

George Foreman

Fat Reducing Grill



instructions	4	pokyny (Čeština)	40
Bedienungsanleitung	7	pokyny (Slovenčina)	43
mode d'emploi	10	instrukcja	46
instructies	13	upute	49
istruzioni per l'uso	16	navodila	52
instrucciones	19	οδηγίες	55
instruções	22	utasítások	58
brugsanvisning	25	talimatlar	61
bruksanvisning (Svenska)	28	instrucțiuni	64
bruksanvisning (Norsk)	31	инструкции (Български)	67
käyttöohjeet	34	تعليمات الاستخدام	70
инструкции (Русский)	37		

FIG 1

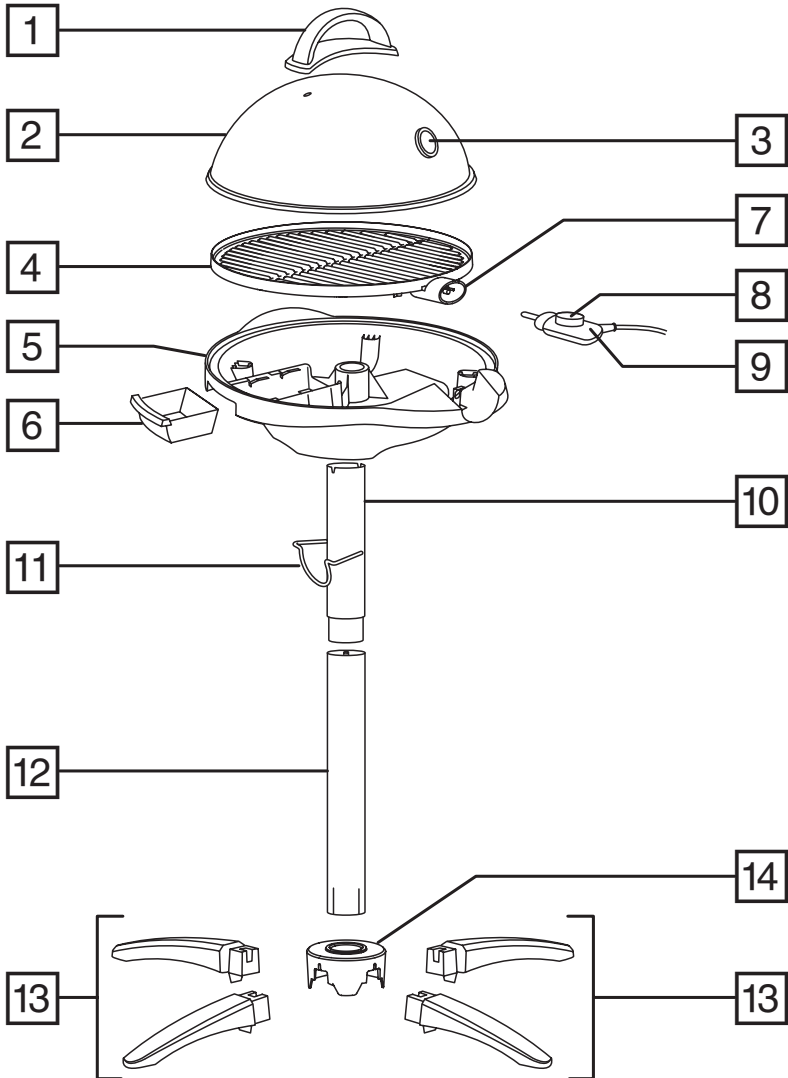
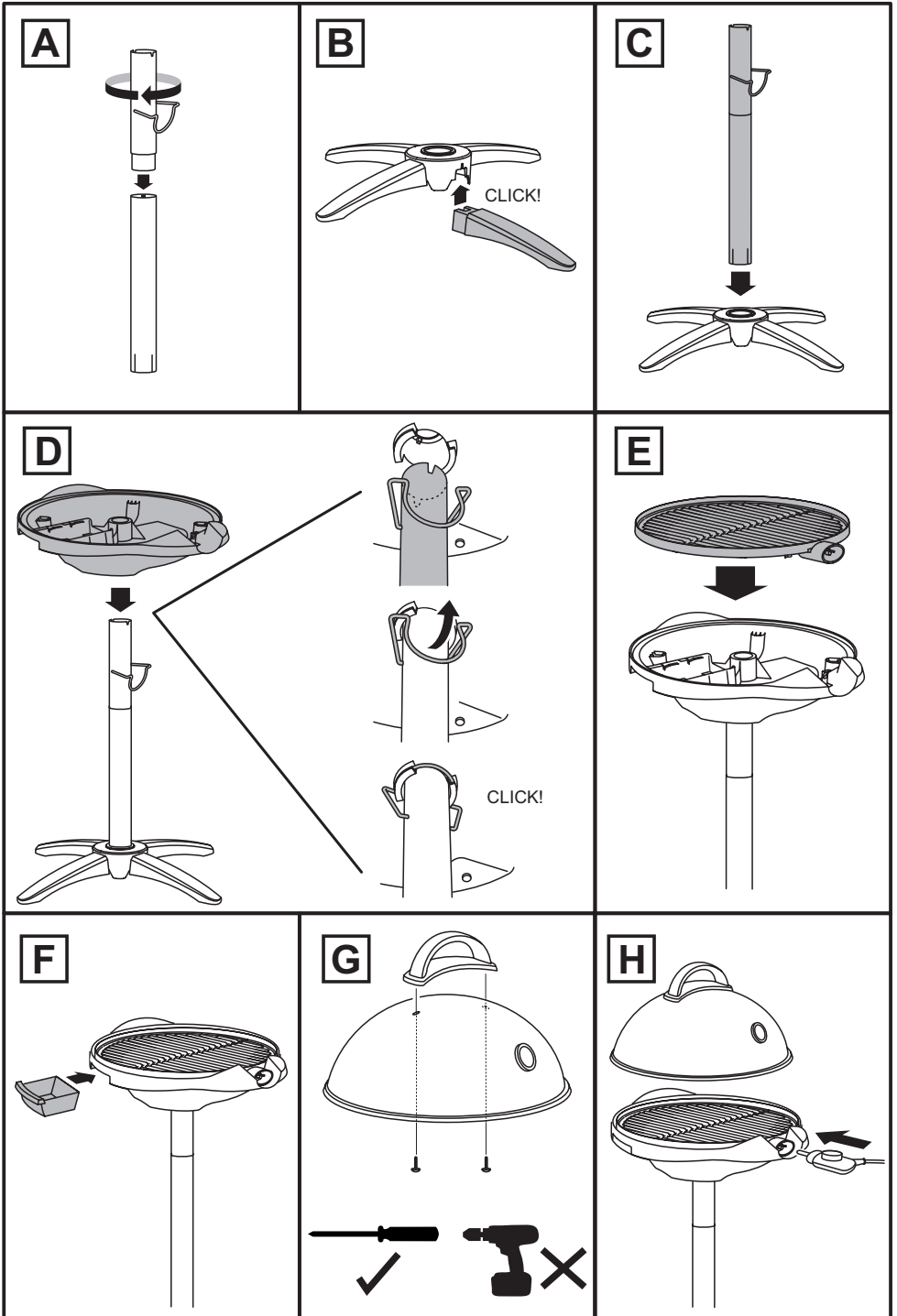


FIG 2



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

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

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

 The surfaces of the appliance will get hot during use.

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

- 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.
- Your grill is not a barbecue. Never try to use it with charcoal or similar materials.
- Don't try to use the grill plate on its own. It must only be used with the assembled grill base.
- Don't use the grill with any connector other than the one supplied.

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 (FIG 1)

- | | | |
|--------------------------|------------------------|---------------|
| 1. Handle | 6. Drip tray | 11. Clip |
| 2. Lid | 7. Connector | 12. Long tube |
| 3. Temperature indicator | 8. Temperature control | 13. Feet |
| 4. Grill plate | 9. Light | 14. Collar |
| 5. Grill base | 10. Short tube | |

ASSEMBLY

Assemble the grill according to figure 2. At step D, make sure the two notches in the short tube engage with the two lugs inside the grill base otherwise you will not be able to fasten the clip.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

USING YOUR GRILL

1. Place the lid on the grill plate.
 2. Set the temperature control fully anticlockwise.
 3. Plug the temperature control into the grill and then into the power socket or extension cord.
 4. Turn the temperature control to the desired setting.
 5. When the grill reaches the required temperature, the light will go out and will then cycle on and off as the thermostat operates to regulate the temperature.
 6. When finished, set temperature control fully anticlockwise and unplug your grill.
- Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
 - Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
 - Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
 - You can grill with the lid on or off. With the lid off you can see what's happening and have full control over the grilling process. With the lid in on you waste less heat and steam building up inside will help cook the food faster.
 - Take care when you remove the lid from escaping steam and moisture falling onto the grill plate and spitting. Use oven gloves or similar protection.
 - When necessary, use an oven glove and empty the drip tray into a heatproof bowl. Wipe it with kitchen paper then replace it.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
 2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
 3. Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
 4. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
 - Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
 - Don't put the grill plate in a dishwasher

With use, the edges of the grill plate and the slots will lose their non-stick coatings. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

Use these times purely as a guide. They're for contact grilling fresh or fully defrosted food and have been selected based on temperature setting **5**. For more delicate foods, or if you prefer food less crispy or more rare, select one of the lower settings. 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. If you prefer well-done/crispy food or quicker cooking times select temperature setting **4/5**. When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

BEEF	MIN	SANDWICHES	MIN
fillet	5-7	cheese	2-3
loin steak	7-8	ham (cooked)	5-6
burger, 50g	5-6	roast beef (cooked)	6-7
burger, 100g	7-8	sausage (cooked)	6-7
kebabs, 25mm cube	7-8	turkey (cooked)	6-7
round steak	5-7	SNACKS	

sausages (thin)	5-6	hot dogs	2-3
sausages (thick)	7-8	quesadillas	2-3
sirloin	7-9	tacos, meat filling	6-8
T-Bone	8-9	CHICKEN/TURKEY	
LAMB		chicken breast pieces	5-7
kebabs, 25mm cube	7-8	burger, 50g, fresh/frozen	4/5
minced	6-7	burger, 100g, fresh/frozen	5/6
loin chops	4-6	kebabs, 25mm cube	7-8
SEAFOOD		thighs (chicken)	5-7
halibut steak, 12-25mm	6-8	minced	7-8
kebabs, 25mm cube	4-6	turkey breast, thin sliced	3-4
prawn	1-2	VEGETABLES	
red snapper fillet	3-5	asparagus	3-4
salmon fillet	3-4	carrots, sliced	5-7
salmon steak, 12-25mm	6-8	aubergine, slice/cube	8-9
scallops	4-6	onions, thin slice	5-6
sea bass fillet	3-5	peppers, thin slice	6-8
swordfish steak, 12-25mm	6-9	peppers, grill then skin	2-3
tuna steak, 12-25mm	6-8	whole peppers brushed with oil	8
PORK		potatoes, slice/cube	7-9
chops, 12mm	5-6	squash, slice/cube	6-8
gammon steak	5-6	FRUIT	
kebabs, 25mm cube	7-8	apple, halve/slice	6-8
minced	7-8	bananas, slice lengthwise	3-4
sausages (thin)	5-6	nectarines, halve/slice	3-5
sausages (thick)	7-8	peaches, halve/slice	3-5
tenderloin, 12mm	4-6	pineapple, slice	3-7

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.

 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 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.
- Ihr Grill ist kein Holzkohlegrill. Versuchen Sie niemals, ihn mit Holzkohle oder ähnlichen Brennmaterialien zu verwenden.
- Benutzen Sie auf keinen Fall die Grillplatte allein. Sie darf nur zusammen mit dem montierten Grillsockel verwendet werden.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Gerätestecker.

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 (ABB. 1)

- | | | |
|----------------------|---------------------|----------------------|
| 1. Griff | 6. Buchse | 11. Langes Standrohr |
| 2. Deckel | 7. Temperaturregler | 12. Fuß |
| 3. Temperaturanzeige | 8. Lampe | 13. Sockel |
| 4. Grillplatte | 9. Kurzes Standrohr | |
| 5. Auffangschale | 10. Klemme | |

MONTAGE

Bauen Sie den Grill wie in Abbildung 2 beschrieben zusammen. Vergewissern Sie sich in Schritt D, dass die beiden Noppen im kurzen Standrohr in die beiden Aussparungen innerhalb des Grillsockels einrasten, da Sie ansonsten die Klemme nicht befestigen können.

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

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

SO VERWENDEN SIE IHREN GRILL

1. Setzen Sie den Deckel auf die Grillplatte.
 2. Drehen Sie den Temperaturregler einmal komplett gegen den Uhrzeigersinn.
 3. Setzen Sie den Temperaturregler in den Grill ein und schließen Sie anschließend das Stromkabel oder die Verlängerungsschnur an.
 4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe ein.
 5. Sobald der Grill die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe und blinkt so lange kreisförmig auf, wie das Thermostat in Betrieb ist, um die Temperatur zu regulieren.
 6. Ist der Grillvorgang abgeschlossen, drehen Sie den Temperaturregler vollständig gegen den Uhrzeigersinn und trennen Sie den Grill vom Stromnetz
- Prüfen Sie ob diese gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
 - Grillen Sie Fleisch, Geflügel und andere Gerichte, die aus diesem Fleisch zubereitet werden (Hackfleisch, Burger etc.), solange, bis der austretende Saft klar ist. Bereiten Sie Fischgerichte solange zu, bis der Fisch ganz durchgebraten ist.
 - Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
 - Sie können den Grill sowohl mit als auch ohne Deckel benutzen. Ohne Deckel können Sie den Grillvorgang beobachten und genau kontrollieren. Mit Deckel verschwenden Sie weniger Wärme und durch den sich im Inneren bildenden Dampf, wird das Essen schneller gar.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abnehmen - es kann Dampf austreten und Flüssigkeit, die auf die Grillplatte tropft, kann zu Spritzern führen. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder einen ähnlichen Schutz.
 - Falls erforderlich benutzen Sie einen Ofenhandschuh und leeren Sie die Auffangschale in eine hitzebeständige Schüssel. Wischen Sie sie mit Küchenpapier aus und setzen Sie sie wieder ein.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
 2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
 3. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papierhandtuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
 4. Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel.
 - Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.
 - Reinigen Sie die Grillplatte nicht im Geschirrspüler.

Mit der Zeit löst sich an den Rändern der Grillplatte sowie den Vertiefungen die Antihafbeschichtung. Dadurch sollte es jedoch nur zu Schönheitsfehlern kommen, die sich nicht auf die Leistungsfähigkeit des Grills auswirken.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

GARZEITEN UND LEBENSMITTEL SICHERHEIT

Die hier angegebene Zeiten sollen Ihnen als Richtwerte dienen. Sie gelten für das Grillen von frischen oder komplett aufgetauten Lebensmitteln mit einem Kontaktgrill und beziehen sich auf eine Zubereitung mit Heizstufe 5. Bei anspruchsvollen Gerichten bzw. wenn Sie Ihre Speisen nicht so kross oder nur halb durch genießen wollen, wählen Sie eine niedrigere Heizstufe. 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. Möchten Sie Ihre Speisen lieber gut durch/kross genießen bzw. wünschen Sie eine kürzere Zubereitungszeit, wählen Sie Heizstufe 4/5. Beim Garen von verpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

RINDFLEISCH	MIN	SANDWICHES	MIN
Filet	5-7	Käse	2-3
Lendensteak	7-8	Schinken (gekocht)	5-6
Hacksteak/Frikadelle, 100g	7-8		
Schashlik, 25 mm große Würfel	7-8	SNACKS	
Round Steak	5-7	Calzone	8-9
Würstchen	6-8	Hot Dogs	2-3
Sirloin Steak	7-9		
T-Bone Steak	8-9	HUHN/PUTE	
		Hühnerbruststücke	5-7
LAMM		Schenkel (Huhn)	5-7
Schashlik, 25 mm große Würfel	7-8	Putenbrust, in Scheiben geschnitten	3-4
Lendenkoteletts	4-6		
		GEMÜSE	
MEERESFRÜCHTE		Spargel	3-4
Lachsfilet	3-4	Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Wolfsbarsch	3-5	Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
Heilbuttschnitte, 12-25 mm	6-8	Paprika, dünne Scheibe	6-8
Lachsschnitte, 12-25 mm	6-8	Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Schwertfischschnitte, 12-25 mm	6-9	Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepinselt	8
Thunfischsteak, 12-25 mm	6-8	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9
Schashlik, 25 mm große Würfel	4-6		
Garnelen	1-2	OBST	
Jakobsmuscheln	4-6	Äpfel, Hälfte/Scheibe	6-8
		Bananen, der Länge nach halbiert	3-4
SCHWEINEFLEISCH		Nektarinen, Hälfte/Scheibe	3-5
Kotelett, 12 mm	5-6	Pfirsiche, Hälfte/Scheibe	3-5
Schinkensteak	5-6	Ananas, Scheibe	3-7
Schashlik, 25 mm große Würfel	7-8		
Würstchen	6-8		
Lendenstück, 12 mm	4-6		

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Veillez à 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.
- Votre gril n'est pas un barbecue. Ne tentez en aucun cas de l'utiliser avec du charbon de bois ou des matériaux similaires.
- Ne tentez pas d'utiliser la plaque du gril séparément. Elle peut uniquement être utilisée avec la base du gril assemblé.
- N'utilisez pas le gril avec un connecteur différent de celui qui est fourni.

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, veillez à ne pas utiliser l'appareil.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS (FIG 1)

- | | | |
|------------------------------|---------------|---------------|
| 1. Poignée | 6. Connecteur | 11. Tube long |
| 2. Couvercle | 7. Thermostat | 12. Pieds |
| 3. Indicateur de température | 8. Voyant | 13. Base |
| 4. Plaque du grill | 9. Tube court | |
| 5. Bac récepteur | 10. Pince | |

MONTAGE

Assemblez le gril selon les indications de la figure 2. À l'étape D, assurez-vous que les deux encoches dans le tube court s'enclenchent avec les deux ergots dans la base du grill, faute de quoi vous ne pourrez pas attacher la pince.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.
- Il est possible qu'un peu de fumée émane de votre grill lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

UTILISATION DE VOTRE GRIL

1. Placez le couvercle sur la plaque du grill.
 2. Tournez le thermostat totalement vers la gauche.
 3. Branchez le thermostat dans la gril et connectez-le ensuite à la prise électrique ou à la rallonge.
 4. Faites pivoter le thermostat sur la réglage souhaité.
 5. Lorsque le grill atteint la température souhaitée, le voyant s'éteint et ensuite s'allume et s'éteint successivement à mesure que le thermostat agit pour régler la température.
 6. Lorsque vous avez terminé, tournez le thermostat totalement vers la gauche et débranchez votre grill.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
 - Faites cuire la viande, la volaille et les produits dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que les jus de cuisson soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit complètement opaque.
 - Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
 - Vous pouvez utiliser le grill avec le couvercle ou sans le couvercle. Si vous n'utilisez pas le couvercle, vous pouvez voir ce qui se passe et contrôler totalement le processus de cuisson. Si vous utilisez le couvercle, vous perdez moins de chaleur et la vapeur qui s'accumule à l'intérieur permettra de cuire plus rapidement les aliments.
 - Lorsque vous ôtez le couvercle, prenez garde à la vapeur qui se dégage et à l'humidité qui s'écoule sur la plaque du grill et peut provoquer des projections. Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire.
 - Si nécessaire, utilisez un gant de cuisine et videz le bac récepteur dans un récipient résistant à la chaleur. Essuyez-le avec du papier de cuisine et remettez-le en place.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
 2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
 3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les taches incrustées.
 4. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- Veillez à ne pas utiliser des produits de nettoyage ou des solvants corrosifs ou abrasifs.
 - N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.
 - Veillez à ne pas placer la plaque du grill dans un lave-vaisselle.

Avec l'utilisation, les bords de la plaque du grill et les fentes vont perdre leurs revêtements anti-adhérents. Cela est purement esthétique et n'affectera pas le fonctionnement de votre grill.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisez ces temps à titre purement indicatif. Ils se rapportent à la cuisson par gril de contact d'aliments frais ou entièrement décongelés et ils ont été déterminés sur la base d'un réglage de température de 5. Pour la cuisson d'aliments plus délicats ou si vous préférez des aliments moins croustillants ou moins cuits, sélectionnez l'un des réglages inférieurs. 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. Si vous préférez des aliments bien cuits/croustillants ou des temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le réglage de température 4/5.

Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

BŒUF	MIN	SANDWICHES	MIN
filet	5-7	fromage	2-3
aloyau	7-8	jambon (cuit)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
brochettes, cubes de 25 mm	7-8	SNACKS	
bifteck (tranche)	5-7	calzone (pizza soufflée)	8-9
saucisses	6-8	hot dogs	2-3
faux filet	7-9		
T-Bone (steak à l'os)	8-9	POULET/DINDE	
		morceaux de poitrine de poulet	5-7
AGNEAU		cuisse (poulet)	5-7
brochettes, cubes de 25 mm	7-8	poitrine de dinde, en tranches	3-4
côtes premières	4-6		
		LÉGUMES	
FRUITS DE MER		asperges	3-4
filet de saumon	3-4	aubergines, tranche/cube	8-9
filet de bar (loup)	3-5	oignons, fines tranches	5-6
darne de flétan, 12-25 mm	6-8	poivrons, fines tranches	6-8
darne de saumon, 12-25 mm	6-8	poivrons, grillés puis pelés	2-3
darne d'espadon, 12-25 mm	6-9	poivrons entiers brossés à l'huile	8
darne de thon, 12-25 mm	6-8	pommes de terre, tranche/cube	7-9
brochettes, cubes de 25 mm	4-6		
crevettes roses	1-2	FRUITS	
coquilles St Jacques	4-6	pommes, demi/tranche	6-8
PORC		bananes, tranches dans la longueur	3-4
côtelettes, 12 mm	5-6	nectarines, demi/tranche	3-5
tranche de jambon salé/fumé	5-6	pêches, demi/tranche	3-5
brochettes, cubes de 25 mm	7-8	ananas, tranche	3-7
saucisses	6-8		
filet, 12 mm	4-6		

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.

⚠ 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 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.
- Uw grill is geen barbecue. Probeer hem nooit met houtskool of gelijksoortige materialen.
- Probeer de grillplaat niet alleen te gebruiken. Deze mag alleen gebruikt worden met de gemonteerde grillbasis.
- Gebruik de grill niet met een andere aansluiting dan de meegeleverde aansluiting.

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 (Afbeelding 1)

- | | | |
|-------------------------|------------------------|----------------|
| 1. Handvat | 6. Stekker | 11. Lange buis |
| 2. Deksel | 7. Temperatuurcontrole | 12. Poten |
| 3. Temperatuurindicator | 8. Lampje | 13. Basis |
| 4. Grillplaat | 9. Korte buis | |
| 5. Drupbakje | 10. Clip | |

MONTAGE

Monteer de grill volgens afbeelding 2. Bij stap D moet u ervoor zorgen dat de twee uitsteeksels op de basis van de grill in de twee inkepingen in de korte buis vallen, anders kunt u de clip mogelijk niet bevestigen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Neem de grillplaten af met een vochtige doek
- Uw grill rookt mogelijk bij het eerste gebruik. Dit is normaal en houdt snel op.

UW GRILL GEBRUIKEN

1. Plaats het deksel op de grillplaat.
 2. Draai de temperatuurcontrole geheel naar links.
 3. Steek de temperatuurcontrole in de grill en vervolgens in het stopcontact of het verlengsnoer.
 4. Draai de temperatuurcontrole op de gewenste instelling.
 5. Wanneer de grill de gewenste temperatuur bereikt, gaat het lampje uit en vervolgens aan en uit naarmate de thermostaat de gewenste temperatuur behoudt.
 6. Als u klaar bent, draait u de temperatuurcontrole geheel naar links en trekt de stekker van uw grill uit het stopcontact.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
 - Grill vlees, kip en afgeleide artikelen (gehakt, burgers enz.) tot er helder vocht uit komt. Kook vis totdat deze geheel ondoorschijnend is.
 - Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
 - U kunt grillen met of zonder deksel. Zonder deksel kunt u zien wat er gebeurt en het grillproces nauwkeurig beheersen. Met deksel verspilt u minder warmte en gaart het voedsel sneller door de stoom die zich onder het deksel ontwikkelt.
 - Let op wanneer u het deksel verwijderd, ontsnappende stoom en vocht kunnen op de grillplaat vallen en spatten. Gebruik ovenwanten of een gelijksoortige bescherming.
 - Indien nodig gebruikt u een ovenwant om het drupbakje in een hittebestendige kom te legen. Veeg het bakje af met keukenpapier en plaats het weer.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
 2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
 3. Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
 4. Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.
 - Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
 - Reinig de grillplaat niet in de vaatwasser.

Door het gebruik zullen de randen van de grillplaat en de gleuven hun antiaanbaklaag verliezen. Dit is puur cosmetisch en heeft geen invloed op de werking van de grill.



MILIEUBESCHERMING

Om milieue- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerde gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Gebruik deze tijden uitsluitend als richtlijn. Ze zijn bedoeld voor contactgrillen van vers of gehele ontdooid voedsel en zijn geselecteerd op basis van temperatuurinstelling 5. Voor kwetsbaar voedsel of als u van minder knapperig of minder gaar voedsel houdt, selecteert u een van de lagere instellingen. 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. Als u houdt van doorbakken/knapperig voedsel of snellere bereidingstijden, kiest u temperatuurinstelling 4/5.

Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

RUNDEVLEES	MIN	BELEGDE BROODJES	MIN
runderfilet	5-7	kaas	2-3
ossehaas	7-8	ham (gekookt)	5-6
burgers, 100 g	7-8		
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	SNACKS	
kogelbiefstuk	5-7	dubbelgevouwen pizza	8-9
worst	6-8	hotdog	2-3
entrecôte	7-9		
T-bone	8-9	KIP/KALCOEN	
		kipfilet	5-7
LAMSVLEES		poten (kip)	5-7
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	kalkoenfilet, gesneden	3-4
karbonade	4-6		
		GROENTEN	
VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEREN		asperge	3-4
zalmfilet	3-4	aubergine, in plakjes/blokjes	8-9
zeebaarsfilet	3-5	ui, dun gesneden	5-6
heilbotmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	paprika, in dunne plakjes	6-8
zalmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	paprika, gegrild daarna ontveld	2-3
zwaardvismoot, 1,2-2,5 cm	6-9	paprika, heel en bestreken met olie	8
tonijnmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	aardappel, in plakjes/blokjes	7-9
kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6		
garnalen	1-2	FRUIT	
mantel- en kamschelpen	4-6	appel, halve/in plakjes	6-8
		banaan, in de lengte gesneden	3-4
VARKENSVLEES		nectarine, halve/in plakjes	3-5
ribkarbonade, 1,2 cm	5-6	perzik, halve/in plakjes	3-5
gerookte ham	5-6	ananas, in plakken	3-7
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8		
worst	6-8		
varkenshaas, 1,2 cm	4-6		

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.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

- 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.
- La griglia non è un barbecue. Non provare ad utilizzarla con carbonella o materiali simili.
- Non provare ad utilizzare la piastra di cottura da sola. Deve essere utilizzata soltanto con la base della griglia montata.
- Non utilizzare la griglia con un connettore diverso da quello in dotazione.

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 (FIG 1)

- | | | |
|----------------------------|--------------------------|----------------|
| 1. Manico | 6. Connettore | 11. Tubo lungo |
| 2. Coperchio | 7. Controllo temperatura | 12. Piedino |
| 3. Indicatore temperatura | 8. Spia | 13. Base |
| 4. Piastra di cottura | 9. Tubo corto | |
| 5. Vassoio raccogli grasso | 10. Gancio | |

MONTAGGIO

Montare la griglia secondo la figura 2. Nella fase D, assicurarsi che i due intagli/tacche nel tubo corto si incastrino con le due alette all'interno della base della griglia, altrimenti non sarete in grado di chiudere il gancio.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.
- La griglia può emettere un po' di fumo la prima volta che viene utilizzata. Questo è normale e presto non succederà più.

COME UTILIZZARE LA GRIGLIA

1. Posizionare il coperchio sulla piastra di cottura.
 2. Impostare il controllo temperatura in senso antiorario.
 3. Inserire il controllo temperatura nella griglia e poi nella presa di corrente o nel cavo della prolunga.
 4. Ruotare il controllo temperatura verso l'impostazione desiderata.
 5. Quando la griglia raggiunge la temperatura desiderata, la spia lampeggia mentre il termostato funziona per regolare la temperatura.
 6. Alla fine, impostare il controllo temperatura completamente in senso antiorario e disconnettere la griglia.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
 - Cuocere la carne, il pollame e tutti i derivati (carne tritata, hamburger, etc.) fino a quando i succhi si schiariscono. Cuocere il pesce fino a quando la carne è tutta opaca.
 - Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
 - E' possibile utilizzare la griglia con il coperchio o senza. Senza coperchio è possibile vedere cosa succede e avere il pieno controllo sul procedimento di cottura. Con il coperchio si spreca meno calore e vapore che rimangono all'interno permettendo una cottura del cibo più veloce.
 - Prestare attenzione nel rimuovere il coperchio a causa del vapore che fuoriesce e dell'umidità che cade sulla piastra di cottura e che fuoriesce. Utilizzare dei guanti da forno o una protezione simile.
 - Quando è necessario, utilizzare un guanto da forno e svuotare il vassoio raccogli grasso in una ciotola termo-resistente. Pulire con carta da cucina quindi reinserirla.

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. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
 3. Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
 4. Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti o solventi duri o abrasivi.
 - Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
 - Non mettere la piastra di cottura in lavastoviglie.

Con l'uso, i bordi della piastra di cottura e le scanalature perdono i loro rivestimenti antiaderenti. Si tratta di un danno superficiale che non influisce sul funzionamento della griglia.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

Utilizzare questi tempi semplicemente come guida. Si riferiscono ai cibi freschi o completamente scongelati grigliati per contatto e sono stati selezionati in base all'impostazione della temperatura 5. Per gli alimenti più delicati, o se si preferisce cibo meno croccante o meno cotto, selezionare una delle impostazioni più basse. Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati. 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. Se si preferiscono cibo ben cotto/croccante o tempi di cottura più rapidi selezionare l'impostazione della temperatura 4/5.

Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

MANZO	MIN	SANDWICH	MIN
filetto	5-7	formaggio	2-3
bistecca nella lombata	7-8	prosciutto (cotto)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	SNACK	
bistecca rotonda	5-7	calzone	8-9
salsicce	6-8	hot dog	2-3
lombata di manzo	7-9		
bistecca con l'osso	8-9	POLLO/TACCHINO	
		petto di pollo a pezzi	5-7
AGNELLO		cosce (di pollo)	5-7
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	petto di tacchino, a fette	3-4
braciola nella lombata	4-6		
FRUTTI DI MARE		VERDURE	
filetto di salmone	3-4	asparagi	3-4
filetto di sciarrano	3-5	melanzane, a fette/cubetti	8-9
braciola di halibut, 12-25 mm	6-8	cipolle, a fette sottili	5-6
braciola di salmone, 12-25 mm	6-8	peperoni, a fette sottili	6-8
braciola di pesce spada, 12-25 mm	6-9	peperoni, alla griglia e sbucciati	2-3
braciola di tonno, 12-25 mm	6-8	peperoni interi spennellati d'olio	8
kebab, cubetti di 25 mm	4-6	patate, a fette/cubetti	7-9
gamberetti	1-2		
canestrelli	4-6	FRUTTA	
		mele, mezze/a fette 6-8	6-8
MAIALE		banane, affettate in lungo 3-4	3-4
braciola, 12 mm	5-6	mandarini, mezzi/a fette 3-5	3-5
bistecca nella coscia	5-6	pesche, mezze/a fette 3-5	3-5
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	ananas, a fette 3-7	3-7
salsicce	6-8		
filetto, 12 mm	4-6		

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.

 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.

- 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.
- Su parrilla no es una barbacoa. Nunca intente utilizarla con carbón o materiales similares.
- No trate de usar la plancha de cocción por separado. Sólo debe utilizarse con la base de la parrilla montada.
- No utilice la parrilla con ningún otro conector que no sea el suministrado.

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. Asa | 6. Conector | 11. Tubo largo |
| 2. Tapa | 7. Control de temperatura | 12. Pies |
| 3. Indicador de temperatura | 8. Luz | 13. Base |
| 4. Placa de cocción | 9. Tubo corto | |
| 5. Bandeja de goteo | 10. Pinza | |

MONTAJE

Monte la parrilla según la figura 2. En el paso D, asegúrese de que las dos muescas del tubo corto se acoplan con los dos salientes en la base de la parrilla, de lo contrario no podrá fijar la pinza.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

USO DE LA PARRILLA

1. Coloque la tapa sobre la placa de cocción.
 2. Gire el control de temperatura por completo en sentido antihorario.
 3. Conecte el control de la temperatura a la parrilla y luego a la toma de corriente o al cable alargador.
 4. Gire el control de temperatura hasta la posición deseada.
 5. Cuando la parrilla alcance la temperatura requerida, se apagará la luz y luego se encenderá y se apagará repetidamente mientras funcione el termostato para regular la temperatura.
 6. Cuando termine, gire el control de temperatura por completo en sentido antihorario y desenchufe la parrilla.
- Compruebe que está bien cocinada. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
 - Cocine carne, aves y sus derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos sean transparentes. Cocine el pescado hasta que quede completamente opaco.
 - Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
 - Puede cocinar con tapa o sin ella. Sin la tapa puede ver lo que está pasando y tener un control absoluto sobre el proceso de cocción. Con la tapa desperdicia menos calor, y el vapor generado en el interior ayudará a cocinar más rápido los alimentos.
 - Tenga cuidado al quitar la tapa con el vapor que escapa y la humedad que puede caer sobre la placa de cocción y salpicar. Use guantes de horno o una protección similar.
 - Cuando sea necesario, utilice un guante de horno y vacíe la bandeja de goteo en un bol resistente al calor. Límpiela con papel de cocina y luego vuelva a colocarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
 2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
 3. Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
 4. Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza o disolventes fuertes o abrasivos.
 - No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
 - No introduzca la placa de cocción en el lavavajillas.

Con el uso, los bordes de la placa de cocción y las hendiduras perderán sus recubrimientos antiadherentes. Esto es puramente estético, y no afectará al funcionamiento de la parrilla.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Utilice los tiempos indicados solamente como guía. Están recomendados para el modo de grill por contacto para cocinar alimentos frescos o totalmente descongelados y se han seleccionado según el nivel 5 de temperatura. Para alimentos más delicados, o si prefiere la comida menos crujiente o más cruda, seleccione un nivel más bajo. 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. Si prefiere alimentos bien hechos/crujientes o tiempos de cocción más rápidos, seleccione el nivel 4/5 de temperatura. Cuando cocine comidas empacadas, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

TERNERA	MIN	SANDWICHES	MIN
filete	5-7	queso	2-3
filete de lomo	7-8	jamón (de York)	5-6
hamburguesa, 100g	7-8		
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	TAPAS	
bistec redondo	5-7	calzone	8-9
salchichas	6-8	perros calientes	2-3
solomillo	7-9		
costilleta	8-9	POLLO/PAVO	
		pedazos de pechuga de pollo	5-7
CORDERO		zancos (pollo)	5-7
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	pechuga de pavo, en rodajas	3-4
costilletas de lomo	4-6		
		LEGUMBRES	
PESCADO Y MARISCO		espárragos	3-4
filete de salmón	3-4	berenjena, en rodajas/cubitos	8-9
filete de mero	3-5	cebollas, en rodajas finas	5-6
filete de halibut, 12-25 mm	6-8	pimientos, en rodajas finas	6-8
bistec de salmón, 12-25 mm	6-8	pimientos, parrillados y pelados	2-3
filete de pez espada, 12-25 mm	6-9	pimientos enteros cepillados con aceite	8
filete de atún, 12-25 mm	6-8	patatas, en rodajas/cubitos	7-9
kebabs, cubitos de 25mm	4-6		
camarones	1-2	FRUTA	
escalopes	4-6	manzana, media/cuarterón	6-8
		plátanos, en rodajas a lo largo	3-4
CERDO		nectarinas, mitad/cuarterones	3-5
costilletas, 12mm	5-6	melocotones, mitad/rodajas	3-5
filete de jamón	5-6	piña, en rodajas	3-7
kebabs, cubitos de 25mm	7-8		
salchichas	6-8		
lomo tierno, 12mm	4-6		


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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

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

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

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

- 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.
- O seu grelhador não é uma churrasqueira. Nunca tente utilizá-lo com carvão ou materiais semelhantes.
- Não tente utilizar a placa de grelhar de forma independente. Esta tem de ser utilizada com a base do grelhador montada.
- Não utilize o grelhador com outro conector que não o fornecido.

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. Asa | 6. Conector | 11. Tubo comprido |
| 2. Tampa | 7. Controlo da temperatura | 12. Pés |
| 3. Indicador de temperatura | 8. Luz | 13. Base |
| 4. Placa de grelhar | 9. Tubo curto | |
| 5. Tabuleiro coletor | 10. Mola | |

MONTAGEM

Monte o grelhador de acordo com a figura 2. No passo D, certifique-se de que os dois entalhes do tubo curto encaixam nas duas ranhuras situadas na base do grelhador, caso contrário, não conseguirá apertar a mola.

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.
- É possível que o grelhador emane um pouco de fumo na primeira vez que for utilizado. Esta ocorrência é normal e desaparecerá com brevidade.

UTILIZAR O GRELHADOR

1. Coloque a tampa na placa de grelhar.
 2. Rode o controlo de temperatura totalmente para a esquerda.
 3. Ligue o controlo de temperatura ao grelhador e, em seguida, à tomada ou extensão.
 4. Coloque o controlo de temperatura na posição pretendida.
 5. Quando o grelhador atingir a temperatura necessária, a luz apagar-se-á e irá posteriormente acender-se e apagar-se periodicamente à medida que o termóstato funciona para regular a temperatura.
 6. Quando terminar, rode o controlo de temperatura totalmente para a esquerda e desligue o grelhador da corrente eléctrica.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
 - Cozinhe carne, aves e outros derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os sucos saiam transparentes. Cozinhe o peixe até que fique totalmente opaco.
 - Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
 - Pode utilizar o grelhador com ou sem a tampa. Se o utilizar sem a tampa, poderá ver o que está a acontecer e tem total controlo sobre os seus grelhados. Com a tampa colocada, desperdiça menos calor e o vapor acumulado no seu interior ajuda a cozinhar os alimentos de forma mais rápida.
 - Quando retirar a tampa, tenha cuidado com o vapor que é libertado e com a humidade que cai na placa de grelhar e que é expelida para fora. Utilize luvas ou um meio de proteção semelhante.
 - Quando for necessário, utilize uma luva de forno e despeje o tabuleiro coletor para dentro de uma tigela resistente ao calor. Limpe-o com papel de cozinha e coloque-o novamente no lugar.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
 2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
 3. Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
 4. Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos, nem solventes.
 - Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.
 - Não lave a placa de grelhar numa máquina de lavar loiça.

Com a utilização, as extremidades da placa de grelhar e as ranhuras perderão o seu revestimento antiaderente. Isto é puramente cosmético e não afeta o funcionamento do grelhador.



PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

Utilize estes tempos apenas como guia. Servem para grelhar com contacto alimentos frescos ou completamente descongelados e foram selecionados com base na posição de temperatura 5. Para alimentos mais delicados, ou se preferir comida menos estaladiça ou mal passada, selecione uma das posições mais baixas. Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados. 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. Se preferir comida mais estaladiça/ bem passada, ou para tempos de cozedura mais rápidos, selecione a posição de temperatura 4/5. Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as diretrizes das embalagens ou rótulos.

CARNE DE VACA	MIN	SANDUÍCHES	MIN
filete	5-7	queijo	2-3
bife do lombo	7-8	fiambre (cozinhado)	5-6
hambúrguer, 100 g	7-8		
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	7-8	SNACKS	
bife da alcatra	5-7	calzone	8-9
salsichas	6-8	cachorros quentes	2-3
lombo de vaca	7-9		
T-bone	8-9	FRANGO/PERU	
		peitos de frango	5-7
CORDEIRO		coxas (frango)	5-7
kebabs, em cubos de 25 mm	7-8	peito de peru, às fatias	3-4
costeletas	4-6		
PEIXE E MARISCO		VEGETAIS	
filete de salmão	3-4	espargos	3-4
filete de robalo	3-5	beringela, em fatias/cubos	8-9
posta de alabote, 12-25 mm	6-8	cebolas, em rodelas finas	5-6
posta de salmão, 12-25 mm	6-8	pimentos, em tiras finas	6-8
posta de espadarte, 12-25 mm	6-9	pimentos, grelhados	2-3
posta de atum, 12-25 mm	6-8	pimentos inteiros untados com azeite	8
kebabs, em cubos de 25 mm	4-6	batatas, em rodelas/cubos	7-9
camarão	1-2		
vieiras	4-6	FRUTA	
PORCO		maçã, metade/fatia	6-8
costeletas, 12 mm	5-6	bananas, cortadas ao comprimento	3-4
bife de fiambre não cozinhado	5-6	nectarinas, metade/fatias	3-5
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	7-8	pêssegos, metade/fatias	3-5
salsichas	6-8	ananás, fatias	3-7
lombo, 12 mm	4-6		

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

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

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- 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, havevandre og -slinger.
- 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.
- Din grill er ikke en kulgrill. Forsøg aldrig at anvende den med kul eller lignende materialer.
- Forsøg ikke at anvende grillpladen alene. Den skal altid anvendes sammen med den færdigsamlede grillbund.
- Grillen må ikke anvendes med andre stik end det medfølgende.

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 (fejlstromsafbryder), der har en nominel 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 (FIG 1)

- | | | |
|------------------------|---------------------|-----------------|
| 1. Håndtag | 6. Stik | 11. Lang slange |
| 2. Låg | 7. Temperaturvælger | 12. Fødder |
| 3. Temperaturindikator | 8. Lampe | 13. Bund |
| 4. Grillplade | 9. Kort slange | |
| 5. Drypbakke | 10. Klemme | |

SAMLING

Saml grillen ifølge figur 2. Ved punkt D, skal du sørge for, at de to indhak i den korte slange får fat i de to tapper indeni grillbunden, ellers kan du ikke fastgøre klemmen.

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Tør grillpladerne af med en fugtig klud.
- Der kan komme lidt røg fra grillen, første gang du bruger den. Dette er helt normalt og holder snart op.

SÅDAN BRUGES GRILLEN

1. Læg låget på grillpladen.
 2. Drej temperaturvælgeren helt om, modsat urets retning.
 3. Sæt temperaturvælgerens stik i grillen og derefter i stikkontakten eller forlængerledningen.
 4. Drej temperaturvælgeren om på den ønskede temperatur.
 5. I det øjeblik, grillen når den indstillede temperatur, slukker lampen. Derefter blinker den langsomt, mens termostaten regulerer temperaturen.
 6. Efter brug: Drej temperaturvælgeren helt om, modsat urets retning og tag grillens stik ud.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
 - Kød, fjerkræ og produkter heraf (hakket kød, burgere, etc.) skal tilberedes, indtil kødsaften er klar. Fisk skal tilberedes indtil kødet er uigenomsigtigt over dele hele.
 - Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
 - Du kan grille med eller uden låg. Uden låg kan du se, hvad der sker og have fuld kontrol over grillprocessen. Med låg på er varmetabet mindre og dampen, der opbygges inden i grillen hjælper med at tilberede maden hurtigere.
 - Pas på, når du tager låget af, da damp og fugt, som falder ned på grillpladen, vil sprøjte. Brug grillhandsker eller lignende beskyttelse.
 - Når drypbakken trænger til det, skal den tømmes i en varmeresistens beholder – brug grillhandsker. Tør drypbakken af med køkkenpapir og sæt den tilbage i grillen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
 2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
 3. Bæsværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
 4. Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
- Brug ikke skræppe eller ridsende rengøringsprodukter eller opløsningsmidler.
 - Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
 - Grillpladen tåler ikke opvaskemaskine.
- Med tiden vil grillpladens kanter og sprækker miste deres nonstick-belægning. Dette påvirker kun pladens udseende, ikke grillens egenskaber.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

Tider er kun vejledende. De er til kontakt-grilning af fersk eller helt optøet mad og er målt med grillen på temperaturindstilling 5. Til mere delikate fødevarer, eller hvis du ønsker mindre sprød eller mere rå mad, kan du vælge en af de lavere temperaturindstillinger. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer. 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. Hvis du foretrækker gennemstegt/sprød mad eller hurtigere tilberedningstider, kan du vælge temperaturindstilling 4/5. Ved tilberedning af færdigttilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

OKSEKØD	MIN	SANDWICH	MIN
filet	5-7	ost	2-3
tournedos	7-8	skinke (kogt)	5-6
hakkebøf, 100 g	7-8		
kebabkød, 25 mm tern	7-8	SNACKS	
ribeye	5-7	panini	8-9

pølser	6-8	hotdog	2-3
entrecote	7-9		
T-bone	8-9	KYLLING/KALKUN	
		stykker af kyllingebryst	5-7
LAMB		kyllingelår	5-7
kebabskud, 25 mm tern	7-8	kalkunbryst, i skiver	3-4
lammekoteletter	4-6		
		GRØNTSAGER	
FISK OG SKALDYR		aubergine, skiver/tern	8-9
laksefilet	3-4	løg, tynde skiver	5-6
filet af aborre eller lignende 3-5	4-6	peberfrugt, tynde skiver	6-8
helleflyndersteak, 12-25 mm	6-8	peberfrugt, grilles til at få	2-3
laksesteak, 12-25 mm	6-8	hele peberfrugter smurt med olie	8
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25mm	6-9	kartofler, skiver/tern	7-9
tunbøf, 12-25 mm	6-8		
fiskekebab, 25 mm tern	4-6	FRUGT	
rejer	1-2	æble, halve/skiver	6-8
kammuslinger	4-6	banan, skåret på langs	3-4
		nektarin, halve/skiver	3-5
SVINEKØD		fersken, halve/skiver	3-5
koteletter, 12 mm	5-6	ananas, skiver	3-7
skinkeschnitzel	5-6		
kebabskud, 25 mm tern	7-8		
pølser	6-8		
mørbradbøf, 12 mm	4-6		

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

 Apparatens utsida blir varm.

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

- Använd 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.
- Denna grill är inte en barbecuegrill. Försök aldrig att använda den med träkol eller liknande material.
- Försök inte använda enbart grillplattan. Den får endast användas med den monterade grillbasen.
- Använd inte grillen med någon annan anslutare än den som tillhandahålls.

Eisladssäkerhet

- 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 (FIG 1)

- | | | |
|------------------------|----------------------|--------------|
| 1. Handtag | 6. Anslutare | 11. Lång tub |
| 2. Lock | 7. Temperaturreglage | 12. Fötter |
| 3. Temperaturindikator | 8. Lampa | 13. Bas |
| 4. Grillplatta | 9. Kort tub | |
| 5. Droppbricka | 10. Klämma | |

MONTERING

Montera grillen enligt figur 2. Vid steg D, se till att de två skårorna i den korta tuben fäster i de två flikarna inuti grillen, annars kommer du inte att kunna fästa klämman.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

ATT ANVÄNDA GRILLEN

1. Placera locket på grillplattan.
 2. Ställ in temperaturreglaget helt moturs.
 3. Sätt i temperaturreglaget i grillen och sedan i eluttaget eller förlängningssladden.
 4. Ställ in temperaturreglaget till önskad inställning.
 5. När grillen når önskad temperatur kommer lampan att släckas och sedan tändas och släckas under tiden termostaten är i drift för att reglera temperaturen.
 6. När du är färdig ska du ställa in temperaturreglaget helt moturs och dra ur nätsladden.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
 - Tillaga kött, fågel och andra därav framställda produkter (köttfärs, hamburgare, etc.) tills köttsaften är klar. Tillaga fisk tills köttet är helt ogenomskinligt.
 - Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
 - Du kan grilla med locket av eller på. När locket är av kan man iakttä maten medan den tillagas och kontrollera grillningsprocessen. Med locket på försvinner mindre värme och den ånga som bildas inuti gör att maten tillagas snabbare.
 - Var försiktig när du tar bort locket eftersom ånga kan komma på grillplattan och vätskor kan stänka. Använd ugnshandskar eller liknande skydd.
 - Använd vid behov en ugnshandske och töm droppbrickan i en värmestålig skål. Torka den med hushållspapper och sätt sedan tillbaka den.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
 2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
 3. Använd en pappershandduk fuktad med lite matlagningolja för att ta bort besvärliga fläckar.
 4. Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller lösningsmedel.
 - Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.
 - Diska inte grillplattan i diskmaskin.

Efter en tids användning kan kanterna på grillplattan och skåror förlora sin non-stickbeläggning. Det är endast en ytlig förändring som inte påverkar grillens funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

Använd dessa tillagningstider enbart som vägledning. De är avsedda för kontaktgrillning av färsk eller helt upptinad mat och har valts baserat på temperaturläge 5. För mer ömtålig mat, eller om du föredrar mat som är mindre krispig eller lätt tillagad, välj någon av de lägre temperaturinställningarna. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur. Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fjäderfä, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt. Om du föredrar genomstekt/krispig mat eller snabbare tillagningstider ska du välja temperaturläge 4/5.

Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

NÖTKÖTT	MIN	SMÖRGÅSAR	MIN
filé	5-7	ost	2-3
utskuren biff	7-8	skinka (kokt/rökt)	5-6
hamburgare, 100 g	7-8		
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	MELLANMÅL	
rumpstek	5-7	inbakad pizza (calzone)	8-9

korv	6-8	korv med bröd	2-3
ryggbiff	7-9		
T-benstek	8-9	KYCKLING/KALKON	
		kycklingbröst, bitar	5-7
LAMM		kycklinglår	5-7
grillbitar, tärningar på 25 mm 7-8	7-8	kalkonbröst, skivor	3-4
lammkotletter	4-6		
		GRÖNSAKER	
FISK OCH SKALDJUR		auberginer skivade/tärnade	8-9
laxfilé	3-4	lök, tunna skivor	5-6
havsabborre, filé	3-5	paprikor tunna skivor	6-8
hälleflundra, bit 12 - 25 mm 6-8	1-2	hela paprikor, penslade med olja	8
lax, bit 12 - 25 mm	6-8	potatisar, skivade/tärnade	7-9
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	6-9		
tonfisk, bit 12 - 25 mm	6-8	FRUKT	
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6	äpplen, halverade/skivade	6-8
räkor	1-2	bananer, delade på längden	3-4
musslor	4-6	nektariner, halverade/skivade	3-5
FLÄSK		persikor, halverade/skivade	3-5
kotletter, 12 mm	5-6	ananas, skivad	3-7
skinkstek	5-6		
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8		
korv	6-8		
filé, 12 mm	4-6		

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 fjernstyringsystem.

⚠ Apparatets overflater vil bli varme.

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

- 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.
- Grillen er ingen kullgrill. Prøv aldri å bruke den med kull eller liknende materialer.
- Ikke prøv å bruke grillplaten for seg selv. Den må bare brukes med det monterte grillunderlaget.
- Ikke bruk grillen med andre kontakter enn den som følger apparatet.

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 (FIG 1)

- | | | |
|---------------------|-----------------------|---------------|
| 1. Håndtak | 6. Kontakt | 11. Langt rør |
| 2. Lokk | 7. Temperaturkontroll | 12. Fot |
| 3. Temperaturviser | 8. Lys | 13. Underlag |
| 4. Grillplate | 9. Kort rør | |
| 5. Oppsamlingsbakke | 10. Klemme | |

MONTERING

Monter grillen slik det vises i figur 2. I trinn D må du sørge for at de to hakkene på det korte røret passer med de to tappene på underlaget på grillen, hvis ikke kan du ikke feste klemmen.

FØR FØRSTEGANGSBRUK

- Tørk av grillplatene med en fuktig klut.
- Grillen din kan avgir røyk den første gangen den brukes. Dette er normalt, og den vil snart forsvinne.

BRUK AV GRILLEN

1. Legg lokket på grillplaten.
 2. Still temperaturkontrollen fullstendig mot klokken.
 3. Sett temperaturkontrollen inn i grillen og så i stikkkontakten eller skjøteledningen.
 4. Sett temperaturkontrollen på ønsket innstilling.
 5. Når grillen når den nødvendige temperaturen, vil lampen slukkes og så skru seg av og på ettersom termostaten holder temperaturen.
 6. Når du er ferdig, setter du temperaturkontrollen fullstendig mot klokken og trekker ut kontakten på grillen.
- Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
 - Tilbered kjøtt, fugl og eventuelle avlede produkter (kjøttdeig, hamburgere osv.) til saftene synes. Tilbered fisk til du ikke lenger kan se gjennom kjøttet.
 - Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
 - Du kan grille med lokket på eller av. Med lokket av kan du se hva som skjer og har full kontroll over grillprosessen. Med lokket på mister du mindre varme, og dampen som bygges opp på innsiden vil bidra til å steke maten raskere.
 - Vær forsiktig med damp som slippes ut når du fjerner lokket og fuktighet som faller på grillplaten og spruting. Bruk stekevotter eller liknende beskyttelse.
 - Om nødvendig bruk en stekevott og tøm oppsamlingsbakken i en varmebestandig skål. Tørk den med kjøkkenpapir og sett den på plass igjen.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
 2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
 3. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
 4. Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
- Bruk ikke kraftige rengjøringsmidler, slipe- eller løsemidler.
 - Ikke bruk avfettingsmiddel eller stållull med eller uten såpe.
 - Ikke sett grillplaten i oppvaskemaskinen.

Ved bruk vil kantene på grillplaten og sporene miste deres non-stick overflate. Dette er kun kosmetisk og vil ikke påvirke grillens virkemåte.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resikuleres.

STEKETID OG SIKKERHET

Disse tidene skal bare brukes som veiledende. De er for kontaktgrilling av fersk eller fullstendig tint mat og er valgt med utgangspunkt i temperaturinnstilling 5. For skjørere mat, eller hvis du foretrekker maten mindre sprø eller mindre stekt, velger du en av de lavere innstillingene. De er for fersk eller helt tint mat, tilberedt med temperaturkontroll på medium temperatur. 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. Hvis du foretrekker godt tilberedt / sprø mat eller raskere koketider, velger du temperaturinnstilling 4/5. Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

STORFEKJØTT	MIN	SMØRBRØD	MIN
filet	5-7	ost	2-3
ryggbiff	7-8	skinke (kokt)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	SNACKS	
rundbiff	5-7	calzone	8-9
pølser	6-8	hot dogs	2-3
ytrefilet	7-9		

T-Bone	8-9	KYLLING/KALKUN	
		kyllingbryst	5-7
LAMMEKJØTT		lår (kylling)	5-7
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	kalkunbryst i skiver	3-4
ryggkoteletter	4-6		
		GRØNNSAKER	
SJØMAT		asparges	3-4
laksefilet	3-4	aubergine, skiver/terninger	8-9
havabborfilet	3-5	løk, tynn skive	5-6
kveitebiff, 12-25 mm	6-8	paprika, tynn skive	6-8
laksebiff, 12-25 mm	6-8	paprika, grill skillet	2-3
sverdfis kbiff, 12-25 mm	6-9	hele paprika pensles med olje	8
tunfis kbiff, 12-25 mm	6-8	poteter, skiver/terninger	7-9
grillspyd, 25 mm terninger	4-6		
reker	1-2	FRUKT	
kamskjell	4-6	eple, halvert/skiver	6-8
SVINEKJØTT		bananer, kuttet på langs	3-4
koteletter, 12 mm	5-6	nektariner, halvert/skiver	3-5
skinkesteik	5-6	ferskener, halvert/skiver	3-5
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	ananas, skiver	3-7
pølser	6-8		
indrefilet, 12 mm	4-6		


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

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

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

- 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.
- Grillisi ei ole pöytägrilli. Älä käytä sitä hiilillä tai vastaavilla aineilla.
- Älä yritä käyttää grillilevyä yksinään. Sitä täytyy käyttää vain kootun grillijalustan kanssa.
- Älä käytä grilliä minkään muun liittimen kanssa kuin mukana tulleen.

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.
- Kelaa jatkojohto kokonaan auki ennen käyttöä ylikuumenemisen 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 (KUVA 1)

- | | | |
|--------------------------|----------------------|-----------------|
| 1. Kahva | 6. Liitin | 11. Pitkä putki |
| 2. Kansi | 7. Lämpötilan säädin | 12. Jalat |
| 3. Lämpötilan merkkivalo | 8. Valo | 13. Jalusta |
| 4. Grillilevy | 9. Lyhyt putki | |
| 5. Rasvapelti | 10. Kiinnitin | |

KOKOAMINEN

Kokoa grilli kuvan 2 mukaan. Varmista vaiheessa D, että lyhyen putken kaksi lovea kiinnittyvät grillijalustan sisäpuolella oleviin kahteen korvakkeeseen, muutoin ei voi liittää kiinnitintä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

1. Laita kansi grillilevyn päälle.
2. Aseta lämpötilan säädin täysin vastapäivään.
3. Yhdistä lämpötilan säädin grilliin ja sitten pistorasiaan tai jatkojohtoon.
4. Käännä lämpötilan säädin haluttuun asetukseen.
5. Kun grilli saavuttaa vaaditun lämpötilan, valo sammuu ja syttyy ja sammuu, kun termostaatti säätelee lämpötilaa.
6. Kun olet valmis, aseta lämpötilan säädin täysin vastapäivään ja irrota laite pistorasiasta.
 - Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
 - Valmista lihaa, siipikarjaa ja kaikkea niistä valmistettua (jauheliha, jauhelihapihvi jne.), kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kalaa, kunnes se on kaikkialta läpinäkyvä.
 - Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
 - Voit käyttää grilliä kannen kanssa tai ilman sitä. Kun kansi on poissa, näet mitä tapahtuu ja voit valvoa grillausta. Kun kansi on päällä, lämpöä häviää vähemmän ja sisälle muodostava höyry lyhentää valmistusaikaa.
 - Varo ulos tulevaa höyryä, kun poistat kannen ja nesteitä, jotka tippuvat grillilevylle ja roiskuvat. Käytä uunikintaita tai vastaavia suojuksia.
 - Mikäli tarpeen, käytä uunikinnasta ja tyhjennä rasvapelti kuumuuden kestäväään kulhoon. Pyyhi se talouspaperilla ja aseta sitten takaisin.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
3. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
4. Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
 - Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia.
 - Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.
 - Älä laita grillilevyä astianpesukoneeseen.

Käytön myötä grillilevyn reunoista ja koloista kuluu tarttumaton pinnoite. Tämä on puhtaasti kosmeettista, eikä vaikuta grillin toimintaan.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

Käytä näitä aikoja vain ohjeellisina. Ne on tarkoitettu tuoreen tai täysin sulaneen ruoan grillaamiseen, ja ne perustuvat lämpötila-asetukseen 5. Valitse alhaisempi asetus herkille ruoille tai jos haluat ruoan vähemmän rapeana tai raaempana. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsyyteen. Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta. Jos haluat täysin kypsän/rapean tuloksen tai lyhyemmän valmistusajan, valitse lämpötila-asetus 4/5.

Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

NAUDANLIHA	MIN	LEIVÄT	MIN
filee	5-7	juusto	2-3
kylki	7-8	kinkku (keitetty)	5-6
jauhelihapihvi, 100 g	7-8		
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	PIKKURUOAT	
naudanpaisti	5-7	calzonet	8-9
makkarat	6-8	hot dogit	2-3
fileeselkä	7-9		
T-luupihvi	8-9	KANA/KALKKUNA	

		broilerinrinta	5-7
LAMMAS		reidet (kana)	5-7
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	kalkkunan rinta, siivuina	3-4
lampaan kyljykset	4-6		
		VIHANNEKSET	
KALAT JA ÄYRIÄISET		parsa	3-4
lohifilee	3-4	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
meribaskifilee	3-5	sipuli, ohut viipale	5-6
Ruijan-pallas pala, 12–25 mm	6-8	paprika, ohut pala	6-8
lohipala, 12–25 mm	6-8	paprikat, grillattavat ja kuorittavat	2-3
miekkakala, pala 12–25 mm	6-9	kokonaiset paprikat	8
tonnikala 12–25 mm	6-8	perunat, viipale/kuutio	7-9
vartaat, 25 mm kuutio	4-6		
katkaravut	1-2	HEDELMÄT	
kampasimpukat	4-6	omena, puolikas/viipale	6-8
		banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
SIANLIHA		nektariini, puolikas/viipale	3-5
kyljykset, 12mm	5-6	persikat, puolikas/viipale	3-5
kinkku	5-6	ananas, viipale	3-7
vartaat, 25 mm kuutio	7-8		
makkarat	6-8		
sisäfilee, 12mm	4-6		

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

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

- 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.
- Этот гриль не предназначен для барбекю. Не пытайтесь использовать его с углем или аналогичными материалами.
- Не пытайтесь использовать пластины гриля отдельно. Их разрешается использовать исключительно в сборе с основанием гриля.
- Не используйте для гриля никакие другие разъемы, кроме того, который входит в комплект поставки.

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 (РИС. 1)

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| 1. Ручка | 6. Разъем | 11. Длинная трубка |
| 2. Крышка | 7. Регулятор температуры | 12. Ножи |
| 3. Индикатор температуры | 8. Световой индикатор | 13. Основание |
| 4. Пластины гриля | 9. Короткая трубка | |
| 5. Поддон | 10. Зажим | |

СБОРКА

Соберите гриль в соответствии с рис. 2. На шаге D убедитесь в том, что два выреза на короткой трубке совмещены с двумя проушинами в основании гриля, в противном случае нельзя будет закрыть зажим.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

1. Наденьте крышку на пластины гриля.
 2. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора.
 3. Вставьте регулятор температуры в гриль, а затем подключите его к сетевой розетке или удлинителю.
 4. Установите на регуляторе температуры желаемое значение.
 5. Когда гриль нагреется до заданной температуры, световой индикатор погаснет, а затем будет периодически загораться и гаснуть, когда термостат будет включаться или выключаться для поддержания нужной температуры.
 6. После завершения готовки поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора и отключите гриль от электросети.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
 - Готовьте мясо, птицу и любые 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 станет непрозрачной.
 - Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
 - На гриле можно готовить как с поднятой, так и с опущенной крышкой. Когда крышка поднята, вы можете наблюдать за приготовлением и полностью контролировать происходящее. Когда крышка опущена, теряется меньше тепла и пара, благодаря чему пища готовится быстрее.
 - При поднимании крышки берегитесь горячего пара, а также брызг от попавшей на горячие пластины гриля жидкости с крышки. Пользуйтесь кухонными рукавицами или аналогичными средствами защиты.
 - В случае необходимости наденьте кухонную рукавицу и слейте содержимое поддона в термостойкую емкость. Вытрите его кухонным полотенцем и установите на место.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чистой или хранением.
 2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
 3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
 4. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
 - Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.
 - Не мойте пластины гриля в посудомоечной машине.

В процессе эксплуатации антипригарное покрытие на кромках пластин гриля и в пазах может стереться. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Время приготовления указано приблизительно. Время указано для приготовления на гриле контактным способом свежей или полностью размороженной пищи при температурном режиме, соответствующем отметке 5. Если вам предстоит приготовить более деликатных продуктов или вы предпочитаете менее хрустящую или менее прожаренную пищу, выберите более низкий температурный режим. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов, когда регулятор температуры установлен в среднее положение. 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. Если вы предпочитаете более хрустящую или более прожаренную пищу или хотите приготовить еду как можно быстрее, выберите температурный режим, соответствующий отметке 4/5. При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

ГОВЯДИНА	MIN	БУТЕРБРОДЫ	MIN
филе	5-7	сыр	2-3
филейная часть кусками	7-8	ветчина (вареная)	5-6
гамбургер, 100 г	7-8	ЗАКУСКИ	
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	кальцоне	8-9
круглый бифштекс	5-7	булочки с горячей сосиской	2-3
сосиски	6-8	КУРИЦА/ИНДЕЙКА	
вырезка	7-9	куриная грудка кусками	5-7
бифштекс на костьке	8-9	бедрышки (куриные)	5-7
ЯГНЯТИНА		индюшиная грудка, ломтиками	3-4
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	ОВОЩИ	
отбивные котлеты	4-6	спаржа	3-4
МОРЕПРОДУКТЫ		баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
филе лосося	3-4	лук, тонкими слоями	5-6
филе сибаса	3-5	перцы, тонкими ломтиками	6-8
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	перцы, обжарить, затем снять кожицу	2-3
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	перцы целиком, смазанные	
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	растительным маслом	8
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	картофель, ломтиками/кубиками	7-9
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	ФРУКТЫ	
креветки	1-2	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
моллюски	4-6	бананы, продольными ломтиками	3-4
СВИНИНА		нектарины, половинками/ломтиками	3-5
отбивные, толщиной 12 мм	5-6	персики, половинками/ломтиками	3-5
окорок кусками	5-6	ананас, ломтиками	3-7
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8		
сосиски	6-8		
филе, толщиной 12 мм	4-6		

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, 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.

⚠ Povrchy přístroje budou pálit.

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

- Smontovaný gril používejte vždy na stabilní a rovné ploše (raději na dlažbě než trávě).
- Kolem přístroje nechejte alespoň 50 mm volného místa.
- Nedejte, 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.
- Tento gril není grilem s otevřeným ohněm. Nikdy jej nepoužívejte s dřevěným uhlím či podobnými materiály.
- Nepokoušejte se používat grilovací plochu samostatně. Smí se používat pouze spolu se smontovanou grilovací základnou.
- Gril nepoužívejte s žádným jiným konektorem než s tím, který byl k němu dodán.

Bezpečné použití elektrické šňůry

- Kabel (a prodlužovací šňůru, pokud je použita) vedte tak, aby nepřechýl, 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 šňůru před každým použitím prohlédněte, jestli nejsou známky poškození. Pokud si všimnete nějakého poškození, přístroj nepoužívejte.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY (OBR. 1)

- | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Držadlo | 6. Konektor | 11. Dlouhá trubice |
| 2. Víko | 7. Ovládání teploty | 12. Nohy |
| 3. Ukazatel teploty | 8. Kontrolka | 13. Základna |
| 4. Grilovací plocha | 9. Krátká trubice | |
| 5. Odkapávací táč | 10. Spona | |

MONTÁŽ

Gril smontujte podle obrázku 2. U kroku D se ujistěte, že dané dva výřezy na krátké trubici zapadají do dvou úchytů uvnitř grilovací základny, jinak se vám nepodaří nasadit sponu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.
- Při prvním použití se může z grilu uvolňovat trochu kouře. To je běžné a brzy to pomine.

POUŽITÍ GRILU

1. Nasadte víko na grilovací plochu.
 2. Ovládáním teploty zcela otočte proti směru hodinových ručiček.
 3. Ovládáním teploty zapojte do grilu a potom do elektrické zásuvky nebo prodlužovací šňůry.
 4. Ovládáním teploty otočte na požadované nastavení.
 5. Až gril dosáhne potřebné teploty, kontrolka zhasne, a pak se rozsvěcuje a zhasíná podle toho, jak termostat reguluje teplotu.
 6. Až budete hotovi, otočte ovládáním teploty zcela proti směru hodinových ručiček a gril vypojte ze sítě.
- Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
 - Maso, drůbež či sekundární produkty (sekaná, burgery atd.) grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé. Rybu grilujte tak dlouho, dokud nebude mít po celé ploše matnou barvu.
 - Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
 - Grilovat můžete s nasazeným či sejmutým víkem. Když je víko sejmuté, vidíte, co se děje, a máte nad grilováním absolutní kontrolu. S nasazeným víkem neplýtváte tolik teplem a pára, která se uvnitř hromadí, vám umožní potraviny ugrilovat v kratším čase.
 - Při snímání víka buďte opatrní. Unikající pára a vlhkost by mohly stéci na grilovací plochu a vystříknout. Používejte rukavice na vaření či podobnou ochranu.
 - Pokud je to nutné, použijte rukavici na vaření a vyprázdněte odkapávací táč do tepelně odolné mísy. Vytrěte jej papírovými utěrkami a vraťte zpět.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
 2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
 3. Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
 4. Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
- Nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.
 - Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čisticí houbu obsahující mýdlo.
 - Grilovací plochu nedávejte do myčky na nádobí.

Okraje grilovací plochy a otvory ztratí postupným používáním antiadhezní povlak. Je to čistě kosmetická věc a nemá to vliv na provoz grilu.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

Tyto časy považujte čistě za orientační. Jsou to časy pro kontaktní grilování čerstvých nebo zcela rozmražených pokrmů, a byly zvoleny pro nastavení teploty 5. U jemnějších pokrmů zvolte jedno z nižších nastavení, nebo když si přejete, aby byl pokrm méně křupavý a více krvavý. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny s tím, že teplota je nastavena na střední hodnotě. Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin. Pokud dáváte přednost dobře propečeným/křupavějším pokrmům či upřednostňujete kratší grilovací časy, zvolte nastavení teploty 4/5.

Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

HOVĚZÍ	MIN	SENDVIČE	MIN
filet	5-7	sýr	2-3
steak z roštěnce	7-8	šunka (vařená)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, 25 mm kostka	7-8	SVAČINA	

steak z kýty	5-7	calzone	8-9
klobásy	6-8	hot dog	2-3
svíčková	7-9		
T-bone steak (bederní část vysokého roštěnce s kostí ve tvaru T)	7-8	KUŘECÍ/KRŮTÍ	
	8-9	kousky kuřecích prs	5-7
		(kuřecí) stehna	5-7
JEHNĚČÍ		krůtí prsa na plátky	3-4
kebab, 25 mm kostka	7-8		
plátky roštěnce	4-6	ZELENINA	
		chřest	3-4
PLODY MOŘE		lilek, na plátky/kostky	8-9
filet z lososa	3-4	cibule, tenké plátky	5-6
filet z vlkouše	3-5	paprika, tenké plátky	6-8
steak z platýze, 12-25 mm	6-8	paprika, ogrilovat slupku	2-3
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	celé papriky potřené olejem	8
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9	brambory, na plátky/kostky	7-9
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8		
kebab, 25 mm kostka	4-6	OVOCE	
krevety	1-2	jablko, na poloviny/plátky	6-8
mušle	4-6	banány rozkrojené podélně	3-4
		nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
VEPŘOVÉ		broskve, na poloviny/plátky	3-5
plátky, 12 mm	5-6	ananas, plátky	3-7
šunkový steak 5-6	5-6		
kebab, 25 mm kostka	7-8		
klobásy	6-8		
kotleta, 12 mm	4-6		

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

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

- 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.
- Váš gril nie je ohnisko. Nikdy sa ho nepokúšajte používať s dreveným uhlím alebo podobnými materiálmi.
- Nepokúšajte sa používať grilovaciu platňu samostatne. Musí sa používať iba s poskladanou základňou grilu.
- Nepoužívajte gril s iným konektorom, ako tým, ktorý bol dodaný s výrobkom.

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. Rukoväť | 6. Konektor | 11. Dlhá trubica |
| 2. Veko | 7. Ovládač teploty | 12. Nožičky |
| 3. Ukazovateľ teploty | 8. Svetielko | 13. Základňa |
| 4. Grilovacia platňa | 9. Krátka trubica | |
| 5. Odkvapkávacia tácka | 10. Spona | |

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Gril poskladajte podľa obrázku 2. V kroku D dbajte o to, aby sa dva zárezy v krátkej trubici zachytili na dvoch výstupkoch vo vnútri základne grilu, inak nebude možné upevniť sponu.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

POUŽÍVANIE GRILU

1. Veko položte na grilovaciu platňu.
 2. Ovládač teploty otočte naplno proti smeru hodinových ručičiek.
 3. Ovládač teploty zasuňte do grilu a potom do elektrickej zásuvky alebo predlžovacieho kábla.
 4. Ovládač teploty otočte na požadované nastavenie.
 5. Keď gril dosiahne požadovanú teplotu, svetielko zhasne a potom bude striedavo svietiť a zhasínať podľa toho, ako sa zapína termostat, aby reguloval nastavenú teplotu.
 6. Po skončení otočte ovládač teploty naplno proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite gril zo zásuvky.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
 - Mäso, hydinu a akékoľvek výrobky z nich (mleté mäso, burgery, atď.) grilujte, kým ich šťava nie je číra. Ryby grilujte dovtedy, kým nie je mäso po celej šírke matné.
 - Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
 - Môžete grilovať s vekom aj bez veka. Bez veka môžete sledovať, čo sa deje a mať grilovací proces úplne pod kontrolou. S vekom miniete menej tepla a pary, ktoré sa zhromažďujú vo vnútri, čo pomáha urýchliť proces tepelnej úpravy.
 - Pri odoberaní veka si dávajte pozor na unikajúcu horúcu paru a prskajúce kvapky vody dopadajúce na grilovaciu platňu. Používajte kuchynské chňapky alebo podobnú ochrannú prostriedky.
 - V prípade potreby pomocou kuchynskej chňapky vyprázdňte odkvapkávacia tácka do tepelne odolnej misky. Vytrite tácku kuchynskou utierkou a vráťte na miesto.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
 2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
 3. Na ťažko odstrániteľné škvرنy použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
 4. Odkvapkávacia tácku umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
- Nepoužívajte agresívne alebo drsné čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.
 - Nedávajte grilovaciu platňu do umývačky riadu.

Používaním sa neprílnavý povrch na okrajoch grilovacej platne a otvorov ošúcha. Toto je čisto kozmetická chyba a nemá vplyv na fungovanie grilu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, ktoré sú pripravované pri strednej teplote. Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.

Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

HOVÄDZIE	MIN	SENDVIČE	MIN
rezeň	5-7	syrový	2-3
steak z roštenky	7-8	šunkový (tepelne upravený)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
kebab, kocky veľkosti 25 mm	7-8	RÝCHLE JEDLÁ	
rezeň z pleca	5-7	Calzone (plnená taštička)	8-9

párky	6-8	hot dogy	2-3
sviečková	7-9		
kotleta	8-9	KURA/MORKA	
		kúsky kuracích prs	5-7
JAHŇACIE		stehná (kura)	5-7
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	morčacie prsia, plátky	3-4
rezne z karé	4-6		
		ZELENINA	
MORSKÉ PLODY		špargľa	3-4
filet z lososa	3-4	baklažán, plátok/kocka	8-9
filet z morského okúňa	3-5	cibule, nakrájané na tenko	5-6
steak z halibuta, 12-25 mm	6-8	papriky, nakrájané na tenko	6-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
steak z mečúňa, 12-25 mm	6-9	celé papriky potreté olejom	8
steak z tuniaka, 12-25 mm	6-8	zemiaky, plátok/kocka	7-9
kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6		
krevety	1-2	OVOCIE	
mušle	4-6	jablko, polovica/kúsok	6-8
		banány, rozkrojené po dĺžke 3-4	
BRAVČOVÉ		nektarinky, polovica/kúsok	3-5
rezne, 12 mm	5-6	broskyne, polovica/kúsok	3-5
rezne zo šunky	5-6	ananás, kúsok	3-7
kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8		
klobásy	6-8		
sviečková, 12 mm	4-6		

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

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

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

⚠ Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- 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 zasłon lub pod zasłonami i przy innych materiałach palnych. W trakcie użytkowania grill musi być nadzorowany.
- Ten grill nie jest rożnem. Nie próbuj używać do grilla węgla lub podobnego paliwa.
- Nie próbuj używać płyty grilla oddzielnie. Płyta może być używana wyłącznie na zmontowanej podstawie grilla.
- Nie używaj do grilla innej wtyczki niż dostarczona.

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 (RYS. 1)

- | | | |
|-------------------------|--------------------------|----------------|
| 1. Uchwyt | 6. Wtyczka | 11. Długa rura |
| 2. Pokrywa | 7. Regulator temperatury | 12. Stopy |
| 3. Wskaźnik temperatury | 8. Lampka | 13. Podstawa |
| 4. Płyta grilla | 9. Krótka rura | |
| 5. Taca ociekowa | 10. Zacisk | |

MONTAŻ

Zmontuj grill według rysunku 2. W kroku D, upewnij się, że nacięcia na krótkiej rurze sprzęgają się z dwoma uchwytami w podstawie grilla, inaczej nie da się zamocować zacisku.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYWANIE GRILLA

1. Połóż pokrywę na płycie grilla.
 2. Przekręć regulator temperatury maksymalnie w lewo.
 3. Wetknij regulator temperatury w grill, a następnie podłącz do gniazda zasilania lub do przedłużacza.
 4. Ustaw regulator temperatury na żądaną temperaturę.
 5. Po osiągnięciu wymaganej temperatury, lampka zgaśnie i będzie świecić w cyklu włącz/wyłącz termostatu regulującego temperaturę.
 6. Po zakończeniu, przekręć regulator temperatury maksymalnie w lewo i odłącz grill.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
 - Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż zaczniesz wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejryste.
 - Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
 - Można grillować z pokrywą lub bez pokrywy. Przy zdjętej pokrywie, widzisz, co się dzieje i masz pełną kontrolę nad procesem grillowania. Przy założonej pokrywie, straty ciepła i pary są mniejsze, dzięki czemu obróbka termiczna żywności wewnątrz grilla jest szybsza.
 - Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ na płytę skapuje skroplona para i będzie się rozpryskiwać. Używaj rękawic lub podobnej ochrony.
 - Gdy jest to konieczne, chwyć poprzez rękawice tacę ociekową i opróżnij ją do termoodpornej miski. Wytrzyj ręcznikiem kuchennym i załóż ponownie.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
 2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
 3. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
 4. Umyj tacę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
- Nie należy używać szorstkich lub ściernych środków czyszczących.
 - Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
 - Nie należy wkładać płyty grilla do zmywarki.

W miarę eksploatacji krawędzie płyty grilla i szczeliny będą traciły swoje powłoki nieprzywierające. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Podane czasy mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Czasy dotyczą grillowania kontaktowego produktów świeżych lub całkowicie rozmrożonych w ustawieniu temperatury na 5. Dla bardziej delikatnych potraw, lub jeśli jedzenie ma być mniej przypieczone albo luźniejsze, wybierz jedno z niższych ustawień. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych, przyrządzanych w średnich temperaturach. Podczas przyrządzania mrożonek, dodaj 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów. Jeśli wolisz potrawy silnie upieczone/chrupiące, wybierz ustawienie temperatury 4/5.

Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

WOŁOWINA	MIN	KANAPKI	MIN
filet	5-7	ser	2-3
stek z polędwicy	7-8	szynka (gotowana)	5-6
hamburger, 100g	7-8		
kebaby, kostka 25mm	7-8	PRZEKAŚKI	

stek z udźca	5-7	Calzoni	8-9
kielbasy	6-8	Hot dog	2-3
połędwica	7-9		
T-bony	8-9	KURCZAK / INDYK	
		pierś kurczaka w kawałkach	5-7
JAGNIĘCINA		udka (z kurczaka)	5-7
kebaby, kostka 25mm	7-8	pierś z indyka, w plastrach	3-4
kotlety z połędwicy	4-6		
		WARZYWA	
OWOCE MORZA		szparagi	3-4
filet z łososia	3-4	bakłażan, plaster / kostka	8-9
filet z okonia morskiego	3-5	cebula, cienki plaster	5-6
stek z halibuta, 12-25mm	6-8	papryką, cienki plaster	6-8
stek z łososia, 12-25mm	6-8	papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	2-3
stek z miecznika, 12-25mm	6-9	cała papryka posmarowana oliwą	8
stek z tuńczyka, 12-25mm	6-8	ziemniaki, plaster / kostka	7-9
kebaby, kostka 25mm	4-6		
krewetka	1-2	OWOCE	
przegrzebek	4-6	jabłko, połowa / plaster	6-8
		banan, plaster w długości	3-4
WIEPRZOWINA		nektarynki, połowa / plaster	3-5
kotlety, 12mm	5-6	brzoskwinie, połowa / plaster	3-5
stek z szynki	5-6	ananas, plaster	3-7
kebaby, kostka 25mm	7-8		
kielbasy	6-8		
połędwica, 12mm	4-6		

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

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

 Površine uređaja će postati vruće.

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

- 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.
- Vaš roštilj nije roštilj na vatru. Nikad nemojte pokušavati da ga koristite s drvenim ugljenom ili sličnim materijalima.
- Nemojte koristiti ploču roštilja samu. Ona se mora koristiti samo s montiranim podnožjem roštilja.
- Nemojte koristiti roštilj s bilo kojim drugim priključkom osim onog koji je dio opreme.

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 preostalim 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.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI (SL. 1)

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|----------------|
| 1. Ručka | 6. Priključak | 11. Duga cijev |
| 2. Poklopac | 7. Kontrolna tipka temperature | 12. Nožice |
| 3. Indikator temperature | 8. Svjetlo | 13. Podnožje |
| 4. Ploča roštilja | 9. Kratka cijev | |
| 5. Posuda za kapanje | 10. Spojnica | |

SASTAVLJANJE

Sastavite roštilj prema slici 2. Prilikom koraka D, uvjerite se da su dva ureza u kratkoj cijevi zakačena za dvije stopice unutar podnožja roštilja, jer u protivnom neće moći pričvrstiti spojnicu.

PRIJE PRVE UPORABE

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

UPORABA ROŠTILJA

1. Stavite poklopac na ploču roštilja.
 2. Potpuno okrenite kontrolnu tipku temperature u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
 3. Utaknite kontrolnu tipku temperature u roštilj i potom u utičnicu električne struje ili u produžni kabel.
 4. Okrenite kontrolnu tipku temperature na željenu postavku.
 5. Kad roštilj dostigne željenu temperaturu, svjetlo će se ugasiti i potom će se u ciklusima paliti i gasiti, kako termostat radi da bi regulirao temperaturu.
 6. Kad završite s pečenjem, postavite kontrolnu tipku temperature potpuno u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i izvucite utikač roštilja iz utičnice.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
 - Pecite meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd.) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Pecite ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
 - Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
 - Možete koristiti roštilj s poklopcem ili bez njega. Bez poklopca možete vidjeti što se dešava i imati punu kontrolnu nad procesom roštiljanja. S poklopcem dolazi do manjeg rasipanja topline, a stvaranje pare unutar roštilja pomaže bržem pečenju hrane.
 - Kad skidate poklopac obratite pažnju na kapanje i prskanje pare i vlage na ploču roštilja. Koristite rukavice za pećnicu ili sličnu zaštitu.
 - Kad je potrebno, stavite rukavicu za pećnicu i ispraznite posudu za kapanje u zdjelu otpornu na toplinu. Obrišite je kuhinjskim papirom te je vratite na mjesto.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
 2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
 3. Uklonite tvrdokorne mrlje papirnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
 4. Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
- Ne koristite gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.
 - Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.
 - Ne perite ploču roštilja u perilici za posuđe.

Uporabom, rubovi ploče roštilja i urezi izgubit će svoje neprianjajuće slojeve. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Ona se odnose na kontaktno roštiljanje svježje ili potpuno odmrznute hrane i odabrana su na osnovu temperaturne postavke br. 5. Za osjetljiviju hranu, ili ako više volite manje hrskavu ili slabije pečenu hranu, odaberite jednu od nižih postavki. Odnose se na svježu ili potpuno odmrznutu hranu, pečenu na srednjoj temperaturi. 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. Ako više volite dobro pečenu/hrskavu hranu ili brža vremena pečenja, odaberite postavku temperature br. 4/5. Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

GOVEDINA	MIN	SENDVIČI	MIN
file	5-7	sir	2-3
odrezak od butine	7-8	šunka (kuhana)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	ZAKUSKE	
okrugli odrezak	5-7	calzone	8-9

kobasice	6-8	hot dogovi	2-3
pečenica	7-9		
odrezak s kostima	8-9	PILETINA/PURETINA	
		komadi pilećih prsa	5-7
JANJETINA		pileći zabatci	5-7
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	pureća prsa, rezana	3-4
kotleti (odresci)	4-6		
		POVRĆE	
MORSKI PLODOVI		patlidžan, kriška/kockica	8-9
file od lososa	3-4	luk, tanka ploška	5-6
file od brancina	3-5	paprika, tanka kriška	6-8
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm	6-8	paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
odrezak lososa, 12-25 mm	6-8	cijeke paprike, premazane uljem	8
odrezak sabljarko, 12-25 mm	6-9	krumpiri, kriška/kockica	7-9
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8	šparoge	3-4
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6		
škampi	1-2	VOĆE	
Jakobove kapice	4-6	jabuka, polovina/kriška	6-8
		banane, uzdužna kriška	3-4
SVINJETINA		nektarine, polovina/kriška	3-5
kotleti, 12 mm	5-6	breskve, polovina/kriška	3-5
odrezak dimljene šunke	5-6	ananas, kriška	3-7
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8		
kobasice	6-8		
pisanica, 12 mm	4-6		

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

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

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

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

 Površine naprave se segrejejo.

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

- 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.
- Vaš žar ni žar na oglje. Nikoli ga ne poskušajte uporabiti z ogljem ali podobnimi materiali.
- Plošče žara ne poskušajte uporabljati same. Uporabljate jo lahko samo s sestavljenim podstavkom žara.
- Žara ne uporabljajte s katerim koli drugim priključkom kot tistim, ki je priložen.

Varna uporaba električnega kabela

- 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 diferenčni 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. Ročaj | 6. Priključek | 11. Dolga cev |
| 2. Pokrov | 7. Nastavitev temperature | 12. Noge |
| 3. Kazalnik temperature | 8. Lučka | 13. Podstavek |
| 4. Plošča žara | 9. Kratka cev | |
| 5. Pladenj za odtakanje | 10. Zaponka | |

SESTAVLJANJE

Žar sestavite tako, kot je razvidno s slike 2. Pri koraku D se morata dve vdolbini v kratki cevi prilegati dvema nastavkoma v podstavku žara, drugače ne boste mogli zategniti zaponke.

PRED PRVO UPORABO

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

UPORABA VAŠEGA ŽARA

1. Namestite pokrov na ploščo žara.
 2. Nastavitev temperature zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca do konca.
 3. Nastavitev temperature priključite v žar in nato v električno vtičnico ali podaljšek.
 4. Obrnite nastavitev temperature na želeno nastavitev.
 5. Ko žar doseže želeno temperaturo, se bo lučka ugasnila in nato ciklično prižigala ter ugašala, saj bo termostat deloval tako, da bo ohranil temperaturo.
 6. Ko končate, nastavitev temperature zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca do konca in žar odklopite iz električnega omrežja.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
 - Meso, perutnino in kakršne koli mesne mešanice (mleto meso, pleskavice za hamburgerje itd.) pecite tako dolgo, da je sok povsem čist. Ribo pecite tako dolgo, da je meso povsem neprozorno.
 - Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
 - Žar lahko uporabljate s pokrovom ali brez. Če pokrova ne uporabljate, lahko vidite, kaj se dogaja in imate popolni nadzor nad pečenjem. Če uporabite pokrov, prihranite toploto in akumulirana para znotraj pokrova bo pripomogla h hitrejši pripravi hrane.
 - Bodite previdni pri odstranjevanju pokrova, saj lahko para in kapljice padejo na ploščo žara in vas poškropijo. Uporabite rokavice za pečico ali podobno zaščito.
 - Če je potrebno, uporabite rokavico za pečico in izpraznite pladenj za odtekanje v ognjevarno posodo. Obrišite ga s papirno kuhinjsko brisačo, nato ga ponovno vstavite.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
 2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
 3. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
 4. Pladenj za kapljanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih sredstev ali topil.
 - Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
 - Plošče žara ne dajajte v pomivalni stroj.

Z uporabo se bo učinkovitost prevleke proti prijemanju na robovih plošče žara in režah zmanjšala. To je samo lepota napaka in ne vpliva na delovanje žara.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

Ti navedeni časi naj vam služijo zgolj kot vodilo. Veljajo, kadar na žaru pečete svežo ali povsem odmrznjeno hrano in ste izbrali 5. nastavitev temperature. Za bolj občutljivo hrano ali če imate raje manj hrustljivo zapečeno ali bolj surovo hrano, izberite eno od nižjih nastavitev. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano, kuhano s srednjo temperaturo. Pri kuhanju zamrznjenih živil prištetje 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane. Če imate radi povsem pečeno/hrustljivo hrano ali hitrejši čas pečenja, izberite 4/5. nastavitev temperature. Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepkii.

GOVEDINA	MIN	SENDVIČI	MIN
file	5-7	sir	2-3
ledveni zrezek	7-8	šunka (kuhana)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, kocke 25 mm	7-8	PRIGRIZKI	
okrogli zrezek	5-7	kalcon	8-9

klobase	6-8	hrenovke	2-3
biftek	7-9		
florentinec	8-9	PIŠČANEC/PURAN	
		kosi piščančjih prsi	5-7
JAGNJETINA		stegna (piščanec)	5-7
kebab, kocke 25 mm	7-8	puranje prsi, narezane	3-4
ledvene zarebrnice	4-6		
		ZELENJAVA	
MORSKA HRANA		jajčevci, rezina/kocka	8-9
morska hrana	min	čebula, tanka rezina	5-6
file lososa	3-4	paprike, tanka rezina	6-8
file brancina	3-5	paprike, žar in olupljene	2-3
zrezek polenovke, 12–25 mm	6-8	cele paprike, premazane z oljem	8
zrezek lososa, 12–25 mm	6-8	krompir, rezina/kocka	7-9
zrezek mečarice, 12–25 mm	6-9	šparglji	3-4
zrezek tuna, 12–25 mm	6-8		
kebab, kocke 25 mm	4-6		
kozica	1-2	SADJE	
pokrovače	4-6	jabolko, polovica/rezina	6-8
		banane, narezane po dolgem	3-4
SVINJINA		nektarine, polovica/rezina	3-5
zarebrnice, 12 mm	5-6	breskve, polovica/rezina	3-5
zrezek iz krače	5-6	ananas, rezina	3-7
kebab, kocke 25 mm	7-8		
klobase	6-8		
ledvična pečenka, 12 mm	4-6		

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συναρμολογημένη ψηστιέρα σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια (προτιμήστε πλακόστρωτες επιφάνειες αντί για επιφάνειες με γρασίδι).
- 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.
- Η ψηστιέρα δεν είναι ψησταριά. Μην προσπαθήσετε να τη χρησιμοποιήσετε ποτέ με κάρβουνα ή παρόμοια υλικά.
- Μην προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες γκριλιέρας από μόνες τους. Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε συνδυασμό με τη συναρμολογημένη βάση της ψηστιέρας.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα με άλλο βύσμα από αυτό που παρέχεται.

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 πιαστεί 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. Χειρολαβή | 6. Βύσμα | 11. Σωλήνας μεγάλου μήκους |
| 2. Καπάκι | 7. Ρυθμιστής θερμοκρασίας | 12. Πέλματα |
| 3. Δείκτης θερμοκρασίας | 8. Λυχνία | 13. Βάση |
| 4. Πλάκες γκριλιέρας | 9. Σωλήνας μικρού μήκους | |
| 5. Δίσκος υγρών | 10. Κλιπ | |

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Συναρμολογήστε την ψηστήρα σύμφωνα με την εικόνα 2. Στο βήμα D, βεβαιωθείτε ότι οι δύο εγκοπές στο σωλήνα μικρού μήκους συνδέονται με τις δύο προεξοχές στο εσωτερικό της βάσης της ψηστήρας. Σε αντίθετη περίπτωση, δεν θα μπορέσετε να ασφαλίσετε το κλιπ.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

1. Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στην πλάκα γκριλιέρας.
2. Στρέψτε πλήρως προς τα αριστερά το ρυθμιστή θερμοκρασίας.
3. Συνδέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην ψηστήρα και έπειτα στην πρίζα ή στο καλώδιο επέκτασης.
4. Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση.
5. Όταν η ψηστήρα φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία θα σβήσει και στη συνέχεια θα αναβοσβήνει, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
6. Όταν τελειώσετε, στρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας πλήρως προς τα αριστερά και αποσυνδέστε την ψηστήρα.
 - Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
 - Ψήστε κρέας, κοτόπουλο και τα λοιπά παράγωγα (κιμά, μπιφτέκια, κλπ.) μέχρι να βγάξουν καθαρά ζουμιά. Ψήστε το ψάρι μέχρι η σάρκα του να είναι εξολοκλήρου αδιαφανής.
 - Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
 - Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την ψηστήρα με ή χωρίς το καπάκι. Αν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο, μπορείτε να βλέπετε τι συμβαίνει και να έχετε πλήρη έλεγχο της διαδικασίας ψησίματος. Αν το καπάκι είναι τοποθετημένο, χάνετε λιγότερη θερμότητα και ο ατμός που συσσωρεύεται στο εσωτερικό της ψηστήρας συμβάλλει στο ταχύτερο ψήσιμο των τροφών.
 - Όταν αφαιρείτε το καπάκι, προσέξτε, διότι ο ατμός που εξέρχεται μπορεί να πέσει στις πλάκες γκριλιέρας και να πιτσιλίσει. Να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, για την ασφάλειά σας.
 - Όταν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας και αδειάστε το δοχείο υγρών σε ένα πυρίμαχο μπολ. Σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας και επανατοποθετήστε το στη θέση του.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
4. Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
 - Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά ή διαλύτες.
 - Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
 - Μην τοποθετείτε τις πλάκες γκριλιέρας στο πλυντήριο πιάτων.

Με τη χρήση, τα άκρα των πλακών γκριλιέρας και οι υποδοχές θα χάσουν τις αντικολλητικές τους επιστρώσεις. Οι επιστρώσεις αυτές είναι καθαρά διακοσμητικές και η απώλειά τους δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία της ψηστήρας.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι χρόνοι αυτοί να χρησιμοποιούνται ενδεικτικά και μόνο. Αφορούν ψήσιμο εξ επαφής για τρόφιμα φρέσκα ή που έχουν ξεπαγώσει εντελώς και επιλέχτηκαν με βάση τη ρύθμιση θερμοκρασίας 5. Για πιο ευπαθή τρόφιμα ή αν προτιμάτε το φαγητό σας λιγότερο τραγανό ή πιο ωμό, επιλέξτε μία από τις χαμηλότερες ρυθμίσεις. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές που ψήνονται με τον διακόπτη θερμοκρασίας στη μεσαία θέση. Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψησίματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών. Αν προτιμάτε καλοψημένο/τραγανό φαγητό ή ταχύτερους χρόνους ψησίματος επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας 4/5. Κατά το ψήσιμο προσσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

ΜΟΣΧΑΡΙ	ΜΙΝ	ΤΟΣΤ	ΜΙΝ
φιλέτο	5-7	τυρί	2-3
κόντρα φιλέτο	7-8	ζαμπόν	5-6
μπιφτέκι, 100 γρ.	7-8		
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8	ΣΝΑΚ	
κιλότο	5-7	καλτσόνε	8-9
λουκάνικα	6-8	χοι ντογκ	2-3
σπαλομπριζόλα	7-9		
μπριζόλα	8-9	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ/ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	
		κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7
ΑΡΝΙ		μούτια (κοτόπουλο)	5-7
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8	γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4
παιδάκια	4-6		
		ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		σπαράγγια	3-4
σολομός φιλέτο	3-4	μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
λαβράκι φιλέτο	3-5	κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
καλκάνι φιλέτο, 12-25 mm	6-8	πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
σολομός φέτα, 12-25 mm	6-8	πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
ξιφίας φέτα, 12-25 mm	6-9	ολόκληρες πιπεριές	8
τόνος φέτα, 12-25 mm	6-8	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6		
γαρίδες	1-2	ΦΡΟΥΤΑ	
χτένια	4-6	μήλα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	6-8
ΧΟΙΡΙΝΟ		μπανάνες, κομμένες κατά μήκος	3-4
μπριζόλες, 12 mm	5-6	νεκταρίνια, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
χοιρομέρι καπνιστό	5-6	ροδάκινα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8	ανανάς, κομμένος σε φέτες	3-7
λουκάνικα	6-8		
ψαρονέφρι, 12 mm	4-6		

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- 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.
- A grill nem sütőrostély. Soha ne próbálja szénrel vagy hasonló anyagokkal használni.
- Ne használja a grillező lapot magában. Az kizárólag az összeszerelt grill alapzatával együtt használható.
- Ne használja a grillt a mellékelt kivül semmilyen más csatlakozóval.

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 túlmelegedéstől.
- 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. Fogantyú | 6. Csatlakozó | 11. Hosszú cső |
| 2. Fedő | 7. Hőmérséklet-szabályozó | 12. Lábazat |
| 3. Hőmérséklet kijelző | 8. Lámpa | 13. Alapzat |
| 4. Grillező lap | 9. Rövid cső | |
| 5. Csepegtető tálca | 10. Csipesz | |

ÖSSZESZERELÉS

A 2. ábra alapján szerelje össze a grillt. A(z) D lépésnél győződjön meg róla, hogy a rövid csövön lévő két bemetszés kapcsolódik a grill alapzatán lévő két fülhöz, különben nem lehet rögzíteni a csatokat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.
- Első használatkor egy kicsit füstölhet a grill. Ez normális és hamar el fog múlni.

A GRILL HASZNÁLATA

1. Helyezze a fedőt a grillező lapra.
 2. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót teljesen óramutató járásával ellentétes irányba.
 3. Dugja be a hőmérséklet-szabályozót a grillbe, majd a konnektorba vagy a hosszabbítóba.
 4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt beállításra.
 5. Amikor a grill eléri a kívánt hőmérsékletet, a lámpa kialszik, majd ki- és bekapcsol a termosztát működése szerint, hogy szabályozza a hőmérsékletet.
 6. Amikor készen van, állítsa a hőmérséklet-szabályozót teljesen óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza ki a grillt.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
 - A húst, baromfit és bármilyen származékot (vagdalt húst, hamburgert stb.) addig süsse, amíg a levülk el nem tűnik. A halad pedig addig süsse, amíg a húsa teljesen átlátszatlaná válik.
 - A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
 - Fedővel és fedő nélkül is grillezhet. Ha fedő nélkül végzi a sütést láthatja, hogy mi történik és teljesen ellenőrzés alatt tarthatja a grillezési folyamatot. Ha fedővel végzi a sütést, akkor kevesebb hőt pazarol, illetve a belül lévő gőz segíteni fog az étel gyorsabb sütésében.
 - Legyen óvatos a fedő levételekor a felszabaduló, grillező tára lecsapódó gőz és nedvesség, valamint fröcsögés miatt. Használjon kesztyűt vagy hasonló védőfelszerelést.
 - Szükség esetén használjon sütőkesztyűt és őrítse ki a csepegtető tálcat egy hőálló edénybe. Törölje el konyhai papírtörővel, majd tegye vissza.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
 2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
 3. A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törőkendővel távolítsa el.
 4. Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcat.
- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószereket vagy oldószereket.
 - Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.
 - Ne tegye a grillező lapot mosogatógépbe.

A használat során a grillező lap és a nyílások elveszítik a tapadámentes bevonatukat. Ez csak szépséghiba, nincs hatással a grill működésére.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben lévő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Használja őket ilyenkor csupán iránymutatóként. A friss ételek kontakt grillezéséhez vagy fagyasztott kiolvasztásához vannak a 5. hőmérsékleti beállítás alapján lehet kiválasztani őket. A puhább ételek esetében, vagy ha kevésbé ropogósan szereti az ételt, válassza egy egyik alacsonyabb beállítást. Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszere vonatkoznak, közepes fokozatra állított hőmérsékletbeállítás mellett. 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. Ha szereti a jól átsült/ropogós ételeket, vagy ha gyorsabb sütési időt szeretne, akkor válassza a 4/5. hőmérsékleti beállítást. Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

MARHA	MIN	SZENDVICS	MIN
filé	5-7	sajt	2-3
bélszín-szelet	7-8	sonka (főtt)	5-6
húspogácsa, 100g	7-8		
kebab, 25mm kocka	7-8	HARAPNIVALÓK	
kerek szelet	5-7	calzone	8-9
kolbász	6-8	hot dog	2-3
vesepecsenye	7-9		
t-csont	8-9	CSIRKE/PULYKA	
		csirkemell darabok	5-7
BÁRÁNY		comb (csirke)	5-7
kebab, 25mm kocka	7-8	pulykamell, szeletelt	3-4
szeletelt bélszín	4-6		
		ZÖLDSÉG	
TENGERI ÉLELMISZER		spárga	3-4
lazacfilé	3-4	padlizsán, fél/cikk	8-9
tengeri süllő file	3-5	vöröshagyma, vékony cikk	5-6
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8	paprika, vékony cikk	6-8
lazac-szelet, 12-25mm	6-8	paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9	egész paprika olajjal bekenve	8
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8	burgonya, fél/cikk	7-9
kebab, 25mm kocka	4-6		
garnélarák	1-2	GYÜMÖLCS	
fésűkagyló	4-6	alma, fél/cikk	6-8
		banán, hosszanti szelet	3-4
DISZNÓ		nektarin, fél/cikk	3-5
szeletek, 12mm	5-6	őszibarack, fél/cikk	3-5
sonkaszelet	5-6	ananász, cikk	3-7
kebab, 25mm kocka	7-8		
kolbász	6-8		
vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6		

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içeren tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

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

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Monte edilmiş ızgarayı her zaman sabit, düz bir yüzey üzerinde kullanın (çimler yerine taş döşeli bahçe avlusu).
- Cihazın etrafında her yönde en az 50 mm boşluk bırakın.
- İnsanların ızgaranın yakınına gelmesine izin vermeyin.
- Yüzme havuzu/çocuk havuzu, sulama sistemleri ve hortumlardan yeterince uzakta tutun.
- Yağ alev alabilir. Cihazı perdelerin veya diğer tutuşabilir malzemelerin yakınında veya altında kullanmayın ve kullanım sırasında dikkatli olun.
- ızgaranız bir mangal (barbekü) değildir. ızgaranızda kömür veya benzer maddeleri asla kullanmaya çalışmayın.
- ızgara plakasını tek başına kullanmaya çalışmayın. ızgara plakası sadece monte edilmiş ızgara tabanı ile birlikte kullanılmalıdır.
- ızgarayı, ürünle birlikte verilen dışında herhangi bir konnektörle kullanmayın.

Elektrik Kablosunun Güvenliğı

- Kabloyu (ve kullanılıyorsa, uzatma kablosunu) sarkmayacak, sıcak yüzeylere dokunmayacak ya da takılıp düşmeye yol açmayacak şekilde yönlendirin.
- Aşırı ısınmasını önlemek için, uzatma kablosunu kullanmadan önce tamamen çözerek uzatın.
- Dış mekanlarda kullanacaksanız, uzatma kablosu dış mekan kullanımına uygun olmalı ve kuru tutulmalıdır.
- ızgarayı dış mekanlarda kullanıyorsanız, elektrik prizine bir RCD (kaçak akım rölesi) üzerinden ve 30 mA değerini aşmayan bir nominal artık çalıştırma akımı ile bağlanmalısınız. RCD, elektrik priizine doğrudan bağlanmalıdır (uzatma kablosunun ucuna değil).
- Cihaz sadece toprak hattına sahip bir elektrik prizine bağlanmalıdır.
- Her kullanımdan önce kabloyu ve uzatma kablosunu hasar belirtilerine karşı inceleyin. Herhangi bir hasar gözlemlerseniz cihazı kullanmayı sona erdirin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLAR (ŞEKİL 1)

- | | | |
|--------------------|------------------|--------------|
| 1. Sap | 6. Konnektör | 11. Uzun tüp |
| 2. Kapak | 7. Isı kumandası | 12. Ayaklar |
| 3. Isı göstergesi | 8. Lamba | 13. Taban |
| 4. ızgara plakası | 9. Kısa tüp | |
| 5. Damlama tepsisi | 10. Klips | |

MONTAJ

Izgarayı Şekil 2'ye göre monte edin. D aşamasında kısa tüpteki iki çentiğin, ızgara tabanının iç kısmındaki iki çukıntıya geçmesine dikkat edin, aksi takdirde klipsi takamazsınız.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

IZGARANIZIN KULLANIMI

1. Kapağı ızgara plakasının üzerine yerleştirin.
 2. Isı kumandasını tamamen saatin aksi yönde ayarlayın.
 3. Isı kumandasının fişini ızgaraya, ardından elektrik prizine veya uzatma kablosuna takın.
 4. Isı kumandasını istenilen ayara çevirin.
 5. Izgara istenilen sıcaklığa ulaştığında lamba sönecek ve ardından, termostat ısıyı düzenlemek için çalışırken zaman zaman yanıp sönecektir.
 6. İşlem tamamlandığında, ısı kumandasını tamamen saatin aksi yönde ayarlayın ve ızgaranızın fişini elektrik prizinden çekin.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
 - Et, kümes hayvanları ve tüm türlerini (kıyma, burgerler, vb.) suları şeffaf akana dek pişirin. Balığı, eti tamamen matlaşana dek pişirin.
 - Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
 - Kapak takılmış veya takılmamış durumda ızgara yapabilirsiniz. Kapak takılmamış durumdayken pişirme işlemini görebilir ve ızgara süreci üzerinde tam kontrole sahip olabilirsiniz. Kapak takılmış durumdayken ısı ve buhar iç kısımda birikerek daha az ısı ve buhar kaybını ve dolayısıyla pişirme işleminin hızlanmasını sağlar.
 - Kapağı çıkarırken buharın dışarı çıkmasını ve oluşan su damlalarının ızgara plakasına damlayarak sıçramasını önlemeye özen gösterin. Korunmak için fırın eldivenleri veya benzer koruyucu malzemeler kullanın.
 - Gerekliğinde bir fırın eldiveni kullanın ve damlama tepsisini su geçirmez bir kaseye boşaltın. Kağıt havlu ile silerek yeniden yerine takın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
3. İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
4. Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
- Sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya solventler kullanmayın.
- Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.
- Izgarayı bulaşık makinesinde yıkamayın.

Izgara plakasının kenarları ve yuvalar, kullanımla birlikte yapışmaz kaplamalarını zaman içinde kaybederler. Bu tamamen görüntüseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

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.

PIŞIRMA SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

Bu süreyi bir rehber olarak kullanın. Bunlar, temaslı ızgarada taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekleri pişirme amaçlıdır ve ısı ayarı 5'e dayanılarak seçilmiştir. Daha hassas yiyecekler için, veya yiyeceği daha az gevrek ya da daha az pişmiş tercih ediyorsanız, düşük ayarlardan birini seçin. Bu süreler, orta kademe ısı kumandasıyla pişirilen taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir. 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. İyi pişmiş/kıtır kıtır yiyecek veya daha hızlı pişirme süreleri istiyorsanız, ısı ayarı 4/5'ü seçin.

Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

SIĞIR ETİ	MIN	SANDVIÇLER	MIN
fileto	5-7	peynir	2-3
fileto dilim	7-8	jambon (pişirilmiş)	5-6
burger, 100 gr	7-8		
kebaplar, 25 mm küp	7-8	ATIŞTIRMALIK	
but dilim	5-7	calzone	8-9
sucuk-sosis	6-8	sosisli sandviç	2-3
sığır filetosu	7-9		
T-Bone	8-9	TAVUK/HINDI	
		tavuk göğüs 5-7	
KUZU ETİ		but (tavuk)	5-7
kebaplar, 25 mm küp	7-8	hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4
kemiksiz kuşbaşı	4-6		
		SEBZELER	
DENİZ MAHSULLERİ		kuşkonmaz	3-4
somon fileto	3-4	patlıcan, dilimlenmiş	8-9
levrek fileto	3-5	soğan, ince dilimlenmiş	5-6
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8	biber, ince dilimlenmiş	6-8
somon dilim, 12-25 mm	6-8	biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3
kılıç balığı dilim, 12-25 mm	6-9	bütün biber	8
tonbalığı dilim, 12-25 mm	6-8	patates, dilimlenmiş	7-9
kebaplar, 25 mm küp	4-6		
iri karides	1-2	MEYVELER	
tarak	4-6	elma, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	6-8
		muz, uzunlamasına dilimlenmiş	3-4
DOMUZ ETİ		nektarin, ikiye dilimlenmiş	3-5
domuz eti	min	şeftali, ikiye bölünmüş/dilimlenmiş	3-5
kuşbaşı, 12 mm	5-6	ananas, dilimlenmiş	3-7
but dilim	5-6		
kebaplar, 25 mm küp	7-8		
sucuk-sosis	6-8		
domuz filetosu, 12 mm	4-6		


Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- 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.
- Acest grătar nu este un grătar pentru exterior. Nu îl folosiți cu cărbune sau materiale similare.
- Nu încercați să folosiți placa grătarului individual. Aceasta trebuie folosită doar împreună cu baza grătarului asamblată.
- Nu folosiți grătarul cu alt conector decât cel furnizat.

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 (FIG 1)

- | | | |
|--|------------------------|--------------|
| 1. Mâner | 5. Tavă pentru stropi | 10. Bridă |
| 2. Capac | 6. Conector | 11. Tub lung |
| 3. Indicator pentru nivelul de temperatură | 7. Control temperatură | 12. Picioare |
| 4. Placă grătar | 8. Bec | 13. Bază |
| | 9. Tub scurt | |

ASAMBLARE

Asamblați grătarul conform Figurii 2. La pasul D, asigurați-vă că cele două caneluri de pe tubul scurt intră în cele două cleme din baza grătarului; în caz contrar, nu veți putea să fixați brida.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.
- Este posibil ca grătarul dvs. să scoată puțin fum la prima utilizare. Acest lucru este normal și va dispărea în scurt timp.

MODUL DE FOLOSIRE AL GRĂTARULUI

1. Puneți capacul pe placa grătarului.
 2. Reglați controlul temperaturii complet în sensul opus acelor de ceasornic.
 3. Introduceți controlul temperaturii în grătar, apoi în priză de alimentare sau cablul prelungitor.
 4. Comutați controlul temperaturii pe treapta dorită.
 5. Când grătarul atinge temperatura corectă, becul se va stinge, iar apoi se va aprinde și stinge în cicluri, pe măsură ce termostatul reglează temperatura.
 6. Când ați terminat, reglați controlul temperaturii complet în sensul opus acelor de ceasornic și scoateți grătarul din priză.
- 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.
 - Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic
 - Puteți să folosiți grătarul cu capac sau fără capac. Dacă nu puneți capacul, puteți vedea ce se întâmplă și avea control complet asupra procesului de pregătire. Dacă puneți capacul, veți irosi mai puțină căldură, iar aburii ce se vor forma în interior vor ajuta la o pregătire mai rapidă a alimentelor.
 - Când scoateți capacul, aveți grijă ca aburii și umezeala ce iese să nu cadă pe placa grătarului și să stropescă. Folosiți mănuși de bucătărie sau o protecție similară.
 - Când este necesar, folosiți o mănușă de bucătărie și goliți tava pentru stropi într-un vas termorezistent. Ștergeți-o cu prosoape de hârtie și puneți-o la loc.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNȚEȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
 2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
 3. Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
 4. Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.
 - Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
 - Nu introduceți placa de grătar în mașina de spălat vase.

Cu timpul, laturile plăcii grătarului și fantele își vor pierde învelișul non-aderent. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

TIPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

Folosiți acești timpi doar în scop informativ. Aceștia ajută la pregătirea alimentelor proaspete sau complet dezghețate și au fost selectate în funcție de treapta 5 de temperatură. Pentru alimente mai delicatese, sau dacă preferați alimentele mai puțin crocante sau mai rare, selectați una dintre treptele inferioare. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătite la temperatură medie. 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. Dacă preferați alimente bine făcute/crocante sau timpi de preparare mai rapidă, selectați treapta 4/5 de temperatură.

Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

CARNE DE VITĂ	MIN	SANDVIȘURI	MIN
file	5-7	brânză	2-3
spate	7-8	șuncă (gătită)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, cub de 25 mm	7-8	GUSTĂRI	
mușchi	5-7	calzone	8-9
cârnați	6-8	hot dogs	2-3
mușchi	7-9		
costiță	8-9	CARNE DE PUI/CURCAN	
		bucăți de piept de pui	5-7
CARNE DE MIEL		aripioare (pui)	5-7
kebab, cub de 25 mm	7-8	piept de curcan, feliat	3-4
spate	4-6		
		LEGUME	
FRUCTE DE MARE		vinete, felii/cuburi	8-9
file de somon	3-4	ceapă, solzi	5-6
file de biban	3-5	ardei, felii subțiri	6-8
friptură de halibut, 12-25 mm	6-8	ardei, coțți, apoi decojiți	2-3
friptură de somon, 12-25 mm	6-8	ardei întregi unși cu ulei	8
friptură de pește-spadă, 12-25 mm	6-9	cartofi, felii/cuburi	7-9
friptură de ton, 12-25 mm	6-8	asparagus	3-4
kebab, cub de 25 mm	4-6		
creveți	1-2		
scoici	4-6	FRUCTE	
		mere, jumătăți/felii	6-8
CARNE DE PORC		banane, tăiate pe lungime	3-4
cotlet, 12mm	5-6	nectarine, jumătăți/felii	3-5
pulpă	5-6	piersici, jumătăți/felii	3-5
kebab, cub de 25 mm	7-8	ananas, felii	3-7
cârnați	6-8		
mușchi file fraged, 12 mm	4-6		

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

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

- Винаги използвайте сглобената скара върху стабилна и равна повърхност (вътрешен двор, а не трева)
- Оставете разстояние от най-малко 50 мм около уреда.
- Не допускайте 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.
- Вашата скара не е барбекю. В никакъв случай не използвайте дървени въглища или други подобни материали.
- Не се опитвайте да използвате плочата на скарата сама по себе си. Тя трябва да бъде използвана само със сглобената основа на скарата.
- Не използвайте скарата с конектор, различен от доставения.

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 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 (ФИГ. 1)

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| 1. Дръжка | 5. Тавичка за оттичане | 9. Къса тръба |
| 2. Капак | 6. Конектор | 10. Скоба |
| 3. Индикатор за температурата | 7. Регулатор на температурата | 11. Дълга тръба |
| 4. Плоча на скарата | 8. Лампичка | 12. Крачета |
| | | 13. Основа |

МОНТАЖ

Сглобете скарата съгласно 2. По време на стъпка D се уверете, че двете вдлъбнатини в късата тръба се скопчват с двете зъбчета в основата на скарата, защото в противен случай няма да можете да закрепите скобата.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА

1. Поставете капака върху плочата на скарата.
 2. Завъртете регулатора на температурата напълно до края, обратно на часовниковата стрелка.
 3. Свържете регулатора на температурата към скарата и след това в контакта или удължителния кабел.
 4. Завъртете регулатора на температурата на желаната настройка.
 5. Когато скарата достигне необходимата температура, лампичката ще изгасне, като след това ще светва и изгасва, докато термостатът регулира температурата.
 6. Когато приключите, завъртете регулатора на температурата напълно до края, обратно на часовниковата стрелка, след което изключете скарата.
- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
 - Пригответе месо, птиче месо и всичките им производни (кайма, бургери и т.н.), докато станат напълно. Гответе рибата, докато месото ѝ загуби своята прозрачност.
 - Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
 - Можете да печете с поставен или премахнат капак. Ако капакът е премахнат, ще можете да видите какво се случва и да имате пълен контрол над процеса на печене. Ако капакът е поставен, губите по-малко топлина, а образуващата се пара спомага за по-бързото готвене на храната.
 - Внимавайте, когато махате капака, поради излизащата пара и риска от опръскване вследствие на падащата върху плочата влага. Използвайте кухненски ръкавици или друга подобна защита.
 - Когато е необходимо, използвайте кухненски ръкавици и изпразнете тавичката за оттичане в термоустойчива купа. Избършете я с кухненска хартия и я поставете обратно.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
 2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
 3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
 4. Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
- Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати.
 - Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.
 - Не поставяйте плочите на скарата в съдомиялна машина.

Ръбовете и оребрението на плочите на скарата ще загубят незалепащото си покритие вследствие на продължителната употреба. Това абсолютно не влияе върху ефективността на скарата.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Тези времена са референтни. Те се отнасят за контактно готвене на грил на пресни или изцяло размразени храни, и са избрани въз основа на температурна настройка 5. За още деликатни храни, или в случай че предпочитате по-малко хрупкава или пък по-сурова храна, изберете някоя от по-ниските настройки. Те са за прясна или напълно размразена храна, сготвена като контрола на температурата е в „средна“ позиция. 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. Ако предпочитате добре сготвена/хрупкава храна или по-бързи времена за готвене, изберете температурна настройка 4/5.

Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

ГОВЕЖДО	MIN	САНДВИЧИ	MIN
филе	5-7	сирене	2-3
пържола от рибица	7-8	шунка (сготвена)	5-6
шницел, 100 г	7-8		
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	ЛЕКИ ЗАКУСКИ	
говежда пържола	5-7	калцоне	8-9
наденички	6-8	хот дог	2-3
говеждо филе	7-9		
бифтек	8-9	ПИЛЕШКО/ПУЕШКО	
		пилешки гърди на парчета	5-7
АГНЕШКО		бутчета (пилешки)	5-7
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	пуешки гърди, нарязани	3-4
агнешки котлет	4-6		
		ЗЕЛЕНЧУЦИ	
МОРСКА ХРАНА		аспержи	3-4
филе от сьомга	3-4	патладжан, парче/кубче	8-9
филе от морски костур	3-5	лук, тънки филийки	5-6
стек от камбала 12-25 мм	6-8	пипер, тънки парчета	6-8
стек от сьомга 12-25 мм	6-8	пипер, печен, след това обелен	2-3
стек от риба меч 12-25 мм	6-9	цял пипер, намазан с масло	8
стек от риба тон 12-25 мм	6-8	картофи, парче/кубче	7-9
кебап, кубчета от 25 мм	4-6		
скариди	1-2	ПЛОДОВЕ	
миди	4-6	ябълка, наполовина/ парче	6-8
СВИНСКО		банани, нарязани по дължина	3-4
котлети, 12 мм	5-6	нектарини, наполовина /парче	3-5
пържола от бут	5-6	праскови, наполовина /парче	3-5
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	ананас, парче	3-7
наденички	6-8		
рибица, 12 мм	4-6		

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 ألا يعيثر 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 مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- دائما استخدم شواية تم تجميعها على سطح مستو ومستقر (في الفناء بدلاً 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 عليك 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 ملامساً 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 (لكشلا 1)

1. مقبض
2. الغطاء
3. مؤشر درجة الحرارة
4. لوحة الشواية
5. صينية التنقيط
6. موصل
7. التحكم في درجة الحرارة
8. لمبة
9. أنبوب قصير
10. مشبك
11. أنبوب طويل
12. أقدام
13. القاعدة

التجميع

قم بتجميع الشواية وفقاً للشكل رقم 2. في الخطوة D، تأكد من أن تشبيك الشقين في الأنبوب القصير مع العروتين الموجودتين داخل قاعدة الشواية وإلا فلن تتمكن من ربط المشبك.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

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

استخدام الشواية

1. ضع الغطاء فوق لوحة الشواية.
2. اضبط مفتاح التحكم في الحرارة بالكامل عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. ضع مفتاح التحكم في درجة الحرارة في الشواية ثم في مقبس الكهرباء أو سلك التمديد.
4. اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الدرجة المناسبة.
5. عندما تصل الشواية إلى درجة الحرارة المطلوبة، ينطفئ الضوء ثم يعمل وينطفئ من جديد مع عمل الترموستات الذي ينظم درجة الحرارة.
6. عند الانتهاء، اضبط مفتاح درجة الحرارة بالكامل عكس اتجاه عقارب الساعة وافصل الشواية.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- قم بطهي اللحم والدواجن وأي مشتقات (اللحم المفروم والبرغر، الخ) إلي أن تصبح العصائر صافية. قم بطهي الأسماك إلي أن يصبح اللحم غامقاً.
- قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشة.
- يمكن الشواء بالغطاء أو بدونه. في حالة عدم وضع الغطاء يمكنك رؤية ما يحدث والسيطرة بالكامل على عملية الشواء. أما في حالة وضع الغطاء، فإن ذلك يقلل من تسريب الحرارة كما يعمل على تراكم البخار في الداخل وهو ما يساعد على طهي الطعام بشكل أسرع.
- توخ الحذر عند إزالة الغطاء من البخار المتصاعد ومن الرطوبة التي قد تتساقط على لوحة الشواية والتي قد تتسبب في تطاير القطرات الساخنة. استخدم قفازات الفرن أو أي وسيلة حماية مماثلة.
- عند الضرورة، استخدم قفازات الفرن وقم بتفريغ صينية التنقيط في وعاء مقاوم للحرارة. امسحها بورق المطبخ وأعدّها إلى مكانها من جديد.

محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
 2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
 4. قم بغسل صينية التنقيط بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
 - لا تستخدم مواد التنظيف أو المذيبات القوية.
 - لا تستخدم سدادة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
 - لا تضع لوحة الشواية في غسالة الصحون.
- مع الاستخدام، تفقد حواف لوحة الشواية وفتحاتها الطبقة غير اللاصقة. هذا الأمر تجميلي تماماً، ولن يؤثر على عملية الشواء.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

استخدم هذه الأوقات كدليل. فهي لشواء الأطعمة الطازجة أو المذابة بالكامل باللمس وقد تم اختيارها على إعداد درجة الحرارة رقم 5. للأطعمة الأكثر رقة أو إذا كنت تفضل أطعمة أقل هشاشة أو أكثر نضجاً، اختر أحد الإعدادات المنخفضة. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل. 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 ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصاره. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نائف. إذا كنت تفضل طعاماً كامل النضج/هش أو أوقات طهي أسرع اختر إعداد درجة الحرارة رقم 4/5. عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

د	دجاج/رومي	د	لحم بقري
7-5	قطع من صدور الدجاج	7-5	لحم فيليه
4	برغر، 50 غ، طازج/مجمد	8-7	شريحة لحم الخصر
5	برغر، 100 غ، طازج/مجمد	6-5	برغر، 50 غ
8-7	كباب، مكعب 25 ملم	8-7	برغر، 100 غ
7-5	(أوراك) (دجاج)	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
4-3	صدور رومي باننيه	7-5	شريحة لحم دائرية
	خضروات	9-7	(نقانق) (رفيعة)
4-3	الهليون	9-8	(نقانق) (سميكة)
7-5	شرائح جزر	8-7	لحم الخصر
9-8	باننجان شرائح/مكعبات	8-7	T عظمة على شكل
6-5	بصل، شرائح رفيعة		الضأن
8-6	فلفل، شرائح رفيعة	8-7	كباب، مكعب 25 ملم
3-2	فلفل، يشوى ثم يقشر	7-6	مفروم
8	فلفل كامل مدهون بالزيت	6-4	قطع لحم الخاصة
9-7	بطاطس شرائح/مكعبات		مأكولات بحرية
8-6	كوسة شرائح/مكعبات	8-6	شريحة من سمك الهلبوت، 12-25 ملم
	فاكهة	6-4	كباب، مكعب 25 ملم
8-6	تفاح أنصاف/شرائح	2-1	جمبري
4-3	موز شرائح طولية	5-3	فيليه السمك الأحمر
5-3	دراق أنصاف/شرائح	4-3	فيليه سلمون
5-3	خوخ أنصاف/شرائح	8-6	شريحة من سمك السلمون، 12-25 ملم
7-3	أناناس شرائح	6-4	سكالوب
	وجبات سريعة	5-3	فيليه القاروس
9-8	كالزوني	9-6	شريحة من سمك أبو سيف، 12-25 ملم
3-2	كيسادبلا	8-6	شريحة من التونة، 12-25 ملم
8-6	تاكوس، محشو باللحم		ساندويتشات
		3-2	جبين
		7-6	(روزبف) (مطهي)
		7-6	(رومي) (مطهي)