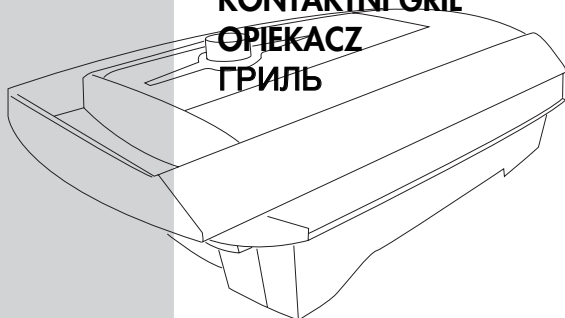


GRIGLIA A CONTATTO
CONTACT-GRILL
GRILL A CONTACT
TISCHGRILL
KONTAKGRILL
PARILLA A CONTACTO
GRELHADOR DE CONTACTO
ΤΟΣΤΙΕΡΑ
KONTAKTGRILL
KONTAKTGRILL
KONTAKGRILL
MONITOIMIPARILA
KONTAKTRENDSZERŰ
GRILLSÜTŐ
KONTAKTNÍ GRIL
ОПЕКАЧ
ГРИЛЬ



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso
Instruções de uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Инструкции по эксплуатации

De'Longhi

De'Longhi S.p.A.
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED **IMPORTANT**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:
Blue:
Brown:

Earth
Neutral
Live



If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

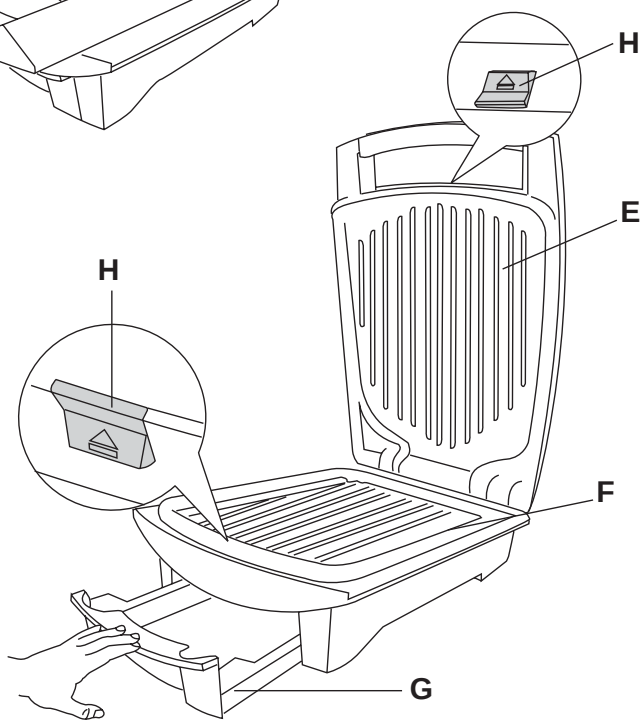
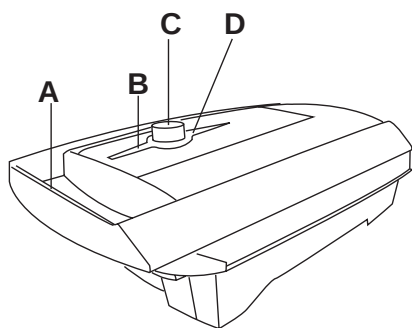
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Prima di usare la bistecchiera, per evitare errori ed ottenere i migliori risultati, leggere attentamente le avvertenze.**
- Questo apparecchio è adatto alla cottura di cibi. Non deve essere perciò utilizzato per altri fini né modificato o manomesso in alcun modo.
- Fate attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- Prima dell'uso lavare con cura le 2 piastre antiaderenti (solo nei modelli con piastre removibili).
- Rimontare le piastre solo quando saranno completamente asciutte (solo nei modelli con piastre removibili).
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di riporre l'apparecchio o di togliere le piastre di cottura
 - prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione
 - subito dopo l'uso
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente, tirando il cavo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastre di cottura (solo nei modelli con piastre removibili).
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il vassoio di raccolta grassi (G).
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non rovinare il loro rivestimento.
- **Attenzione:** quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici esterne può essere molto elevata.
- Questi apparecchi sono conformi alla norma EN 55014 sulla soppressione dei disturbi radio.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Impugnatura isolante
- B** Lampada spia temperatura raggiunta verde
- C** Manopola termostato regolabile
- D** Lampada spia alimentazione arancione

- E** Piastra superiore antiaderente (removibile solo alcuni modelli)
- F** Piastra inferiore antiaderente (removibile solo alcuni modelli)
- G** Vassoio di raccolta grassi
- H** Ganci (solo alcuni modelli)

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Installare l'apparecchio su un piano orizzontale, fuori dalla portata dei bambini in quanto alcune parti dell'apparecchio durante l'uso raggiungono temperature elevate.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - il voltaggio della vostra rete corrisponda al valore in V indicato nella targa caratteristica, applicata sotto all'apparecchio;
 - la presa di corrente abbia una portata minima di 10A;
 - la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti farla sostituire;
 - **la presa sia collegata ad una efficace messa a terra.** La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non sia rispettata.
- Per eliminare l'odore di nuovo quando si utilizza per la prima volta l'apparecchio, bisogna farlo funzionare aperto senza alimenti per almeno 5 minuti. Durante questa operazione aerare la stanza .

UTILIZZO

- Inserire la spina nella presa di corrente. Con il termostato in posizione minima entrambe le spie **(B/D)** sono accese.
- Preriscaldare l'apparecchio ruotando il termostato sulla posizione desiderata, la lampada spia verde **(B)** si spegne.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, la lampada spia verde **(B)** si accende.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola termostato **(C)** in senso antiorario fino a fine corsa.
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Asciugare gli alimenti scongelati o marinati prima di adagiarli sulle piastre
- Aromatizzare la carne prima della cottura, salarla al momento di servire
- È opportuno che i pezzi da grigliare siano dello stesso spessore, per ottenere una cottura più uniforme.
- Quando cuocete il pesce, è indispensabile oliare la piastra d'appoggio **(F)**.
- Di seguito vi diamo alcuni esempi di utilizzo della Vostra bistecchiera.

PULIZIA

- **Prima di qualunque operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.**
- La pulizia dopo ogni cottura evita l'emissione di fumi e di odori indesiderati nelle cotture successive.
- In alcuni modelli le 2 piastre possono essere smontate agendo sugli appositi ganci **(H)** e possono essere lavate sia in acqua calda che in lavastoviglie.
- Lasciare le piastre in ammollo in acqua calda per alcuni minuti in modo da ammorbidire gli eventuali residui solidi rimasti durante la cottura.
- Non utilizzare utensili o detersivi abrasivi che possono danneggiare o graffiare lo speciale rivestimento antiaderente.
- Rimontare le piastre pulite e perfettamente asciutte facendo attenzione ad agganciarle bene.
- Per vuotare o pulire il vassoio di raccolta grassi **(G)**, estrarlo tirandolo verso l'esterno la maniglia prevista. Per reinserirlo eseguire l'operazione contraria premendolo fino a fine corsa.

Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non deteriorare il loro rivestimento.

TEMPI DI COTTURA

Tenere presente che i tempi riportati in tabella sono indicativi.

Essi possono variare in base alle caratteristiche dei cibi (temperatura iniziale, contenuto acquoso) e ai gusti personali.

CIBI (Qtà)	POS. THERMOST.	POS. GRIGLIE	TEMPO	NOTE E CONSIGLI
Braciole (1)	max	1	6'-8'	Le braciole devono essere di spessore possibilmente uguale
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Non aprire la piastra prima di 2'-3' altrimenti il cibo si rompe
Bistecca di Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Costicine (3)	max	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Spiedini (3)	max	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Aperto a metà, mai girato
Salsiccia/Würstel	max	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Filetto trancio pesce (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Verdure	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	med	1	20'-25'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 15'.
Panini farciti	med	1	3'-9'	Utilizzare panini morbidi
Toast	med	1	2'-3'	Mettere solo metà fetta di sottiletta per parte

Nota: le basse temperature sono indicate per riscaldare toast, panini etc.

Le alte temperature per cuocere carne e verdure.

IMPORTANT WARNINGS

- **To avoid errors and obtain the best possible results, read the warnings carefully before using the steak grill.**
- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.
- Make sure the power cable is not in contact with hot parts of the appliance when in operation.
- Before use, wash the two non-stick grill plates thoroughly (models with removable plates only).
- Ensure the grill plates are completely dry before replacing (models with removable plates only).
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from the mains socket:
 - before putting away or removing the plates.
 - before cleaning or maintenance
 - immediately after use
- Use extensions conforming to current safety regulations only.
- Do not use the appliance outdoors.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never unplug the appliance by pulling the power cable.
- Never use the appliance without the grill plates (models with removable plates only).
- Never use the appliance without the drip tray (G).
- Never immerse the appliance in water.
- Wait until the appliance is completely cool before putting away.
- Never touch the plates with sharp utensils to avoid damaging the coating.
- Important: when in operation, external surfaces could become very hot.
- This appliance complies with directive EN 55014 on radio interference suppression.
- Materials and accessories coming into contact with food conform to EC regulation 1935/2004.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

DESCRIPTION

- A** Cool touch handgrip
- B** Green "at temperature" light
- C** Adjustable thermostat knob
- D** Orange "power on" light

- E** Non-stick top grill plate (removable in certain models only)
- F** Non-stick bottom grill plate (removable in certain models only)
- G** Drip tray
- H** Hooks (certain models only)

INSTALLATION

- Before use, make sure the appliance has not been damaged during transport.
- Install the appliance on a horizontal surface out of reach of children as certain parts of the grill become extremely hot during use.
- Before plugging into the mains, make sure that:
 - the mains voltage corresponds to the value V indicated on the rating plate on the bottom of the appliance;
 - the mains socket has a minimum rating of 10A;
 - the plug is suitable for the socket. If this is not the case, have the plug replaced.
 - **the plug is efficiently earthed** the manufacturer declines all liability for damage deriving from failure to observe this safety rule.
- To eliminate the "new" smell when using the appliance for the first time, operate it open without food for at least five minutes. During this operation, ventilate the room.

USE

- Plug into the mains. With the thermostat in the minimum position, both lights **(B/D)** are on.
- Preheat the appliance by turning the thermostat to the required position, the green light **(B)** goes off.
- When the appliance reaches the temperature set, the green light **(B)** comes on.
- Place the food to be grilled on the grill plates.
- To turn the appliance off, rotate the thermostat knob anticlockwise **(C)** as far as it will go.
- After cooking, unplug the appliance and leave to cool.

COOKING TIPS

- Dry defrosted or marinated food before placing on the grill plates.
- Add herbs and spices to the meat before cooking, salt on serving.
The pieces to be grilled should be of the same thickness to ensure more even cooking.
- When cooking fish, the plate the fish rests on **(F)** must always be oiled.
- Some examples of how to use your appliance are given below.

CLEANING

- Before cleaning the appliance, always unplug from the mains socket and allow to cool.
- Cleaning the grill every time you use it avoids smoke and unpleasant smell the next time you cook.
- In some models, the grill plates can be removed by using the catches **(H)** and washed in hot water or a dishwasher.
- Leave the grill plates to soak in hot water for a few minutes to soften any solid residues left after cooking.
- Never use utensils or abrasive cleaning products as these could damage or scratch the special non-stick coating.
- Replace the grill plates in the appliance only when clean and perfectly dry, making sure they are firmly fixed in place.
- To empty or clean the drip tray **(G)**, remove by pulling the handle outwards. To replace, perform this operation in reverse, pushing it in as far as it will go.

Never touch the plates with sharp utensils to avoid damaging the coating.

COOKING TIMES

The times given in the following table are indicative only. They may vary according to the characteristics of the food (initial temperature, water content) and individual tastes.

FOOD (quantity)	THERMO- STAT POSITION	GRILL POSITION	TIME	NOTES AND TIPS
Chops (1)	max	1	6'-8'	The chops must be of an even thickness
Hamburgers (2)	max	1	3'-5'	Cook with the plate closed for the first 2 to 3 minutes to avoid the burgers breaking up
Beef steak (1)	med	1	2'-3'	Cooking time for rare steak
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Turn the spare ribs over after 10 minutes
Chicken (1kg)	med	1	75'-80'	Open out in half. Do not turn
fillet fish(1)	med	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Vegetables	med	1	6'-8'	Cut into even pieces
Polenta (slices)	med	1	20'-25'	Cut to a thickness of 1.5 cm. Cook with plate closed for the first 15 mins
Filled rolls	med	1	3'-9'	Use soft rolls
Toast	med	1	2'-3'	Use half a cheese slice only for each sandwich

Note: low temperatures are recommended to heat toast, rolls, etc. High temperatures are to cook meat and vegetables.

CONSIGNES IMPORTANTES

- **Avant d'utiliser votre gril à bifteck, afin d'éviter les erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement les consignes suivantes.**
- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins, ni adapté ni modifié.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les pièces brûlantes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement les deux plaques anti-adhésives. (seulement pour les modèles avec plaques amovibles)
- Avant de remonter les plaques, attendez qu'elles soient complètement sèches. (seulement pour les modèles avec plaques amovibles)
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil :
 - avant de le ranger ou d'extraire les plaques de cuisson
 - avant toute opération de nettoyage ou d'entretien
 - juste après utilisation
- Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Si le câble d'alimentation est détérioré, il devra, pour éviter tout risque, être remplacé par le constructeur, par son service après-vente, ou par une personne ayant une qualification similaire.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans plaques de cuisson. (seulement pour les modèles avec plaques amovibles)
- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau de récupération des graisses (G).
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.
- Attention: quand l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être très élevée.
- Ces appareils sont conformes à la norme EN 55014 sur l'antiparasitage.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--|
| A Poignée isolante | F Plaque inférieure anti-adhésive (amovible seulement certains modèles) |
| B Voyant vert température atteinte | G Plateau de récupération des graisses |
| C Bouton de Thermostat réglable | H Crochets (seulement certains modèles) |
| D Témoin orange alimentation | |
| E Plaque supérieure anti-adhésive (amovible seulement certains modèles) | |

INSTALLATION

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Installez l'appareil sur un plan horizontal, hors de la portée des enfants car certaines pièces atteignent des températures très élevées pendant le fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si :
 - la tension de votre réseau correspond à celle indiquée en V sur la plaque signalétique appliquée sous l'appareil ;
 - la prise de courant a une intensité minimale de 10 A ;
 - la prise est adaptée à la fiche, autrement, faites-la remplacer ;
 - la prise est munie d'une mise à la terre efficace. Si cette norme n'est pas respectée, le Fabricant déclinera toute responsabilité.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf " lors de la première utilisation, faites marcher l'appareil ouvert, sans aliments, pendant au moins 5 minutes. Pendant cette opération, aérez la pièce.

UTILISATION

- Branchez l'appareil. Le thermostat étant sur le minimum, les deux voyants **(B/D)** sont allumés.
- Préchauffez l'appareil en tournant le thermostat sur la position désirée : le voyant vert **(B)** s'éteint
- Dès que l'appareil aura atteint la température désirée, le voyant vert **(B)** s'allume.
- Disposez sur les plaques les aliments à griller.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton thermostat **(C)** en sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au bout.
- La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

CONSEILS DE CUISSON

- Essayez les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur les plaques.
- Aromatisez la viande avant la cuisson, salez-la au moment de servir. Pour une cuisson plus uniforme, veillez à ce que les morceaux soient de la même grosseur.
- Lorsque vous cuisez du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque d'appui **(F)**.
- Voici quelques exemples d'utilisation de votre appareil .

NETTOYAGE

- **Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**
- Le nettoyage après chaque cuisson évite l'émission de fumées et d'odeurs désagréables lors des cuissons suivantes.
- Sur certains modèles, les 2 plaques peuvent être démontées en agissant sur les crochets prévus **(H)** et lavées à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Laissez les plaques tremper dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels résidus de cuisson.
- Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remontez les plaques propres et parfaitement sèches en veillant à bien les accrocher.
- Pour extraire le plateau de récupération des graisses **(G)** et le vider ou le nettoyer, tirez vers l'extérieur la poignée prévue. Pour le remettre en place, exécutez l'opération inverse et poussez-le jusqu'au bout.

Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.

TEMPS DE CUISSON

Considérez que les temps indiqués dans le tableau sont indicatifs. Ils peuvent varier selon les caractéristiques des aliments (température initiale, contenu en eau) et vos goûts personnels.

ALIMENTS (Q)	POS. THERMO-STAT	POS. GRILLES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes de porc (1)	max	1	6'-8'	Les côtes doivent être si possible de même épaisseur
Steaks hachés (2)	max	1	3'-5'	N'ouvrez pas les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de bœuf (1)	med	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Travers (3)	max	1	15'-18'	Retournez après 10 minutes
Brochettes (3)	max	1	8'-10'	Retournez après 4-5 minutes
Poulet (1 kg)	med	1	75'-80'	Ouvert à moitié, sans retourner
Saucisses de Francfort (3)	max	1	3'-5'	Fendez-les en deux
Saucisses (2)	max	1	4'-6'	Fendez-les en deux
Filet de poisson (1)	med	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Légumes	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Polenta (tranches)	med	1	20'-25'	Coupez-la en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. N'ouvrez pas la plaque avant 15 minutes.
Sandwiches	med	1	3'-9'	Utilisez du pain tendre
Croque-monsieur	med	1	2'-3'	Mettez une demi-tranche seulement de fromage de chaque côté

Remarque: les basses températures sont conseillées pour réchauffer les croque-monsieur, les sandwiches, etc. Les hautes températures pour cuire la viande et les légumes.

WICHTIGE HINWEISE

- **Um Gebrauchsfehler zu vermeiden und optimale Grillergebnisse zu erzielen sind die im Folgenden aufgeführten Hinweise vor dem Gebrauch des Tischgrills gewissenhaft durchzulesen.**
- Dieses Gerät eignet sich für das Garen von Speisen. Es darf daher auf keinen Fall zu anderen Zwecken benutzt oder in irgend einer Weise umgebaut werden
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei eingeschaltetem Gerät nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Vor dem Gebrauch sind die 2 antihafbeschichteten Garplatten gründlich zu spülen (nur bei Modellen mit abnehmbaren Garplatten).
- Setzen Sie die Garplatten erst wieder ein, wenn diese vollständig trocken sind (nur bei Modellen mit abnehmbaren Garplatten).
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Netzkabel in den folgenden Fällen ziehen:
 - Bevor Sie das Gerät wegstellen oder die Garplatten entnehmen
 - Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
 - Sofort nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels dieses vom Hersteller selbst, seinem Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Fachkraft ersetzen lassen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Niemals am Netzkabel selbst ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Garplatten benutzen (nur bei Modellen mit abnehmbaren Garplatten).
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale (G) benutzen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie die Garplatten nicht mit Metallutensilien, da sonst die Beschichtung der Platten beschädigt werden könnte.
- Achtung: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Flächen sehr heiß werden.
- Diese Geräte entsprechen der Norm EN 55014 für Funkentstörung.
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.



Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- A** Thermoisolierter Griff
- B** Grüne Kontrolllampe Temperatur erreicht
- C** Drehknopf Temperaturregler
- D** Orangene Kontrolllampe STROMNETZ ON
- E** Obere antihafbeschichtete Garplatte
- (abnehmbar nur bei einigen Modellen)
- F** Untere antihafbeschichtete Garplatte
- (abnehmbar nur bei einigen Modellen)
- G** Fettauffangschale
- H** Klemmhaken (nur bei einigen Modellen)

INSTALLATION

- Vor dem Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt worden ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale Fläche, und zwar außer Reichweite von Kindern, da einige Teile des Gerätes während des Gebrauchs sehr hohe Temperaturen erreichen.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, überprüfen dass:
 - die Netzspannung mit der auf dem Leistungsschild unten am Gerät angegebenen Voltspannung übereinstimmt.
 - die Steckdose eine Stromfestigkeit von mindestens 10 A aufweist;
 - die Steckdose mit dem Stecker kompatibel ist, andernfalls lassen Sie die Steckdose auswechseln.
 - **die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist.** Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsvorschrift keine Haftung.
- Zur Beseitigung des bei der ersten Inbetriebsetzung sich entwickelnden Geruchs nach "Neuem", setzen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten ohne Grillgut in Betrieb. Lüften Sie während dieses Vorgangs den Raum.

GEBRAUCH

- Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Wenn der Thermostat auf Mindestposition steht sind beide Kontrolllampen **(B/D)** eingeschaltet.
- Zum Vorheizen des Gerätes den Thermostat auf die gewünschte Position stellen. Daraufhin schaltet sich die grüne Kontrolllampe **(B)** aus.
- Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die grüne Kontrolllampe **(B)** ein.
- Das Grillgut auf die Garplatten legen.
- Zum Ausschalten des Gerätes, den Drehknopf des Temperaturreglers **(C)** nach links bis zum Anschlag drehen.
- Bei abgeschlossenem Garvorgang, den Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Die Garplatten nicht mit scharfkantigen Utensilien berühren, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

TIPPS ZUM GAREN

- Aufgetautes oder mariniertes Gargut gut abtrocknen, bevor Sie es auf die Garplatten legen.
- Das Fleisch vor dem Garvorgang gut würzen, jedoch erst beim Servieren salzen.
- Die Grillgutstücke sollten die gleiche Dicke vorweisen, damit eine gleichmäßige Garung erzielt werden kann.
- Für das Garen von Fisch ist die Auflageplatte **(F)** mit Öl einzufetten.
- Nachstehend führen wir einige Beispiele für den Gebrauch Ihres Gerätes auf.

REINIGUNG

- **Vor jeder Reinigungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen, und das Gerät abkühlen lassen.**
- Die Garflächen sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um zu vermeiden, dass sich bei darauf folgendem Grillen Rauch und unangenehme Gerüche entwickeln.
- In einigen Modellen können die 2 Garplatten durch Betätigen der entsprechenden Klemmhaken **(H)** abgenommen und in warmem Wasser oder im Geschirrspüler gespült werden.
- Legen Sie die Garplatten einigen Minuten in warmes Wasser, damit eventuelle festgebackene Speiseüberreste aufgeweicht werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden bzw. kratzenden Reinigungsutensilien oder – mittel, welche die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen könnten.
- Beim Wiedereinsetzen der sauberen und vollständig trockenen Garplatten darauf achten, dass diese richtig eingehakt sind.
- Zum Entleeren oder Reinigen der Fettauffangschale **(G)**, diese durch Ziehen des angebrachten Griffs nach außen herausnehmen. Zum Wiedereinsetzen der Fettauffangschale in entgegengesetzter Reihenfolge vorgehen und die Schale bis zum Anschlag hineindrücken.

GARZEITEN

Es ist zu beachten, dass die in der Tabelle aufgeführten Zeiten nur Richtangaben sind. Sie können je nach Gargut (Anfangstemperatur, Wassergehalt) sowie persönlichen Geschmack abweichen.

GARGUT (Menge)	POS. TEM- PERATUR- REGLER	GRILLPO- SITIONEN	GARZEIT	HINWEISE UND TIPPS
Koteletts (1)	max	1	6'-8'	Die Koteletts sollten möglichst gleich dick sein.
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Die obere Garplatte erst nach 2-3 Minuten öffnen, da das Gargut sonst zerbröckeln könnte.
Rumpsteak (1)	med	1	2'-3'	Garzeit für blutig gebratene Steaks
Rippchen (3)	max	1	15'-18'	Die Rippchen nach 10 Min. wenden
Wiener Würstchen (3)	max	1	3'-5'	In Hälften schneiden
Bratwurst (2)	max	1	4'-6'	In Hälften schneiden
Hähnchen (1kg)	med	1	75'-80'	In der Mitte geöffnet, niemals wenden
Fish (1)	med	2	16'-20'	Die Garplatte ölen und nach halber Garzeit wenden
Gemüse	med	1	6'-8'	In gleichmäßige Stücke schneiden
Polenta (in Scheiben)	med	1	20'-25'	In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Garplatte erst nach 15 Minuten öffnen.
Sandwiches	med	1	3'-9'	Weiche Brötchen verwenden
Toasts	med	1	2'-3'	Nur eine halbe Käsescheibe pro Seite auflegen

Hinweis: Niedrige Temperaturen zum Erwärmen von Toasts, Brötchen, usw. Hohe Temperaturen zum Garen von Fleisch und Gemüse.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- **Alvorens de grill te gebruiken, is het raadzaam de waarschuwingen aandachtig te lezen, om een verkeerd gebruik te vermijden en betere resultaten te bekomen.**
- Dit apparaat is geschikt voor het bakken van etenswaren en mag daarom niet gebruikt worden voor andere doeleinden of worden gewijzigd, op welke wijze ook.
- Let erop dat het stroomsnoer niet in contact komt met de warme onderdelen van het apparaat, wanneer dit in werking is.
- Vóór het gebruik, worden de 2 antiaanbakplaten zorgvuldig afgewassen (uitsluitend voor modellen met verwijderbare bakplaat).
- Herplaats de platen pas wanneer ze helemaal droog zijn (uitsluitend voor modellen met verwijderbare bakplaat).
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met verminderde psychische, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder het toezicht staan of aanwijzingen ontvangen van iemand die verantwoordelijk voor hun veiligheid is. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact:
 - alvorens het apparaat op te bergen of de bakplaten te verwijderen
 - vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt
 - meteen na het gebruik
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn.
- Gebruik dit apparaat niet buiten.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn technische service-dienst vervangen worden of in elk geval door iemand met een soortgelijke vakkennis, zodat elk risico wordt voorkomen.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder bakplaten (alleen voor modellen met verwijderbare bakplaat).
- Gebruik het apparaat nooit zonder de opvanglade voor het bakvet (G).
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Raak de platen niet aan met scherpe voorwerpen, om de bekleding niet te beschadigen.
- Let op: wanneer het apparaat in werking is, kunnen de externe oppervlakken zeer heet worden.
- Deze apparaten zijn conform de EN norm 55014 betreffende onderdrukking van radiostoringen.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC



Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Geïsoleerde handgreep
- B** Groen controlelampje temperatuur bereikt
- C** Regelbare thermostaatknop
- D** Oranje controlelampje voeding

- E** Bovenste antiaanbakplaat (verwijderbaar uitsluitend bij enkele modellen)
- F** Onderste antiaanbakplaat (verwijderbaar uitsluitend bij enkele modellen)
- G** Opvanglade bakvet
- H** Haken (uitsluitend bij enkele modellen)

INSTALLATIE

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleert u of het tijdens het transport niet beschadigd is geraakt.
- Installeer het apparaat op een horizontaal vlak, buiten het bereik van kinderen, omdat bepaalde onderdelen van het apparaat tijdens het gebruik zeer heet worden.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u na te gaan of:
 - de netspanning in uw woning overeenkomt met de waarde in V aangegeven op het gegevensplaatje dat zich aan de onderkant van het apparaat bevindt;
 - het stopcontact een bereik van minstens 10A heeft;
 - het stopcontact geschikt is voor de stekker, zo niet hem laten vervangen;
 - **het stopcontact beschikt over een doeltreffende aardleiding.** De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van het niet naleven van deze norm.
- Om bij het eerste gebruik van het apparaat het "nieuwe" luchtje te verwijderen, dient men het apparaat tenminste 5 minuten geopend en zonder voedingswaren te laten functioneren. luchten.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact. Met de thermostaat in de minimumstand branden beide controlelampjes **(B/D)**.
- Zet de thermostaat in de gewenste stand om het apparaat voor te verwarmen: het groene controlelampje **(B)** gaat uit.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het groene controlelampje **(B)** aan. Leg de etenswaren die gegrild moeten worden op de platen.
- Om het apparaat uit te zetten, de thermostaatknop **(C)** tegen de klok in draaien tot op het einde.
- Wanneer u klaar bent met grillen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

Kom niet met scherpe voorwerpen aan de platen, om de bekleding niet te beschadigen.

BEREIDINGSTIPS

- Droog ontdooide of gemarineerde etenswaren voordat u ze op de plaat legt.
- Voeg kruiden bij het vlees vóór het bakken, en dien het zout pas toe bij het opdienen.

De te grillen stukken vlees moeten van dezelfde dikte zijn, zodat ze allemaal even gaar worden.
- Voor het bakken van vis, dient men de plaat **(F)** vooraf met olie in te wrijven.
- Hierna volgen enkele gebruiksvoorbeelden van het door u aangeschafte apparaat.

REINIGING

- **Voordat u het apparaat reinigt, dient de stekker uit het stopcontact te worden gehaald en te worden gewacht tot het apparaat afgekoeld is.**
- Wanneer het apparaat na elk gebruik wordt gereinigd, voorkomt u dat bij het volgende gebruik rook en ongewenste luchtjes ontstaan.
- Bij sommige modellen kunnen de 2 platen gedemonteerd worden door druk uit te oefenen op de haken **(H)**; ze kunnen worden gereinigd met warm water of in de vaatwasmachine.
- Laat de platen gedurende enige minuten in warm water liggen om eventuele aanzettingen los te weken.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen; deze kunnen de speciale antiaanbaklaag bekrassen of beschadigen.
- Zet de schone en volledig droge platen weer op hun plaats en zorg ervoor dat ze goed vastklikken.
- Om de opvanglade van het bakvet **(G)** te verwijderen en te ledigen, wordt hij naar buiten getrokken met behulp van het handvat. Om hem terug te plaatsen, de lade helemaal in het apparaat duwen.

BEREIDINGSTIJD

Houd er rekening mee dat de in de tabel aangegeven bereidingstijden slechts ter indicatie dienen. Deze tijden kunnen afwijken, afhankelijk van de eigenschappen van het voedsel (begintemperatuur, vochtgehalte) en van de persoonlijke smaak.

VOEDSEL (Hoeveelheid)	STAND THERMO- STAAT	STAND GRILL	TIJD	TIPS EN OPMERKINGEN
Karbonades (1)	max	1	6'-8'	De karbonades moeten zoveel mogelijk van dezelfde dikte zijn
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	De plat niet eerder dan na 2-3 minuten openen, anders gaan de hamburgers stuk
Biefstuk van rosbief (1)	med	1	2'-3'	Met deze bereidingstijd blijft de biefstuk rood, niet doorbakken
Ribbetjes (3)	max	1	15'-18'	Draai de ribbetjes na 10 minuten om
Kip (1kg)	med	1	75'-80'	Half geopend, nooit omdraaien
Worstjes (3)	max	1	3'-5'	Halveren
Saucijsjes (2)	max	1	4'-6'	Halveren
Zalmforefilet (1)	med	2	16'-20'	De plaat inwrijven met olie en het voedsel halverwege de bereiding omdraaien
Groeten	med	1	6'-8'	De plaat sluiten en helemaal aandrukken
Polenta (in plakken)	med	1	20'-25'	In plakken met een dikte van 1,5 cm snijden. Open de plaat pas na 15'.
Gevulde broodjes	med	1	3'-9'	Gebruik zachte broodjes
Tosti	med	1	2'-3'	Gebruik een half plakje smeltkaas per boterham

Opmerking: voor verwarmen van tosti's, broodjes e.d. worden lage temperaturen geadviseerd. Voor bereiden van vlees en groente worden hoge temperaturen geadviseerd.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Antes de usar el aparato, para evitar errores y obtener los mejores resultados, lea detenidamente las advertencias.**
- Este aparato es apto para la cocción de los alimentos. Por lo que no debe utilizarlo para otros fines ni modificarlo o alterarlo bajo ningún concepto.
- Tenga cuidado de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato mientras que está encendido.
- Antes del uso lave meticulosamente las 2 placas antiadherentes (solamente en los modelos con placas extraíbles).
- Para montar de nuevo las placas espere siempre a que estén completamente secas (solamente en los modelos con placas extraíbles).
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato del enchufe de la corriente:
 - antes de guardar el aparato o quitarle las placas de cocción ;
 - antes de efectuar cada operación de limpieza o de mantenimiento ;
 - inmediatamente después del uso.
- Utilice solamente alargadores conformes a las normas de seguridad en vigor.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Si el cable de alimentación está estropeado, tendrá que ser reemplazado por el constructor o por el servicio de asistencia técnica de este último, o en cualquier caso por una persona con la suficiente capacitación, al fin de prevenir cualquier riesgo.
- No desenchufe nunca el aparato de la corriente tirando del cable.
- No utilice nunca el aparato sin las placas de cocción (solamente en los modelos con placas extraíbles).
- No utilice nunca el aparato sin la bandeja recolectora de grasa (G).
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No toque las placas con enseres cortantes para no estropear el revestimiento de éstas.
- Atención: cuando el aparato está funcionando la temperatura de las superficies externas puede llegar a ser muy elevada.
- Estos aparatos son conformes a la norma EN 55014 sobre la supresión de las radiointerferencias.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto

no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** Asa aislante
- B** Indicador luminoso verde temperatura alcanzada
- C** Mando del termostato regulable
- D** Indicador luminoso naranja alimentación

- E** Placa superior antiadherente (extraíble solamente en algunos modelos)
- F** Placa inferior antiadherente (extraíble solamente en algunos modelos)
- G** Bandeja recolectora de grasa
- H** Ganchos (solamente en algunos modelos)

INSTALACIÓN

- Antes de usar el aparato, controle que no se haya estropeado durante el transporte.
- Instale el aparato sobre una superficie horizontal, fuera del alcance de los niños ya que algunas partes del aparato durante el uso alcanzan temperaturas altas.
- Antes de enchufar el aparato a la corriente, compruebe que:
 - el voltaje de su red corresponda al valor en V indicado en la placa de las características, aplicada bajo el aparato;
 - el enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 10A;
 - el enchufe sea adecuado para la clavija; de no ser así, hágalo sustituir;
 - **el enchufe esté conectado a una puesta a tierra eficaz.** El fabricante declina cualquier responsabilidad si se incumple esta norma.
- Para eliminar el olor a nuevo, cuando utilice por primera vez el aparato, hágalo funcionar abierto sin alimentos durante al menos 5 minutos. Durante esta operación, ventile la habitación.

UTILIZACIÓN

- Enchufe el aparato a la corriente.
Con el termostato en la posición mínima ambos indicadores luminosos **(B/D)** están encendidos.
- Precaliente el aparato girando el termostato sobre la posición elegida, el indicador luminoso verde **(B)** se apaga.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura programada, el indicador luminoso verde **(B)** se enciende.
- Ponga los alimentos para asar sobre las placas.
- Para apagar el aparato, gire el mando del termostato **(C)** en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope.
- Cuando acabe la cocción, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

No toque las placas con enseres cortantes para no deteriorar el revestimiento de éstas.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Seque los alimentos descongelados o adobados antes de ponerlos sobre las placas.
- Aromatice la carne antes de la cocción y póngale la sal cuando la sirva.
- Es conveniente que los trozos para asar tengan el mismo grosor para obtener una cocción más uniforme.
- Para cocer pescado, debe untar siempre con aceite la placa inferior **(F)**.
- A continuación, le proporcionamos algunos ejemplos de utilización de su aparato.

LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

La limpieza del aparato después de cada cocción impide la emisión de humos y de olores indeseados en las cocciones sucesivas.

En algunos modelos, puede desmontar las 2 placas mediante los ganchos correspondientes **(H)** y puede lavarlas tanto en agua caliente como en el lavavajillas.

Deje las placas en remojo en agua caliente durante unos minutos para ablandar los eventuales restos sólidos depositados en ellas durante la cocción. No utilice utensilios o detergentes abrasivos que puedan estropear o rayar el revestimiento especial antiadherente.

Monte de nuevo las placas limpias y perfectamente secas, tenga cuidado de engancharlas correctamente.

Para vaciar o limpiar la bandeja recolectora de grasa **(G)**, extraícala tirando del asa prevista hacia el exterior. Para colocarla de nuevo, efectúe la operación contraria presionando hasta el tope.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Debe considerar que los tiempos contenidos en la tabla son indicativos. Pueden variar en base a las características de los alimentos (temperatura inicial, contenido de agua) y a los gustos personales.

ALIMENTOS (Cant.)	POS. DEL TERMOST.	POS. DE LAS PAR-RILLAS	TIEMPO	NOTAS Y CONSEJOS
Chuletas (1)	max	1	6'-8'	Las chuletas deben tener posiblemente el mismo grosor.
Hamburguesas (2)	max	1	3'-5'	No abra la placa antes de que transcurran 2'-3' pues los alimentos se romperían.
Bistec de roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tiempos para la cocción poco hecha.
Costillas (3)	max	1	15'-18'	Dé la vuelta a las costillas después de 10'.
Pinchos morunos (3)	max	1	8'-10'	Dé la vuelta después de 4'-5'.
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Abierto por la mitad, nunca le dé la vuelta
Würstel (3)	max	1	3'-5'	Corte por la mitad.
Salchicha (2)	max	1	4'-6'	Corte por la mitad.
Filete de trucha asalmonada (1)	med	2	16'-20'	Unte la placa con aceite y dé la vuelta en la mitad de la cocción.
Verdura	med	1	6'-8'	Corte de forma uniforme.
Polenta (en lon-chas)	med	1	20'-25'	Corte con un grosor de 1,5 cm. No abra la placa antes de que transcurran 15'.
Bocadillos rellenos	med	1	3'-9'	Utilice pan blando.
Toast	med	1	2'-3'	Ponga solamente media loncheta de queso en cada lado.

Nota: las bajas temperaturas son indicadas para calentar toasts, bocadillos, etc. Las altas lo son para cocer carne y verduras

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- **Para evitar erros e obter os melhores resultados, leia atentamente as advertências antes de utilizar o grelhador.**
- Este aparelho é adequado para a cozedura de alimentos. Não deve ser, por isso, utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está em contacto com as partes quentes do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Antes da utilização, lave cuidadosamente as 2 placas anti-aderentes.
- Monte as placas só quando elas estiverem completamente secas
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Retire a ficha da tomada de alimentação:
 - antes de arrumar o aparelho ou de retirar as placas de cozedura
 - antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção
 - logo após a utilização
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes
- Não utilize o aparelho num ambiente externo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência Técnica ou, como quer que seja, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.
- Nunca retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.
- Nunca utilize o aparelho sem as placas de cozedura.
- Nunca utilize o aparelho sem o tabuleiro de recolha de gordura (G).
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não toque nas placas com utensílios cortantes para não danificar o revestimento.
- Atenção: quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura das superfícies externas pode ser muito elevada
- Estes aparelhos estão em conformidade com a norma EN 55014 relativa à supressão das interferências radioelétricas.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** Pega isolante
- B** Indicador luminoso verde de temperatura alcançada
- C** Botão do termóstato regulável
- D** Indicador luminoso cor de laranja de alimentação

- E** Placa superior anti-aderente (amovível apenas em alguns modelos)
- F** Placa inferior anti-aderente (amovível apenas em alguns modelos)
- G** Tabuleiro de recolha de gordura
- H** Ganchos (apenas em alguns modelos)

INSTALAÇÃO

- Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
- Instale o aparelho numa superfície horizontal e fora do alcance das crianças, dado que algumas partes do mesmo atingem temperaturas elevadas durante a utilização.
- Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - a voltagem da sua rede corresponde ao valor em V indicado na chapa de características aplicada sob o aparelho;
 - a tomada de alimentação possui uma capacidade mínima de 10A;
 - a tomada é compatível com a ficha. Caso contrário, proceda à sua substituição;
 - **a tomada está devidamente ligada à terra.** O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma não seja respeitada.
- Para eliminar o cheiro a novo quando utilizar o aparelho pela primeira vez, faça-o funcionar aberto, sem alimentos durante pelo menos 5 minutos. Areje a divisão durante esta operação.

UTILIZAÇÃO

- Introduza a ficha na tomada de alimentação. Com o termóstato na posição mínima ambos os indicadores luminosos **(B/D)** estão acesos.
- Aqueça previamente o aparelho rodando o termóstato para a posição desejada; o indicador luminoso verde **(B)** apaga-se.
- Quando o aparelho alcançar a temperatura definida, o indicador luminoso verde **(B)** acende-se.
- Disponha os alimentos a grelhar sobre as placas.
- Para desligar o aparelho, rode o botão do termóstato **(C)** até ao fim, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- No fim da cozedura, retire a ficha e deixe arrefecer o aparelho.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

- Seque os alimentos descongelados ou marinados antes de os dispor sobre as placas
- Tempere a carne antes da cozedura, adicione sal no momento de servir
- Convém que os pedaços a grelhar sejam da mesma espessura para obter uma cozedura mais uniforme.
- Quando grelhar peixe, é indispensável untar a placa de apoio **(F)**.
- Apresentamos de seguida alguns exemplos de utilização do seu aparelho.

LIMPEZA

- **Retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer o aparelho antes de efectuar qualquer operação de limpeza.**
- A limpeza no fim de cada cozedura evita a emissão de fumos e odores indesejados nas cozeduras seguintes.
- Em alguns modelos as 2 placas podem ser desmontadas através dos ganchos próprios **(H)** e tanto podem ser lavadas em água quente como na máquina de lavar loiça.
- Deixe as placas de molho em água quente durante alguns minutos para amolecer quaisquer resíduos sólidos que tenham ficado da cozedura.
- Não utilize utensílios ou detergentes abrasivos que possam danificar ou arranhar o revestimento especial anti-aderente.
- Monte novamente as placas limpas e perfeitamente secas, certificando-se de que as encaixa devidamente.
- Para esvaziar ou limpar o tabuleiro de recolha de gordura **(G)**, retire-o puxando a pega para fora. Para o reinserir execute a operação inversa, premindo-o até ao fim.

Não toque nas placas com utensílios cortantes para não danificar o revestimento.

TEMPOS DE COZEDURA

Lembre-se que os tempos referidos na tabela são meramente indicativos. Podem variar com base nas características dos alimentos (temperatura inicial, conteúdo de água) e consoante o gosto pessoal.

ALIMENTOS (Qt.)	POS. TER-MOST.	POS. GRELHAS	TEMPO	NOTAS E CONSELHOS
Costeletas (1)	max	1	6'-8'	As costeletas devem ser, de preferência, de espessura idêntica
Hambúrguer (2)	max	1	3'-5'	Não abra a placa antes de 2'-3', senão os alimentos quebram
Rosbife (1)	med	1	2'-3'	Tempos para uma cozedura mal passada
Entrecosto (3)	max	1	15'-18'	Vire o entrecosto ao fim de 10'
Espetadas (3)	max	1	8'-10'	Vire ao fim de 4'-5'
Frango (1kg)	med	1	75'-80'	Aberto ao meio, nunca virado
Salsichas (3)	max	1	3'-5'	Corte ao meio
Salsichas frescas (2)	max	1	4'-6'	Corte ao meio
Filetes peixe	med	2	16'-20'	Unte a placa e vire a meio da cozedura
Verduras	med	1	6'-8'	Corte uniformemente
Polenta (às fatias)	med	1	20'-25'	Corte de modo a obter uma espessura de 1,5 cm. Não abra a placa antes de 15'.
Pães recheados	med	1	3'-9'	Utilize pão mole
Tostas	med	1	2'-3'	Coloque apenas metade da fatia de queijo em cada parte

Nota: as baixas temperaturas são indicadas para aquecer tostas, sandes, etc.
As altas temperaturas para cozer carne e legumes.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Για να αποφύγετε σφάλματα και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις πριν χρησιμοποιήσετε την ψηστιέρα.
- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.
- Προσοχή ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί.
- Πριν τη χρήση, πλύνετε καλά τις 2 αντικολλητικές πλάκες.
- Τοποθετήστε τις πλάκες μόνο αφού στεγνώσουν εντελώς
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το φως από την πρίζα του ρεύματος:
 - πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος
 - πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση
 - αμέσως μετά τη χρήση
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το Σέρβις του ή από τεχνικό με κατάλληλη εξειδίκευση, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το φως από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το δίσκο για λίπη (G).
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.
- Προσοχή: όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή
- Αυτές οι συσκευές συμμορφούνται με το πρότυπο EN 55014 για την καταστολή των ραδιοπαρεμβολών.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A** Μονωτική λαβή
- B** Πράσινη ενδεικτική λυχνία σωστής θερμοκρασίας
- C** Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- D** Πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- E** Πάνω αντικολλητική πλάκα

- (αφαιρούμενη μόνο ορισμένα μοντέλα)
- F** Κάτω αντικολλητική πλάκα (αφαιρούμενη μόνο ορισμένα μοντέλα)
- G** Δίσκος για λίπη
- H** Γάντζοι (μόνο ορισμένα μοντέλα)

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
- Εγκαταστήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια και μακριά από τα παιδιά, καθώς σε ορισμένα σημεία της συσκευής αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.
- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - η τάση του δικτύου σας αντιστοιχεί στην τιμή σε V που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών, κάτω από τη συσκευή
 - η πρίζα του ρεύματος πρέπει να έχει ελάχιστη παροχή 10A
 - η πρίζα είναι κατάλληλη για τον τύπο του φις, διαφορετικά αντικαταστήστε την πρίζα
 - **η πρίζα είναι συνδεδεμένη με αποτελεσματική γείωση.** Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί αυτός ο κανόνας.
- Για να εξαλείψετε την οσμή καινούργιου κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, αφήστε την να λειτουργήσει ανοικτή χωρίς τρόφιμα τουλάχιστον επί 5 λεπτά. Αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής.

ΧΡΗΣΗ

- Συνδέστε το φις στην πρίζα του ρεύματος. Με το θερμοστάτη στο ελάχιστο οι δύο ενδεικτικές λυχνίες **(B/D)** είναι αναμμένες.
- Για να προθερμάνετε τη συσκευή γυρίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία **(B)** σβήνει.
- Όταν η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η πράσινη ενδεικτική λυχνία **(B)** ανάβει.
- Τοποθετήστε πάνω στις πλάκες το φαγητό για ψήσιμο.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το θερμοστάτη **(C)** αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.
- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φις και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.

Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Σκουπίστε τα τρόφιμα που έχετε ξεπαγώσει ή τσιγαρίσει και τοποθετήστε τα πάνω στις πλάκες
- Προσθέστε τα μπαχαρικά πριν από το ψήσιμο και αλατίστε πριν το σερβίρισμα
Τα κομμάτια για ψήσιμο ενδείκνυται να έχουν το ίδιο πάχος, ώστε το ψήσιμο να είναι πιο ομοιόμορφο.
- Όταν ψήνετε ψάρι, είναι απαραίτητο να λαδώσετε την πλάκα στήριξης **(F)**.
- Στη συνέχεια παραθέτουμε μερικά παραδείγματα χρήσης της συσκευής σας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Ο καθαρισμός μετά από κάθε ψήσιμο επιτρέπει την αποφυγή της απελευθέρωσης ανεπιθύμητου καπνού και οσμών στα επόμενα ψησίματα.
- Σε ορισμένα μοντέλα οι 2 πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν επεμβαίνοντας στους ειδικούς γάντζους **(H)** και μπορούν να πλυθούν τόσο σε ζεστό νερό όσο και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε τις πλάκες να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για μερικά λεπτά ώστε να μαλακώσουν τα στερεά υπολείμματα που απέμειναν από το ψήσιμο.
- Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία ή σκόνες καθαρισμού που μπορεί να καταστρέψουν ή να χαράξουν την ειδική αντικολλητική επένδυση.
- Τοποθετήστε τις καθαρές και εντελώς στεγνές πλάκες προσέχοντας να τις ασφαλίσετε καλά.
- Για να αδειάσετε ή καθαρίσετε το δίσκο για λίπη **(G)**, βγάλτε τον τραβώντας από τη λαβή. Για να τον ξαναβάλετε, σπρώξτε τον μέχρι τέρμα.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Αυτοί μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με τα χαρακτηριστικά των τροφίμων (αρχική θερμοκρασία, περιεκτικότητα σε νερό) και τα προσωπικά γούστα.

ΦΑΓΗΤΑ (Ποσ/τα)	ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλες (1)	max	1	6'-8'	Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος
Μπιφτέκια (2)	max	1	3'-5'	Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 2'-3' διαφορετικά το φαγητό θα διαλυθεί
Ροστ-μπιφ (1)	med	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Παϊδάκια (3)	max	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια μετά από 10'
Σουβλάκια (3)	max	1	8'-10'	Γυρίστε μετά από 4'-5'
Κοτόπουλο (1kg)	med	1	75'-80'	Ανοιγμένο στα δύο, ποτέ γυρισμένο
Λουκάνικα/Χωρί άτικα λουκάνικα	max	1	4'-6'	Κόψτε στα δύο
Φιλέτο πέστροφας	med	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	med	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Πίτα (σε φέτες)	med	1	20'-25'	Κόψτε σε πάχος 1,5 cm. Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 15'.
Σάντουιτς	med	1	3'-9'	Χρησιμοποιήστε μαλακά ψωμάκια
Τοστ	med	1	2'-3'	Βάλτε μόνο μισή φέτα τυρί στην κάθε πλευρά

Σημείωση: οι χαμηλές θερμοκρασίες είναι κατάλληλες για τοστ, σάντουιτς κλπ. Οι υψηλές θερμοκρασίες είναι κατάλληλες για κρέας και λαχανικά.

VIKTIGE ADVARSLER

- **Før du bruker grillen, må du lese bruksanvisningen nøye, for å unngå feilbruk og for å oppnå bedre resultater.**
- Dette apparatet er egnet til å steke matvarer. Det må derfor ikke brukes til andre formål, endres eller repareres på noen som helst måte.
- Ikke la barn eller uegnede personer bruke apparatet uten tilsyn.
- Vask de 2 klebefrie platene nøye før bruk.
- Sett først platene på igjen når de er helt tørre.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansemessig kapasitet, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg. Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.
- Ta støpselet ut av stikkontakten:
 - før apparatet settes bort eller før du tar av stekeplatene
 - før rengjøring eller vedlikehold
 - like etter bruk
- Bruk bare skjøteledninger som er i samsvar med gjeldende regelverk.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Dersom den elektriske kabelen er skadd må denne byttes av produsenten eller av den tekniske assistanseavdelingen hos produsenten, eller i alle fall av en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at all mulig risiko forebygges.
- Ikke dra i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.
- Apparatet må aldri brukes uten stekeplater.
- Ikke bruk apparatet uten brettet til oppsamling av fett (G).
- Ikke legg apparatet i vann.
- Apparatet må ikke settes bort før det er helt kaldt.
- Ikke berør platene med spisse gjenstander, da kan overflaten ødelegges.
- Advarsel: Når apparatet er i bruk, kan de eksterne overflatene bli meget varme.
- Disse apparatene er i overensstemmelse med EN-normen 55014 om avskaffelse av radioforstyrrelser.
- Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935/2004.

BESKRIVELSE AV APPARATET

- A** Varmeavstøtende håndtak
- B** Grønn varsellampe som viser at riktig temperatur er nådd
- C** Regulerbart håndtak termostad
- D** Oransje varsellampe strømtilførsel

- E** Øvre plate, klebefri (avtakbar bare på visse modeller)
- F** Nedre plate, klebefri (avtakbar bare på visse modeller)
- G** Brett til oppsamling av fett
- H** Kroker (bare på visse modeller)

INSTALLERING

- Sjekk at apparatet ikke er blitt skadet under transporten før du bruker det.
- Sett apparatet på en vannrett overflate, langt borte fra barn, siden noen av apparatets deler blir veldig varme under bruk.
- Før du setter støpselet i stikkkontakten, sjekk at:
 - nettets voltspenning samsvarer med V-verdien angitt på merkeskiltet under apparatet;
 - stikkkontakten har en styrke på minst 10 A;
 - stikkkontakten samsvarer med støpselet; hvis ikke må den byttes ut;
 - **stikkkontakten er jordet.**Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis anlegget ikke er jordet.
- For å fjerne lukten som oppstår ved første gangs bruk, må apparatet brukes på åpen posisjon uten matvarer og i minst 5 minutter. Mens du gjør dette må du lufte rommet godt.

BRUK

- Sett kontakten i støpselet. Når termostaten står på minsteposisjon lyser begge lampene **(B/D)**.
- Forvarm apparatet ved å vri håndtaket til ønsket posisjon; den grønne varsellampen **(B)** slår seg av.
- Når apparatet når innstilt temperatur vil den grønne varsellampen **(B)** tenne.
- Legg maten du skal steke på platen.
- For å slå av apparatet, dreii termostatbryteren **(C)** mot urviserne så langt som mulig.
- Når steking er ferdig, ta ut støpselet og la apparatet bli kaldt.

Ikke berør platene med spisse gjenstander, da kan overflaten ødelegges.

STEKERÅD

- Tørk tinte eller marinerte matvarer før du legger dem på platen.
- Krydre maten før den skal stekes, og salt den ved servering.
- Du må passe på at matvarene du steker har samme tykkelse, slik får du et ensartet resultat.
- Når du steker fisk, må du alltid ha olje på den nedre platen **(F)**.
- Under følger noen eksempler for bruk av apparatet.

RENGJØRING

- **Før rengjøring og vedlikehold, ta støpselet ut av stikkkontakten og la apparatet bli kaldt.**
- Hvis du rengjør apparatet etter hver gang du bruker det, unngår du utslipp av røyk og lukt ved påfølgende stekinger.
- På visse modeller kan de 2 platene tas av ved at du løsner krokene **(H)**, og kan vaskes både i varmt vann og i oppvaskmaskin.
- La platene ligge i varmt vann i noen minutter, slik at eventuelle matrester løsner.
- Ikke bruk redskaper eller vaskemidler som kan skade eller skrape opp det klebefrie laget på platene.
- Sett på de rene og tørkede platene, pass på å feste dem godt.
- For å tømme eller rengjøre brettet for oppsamling av fett **(G)** dra håndtaket utover. For å sette det på plass igjen, gjør ovennevnte i motsatt rekkefølge og press innover så langt som mulig.

STKETIDER

Vær oppmerksom på at tiden oppgitt i tabellen bare er anvisende. Tiden kan variere i henhold til matvarenes egenskaper (temperatur før steking, vanninnhold) og personlig smak.

MATVARE (mengde)	TERMO- STATINN- STILLING	GRILLINN- STILLING	TID	MERKSNADER OG RÅD
Biff (1)	max	1	6'-8'	Biffene må helst ha samme tykkelse
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Ikke åpne platen før det har gått 2'-3', ellers vil matvarene gå i stykker
Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tid for råstekte matvarer
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Snu spare ribsene etter 10'
Spyd (3)	max	1	8'-10'	Snu etter 4'-5'
Kylling (1 kg)	med	1	75'-80'	Halvåpen, skal ikke snus
Grillpølse/Pølse	max	1	4'-6'	Deles i to
Oppdrettsørret filet (1)	med	2	16'-20'	Ha olje på platen før steking, snu etter halvparten av steketiden
FJÆRKRE	med	1	6'-8'	Skjæres like tykke
Polenta (i skiver)	med	1	20'-25'	Skjæres i skiver på 1,5 cm. Ikke åpne platen før det har gått 15'.
Sandwicher	med	1	3'-9'	Bruk mykt brød
Toast	med	1	2'-3'	Bruk bare en halv skive ost for hver toast

Merknad: de lave temperaturene er for å varme toast, sandwich osv.

De høye temperaturene er for å steke kjøtt og grønnsaker.

VIKTIGT

- **Läs anvisningarna noggrant innan du använder grillen för att undvika fel och uppnå bästa möjliga resultat.**
- Denna apparat är avsedd för matlagning och ska således inte användas för andra syften eller modifieras eller manipuleras på något sätt.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med heta delar av apparaten när den är i drift.
- Rengör de två belagda grillplattorna ordentligt innan du använder grillen.
- Montera inte tillbaka plattorna förrän de är helt torra.
- Låt inte personer med reducerad psykisk, fysisk eller sensorisk förmåga eller otillräcklig erfarenhet och kunskap (däribland barn) använda apparaten utan noggrann övervakning och ledning av en person som ansvarar för deras säkerhet. Se till att barn inte leker med apparaten.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget:
 - innan du ställer undan grillen eller tar loss grillplattorna
 - före all rengöring och underhåll
 - omedelbart efter användningen
- Använd bara förlängningssladdar som uppfyller gällande säkerhetsbestämmelser.
- Använd inte grillen utomhus.
Om elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller annan person med motsvarande kunskaper.
- Dra aldrig i själva sladden när du ska dra ut stickproppen ur eluttaget.
- Använd aldrig grillen utan grillplattor.
- Använd aldrig grillen utan droppbrickan (G).
- Doppa inte ned grillen i vatten.
- Ställ inte undan grillen förrän den har svalnat helt.
- Vidrör inte grillplattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.
- Varning: när grillen är i drift kan dess utvändiga ytor bli mycket varma.
- Denna apparat överensstämmer med standarden EN 55014 om radioavstörning.
- De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.

VIKTIG INFORMATION FÖR EN KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EUROPADIREKTIV 2002/96/EG.



Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar. Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

BESKRIVNING AV APPARATEN

- | | |
|--|---|
| A Isolering handtag | F Nedre belagd grillplatta – (avtagbar endast på vissa modeller) |
| B Grön signallampa för uppnådd temperatur | G Droppbricka för fett |
| C Inställningsbar termostat | H Hakar (endast på vissa modeller) |
| D Orange signallampa för nätspänning | |
| E Övre belagd grillplatta – (avtagbar endast på vissa modeller) | |

INSTALLATION

- Kontrollera att grillen inte har skadats under transporten innan du använder den.
- Placera grillen på ett horisontellt plan utom räckhåll för barn, eftersom vissa delar blir mycket varma under användningen.
- Kontrollera följande innan du sätter i stickproppen i eluttaget:
 - att nätspänningen motsvarar det värde i V som anges på märkplåten på grillens undersida.
 - att eluttaget har en kapacitet på minst 10 A.
 - att uttaget och stickproppen passar ihop. Låt annars byta ut uttaget.
 - **att uttaget är ordentligt jordat.** Tillverkaren påtar sig inget ansvar om så inte är fallet.
- Sätt på grillen utan mat i minst 5 minuter för att eliminera den lukt som kan uppstå första gången en ny apparat används. Vädra rummet under denna tid.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickproppen i eluttaget. När termostaten står i minimiläget lyser båda signallamporna (B/D).
- Föruppvärm apparaten genom att sätta termostaten i önskat läge. Den gröna signallampan (B) släcks.
- När grillen har uppnått inställd temperatur tänds den gröna signallampan (B).
- Lägg den mat som ska grillas på plattorna.
- Vrid termostaten (C) motsols så långt det går för att stänga av grillen.
- Dra ut stickproppen efter tillagningen och låt grillen svalna.

Vidrör inte plattorna med skärande verktyg, eftersom detta kan skada beläggningen.

TILLAGNINGSTIPS

- Torka av frysta eller marinerade matvaror innan du lägger dem på plattorna.
- Krydda kött innan tillagningen, men vänta med att salta till vid serveringen.
- De matvaror som ska grillas bör vara lika tjocka, så att de blir jämnt tillagade.
- När du tillagar fisk måste du olja in den nedre grillplattan (F)
- Nedan hittar du några exempel på hur du kan använda din grill.

RENGÖRING

- **Dra alltid ur kontakten ur eluttaget och låt grillen svalna innan du utför någon som helst rengöring.**
- Om du rengör grillen efter varje tillagning undviker du att det uppstår obehaglig rök eller lukt nästa gång du använder den.
- På vissa modeller kan du ta loss de 2 grillplattorna med hjälp av hakarna (H) och diska dem i hett vatten eller i diskmaskin.
- Lägg plattorna i blöt i varmt vatten i några minuter, så att eventuella matrester som har fastnat mjukas upp.
- Använd inte redskap eller rengöringsmedel med slipverkan som kan skada eller repa den invändiga beläggningen.
- Montera tillbaka grillplattorna när de är rena och helt torra och haka fast dem ordentligt.
- Dra ut droppbrickan för fett (G) med hjälp av handtaget när du ska tömma eller rengöra den. Tryck in den så långt det går när du sätter tillbaka den.

TILLAGNINGSTIDER

Tänk på att tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga. De kan variera beroende på matvarornas egenskaper (ursprunglig temperatur, vatteninnehåll) och personlig smak.

MAT (mängd)	TERMOSTAT LÄGE	GRILL- POSITION	TID	ANMÄRKNINGAR OCH RÅD
Kotletter (1)	max	1	6'-8'	Kotletterna ska helst vara lika tjocka
Hamburgare (2)	max	1	3'-5'	Öppna inte plattan innan 2-3 min. har gått, annars går hamburgaren sönder
Rostbiff (1)	med	1	2'-3'	Tiden avser blodig biff
Revbensspjäll (3)	max	1	15'-18'	Vänd revbensspjällen efter 10 min.
Grillspett (3)	max	1	8'-10'	Vänd efter 4-5 min.
Kyckling (1 kg)	med	1	75'-80'	Klyv kycklingen, vänd inte
Korv/Salsiccia	max	1	4'-6'	Skär i två delar
Filé av laxforell (1)	med	2	16'-20'	Olja in plattan och vänd efter halva tiden
Fågel	med	1	6'-8'	Skär i lika tjocka skivor
Polenta (skivad)	med	1	20'-25'	Skär i 1,5 cm tjocka skivor. Öppna inte plattan innan 15 min. har gått
Smörgåsar	med	1	3'-9'	Använd mjukt bröd
Toast	med	1	2'-3'	Lägg bara en halv ostskiva på varje brödskiva

OBS: låga temperaturer lämpar sig för uppvärmning av toast, smörgåsar etc., och höga temperaturer för tillagning av kött och grönsaker.

VIGTIGE ADVARSLER

- **Inden man bruger grillapparatet, skal man læse advarslerne opmærksomt for at undgå fejl og for at opnå de bedste resultater.**
- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Pas på at el-ledningen ikke kommer i kontakt med apparatets ophedede dele, når det er i funktion.
- Vask omhyggeligt de 2 tefal-beklædte plader af inden brug.
- Genmonter først pladerne, når de er helt tørre.
- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden apparatet stilles væk eller stegepladerne tages af
 - inden hvert rengørings- eller vedligeholdelsesoperation
 - straks efter brug
- Anvend kun forlængerledninger, der svarer til de gældende sikkerhedskrav.
- Anvend aldrig apparatet udendørs.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller et af dennes tekniske servicecentre eller i alle tilfælde af en fagmand, så enhver form for risiko undgås.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Anvend aldrig apparatet uden grillpladerne.
- Anvend aldrig apparatet uden fedtopsamlingsbakken (G).
- Sæt aldrig apparatet i vand.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Rør ikke ved pladerne med skarpe redskaber for ikke at ødelægge deres beklædning.
- Pas på: når apparatet er i funktion kan temperaturen på de tilgængelige overflader blive meget høj
- Disse apparater er i overensstemmelse med EN 55014 normativet om annullering af radioforstyrrelser.
- De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.



Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A** Isolerende greb
- B** Grøn kontrollampe temperatur nået
- C** Regulérbar termostatknap
- D** Orange kontrollampe strømforsyning

- E** Øverste tefal-beklædte plade (aftagelig kun på visse modeller)
- F** Nederste tefal-beklædt plade aftagelig kun på visse modeller)
- G** Fedtopsamlingsbakke
- H** Kroege (kun på visse modeller)

INSTALLATION

- Inden brug kontrollér at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.
- Anbring apparatet på en vandret arbejdsflade, udenfor børns rækkevidde idet visse dele af apparatet når op på høje temperaturer under brug.
- Inden stikket sættes i stikkontakten, kontrollér at:
 - elforsyningsens spænding svarer til den V værdi, der er angivet på typeskiltet under apparatet;
 - stikkontakten har en kapacitet på mindst 10A;
 - stikkontakten er af en type, der passer til apparatets stik, ellers lad det udskifte;
 - **stikkontakten er forbundet til en velfungerende jordforbindelse.** Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.
- For at eliminere lugten af nyt ved førstegangsbrug, skal man lade apparatet fungere åbent i mindst 5 minutter uden madvarer. Luft rummet godt ud, mens dette gøres.

BETJENING

- Sæt stikket i stikkontakten. Når termostaten står på minimum, lyser begge kontrollamper **(B/D)**.
- Apparatet forvarmes ved at dreje termostaten over på den ønskede position, og den grønne kontrollampe **(B)** slukker.
- Når apparatet har nået den ønskede temperatur, tænder den grønne kontrollampe **(B)**.
- Læg de madvarer, der skal grilles, på pladerne.
- For at slukke apparatet, drejes termostatknapen **(C)** så langt som muligt mod uret.
- Når stegningen er færdig, tag stikket ud af kontakten og lad apparatet køle af.

STEGERÅD

- Tør optøede eller marinerede madvarer af, inden de lægges på pladerne
- Kom krydderurter på kødet inden stegningen, kom salt på i det øjeblik, det serveres
- Det er bedst, at stykkerne, der skal grillsteges, er af samme tykkelse, for at opnå en mere ensartet stegning
- Når du steger fisk, er det nødvendigt at smøre stegepladen med olie **(F)**.
- Nedenfor giver vi nogle eksempler på anvendelse af dit apparat.

RENGØRING

- **Træk altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af, inden nogen form for rengøringsindgreb påbegyndes.**
- Hvis apparatet gøres rent, hver gang det er blevet brugt, undgås at der kommer røg og uønsket lugt ved de følgende stegninger.
- På visse modeller kan de 2 plader afmonteres ved at løsne de to kroge **(H)** og vaskes både med varmt vand og i opvaskemaskine.
- Lad pladerne ligge i blød i varmt vand i et par minutter for at blødgøre eventuelle rester, der er blevet siddende under stegningen.
- Brug hverken slibende redskaber eller skuremidler, idet de kan beskadige eller ridse den særlige tefal-beklædning.
- Montér igen de rene plader, der skal være helt tørre, og pas på, at de sættes godt fast.
- For at tømme eller rense fedtopsamlingsbakken **(G)**, træk den ud ved at trække håndtaget udad. For at sætte den ind igen, foretag den modsatte operation, og pres bakken så langt ind som muligt.

Rør ikke ved pladerne med skarpe køkkenredskaber for ikke at ødelægge pladernes beklædning.

STEGETIDER

Husk at de tider, der er angivet i tabellen, kun er vejledende. De kan variere afhængigt af madvarernes karakteristika (starttemperatur, vandindhold) og af personlig smag.

MADVARER (Mængde)	TERMOST. POS.	RIST POS.	TID	BEMÆRKNINGER OG RÅD
Koteletter (1)	max	1	6'-8'	Koteletterne skal så vidt som muligt være af samme tykkelse
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Vent med at lukke pladen op i 2'-3', ellers går maden i stykker
Bøf af Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Stegetider for rødt kød
Spare ribs (3)	max	1	15'-18'	Vend spare ribs efter 10'
Kylling (1kg)	med	1	75'-80'	Hvis den er åben, skal den aldrig vendes
Wiener Pølser/Pølse	max	1	4'-6'	Flækkes
Lakseørredfilet (1)	med	2	16'-20'	Smør pladen og drej når fisken er halvt stegt
Fjerkræ	med	1	6'-8'	Skær dem lige tykke
Polenta (i skiver)	med	1	20'-25'	Skær den i skiver på 1,5 cm. Luk ikke pladen op inden der er gået 15'.
Boller med fyld	med	1	3'-9'	Brug bløde boller
Toast	med	1	2'-3'	Kom kun en halv skive ost i hver, ellers løber den smeltede ost ud

BEMÆRK: Lave temperaturer egner sig til at varme toast, sandwich osv. Høje temperaturer anvendes til kød og grøntsager.

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen parilan käyttöönottoa, jotta välttyt käyttövirheilta ja saat parhaan mahdollisen tuloksen.
- Tämä laite on tarkoitettu ruoan valmistukseen: Sen käyttö muihin tarkoituksiin tai sen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on ehdottomasti kielletty.
- Varmista, ettei verkkojohto joudu kosketukseen parilan kuumien osien kanssa silloin, kun käytät sitä.
- Pese 2 teflon- levyä huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.
- Aseta levyt paikoilleen ainoastaan sen jälkeen, kun ne ovat kuivuneet kokonaan.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Poista pistotulppa pistorasiasta:
 - ennen laitteen varastointia tai keittolevyjen poistamista
 - aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista
 - heti käytön jälkeen
- Käytä ainoastaan voimassa olevien säännösten mukaisia jatkojohtoja.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Anna vahingoittuneen verkkojohdon vaihto ja korjaus valmistajan, sen valtuuttaman teknisen huoltoliikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta koskaan johdosta vetämällä.
- Älä käytä parilaa koskaan ilman keittolevyjä.
- Älä käytä laitetta koskaan ilman rasvan keruualustaa (G).
- Älä upota parilaa koskaan veteen.
- Varastoi laite ainoastaan sen jälkeen, kun se on jäähtynyt kokonaan.
- Älä kosketa levyihin terävillä työkaluilla, jottei niiden pinnoite pääse vahingoittumaan.
- Varoitus: Laitteen lämpötila kohoaa erittäin paljon käytön aikana, jolloin sen pinnat kuumenevat huomattavasti.
- Nämä laitteet vastaavat säännöksen EN 55014 vaatimuksia radiohäirinnän osalta.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.



Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältty virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

LAITTEEN KUVAUS

- A Lämpöeristetty kahva
- B Lämpötila saavutettu- vihreä merkki- valo
- C Säädetävän lämmönsäätimen nuppi
- D Sähkövirran oranssi merkkivalo

- E Ylempi teflon- levy (irrotettava ei voida irrottaa kaikissa malleissa)
- F Alempi teflon- levy (irrotettava ei voida irrottaa kaikissa malleissa)
- G Rasvan keruualusta
- H Koukut (ei voida irrottaa kaikissa malleissa)

ASENNUS

- Tarkista ennen parilan käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
- Aseta parila tasaiselle pinnalle kauas lasten ulottuvilta, sillä jotkin sen osat voivat säteillä erittäin paljon lämpöä käytön aikana.
- Tarkista ennen pistokkeen asettamista pistorasiaan, että:
 - verkkovirran V:llä ilmaistu jännite vastaa laitteen alapuolelle sijoitussa arvokyltissä ilmoitettua arvoa;
 - pistorasian teho on vähintään 10A;
 - pistorasia soveltuu laitteen pistotulpalle. Anna ammattimiehen vaihtaa se tarvittaessa uuteen;
 - **pistorasia on kytketty riittävän tehokkaasti maadoitettuun pistorasiaan.** Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.
- Voit poistaa laitteen ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä syntyvän epämiellyttävän hajun käyttämällä laitetta auki- asennossa ilman elintarvikkeita vähintään 5 minuutin ajan. Tuuleta huoneisto tämän toimenpiteen aikana .

KÄYTTÖ

- Aseta pistoke pistorasiaan. Kun lämmönsäädin on minimiasennossa, molemmat merkkivalot **(B/D)** palavat.
- Esilämmitä laite asettamalla lämmönsäädin haluamaasi asentoon, jolloin vihreä merkkivalo **(B)** sammuu.
- Vihreä merkkivalo **(B)** syttyy, kun laite on saavuttanut asettamasi lämpötilan.
- Aseta valmistettava ruoka levyjen päälle.
- Voit sammuttaa laitteen kääntämällä lämmönsäätimen nupin **(C)** vastapäivään aina loppuun saakka.
- Irrota pistoke pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.

Älä kosketa levyihin terävillä työkaluilla, jottei niiden pinnoite pääse vahingoittumaan.

RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

- Kuivaa pakastetut tai marinoidut elintarvikkeet ennen kuin asetat ne levyille.
- Mausta liha ennen ruoan valmistusta ja suolaa se tarjoilun yhteydessä.
- Varmista, että grillattavat elintarvikkeet ovat saman paksuisia, jolloin ne paistuvat tasaisemmin
- Voitele levy **(F)** öljyllä aina ennen kalan grillaamista.
- Annamme seuraavassa joitakin laitteen käyttöesimerkkejä.

PUHDISTUS

- **Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.**
- Joka käyttökerran jälkeen suoritettu puhdistus estää savun ja epämiellyttävän hajun syntyminen seuraavien valmistuskertojen yhteydessä.
- Joissakin malleissa voit irrottaa kaksi levyä tarkoitukseen olevien koukkujen **(H)** avulla ja pestä ne joko kuumalla vedellä tai astianpesukoneessa.
- Jätä levyt likoamaan kuumaan veteen muutaman minuutin ajaksi, jolloin niiden pinnalle mahdollisesti jääneet ruokajäämät pehmenevät ja puhdistaminen helpottuu.
- Älä käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita, jotka voisivat vahingoittaa tai naarmuttaa herkän teflon- pinnan.
- Asenna puhtaat ja kuivat levyt puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen. Varmista, että ne kiinnittyvät hyvin paikoilleen.
- Voit tyhjentää tai puhdistaa rasvan keruustian **(G)** vetämällä sen ulos tarkoitukseen olevaa kahvaa käyttämällä. Työnnä keruustia tämän jälkeen paikoilleen kyseistä kahvaa käyttämällä aina loppuun saakka.

VALMISTUSAJAT

Muista, että taulukossa annetut ajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Ne voivat vaihdella elintarvikkeiden ominaisuuksien (alkuperäinen lämpötila, ruoan sisältämä vesi) sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

RUOKA (Määrä)	TERMOST. ASE.	LEVYJEN ASE.	AIKA	OHJEITA JA VINKKEJÄ
Kyljykset (1)	max	1	6'-8'	Varmista, että kyljykset ovat saman paksuisia
Hampurilaiset (2)	max	1	3'-5'	Älä aukaise levyjä ennen 2'-3', sillä muussa tapauksessa ruoka voi murentua
Naudan paisti (1)	med	1	2'-3'	Ajat puolikypsälle paistille
Kylkipalat (3)	max	1	15'-18'	Käännä kylkipalat ympäri 10' jälkeen
Vartaat (3)	max	1	8'-10'	Käännä 4'-5' jälkeen
Kana (1 kg)	med	1	75'-80'	Aukaise keskeltä, älä käännä ympäri
Nakit/Makkarat	max	1	4'-6'	Leikkaa ne puoliksi
Kirjolohifilee (1)	med	2	16'-20'	Voitele levy öljyllä ja käännä valmistuksen puolella välissä
Siipikarja	med	1	6'-8'	Leikkaa saman paksuisiksi
Maissikakut (vii-paleina)	med	1	20'-25'	Leikkaa 1,5 cm paksuisiksi. Älä aukaise levyjä ennen 15'.
Täytetyt voileivät	med	1	3'-9'	Käytä pehmeää leipää
Kinkku-juustoleipä	med	1	2'-3'	Pane ainoastaan puolikas juustoviipale puolelleen

Huom: Matalat lämpötilat soveltuvat erityisesti kinkku-juustoleipien, lämpimien voileipien jne. valmistukseen. Korkeat lämpötilat soveltuvat puolestaan lihan ja vihanesten valmistukseen.

FONTOS TUDNIVALÓK

- A grillsütő használata előtt a hibák kiküszöbölése és a legjobb eredmény elérése érdekében figyelmesen olvassa el az alábbi tudnivalókat.
- Ez a készülék ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra való használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
- Ügyeljen, hogy a készülék működése közben a tápvezeték ne érjen a készülék felmelegedett részeihez.
- Használat előtt gondosan mossa el a 2 tapadásgátlóval bevont sütőlapot.
- A sütőlapokat csak azután helyezze vissza a készülékbe, ha már teljesen megszáradtak.
- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent szellemi-fizikai-szenzorikus képességű vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (beleértve gyermekeket) használják, hacsak nincsenek egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt és/vagy nem lettek kellően felvilágosítva annak használatáról. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani hogy ne használhassák játékszerként a készüléket.
- Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatról
 - a készülék elmozdítása vagy a sütőlapok kivétele előtt.
 - minden tisztítási vagy karbantartási művelet előtt.
 - a készülék használata után.
- Csak az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítókat használjon.
- Ne használja szabadtéren a készüléket.
- Sérült tápvezeték esetén a veszélyek elkerülésére a kábelt a gyártóval, egy márkaszervizzel vagy egy szakképzett villanszerelővel kell kicseréltetni.
- A hálózati csatlakozó vezetéknel fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzatról.
- Sütőlapok nélkül sose használja a készüléket.
- Sose használja a készüléket az (G) zsírgyűjtő tálca nélkül.
- Tilos a gépet vízbe mártani.
- A készüléket csak akkor tegye el, ha már teljesen lehűlt.
- Ne érjen személyen vagy szerszámmal a sütőlapokhoz, mert azokkal megsértheti a bevonatukat.
- Figyelem! Működés közben a készülék külső felülete nagyon felmelegedhet.
- Ezek a készülékek megfelelnek a rádiózavarok kiküszöbölésére vonatkozó EN 55014 előírásnak.
- Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A** Hőálló fogantyú
- B** Zöld hőmérséklet ellenőrző lámpa
- C** Szabályozható termosztát gomb
- D** Narancssárga energiaellátás ellenőrző lámpa

- E** Felső sütőlap tapadásgátló bevonattal (néhány modellnél kivehető)
- F** Alsó sütőlap tapadásgátló bevonattal (néhány modellnél kivehető)
- G** Zsírgyűjtő tálca
- H** Rögzítőkapcsok (néhány modellnél)

BEÁLLÍTÁS

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során.
- A készüléket egy vízszintes munkafelületre, gyerekektől távol eső helyre állítsa fel, mert a készülék egyes részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.
- A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy:
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a készülék alján található műszaki adattáblán feltüntetett feszültség (Volt) értékkel;
 - az elektromos csatlakozóaljzat min. névleges terhelése 10 A;
 - a csatlakozóaljzat típusa megfelel a villásdugónak, ellenkező esetben azt ki kell cseréltetni;
 - **a csatlakozóaljzat megfelelő földeléssel rendelkezik.** A gyártó minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a szabály nincs betartva.
- A készülék első használata során érezhető "új" szag megszüntetésére a készüléket élelmiszer nélkül legalább 5 percig nyitott helyzetben kell működtetni. A művelet végzése közben szellőztesse a helyiséget.

HASZNÁLAT

- A villásdugót illessze a hálózati csatlakozóaljzatba
Minimum helyzetbe állított termosztáttal mindkét **(B/D)** ellenőrző lámpa felgyullad.
- A kívánt helyzetbe forgatott termosztátal melegítse elő a készüléket, ekkor a zöld ellenőrző lámpa elalszik.
- A kívánt hőmérséklet elérésekor a zöld ellenőrző lámpa **(B)** felgyullad.
- Helyezze a sütőlapokra az elkészítendő ételt.
- A készülék kikapcsolásához az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig forgassa el a termosztát gombját **(C)**.
- Miután az étel elkészült húzza ki a villásdugót és hagyja lehűlni a készüléket.

FŐZÉSI TANÁCSOK

- A felolvasztott és pácolt élelmiszereket törölje szárazra mielőtt a sütőlapra helyezné.
- A húsok fűszerezését sütés előtt, a sózást pedig tálalás előtt végezze.
- Az egyenletesebb sütés érdekében ajánlatos azonos vastagságú ételdarabokat használni.
- Halsütéskor feltétlenül meg kell olajozni az alsó sütőlapot **(F)**.
- Az alábbiakban néhány példával szolgálunk a készülék használatához.

TISZTÍTÁS

- **Bármilyen tisztítási művelet előtt húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzataból és hagyja lehűlni a készüléket.**
- A készülék rendszeres, minden egyes használat utáni tisztítása megakadályozza, hogy a következő alkalommal kellemetlen füstök vagy szagok képződjének.
- Néhány modellnél a 2 sütőlap leszerelése a megfelelő kapcsok **(H)** segítségével történik. A sütőlapok meleg vízzel és mosogatógépben is tisztíthatók.
- Használat után hagyja pár percig meleg vízben állni a sütőlapokat a felületükön esetlegesen található szilárd ételmaradékok feláztatására.
- Ne használjon dörzshatású eszközöket vagy tisztítószereket, amelyek károsíthatják vagy megkarcolhatják a sütőlapok speciális tapadásgátló bevonatát.
- A tiszta sütőlapokat teljesen száraz állapotban helyezze vissza a készülékbe és ügyeljen, hogy jól a helyükre illeszkedjenek.
- A zsírgyűjtő tálca **(G)** kiürítéséhez és tisztításához húzza kifelé a megfelelő fogantyút. A tálca visszahelyezéséhez ellenkező sorrendben hajtsa végre az előző műveletet, majd teljesen tolja be a helyére.

Ne érjen vágószerszámokkal a sütőlapokhoz, nehogy megsértse a bevonatot.

SÜTÉSI IDŐ

Vegye figyelembe, hogy a táblázatban feltüntetett sütési idők jelzés értékűek. A sütési idő az elkészítendő ételek tulajdonságainak (kezdeti hőmérséklet, víztartalom) megfelelően és egyéni ízlés szerint változhat.

ÉTELEK (Menny.)	TERMO-SZTÁT HELYZETE	SÜTŐLA-POK POZÍCIÓJA	SÜTÉSI IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
Hátszínszelet (1)	max	1	6-8	A hátszínszeletek vastagságának lehetőleg azonosnak kell lennie.
Hamburger (2)	max	1	3-5	Ne nyissa ki a sütőlapot 2'-3' előtt, különben könnyen eltörhet a húspogácsa
Marhabélszín, bifsztek	med	1	2-3	Véres marhabélszín készítéséhez szükséges idő
Oldalas (3)	max	1	15-18	10' után fordítsa meg az oldalast
Rablóhús, nyárson sült hús (3)	max	1	8-10	4'-5' után fordítsa meg a nyársakat
Csirke, baromfi (1 kg)	med	1	75-80	Kettévágva, forgatás nélkül süsse meg
Virslit (3)	max	1	3-5	Hosszában vágja ketté a virslit
Kolbász (2)	max	1	4-6	Hosszában vágja ketté a virslit
Hal	med	2	16-20	Olajozza meg a sütőlapot és ha a filé félig átsült, fordítsa a másik oldalára
Zöldségek	med	1	6-8	Egyenletesen szeletelje fel
Polenta/puliszka (szeletelve)	med	1	20-25	Vágjon 1,5 cm vastagságú szeleteket. Ne nyissa ki a grillsütőt 15' eltelté előtt.
Sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle	med	1	3-9	Használjon puha zsemléket
Melegszendvics	med	1	2-3	Csak fél szelet sajtot tegyen egy szendvicsbe, egyébként kifolyhat a megolvadt sajt

Megjegyzés: az alacsony hőmérsékletek szendvicsek vagy sonkás, szalámis, sajtos, stb. zsemle melegítésére alkalmasak. A magas hőmérsékletek hús és zöldségek sütésére alkalmasak.

DŮLEŽITÁ UPOZORNŮNÍ

- Před použitím kontaktního grilu si nejdříve pozorně přečtete tato důležitá upozornění. Vyvarujete se tak chybám a obdržíte vynikající výsledky při jeho používání.
- Tento spotřebič je vyrobený pro přípravu pokrmů. Je zakázáno jej používat jiným způsobem nebo jej různě upravovat či měnit.
- Dbejte na to, aby se přípojný kabel nedotýkal teplých částí spotřebiče, pokud je v provozu.
- Před použitím omyjte pečlivě 2 grilovací desky s povrchovou nepřipékavou úpravou.
- Desky namontujte na spotřebič pouze pokud jsou úplně suché.
- Nedovolit používání spotřebiče osobám (i dětem) s omezenými psycho-fyzickými a vnímacími schopnostmi anebo s nedostatečnými znalostmi a zkušenostmi, pokud nejsou pod vhodným dohledem a nejsou poučeny osobou zodpovědnou za jejich ochranu. Dohlížet na děti a zabezpečit, aby spotřebič nepoužívaly ke hrám.
- Vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky el. proudu v následujících případech:
 - před uložením spotřebiče nebo před vyjmutím grilovacích desek;
 - před každým čištěním nebo údržbou;
 - ihned po použití.
- Používejte pouze prodlužovací šňůry, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními směrnicemi.
- Spotřebič není vhodný k používání venku.
- Výměnu poškozeného kabelu je třeba zajistit u výrobce nebo v autorizovaném servisním středisku anebo u osoby s podobnou kvalifikací tak, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
- Při odpojování zástrčky spotřebiče ze zásuvky netáhejte za přípojný kabel.
- Spotřebič se nesmí používat bez grilovacích desek (pouze u modelů se vyjímatelnými deskami).
- V žádném případě spotřebič nepoužívejte bez nádoby na sběr tuku (G).
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Neukládejte ještě teplý spotřebič, počkejte až zcela vychladne.
- Nedotýkejte se grilovacích desek ostrými předměty, poškodila by se jejich povrchová úprava.
- Pozor: vnější povrch tohoto spotřebiče při provozu se zahřívá na vysokou teplotu.
- Tyto spotřebiče jsou v souladu s normou EN 55014 o rádiovém odrušení.
- Materiály a součásti které jsou určeny pro styk s potravinami splňují Evropskou normu 1935/2004.

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřízených městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

POPIS PŘÍSTROJE

- A** Izolovaná rukojeť
- B** Světelná kontrolka zelená teplota dosažena
- C** Otočný regulovatelný termostat
- D** Světelná kontrolka oranžová napájení

- E** Vrchní deska grilu s nepřipékavou povrchovou úpravou (snímatelná, pouze u některých modelů)
- F** Spodní deska grilu s nepřipékavou povrchovou úpravou, (snímatelná, pouze u některých modelů)
- G** Nádoba na sběr tuku
- H** Háčky (pouze u některých modelů)

INSTALACE

- Před použitím překontrolujte, zda se spotřebič během převozu nepoškodil.
- Spotřebič umístěte na rovnou plochu. Vzhledem k tomu, že některé části spotřebiče při provozu dosáhnou velmi vysokých teplot, umístěte spotřebič daleko od dětí.
- Před zapojením zástrčky přípojného kabelu do zásuvky el. proudu se přesvědčte aby:
 - napětí vedení Vaší domácnosti souhlasilo s napětím ve V uvedeným na štítku údajů, který se nachází na spodní straně přístroje;
 - minimální jištění zásuvky bylo 10A;
 - zásuvka byla kompatibilní se zástrčkou, pokud tomu tak není, nechte zásuvku vyměnit;
 - **zásuvka byla zapojena na výkonné uzemnění.** Výrobce není zodpovědný za škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.
- Při prvním použití nechte spotřebič fungovat otevřený alespoň 5 minut bez potravin, aby vyprchal zápach „novoty“. Během tohoto úkonu místnost důkladně vyvětrejte.

POUŽITÍ

- Zástrčku přípojného kabelu zapojit do zásuvky el. proudu s termostatem nastaveným na minimum, obě světelné kontrolky **(B/D)** svítí.
- Otočit termostat do požadované polohy, zelená světelná kontrolka **(B)** zhasne
- V okamžiku, kdy se spotřebič zahřál na požadovanou teplotu se zelená světelná kontrolka **(B)** rozsvítí
- Rozložit na grilovací desky potraviny určené k opékání.
- Spotřebič vypnete otočením knoflíku termostatu **(C)** proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- Po skončení grilování, vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechte spotřebič vychladnout.

Nedotýkejte se grilovacích desek ostrými předměty, poškodila by se jejich povrchová úprava.

RADY PRO VAŘENÍ

- Rozmražené nebo naložené potraviny je třeba před grilováním osušit.
- Maso se koření před přípravou v grilu a solí se až před podáváním. Je vhodné, aby kusy potravin určené ke grilování byly stejně vysoké, zaručí se tak jejich stejnoměrné propečení.
- Při přípravě ryb je nutné pokapat spodní grilovací desku olejem **(F)**
- Následuje několik příkladů pro využití Vašeho spotřebiče.

ČIŠTĚNÍ

- **Před jakýmkoliv čištěním kontaktního grilu, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechat spotřebič vychladnout.**
- Je důležité očistit kontaktní gril po každém použití. Zabráníte tak přepalování zbytků z předešlých pokrmů, zápachu a kouři.
- U některých modelů je možné stisknutím příslušných háčků **(H)** sejmut 2 grilovací desky, Je možné je umýt v horké vodě nebo v myčce nádobí.
- Grilovací desky můžete nechat několik minut namočené ve vodě tak, aby tvrdé zbytky pokrmů změkly.
- Nepoužívejte k čištění spotřebiče předměty nebo drsné mycí přípravky, které by mohly poškodit jejich povrchovou úpravu.
- Čisté a zcela suché grilovací desky nasadte znovu na spotřebič. Dbejte na to, aby se správně zaháčky.
- Při vyprazdňování nebo čištění nádoby na sběr tuku **(G)** je třeba vytáhnout nádobku tahem za příslušnou rukojeť. Při nasazování postupujte opačně, zasuněte nádobku až na doraz do svého uložení.

ČASY PRO PŘÍPRAVU

Udaná doba přípravy pokrmů je pouze přibližná. Tyto doby se musí přizpůsobit vlastnostem pokrmů (původní teplota, obsah vody) a osobnímu požadavku a chuti.

POKRM (Množ.)	POL. TER-MOSTATU	POL. GRIL-DESEK	DOBA	POZNÁMKY A RADY
Kotlety (1)	max	1	6'-8'	Kotlety musí být pokud možno stejně vysoké (tlusté)
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Otevřete grilovací desku až po 2'-3', jinak se pokrm potrhá.
Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Doba grilování do krvava
Žebírka (3)	max	1	15'-18'	Po 10' žebírka obraťte
Ražniči (3)	max	1	8'-10'	Otočit po 4'-5'
Kuře (1 kg)	med	1	75'-80'	Rozpůlit a opékat rozložené, neotáčet
Párky (3)	max	1	3'-5'	Rozpůlit
Klobása (2)	max	1	4'-6'	Rozpůlit
Ryby	med	2	16'-20'	Potříť grilovací desku olejem a v polovině přípravy otočit
Zelenina	med	1	6'-8'	Nakrájet stejnoměrně
Kukuřičná kaše (plátky)	med	1	20'-25'	Nakrájet na plátky tlusté zhruba 1,5 cm. Otevřete gril až po uplynutí 15'.
Obložený chléb	med	1	3'-9'	Použijte měkké housky
Tousty	med	1	2'-3'	Vložte pouze půlku plátkového sýra na každý plátek chleba.

Poznámka: nižší teploty jsou vhodné k ohřívání toustů, rohlíků atd. Vyšší teploty jsou vhodné k přípravě masa a zeleniny.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed użyciem rożna należy uważnie przeczytać niniejsze uwagi w celu uniknięcia wszelkich nieprawidłowości i otrzymania jak najlepszych rezultatów.**
- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Należy zwracać uwagę, by kabel zasilający nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia w trakcie jego funkcjonowania.
- Przed użyciem należy obie teflonowe płyty starannie umyć.
- Płyty można ponownie założyć tylko wtedy, gdy są całkiem suche.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego:
 - przed schowaniem urządzenia lub wyjęciem płyt do smażenia
 - przed każdą operacją czyszczenia czy pracami konserwacyjnymi
 - natychmiast po użyciu
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- W przypadku, gdy przewód zasilania jest uszkodzony, jego wymiany może dokonać producent, autoryzowany serwis techniczny albo wykwalifikowany specjalista. Zagwarantuje to prawidłowe i bezpieczne wykonanie wymienionej czynności.
- Nie wyjmować nigdy wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- Nie używać nigdy urządzenia bez płyt do smażenia.
- Nie używać nigdy urządzenia bez pojemnika na tłuszcz (G).
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie można schować dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie dotykać płyt ostrymi przyrządami, aby nie zniszczyć ich powłoki.
- Uwaga: w trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może być bardzo wysoka.
- Urządzenia te są zgodne z normą EN 55014 dotyczącą eliminowania zakłóceń radiowych.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z przepisami aktu normatywnego UE 1935/2004

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| A Uchwyt izolacyjny | E Płyta górna, teflonowa (wyjmowana tylko w niektórych modelach) |
| B Zielona lampka kontrolna osiągnięcia ustawionej temperatury | F Płyta dolna, teflonowa (wyjmowana tylko w niektórych modelach) |
| C Pokrętko regulowanego termostatu | G Pojemnik na tłuszcz |
| D Pomarańczowa lampka kontrolna zasilania | H Zaczepy (tylko w niektórych modelach) |

INSTALOWANIE

- Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu.
- Urządzenie należy instalować na poziomej płaszczyźnie poza zasięgiem dzieci, ponieważ niektóre części opiekacza w trakcie działania nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka należy sprawdzić czy:
 - napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej umieszczonej pod spodem urządzenia;
 - moc w gniazdku wynosi co najmniej 10A;
 - typ gniazdka dostosowany jest do wtyczki, w przeciwnym wypadku należy je wymienić;
 - **gniazdko posiada skuteczne uziemienie.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane zaniedbaniem tego wymogu.
- Aby usunąć zapach nowości przy pierwszym użyciu urządzenia, powinno ono działać otwarte bez produktów żywnościowych przez co najmniej 5 minut. W trakcie tej czynności należy wietrzyć pomieszczenie.

UŻYTKOWANIE

- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego. Jeżeli termostat ustawiony jest w pozycji minimalnej palą się obie lampki kontrolne (B/D).
- Urządzenie należy wstępnie nagrzać przesuwając termostat do żądanej pozycji. Zielona lampka kontrolna (B) wówczas zgaśnie.
- Kiedy urządzenie osiąga ustawioną temperaturę, zielona lampka kontrolna (B) zapali się.
- Na płytach rozłożyć produkty żywnościowe, które chcemy grillować.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić pokrętkę termostatu (C) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara maksymalnie do końca.
- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nie dotykać płyt ostrymi przybarami, aby nie zniszczyć ich powłoki.

ZALECENIA DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Produkty zamrożone lub zamarynowane należy osuszyć przed ich ułożeniem na płytach.
- Mięso przed rozpoczęciem smażenia należy przyprawić, a posolić dopiero przed podaniem.
- Kawałki produktu przeznaczone do grillowania powinny mieć tę samą grubość w celu uzyskania bardziej jednolitego stopnia wysmażenia.
- W przypadku smażenia ryb płytę podstawy (F) należy posmarować olejem.
- Poniżej podajemy kilka przykładów wykorzystania Waszego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek operacji czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zostawić urządzenie do schłodzenia.
- Czyszczenie po każdym smażeniu zapobiega wydostawaniu się dymu i niepożądanych zapachów w czasie kolejnych smażeni.
- W niektórych modelach obie płyty można zdemontować zwalniając odpowiednie zaczepy (H) i umyć zarówno w wodzie jak i w zmywarce do naczyń.
- Na kilka minut zostawić talerze do odmoknięcia w ciepłej wodzie w celu zmiękczenia ewentualnych przywarłych resztek pozostałych po smażeniu.
- Nie używać przyrządów czy detergentów ściernych, które mogłyby uszkodzić lub zarysować specjalną powłokę teflonową.
- Założyć czyste i dokładnie osuszone talerze starając się, by zostały dobrze zamocowane.
- Aby opróżnić lub wyczyścić pojemnik na tłuszcz (G), należy go wyjąć pociągając na zewnątrz odpowiedni uchwyt. Aby pojemnik ponownie założyć, wykonać odwrotną i uchwyt maksymalnie docisnąć.

CZASY SMAŻENIA

Należy pamiętać, że tabela podaje przybliżone czasy smażenia. Mogą one ulegać zmianie w zależności od cech produktu żywnościowego (temperatura początkowa, zawartość wody) oraz indywidualnych preferencji.

PRODUKTY (Ilość)	POZ. TER-MOSTAT	POZ. GRILL	CZAS	UWAGI I ZALECENIA
Kotlety (1)	max	1	6'-8'	Kotlety powinny posiadać możliwie jednakową grubość
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Nie otwierać urządzenia przed upływem 2'-3', w przeciwnym wypadku produkt pęknie.
Befszyk wieprzowy (1)	med	1	2'-3'	Czas smażenia: krwisty befszyk
Żeberka (3)	max	1	15'-18'	Po 10' żeberka obrócić
Szaszłyki (3)	max	1	8'-10'	Obrócić po 4'-5'
Kurczak (1kg)	med	1	75'-80'	W połowie otwarty, nigdy nie obracać
Würstel /Kielbasa	max	1	4'-6'	Przeciąć ją na połowę
Filet z pstrąga (1)	med	2	16'-20'	Talerz posmarować olejem i obrócić w połowie smażenia
DRÓB	med	1	6'-8'	Pociąć je na jednakowe kawałki
Polenta (w plastrach)	med	1	20'-25'	Pociąć ją na kawałki o grubości 1,5 cm. Nie otwierać płyty przed upływem 15'.
Butki z nadzieniem	med	1	3'-9'	Używać miękkich butek
Toast	med	1	2'-3'	Do każdego tosta wkładać tylko pół plastra sera

Uwaga: niskie temperatury zalecane są do podgrzewania tostów, bułek, itp. Wysokie temperatury do smażenia mięsa i warzyw.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- До использования жаровни для того, чтобы не допустить ошибок и получить наилучшие результаты, внимательно изучите меры предосторожности.
- Этот прибор предназначен для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и ни в коем случае не может быть ни модифицирован, ни вскрыт.
- Убедитесь, что шнур электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- До использования прибора тщательно промойте 2 противопригарные пластины.
- Устанавливайте ан место пластины только тогда, когда они будут полностью сухими.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психо-физическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют с прибором.
- Выньте вилку из розетки электропитания:
 - до того, как прибор убран для хранения или сняты пластины для жарки,
 - до выполнения любой операции по уходу и очистке,
 - сразу же после использования.
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать какой бы то ни было риск.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без пластин для жарки.
- Ни в коем случае не используйте прибор без подноса для сбора жира (G).
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- Переносите прибор в место хранения только тогда, когда он полностью остынет.
- Не прикасайтесь к решетке режущими предметами, они могут повредить покрытие.
- Внимание: когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть очень высокой.
- Данный прибор соответствует норме EN 55014 о подавлении радиопомех.
- Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935/2004.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A Теплоизолирующая ручка

B Зеленая индикаторная лампа достигнутой температуры.

C Ручка терморегулятора

D Оранжевая лампа электропитания.

E Верхняя противопригарная пластина (съемная, только некоторые модели)

F Нижняя противопригарная пластина (съемная, только некоторые модели)

G Поднос для сбора жира

H Зацепления (только некоторые модели)

УСТАНОВКА

- До эксплуатации убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
- Установите прибор на горизонтальной поверхности вне досягаемости детьми, так как его некоторые части во время использования нагреваются до высокой температуры.
- До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - напряжение питания в вашей сети соответствует значению указанному на табличке с характеристиками, прикрепленной к дну прибора;
 - минимальный допустимый ток розетки электропитания – 10 А;
 - розетка по типу подходит к вилке, в противном случае замените ее;
 - **розетка подключена к эффективному заземлению.** Производитель не несет никакой ответственности в случае если эта норма не соблюдается.
- Чтобы удалить "запах нового прибора", когда он используется в первый раз, необходимо включить его в открытом виде, по крайней мере в течение 5 минут без продуктов. Во время этой операции проветривайте комнату.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Вставьте в розетку вилку.
- При минимальном положении терморегулятора горят оба индикатора (B/D).
- Прогрейте прибор, повернув терморегулятор в требуемое положение, зеленый индикатор (B) погаснет.
- Когда прибор достигнет заданной температуры, зеленая индикаторная лампа (B) загорится.
- Положите на пластины продукты, предназначенные для жарки.
- Для того, чтобы выключить прибор, поверните ручку термостата (C) против часовой стрелки до упора.
- После завершения жарки извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.

Не прикасайтесь к решеткам режущими предметами, они могут повредить покрытие.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- До размещения на пластине высушите замороженные или маринованные продукты.
- Мясо ароматизируйте до готовки, солите в момент подачи на стол.
- Рекомендуется для обеспечения более равномерной жарки, чтобы куски были одинаковой толщины.
- При готовке рыбы пластину I необходимо смазать маслом (F).
- Ниже приведены некоторые примеры использования прибора.

УХОД

- До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания и дайте прибору остыть.
- Чистка, выполняемая после каждой готовки, предотвращает появление дыма и плохих запахов при последующей жарке.
- В некоторых моделях обе пластины могут быть сняты после открытия защелок (H) и могут быть промыты как в горячей воде, так и в посудомоечной машине.
- Оставьте пластины в горячей воде на несколько минут, так чтобы размягчились остатки пищи, оставшиеся после готовки.
- Не пользуйтесь инструментами или абразивными моющими средствами, которые могут повредить или поцарапать специальное противопожарное покрытие.
- Установите на место промытые и хорошо высушенные пластины, тщательно закрепив их.
- Для того, чтобы слить или очистить поднос (G) для сбора жира, достаньте его, потянув за специальную ручку. Для установки на место выполните операции в обратном порядке, нажав до упора.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Учтите, что время, приведенное в таблице имеют указательное значение. Оно может изменяться в зависимости от характеристик продуктов (первоначальной температуры, содержания воды) и персональных вкусов.

ПРОДУКТЫ (кол-во)	ПОЗ. ТЕРМОРЕГ.	ПОЗ. РЕШЕТОК	ВРЕМЯ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
Бифштексы (1)	max	1	6'-8'	Бифштексы по возможности должны быть одного размера.
Гамбургер (2)	max	1	3'-5'	Не открывайте пластины раньше, через 2-3 минуты, иначе продукты развалятся
Ростбиф (1)	med	1	2'-3'	Время жарки "с кровью"
Шашлык (3)	max	1	8'-10'	Переверните через 4-5 минут
Курица (1 кг)	med	1	75'-80'	Разрежьте наполовину, ни в коем случае не переворачивайте
Сосиски/ Шпикачки (2)	max	1	4'-6'	Разрежьте пополам
Филе форели (1)	med	2	16'-20'	Смажьте пластину маслом и переверните на половине готовности
ПТИЦА	med	1	6'-8'	Равномерно порежьте
Полента (куски)	med	1	20'-25'	Нарежьте толщиной 1,5 см Не открывайте пластину раньше 15 минут
Булочки с наполнителем	med	1	3'-9'	Используйте мягкие булочки
Тосты	med	1	2'-3'	Кладите только половину куска нарезки на сторону

Примечание: низкие температуры указаны для разогревания хлеба, бутербродов и т.д.

Высокие температуры – для готовки мяса и овощей.