعها في مكان بعيد عن حمامات السباحة/التجديف، والرشاشات والخرطوم.
- قد يحترق الطعام. لا تستخدم الجهاز بالقرب أو تحت الستائر أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال وعليك مراقبته أثناء الاستخدام.
- هذه الشواية ليست من الشوايات التي تعمل بالفحم. لا تحاول استخدامها مع الفحم أو أي مواد مماثلة.
- لا تحاول استخدام لوحة الشواية فقط. حيث أنه يجب أن تستخدم بعد تجميعها مع قاعدة الشواية.
- لا تستخدم الشواية مع أي موصل آخر غير ذلك الموجود معها.

## سلامة السلك الكهربائي

- حدد مسار الكابل (وسلك التمديد في حال استخدامه) حتى لا يعلق بشيء، وبحيث لا يكون ملامسا لأي أسطح ساخنة وبحيث لا يمكن التعثر به.
- فك سلك التمديد بالكامل قبل استخدامه للحيلولة دون ارتفاع درجة حرارته.
- إذا كنت تستخدمها في الهواء الطلق، يجب أن يكون سلك التمديد مناسباً للاستخدام في الهواء الطلق، ويجب الحفاظ عليه جافاً.
- إذا كنت تستخدم الشواية في الهواء الطلق، يجب توصيل الشواية إلى مقبس الكهرباء عن طريق جهاز التيار المتبقي (RCD) مع تيار التشغيل المصنف الذي لا يزيد على 30 ملي أمبير. يجب توصيل جهاز التيار المتبقي (RCD) في مقبس الكهرباء وليس في نهاية سلك التمديد.
- يجب توصيل الشواية فقط في مقبس الكهرباء الذي يحتوي على توصيلة أرضي.
- تحقق من عدم وجود أي تلفيات في الكابل وفي سلك التمديد قبل كل استعمال. إذا وجدت أي تلفيات، لا تستخدم الجهاز.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

1. صينية شواية
2. منخل الكهرباء
3. صينية التفتيق
4. قاعدة
5. التحكم في درجة الحرارة
6. لمبة
7. موصل


## قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ينبغي مسح لوح الشواية بقطعة قماش مبللة.
- قد ينبعث قليلاً من الدخان من الشواية في أول مرة استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريباً.

## استخدام الشواية

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 1. توضع الصينية في القاعدة.
- 2. يتم تثبيت لوح الشواية بحيث يكون مدخل الطاقة على الجانب الأيمن.
- 3. أدر أداة التحكم في درجة الحرارة عكس اتجاه عقارب الساعة تماماً.
- 4. قم بإدخال الموصل في مدخل الكهرباء بالجهاز (الشكل A).
- 5. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف تضئ لمبة الترموستات.
- 6. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.
- 7. عندما تنطفئ لمبة الترموستات، وذلك يعني أن الشواية قد وصلت إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.
- 8. تضئ لمبة الترموستات وتنطفئ بالتناوب أثناء عمل الترموستات.
- 9. ضع الطعام على الشواية بملقعة أو ملقاط وليس بالأصابع.
- 10. انتظر إنشاء طهي الطعام.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيهِ في وقت أطول.
- قم بإخراج الطعام المطبوخ بأدوات خشبية أو بلاستيكية.

## محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
  2. اسحب الموصل من مدخل الكهرباء.
  3. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
  4. ينبغي مسح لوح الشواية بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة. يمكن استخدام منشفة ورقية مع قليل من زيت الطهي لإزالة البقع الصعبة. يمكن غسل لوح الشواية في غسالة الصحون. يرجى التأكد من أن مدخل الطاقة جاف تماماً قبل استخدام الشواية مرة أخرى.
-  ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون. لا ينبغي غسل القاعدة في غسالة الصحون لأن درجة الحرارة العالية قد تتلفها.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

## أوقات الطهي وسلامة الطعام

- قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط.
- هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك مجمدها بالكامل.
- تعتمد الأوقات على الإعداد العالي "HIGH".
- يرجى التقليب في المنتصف خلال عملية الطهي.

| المدد بالدقيقة  | ملاحظات  | اللحوم            |
|-----------------|--|-------------------|
| سوية متوسطة 4-6 | للحصول على أفضل النتائج، يرجى طهي شرائح اللحم عندما تكون في درجة حرارة الغرفة. | شرائح اللحم       |
| وسط 6-8         |  |                   |
| تسوية كاملة +8  |  |                   |
| 15-20           | يستمر الطهي حتى تخرج منها سوائل شفافة  | صدور الدجاج       |
| وسط 5-7         |  | شرائح لحم الضأن   |
| تسوية كاملة 7-9 |  |                   |
| 8-14            | بسمك يتراوح ما بين 1-2 سم. يستمر الطهي حتى تخرج منها سوائل شفافة               | شرائح لحم الخنزير |

| المدة بالدقيقة | ملاحظات                                  | اللحوم             |
|----------------|--|--------------------|
| 12-16          |  | الذئبانق           |
| 10-14          |  | البرغر             |
| 3-5            |  | لحم الخنزير المقدد |
|                |  | السمك              |
| 6-9            | 130-140 g                                | السلمون            |
| 2-3            |  | الروبيان           |
| 2-6            | سمك البلايس، موسى (الصول)، إلخ 120-130 g | السمك المفطح       |
| 6-9            | سمك القد، الحادوق، إلخ 130-140 g         | السمك المستدير     |
| 5-10           | 130-140 g                                | سمك التونة/أبو سيف |
|                |  | الخضروات           |
| 6-10           |  | الفلفل             |
| 8-12           | نبات الهليون                             | الباذنجان          |
| 6-9            |  | نبات الهليون       |
| 8-10           | نبات الهليون                             | الكوسا             |
| 5-7            | مقطعة إلى نصفين                          | الطماطم            |
| 10-12          | مقطعة إلى أصابع سميكة                    | البصل              |
| 6-8            | المشروم الكامل، المسطح                   | الفطر              |
|                |  | غير ذلك            |
| 5-7            |  | جبن الحلوم         |

- بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءً على سمك وكثافة الطعام.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

### إعادة التدوير



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