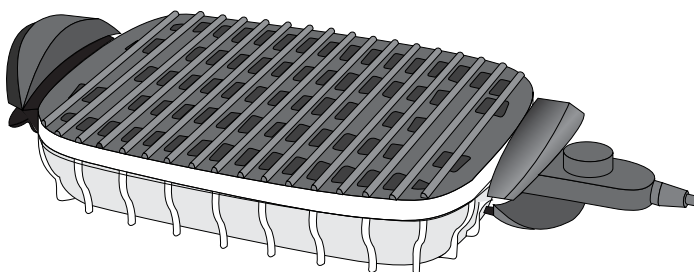
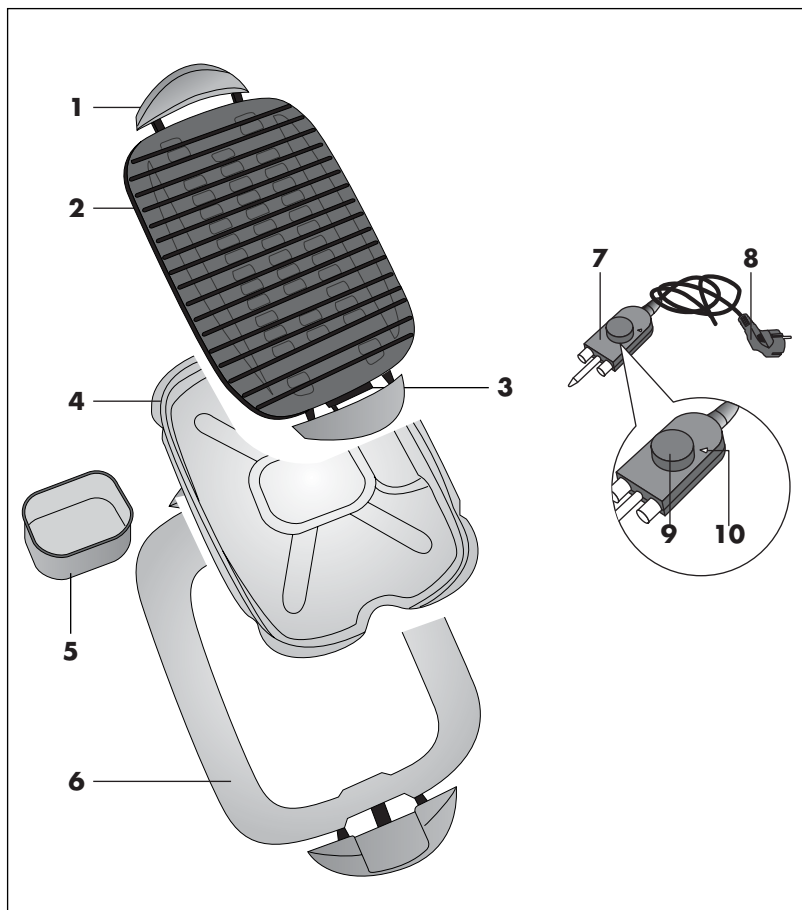


BISTECCHIERA
BARBECUE
GRIL A BIFTECK
BARBECUE-TISCHGRILL
ELEKTRISCHE BARBECUE
ASADOR
GRELHADOR
BARBEQUE
ЭЛЕКТРОЖАРОВНЯ



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones de uso
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации

**DESCRIZIONE**

1. Maniglia
2. Griglia di cottura
3. Sede connettore
4. Leccarda raccogli-grasso
5. Diffusore di aroma
6. Corpo bistecchiera
7. Connettore
8. Spina
9. Manopola regolazione termostato
10. Spia luminosa

I**DESCRIPTION**

1. Grill handle
2. Cooking grill
3. Connector housing
4. Dripping pan
5. Flavour diffuser
6. Barbecue body
7. Connector
8. Plug
9. Thermostat setting knob
10. Pilot light

GB

DESCRIPTION

1. Poignée grille
2. Grille cuisson
3. Logement connecteur
4. Lèchefrite (pour récolter la graisse)
5. Diffuseur d'arômes
6. Corps barbecue
7. Connecteur
8. Fiche
9. Bouton réglage thermostat
10. Voyant

F**DESCRIZIONE**

1. Tragegriffe
2. Grillrost
3. Verbinderanschluss
4. Fettauffangpfanne
5. Gewürz-Diffusor
6. Barbecue-Schale
7. Verbinder
8. Stecker
9. Thermostatdrehknopf
10. Kontrolllampe

D**BESCHRIJVING**

1. Handgrepen gril
2. Bakgril
3. Zitting aansluitstekker
4. Druippan bakvet
5. Aromaverspreider
6. Onderstel barbecue
7. Aansluitstekker
8. Verbinderanschluss
9. Regelknop thermostaat
10. Kontrolllampe

NL**DESCRIPCIÓN**

1. Asas parrilla
2. Parrilla de cocción
3. Alojamiento conector
4. Grasea recoge grasa
5. Difusor de aroma
6. Cuerpo barbacoa
7. Conector
8. Clavija
9. Mando regulación termostato
10. Testigo luminoso

E**DESCRIÇÃO**

1. Asas da gralha
2. Grelha de cozedura
3. Base da tomada
4. Tabuleiro de recolha da gordura
5. Difusor de tempero
6. Corpo do Barbecue (Grelhador)
7. Tomada
8. Ficha
9. Botão de regulação do termóstato
10. Lâmpada-piloto

P**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

1. Χειρολαβές σχάρας
2. Σχάρα ψησίματος
3. Υποδοχή φως
4. Λιποσυλλέκτης
5. Διασκορπιστής αρώματος
6. Σώμα barbecue
7. Θηλυκό φως
8. Αρσενικό φως
9. Διακόπτης ρύθμισης θερμοστάτη
10. Ενδεικτική λυχνία

GR**ОПИСАНИЕ**

1. Ручка
2. Решетка для жарки
3. Гнездо разъема провода электропитания
4. Противень для сбора жира
5. Difusor de tempero
6. Корпус жаровни
7. Разъем провода электропитания
8. Вилка электропитания
9. Ручка регулировки температуры
10. Индикаторная лампа

SU

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Prima di usare la bistecchiera elettrica, 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.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata.
- Non utilizzare carbone o materiali combustibili simili con questo apparecchio.
- Prima dell'uso, pulire con cura la griglia antiaderente con un panno umido.
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini, né lasciatelo in funzione senza sorveglianza.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza l'apposita base d'appoggio e la leccarda raccogligrassa.
- Fare attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- **Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.**
- Utilizzare solo prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- Il cavo alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento rivolgersi esclusivamente ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- In caso di sostituzione usare solo cavo con spina e presa disponibile presso il costruttore e i suoi centri autorizzati.
- Non immergere mai la griglia e il connettore in acqua o in altro liquido. Per pulirlo è sufficiente un panno umido.
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non toccare la griglia con utensili metallici, per non rovinare il rivestimento.
- Conservare con cura queste istruzioni.

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 indicato nella targa caratteristiche, applicata al connettore.
 - 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 un'efficace messa a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non venga rispettata.
 - far funzionare l'apparecchio per almeno 5 min e aerare la stanza, questo per eliminare "l'odore di nuovo".
- Pulire la griglia con una spugna o un panno umido quindi asciugare con molta cura.
- Prima di ogni uso per rendere più facile la cottura, trattare la griglia con un lieve strato di olio o grasso vegetale.

UTILIZZO

- Inserire il connettore (7) nella sede prevista (3).
- Assicurarsi che il connettore sia inserito a fondo.
- Inserire la spina (8) nella presa di corrente.
- Regolare la manopola termostato (9) nella posizione "MAX". La spia luminosa (10) posizionata sul connettore (7) si accende ad indicare che l'elemento riscaldante è in funzione.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura, la spia luminosa (10) si spegne.
- Adagiare sulla griglia gli alimenti e regolare la manopola termostato nella posizione desiderata.
Usare solo utensili in plastica o legno. Non usare mai oggetti taglienti o in metallo per non rovinare la superficie antiaderente.
- Al termine della grigliatura posizione la manopola termostato (9) nella pos. "O" e rimuovere la spina dalla presa di corrente ed il connettore (7) dalla sua sede.

TERMOSTATO REGOLABILE:

L'apparecchio è dotato di un termostato regolabile a 3 posizioni: MIN, MED, MAX.

Pos. **O**: apparecchio spento

Pos. **MIN**: per mantenere in caldo

Pos. **MED**: per cotture lente

Pos. **MAX**: per preriscaldamento e cotture veloci (mantenendo la consistenza ideale dei cibi).

DIFFUSORE DI AROMA (5):

- Posizionare il diffusore nell'apposita sede situata sulla base del corpo barbecue.
- Mettere nel diffusore le erbe aromatiche di vostro piacimento.
- Posizionare la griglia di cottura facendo attenzione a ben inserire i 2 elementi scaldanti nel diffusore.
- Al termine della grigliatura posizionare il termostato nella pos. **O** e rimuovere la spina dalla presa di corrente ed il connettore dalla sua sede.

USO DEL DIFFUSORE DI AROMA:

Questo accessorio vi consentirà di aromatizzare i vostri cibi. Di seguito sono riportati alcuni suggerimenti su come utilizzare questo accessorio:

- Versare mezza tazzina d'acqua nel diffusore.
- Aggiungere le seguenti spezie all'acqua per ottenere l'aroma desiderato:
 - 2 spicchi d'aglio tritati
 - alcune foglie di melissa
 - 2 cucchiaini di curry
 - 2 rametti di rosmarino
 - alcune foglie di salvia

CONSIGLI PER UN'OTTIMA GRIGLIATURA

Seguite i seguenti suggerimenti per ottenere una buona grigliatura:

- Usare solamente utensili di plastica o legno: il metallo può rovinare la superficie antiaderente della vostra griglia.
- Preriscaldare la griglia con termostato in posizione "MAX" fino allo spegnimento della spia.
- Marinare la carne prima della grigliatura per ottenerla più tenera e saporita.
- Prima di grigliare verdura, pesce, o carne magra, ungere la griglia.
Se si griglia carne grassa, o se la carne è stata preventivamente marinata, non c'è bisogno di ungere la griglia.
- Girare il cibo almeno una volta durante la grigliatura, se non diversamente specificato.
- Negli ultimi 6-10 minuti di grigliatura, se lo desiderate, cospargere il cibo con della salsa per barbecue o altre salse.
- Quando grigliate del pesce, per girarlo agevolmente, usate una spatola larga e piatta o delle pinze da cucina.

TEMPI INDICATIVI DI GRIGLIATURA

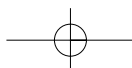
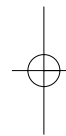
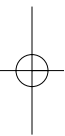
CIBO	POSIZIONE THERMOSTATO	TEMPI DI COTTURA
Pesce		
pesce intero	MED	8 - 10
filetto di pesce	MED	5 - 7
cotolette di pesce	MED	15 - 20
gamberi	MAX	3 - 6
Pollo		
disossato, senza pelle	MED-MAX	15 - 20
crocchette di pollo	MED-MAX	25 - 30
ali di pollo	MED-MAX	10 - 15
Carne		
bistecca spessa	MED-MAX	10 - 15
" sottile	MED-MAX	8 - 12
hamburger	MED-MAX	8 - 10
hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Maiale		
braciola spessa	MED-MAX	12 - 15
" sottile	MED-MAX	10 - 12
costicine	MED-MAX	20 - 25
pancetta	MED-MAX	4 - 6
salsicce	MED-MAX	12 - 15
Verdura	MAX	5 - 10

*I tempi e le quantità sopra elencate, sono da considerarsi puramente indicativi.
Per i modelli senza termostato, attenersi ai tempi più lunghi riportati in tabella.*



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegando la spina dalla presa, la griglia si raffredderà. Assicurarsi di rimuovere il connettore dalla sua sede nella griglia.
- Maneggiare con cura.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai la griglia, il connettore e il resto dei componenti in acqua o in altri liquidi. Per pulirli è sufficiente un panno umido.
- Se necessario il cavo può essere pulito con un panno morbido. Mai immergere il cavo in acqua o in altri liquidi.



GB

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Before using the electric barbecue, carefully read the instructions, so as to obtain best results and avoid mistakes.
- This appliance is suitable for cooking foods. It must not therefore be used for other purposes or altered or tampered with in any way.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not use charcoal or similar fuels with this appliance.
- Before using, carefully clean the non-stick grill with a damp cloth.
- Do not leave the appliance within the reach of children, nor leave it in operation unattended.
- Never use the appliance without the support base or the dripping pan.
- Make sure that the power cable is not in contact with the hot parts of the appliance when in operation.
- **Do not use the appliance outdoors.**
- Only use extension cords which comply with the safety standards in force.
- The power cable for this appliance must not be replaced by the user, as this operation requires the use of special tools. In the event of damage, only contact a service centre authorised by the manufacturer.
- When replacing, only use cables with plugs and jacks supplied by the manufacture or its authorised centres.
- Never immerse the grill and the connector in water or other liquids. To clean it simply use a damp cloth.
- Never disconnect the plug from the power point by pulling on the cable.
- Store the appliance only when it has cooled down completely.
- Do not touch the grill with metallic utensils, to avoid ruining the coating.
- Keep these instructions with care.

INSTALLATION

- Before using, check that the appliance has not been damaged during transport.
- Install the appliance on a horizontal surface, and out of the reach of children, as some parts of the appliance reach very high temperatures during operation.
- Before inserting the plug in the power point, check that:
 - the local mains voltage corresponds to the value indicated on the rating plate applied to the connector.
 - the power point has a minimum rating of 10A.
 - the power point is suitable for the plug, otherwise replace it.
 - the power point is suitably earthed. The manufacturer declines all liability if this instruction is not respected.
- Operate the appliance for at least 5 minutes and air the room, in order to eliminate the "new smell"
- Before using, carefully wash the non-stick grill.
- Before barbecuing grease the grill.

OPERATION

- Insert the connector (7) in the relative housing (3).
- Ensure that the connector is fully inserted.

- Plug (8) the appliance into the power outlet.
- Turn the thermostat knob (9) to the "MAX" position.
- The pilot light (10) on the connector (7) will light up, indicating that the heating element is on.
- When the appliance has reached the desired temperature, the pilot light (10) will go off.
- Place the food on the grill and turn the thermostat knob to the desired position.
Only use plastic or wooden utensils. Never use sharp or metal utensils, as these may ruin the non-stick surface of the grill.
- When grilling is complete, turn the thermostat knob (9) to position "O", unplug the appliance from the power outlet and the connector (7) from its jack.

ADJUSTABLE THERMOSTAT

The appliance is fitted with an adjustable thermostat, featuring 3 positions: MIN, MED, MAX.

Pos. **O**: appliance off

Pos. **MIN**: to keep food warm

Pos. **MED**: for slow cooking

Pos. **MAX**: for preheating and rapid cooking (maintaining the ideal consistency of the food).

FLAVOUR DIFFUSER (5):

- Install the diffuser in the relative housing, situated on the base of the barbecue body.
- Place the herbs and spices of your choice in the diffuser.
- Fit the cooking grill, making sure the 2 heating elements are properly inserted in the diffuser.
- On completion of the barbecuing, place the thermostat in pos. O, then remove the plug from the power point and the connector from its housing.

USING THE FLAVOUR DIFFUSER:

This accessory allows flavours to be added to the food. Following are some tips on how to use this accessory:

- Pour half a cup of water in the diffuser.
- Add the following herbs and spices to the water to obtain the desired flavour:
 - 2 cloves of garlic, crushed
 - some lemon-balm leaves
 - 2 teaspoons of curry
 - 2 branches of rosemary
 - some sage leaves

TIPS FOR IDEAL BARBECUING

Follow these tips for ideal barbecuing:

- Only use plastics utensils, as metal may ruin the non-stick surface of the grill.
- Preheat the grill with the thermostat in the "MAX" position, until the pilot light goes off.
- Marinate the meat before barbecuing, to make it tender and tasty.
- Before barbecuing vegetables, fish or meat on the bone, grease the grill. If barbecuing fatty meats, or if the meat has been marinated, the grill does not need to be greased.
- Turn the food at least once during cooking, if not otherwise specified.
- In the last 6-10 minutes of cooking, if desired, sprinkle the food with barbecue sauce or other types of sauce.
- When barbecuing fish, for best results use a wide and flat spatula or kitchen tongs to turn it over more easily.

TYPICAL BARBECUING TIMES

FOOD	THERMOSTAT POSITION	COOKING TIMES
Fish		
whole fish	MED	8 - 10
fish fillets	MED	5 - 7
fish cutlets	MED	15 - 20
crayfish	MAX	3 - 6
Chicken		
boned, without the skin	MED-MAX	15 - 20
chicken croquettes	MED-MAX	25 - 30
chicken wings	MED-MAX	10 - 15
Meat		
thick steak	MED-MAX	10 - 15
thin steak	MED-MAX	8 - 12
hamburger	MED-MAX	8 - 10
hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Pork		
thick chops	MED-MAX	12 - 15
thin chops	MED-MAX	10 - 12
ribs	MED-MAX	20 - 25
bacon	MED-MAX	4 - 6
sausage	MED-MAX	12 - 15
Vegetable	MAX	5 - 10

The times and quantities listed above are purely indicative. For models without thermostat, observe the longer times reported in the chart. .

CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the cable from the plug and let the grill cool down. Make sure the connector is removed from its jack on the grill.
- Maneggiare con cura.

- Let the appliance cool down before cleaning it.
- Never immerse the grill and the connector in water or other liquids. To clean it simply use a damp cloth. The other components can be cleaned using a sponge and soapy water.
- If necessary, the cable can be cleaned with a soft cloth. Never immerse the cable in water or other liquids.

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:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	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.

F

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Pour éviter les erreurs et obtenir les meilleurs résultats, lire attentivement la notice avant d'utiliser le barbecue électrique.
- Cet appareil est prévu pour cuire des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins ni le modifier d'aucune façon.
- Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Ne pas utiliser de charbon ni autres combustibles similaires avec cet appareil.
- Avant de l'utiliser, nettoyer soigneusement la grille avec un linge humide.
- Ne pas laisser l'appareil à portée des enfants ; ne pas l'abandonner allumé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans sa base d'appui et sa lèchefrite.
- Veiller à éviter tout contact entre le cordon et les parties chaudes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
- **Ne pas utiliser l'appareil en plein air.**
- Utiliser exclusivement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
- L'utilisateur ne doit pas changer lui-même le câble d'alimentation de cet appareil car l'opération exige des outils spéciaux. En cas de détérioration, s'adresser exclusivement à un centre agréé par le Fabricant.
- En cas de remplacement, utiliser exclusivement un câble avec fiche et prise, en vente chez le Fabricant et dans ses centres agréés.
- Ne jamais plonger la grille et le connecteur dans l'eau ni aucun autre liquide. Pour la nettoyer, un linge humide suffit.
- Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le fil.
- Attendre que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.
- Ne pas toucher la grille avec des ustensiles métalliques pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.
- Conserver soigneusement ces instructions.

MONTAGE

- Avant de l'utiliser, s'assurer que l'appareil n'a pas subi de dégâts pendant le transport.
- Installer l'appareil à l'horizontale, hors de la portée des enfants car pendant le fonctionnement, certaines parties atteignent des températures très élevées.
- Avant d'introduire la fiche dans la prise de courant vérifier si:
 - le voltage du secteur correspond à celui indiqué sur la plaque appliquée au connecteur,
 - la prise de courant a une intensité minimale de 10 A,
 - la prise est adaptée à la fiche, autrement, la faire remplacer,
 - la prise est reliée à une mise à la terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette règle.
- Faire fonctionner l'appareil au moins 5 minutes et aérer la pièce pour éliminer l'odeur de neuf.
- Laver la grille et le corps du barbecue dans de l'eau chaude savonneuse.
- Avant de griller les aliments, graisser la grille.

UTILISATION

- Introduire le connecteur (7) dans le logement prévu (3).
- S'assurer que le connecteur est bien enfoncé.

- Introduire la fiche (8) dans la prise de courant.
- Régler le bouton thermostat (9) sur "MAX".
- Le voyant (10) sur le connecteur (7) s'allume pour indiquer que l'élément chauffant est en marche.
- Dès que l'appareil atteint la température souhaitée, le voyant (10) s'éteint.
- Poser les aliments sur la grille et mettre le bouton thermostat dans la position souhaitée.

Utiliser exclusivement des ustensiles en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser d'objets coupants ni en métal pour ne pas abîmer la surface téflonisée.

- La grillade étant terminée, mettre le bouton thermostat (9) sur "O", enlever la fiche de la prise de courant et le connecteur (7) de son logement.

THERMOSTAT REGLABLE

Certains appareils sont dotés de thermostat à 3 positions : MIN/ MED/ MAX

Pos. **O**: appareil éteint

Pos. **MIN**: pour garder au chaud

Pos. **MED**: pour les cuissons lentes

Pos. **MAX**: pour le préchauffage et les cuissons rapides (en maintenant la consistance idéale des aliments).

DIFFUSEUR D'AROMES (5):

- Placer le diffuseur dans le logement prévu dans la base de l'appareil.
- Mettre les herbes aromatiques choisies dans le diffuseur.
- Placer la grille en veillant à bien insérer les deux éléments chauffants dans le diffuseur.
- Quand la grillade est terminée, mettre le thermostat sur O, enlever la fiche de la prise de courant et le connecteur de son logement.

UTILISATION DU DIFFUSEUR D'AROMES

Cet appareil permet d'aromatiser les aliments. Voici quelques conseils sur l'utilisation de cet accessoire.

Verser une demi- tasse d'eau dans le diffuseur.

- Ajouter les épices suivants pour obtenir l'arôme souhaité :
 - 2 gousses d'ail
 - quelques feuilles de mélisse
 - 2 cuillerées de curry
 - 2 brins de romarin
 - quelques feuilles de sauge

CONSEILS POUR UNE EXCELLENTE GRILLADE

Pour obtenir une bonne grillade, suivre ces quelques conseils :

- Utiliser exclusivement des ustensiles en plastique car le métal peut abîmer la surface antiadhésive de la grille..
- Préchauffer la grille, le thermostat sur "MAX" jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

- Mariner la viande à griller pour qu'elle soit plus tendre et plus relevée.
- Avant de griller les légumes verts, le poisson ou la viande maigre, graisser la grille.
Pour cuire de la viande grasse ou de la viande marinée, la grille n'a pas besoin d'être graissée.
- Sauf indications contraires, retourner l'aliment au moins une fois pendant sa cuisson.
- Dans les 6 – 10 dernières minutes de cuisson, éventuellement étaler de la sauce à barbecue ou d'autres sauces.
- Pour les grillades de poisson, utiliser une spatule ou des pinces pour retourner le poisson plus facilement.

TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON
Poisson		
poisson entier	MED	8 - 10
filet de poisson	MED	5 - 7
côtelettes de poisson	MED	15 - 20
écrevisses	MAX	3 - 6
Poulet		
désossé, sans la peau	MED-MAX	15 - 20
croquettes	MED-MAX	25 - 30
ailes	MED-MAX	10 - 15
Viande		
Entrecôte (chateaubriand)	MED-MAX	10 - 15
steak	MED-MAX	8 - 12
steak haché	MED-MAX	8 - 10
hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Porc		
côte de porc épaisse	MED-MAX	12 - 15
côte de porc fine	MED-MAX	10 - 12
travers de porc	MED-MAX	20 - 25
petit lard	MED-MAX	4 - 6
saucisses	MED-MAX	12 - 15
Légumes verts	MAX	5 - 10

Les temps et les quantités exprimés sont purement indicatifs. Pour les modèles sans thermostat, suivre les temps les plus longs indiqués dans le tableau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher la grille pour qu'elle refroidisse. S'assurer d'enlever le connecteur de son logement dans la grille.
- Manipuler avec prudence
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger la grille ni le connecteur dans l'eau ni aucun autre liquide.
Pour la nettoyer, un linge humide suffit. Les autres composants peuvent se laver à l'eau chaude avec du savon et une éponge.

- Si besoin est, nettoyer le cordon avec un linge doux. Ne jamais plonger le cordon dans aucun liquide.

D
WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie vor Benutzung des Elektrogrills unbedingt die Gebrauchsanleitung, um einen unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden und beste Resultate zu erzielen.
- Dieses Gerät eignet sich für das Garen von Speisen. Die Verwendung für andere Zwecke, sowie seine Veränderung oder sonstige Eingriffe sind untersagt.
- Während des Betriebs des Geräts können sich die zugänglichen Oberflächen stark erhitzen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine Holzkohle o.ä.
- Vor dem Gebrauch ist der antihafbeschichtete Grillrost mit einem feuchten Tuch sorgfältig zu säubern.
- Lassen Sie das Gerät nie in der Reichweite von Kindern, und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne die eigens dafür vorgesehene Tragplatte und die Fettauffangpfanne.
- Achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel keine heißen Geräteteile berührt, solange das Gerät in Betrieb ist.
- **Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.**
- Benutzen Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, da dazu spezielles Werkzeug erforderlich ist. Wir bitten Sie deshalb, bei Beschädigung des Kabels sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle zu wenden.
- Bei Ersatz des Kabels benutzen Sie bitte nur das beim Hersteller, bzw. dessen Vertragshändlern, erhältliche Kabel mit Stecker und Steckdose.
- Tauchen Sie den Grillrost und den Verbinder nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Für dessen Reinigung reicht ein feuchtes Tuch vollkommen aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose
- Räumen Sie das Gerät erst auf, wenn es ganz abgekühlt ist.
- Berühren Sie niemals den Grillrost mit Utensilien aus Metall, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Diese Gebrauchsanweisung mit Sorgfalt aufbewahren.

INSTALLATION

- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf. Es darf nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt werden, da einige Geräteteile während des Gebrauchs hohe Temperaturen erreichen.
- Bevor der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wird, muss überprüft werden:
 - ob die Spannung des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild am Verbinder angegebenen Werten übereinstimmt.
 - ob die Steckdose eine Stromfestigkeit von mindestens 10A aufweist.
 - ob die Steckdose für den Stecker geeignet ist, ansonsten muss sie ersetzt werden.
 - ob die Steckdose geerdet ist. Der Hersteller ist nicht haftbar, falls diese Vorschrift nicht eingehalten wird.
- Das Gerät in einem gut gelüfteten Raum mindestens 5 Minuten lang

eingeschaltet lassen, um den unangenehmen Geruch vor erstmaligem Gebrauch zu beseitigen.

- Benutzen Sie einen weichen Schwamm und ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
- Vor dem Grillen sollte der Grillrost gefettet werden.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Verbinder (7) in den dafür vorgesehenen Anschluss (3).
- Vergewissern Sie sich, dass der Verbinder ganz im Anschluss steckt.
- Den Stecker (8) in die Steckdose stecken.
- Den Thermostatdrehknopf (9) auf die Position „MAX.“ drehen.
- Mit dem Aufleuchten der am Verbinder (7) angebrachten Kontrolllampe (10) wird angezeigt, dass das Heizelement in Betrieb ist.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Kontrolllampe (10) aus.
- Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Position.
Schneidende Gegenstände oder Gegenstände aus Metall beschädigen die antihafbeschichtete Oberfläche. Verwenden Sie deshalb ausschließlich Utensilien aus Kunststoff oder Holz.
- Bei Ende des Grillvorgangs den Thermostat (9) auf „O“ stellen, den Netzstecker aus der Steckdose und den Verbinder (7) aus seinem Anschluss ziehen.

TEMPERATURREGLER:

Das Gerät ist mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet, der auf 3 Leistungsstufen eingestellt werden kann: MIN., MED., MAX..

Pos. **O**: Gerät ausgeschaltet

Pos. **MIN**: zum Warmhalten

Pos. **MED**: für langsames Garen

Pos. **MAX**: zum Vorheizen und für schnelles Garen (dadurch wird die ideale Konsistenz der Speisen beibehalten).

GEWÜRZ-DIFFUSOR (5):

- Bringen Sie den Diffusor an der Halterung an der Barbecue-Schale an.
- Füllen Sie den Diffusor mit Kräutern nach Belieben.
- Setzen Sie den Grillrost ein. Die 2 Heizelemente müssen gut im Diffusor sitzen.
- Stellen Sie den Temperaturregler nach dem Grillen auf **O**, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und den Verbinder aus seinem Anschluss.

GEBRAUCH DES GEWÜRZ-DIFFUSORS:

Dank diesem Zubehörteil erhält Ihr Grillgut ein feines Kräuteraroma. Nachstehend einige Tipps zum Gebrauch dieses Zubehörs:

- Füllen Sie den Diffusor mit einer halben Tasse Wasser.
- Geben Sie folgende Kräuter und Gewürze in das Wasser, um das gewünschte Aroma zu erzielen:

- 2 gehackte Knoblauchzehen
- ein paar Blätter Melisse
- 2 Teelöffel Curry
- 2 Zweige Rosmarin
- ein paar Blätter Salbei

TIPPS FÜR EIN OPTIMALES GRILLEN

Befolgen Sie die folgenden Ratschläge, damit Ihre gegrillten Speisen optimal gelingen:

- Verwenden Sie ausschließlich Utensilien aus Kunststoff. Mit Metall kann die antihafbeschichtete Oberfläche Ihres Grills beschädigt werden.
- Die Grillplatte mit Thermostat auf Pos. „MAX.“ solange vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt.
- Um ein zarteres und schmackhafteres Fleisch zu erhalten, sollte es vor dem Grillen eingelegt werden.
- Vor dem Grillen von Gemüse, Fisch oder magerem Fleisch sollte der Grillrost gefettet werden.
Wenn fettes Fleisch gegrillt wird, oder wenn das Fleisch vor dem Grillen eingelegt wurde, braucht der Grillrost nicht gefettet zu werden.
- Drehen Sie das Grillgut mindestens einmal während des Grillens um, sofern nicht anders angegeben.
- In den letzten 6-10 Minuten Grillzeit kann das Grillgut nach Belieben mit einer Barbecue-Sauce oder sonstigen Saucen gewürzt werden.
- Fisch lässt sich am einfachsten mit einem breiten, flachen Wender oder mit einer Küchenzange umdrehen.

UNGEFÄHRE GRILLZEITEN

SPEISE	STELLUNG DES TEMPERATURREGLERS	UNGEFÄHRE GRILLZEITEN
Fisch		
Ganzer Fisch	MED	8 - 10
Fischfilet	MED	5 - 7
Fischscheiben	MED	15 - 20
Garnelen	MAX	3 - 6
Hähnchen		
Entbeint, ohne Haut	MED-MAX	15 - 20
Hähnchenkroketten	MED-MAX	25 - 30
Hähnchenflügel	MED-MAX	10 - 15
Fleisch		
Dickes Steak	MED-MAX	10 - 15
Dünnes Steak	MED-MAX	8 - 12
Hamburger	MED-MAX	8 - 10
Hot Dogs	MED-MAX	7 - 9
Schwein		
Dickes Kotelett	MED-MAX	12 - 15
Dünnes Kotelett	MED-MAX	10 - 12
Schälrippchen	MED-MAX	20 - 25
Bauchspeck	MED-MAX	4 - 6

	Bratwürste	MED-MAX	12 - 15
Gemüse		MAX	5 - 10

Die obengenannten Zeiten und Mengen sind reine Richtwerte. Für die Modelle ohne Temperaturregler sind die in der Tabelle angegebenen längeren Zeiten einzuhalten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben, kühlt die Platte ab. Vergessen Sie nicht, den Verbinder vom Anschluss am Grill herauszuziehen.
- Maneggiare con cura.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es säubern.
- Tauchen Sie die Grillplatte und den Verbinder niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, sondern reinigen Sie einfach nur mit einem feuchten Tuch. Die übrigen Komponenten können Sie in warmem Seifenwasser oder mit einem Schwamm reinigen.
- Falls notwendig kann das Kabel mit einem weichen Tuch gesäubert werden. Tauchen Sie das Kabel niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

- Vóór u de elektrische barbecue in gebruik neemt, neemt u aandachtig de gebruiksaanwijzingen door, om fouten te voorkomen en de beste resultaten te bekomen.
- Dit apparaat is geschikt voor het bakken van voedingsmiddelen en wordt derhalve voor geen andere doeleinden gebruikt, noch gewijzigd of opengemaakt.
- Wanneer het apparaat in werking is, kunnen de aanraakbare onderdelen ervan heel warm worden.
- Gebruik geen houtskool of gelijkaardig brandbaar materiaal met dit apparaat.
- Vóór de ingebruikname, maakt u de anti-aanbakgril zorgvuldig schoon met een vochtige doek.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen, en laat het apparaat in werking niet onbewaakt achter.
- Gebruik het apparaat nooit zonder het bijhorende onderstel en de druippan om vetdruppeltjes op te vangen.
- Let erop dat het stroomsnoer niet in contact komt met de warme delen van het apparaat tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Gebruik uitsluitend verlengdraden die conform de veiligheidsnormen zijn.
- Het stroomsnoer van dit apparaat dient niet te worden vervangen door de gebruiker, omdat voor de vervanging speciaal gereedschap vereist is. Als het stroomsnoer beschadigd is, wendt u zich uitsluitend tot een centrum erkend door de fabrikant.
- Bij een vervanging, gebruikt u uitsluitend een stroomsnoer met stekker en stopcontact geleverd door de fabrikant of zijn erkende centra.
- Dompel de grill en de aansluitstekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Een vochtige doek volstaat om schoon te maken.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Berg het apparaat op als het volledig afgekoeld is.
- Raak de grill niet aan met metalen voorwerpen, om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzingen zorgvuldig.

INSTALLATIE

- Vóór het gebruik, controleert u of het apparaat bij het vervoer niet werd beschadigd.
- Installeer het apparaat op een horizontaal vlak, buiten het bereik van kinderen, aangezien sommige onderdelen tijdens de werking hoge temperaturen kunnen halen.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, controleert u of:
 - de spanning van het stroomnet overeenkomt met de waarde aangeduid op het typeplaatje op de aansluitstekker.
 - het stopcontact een bereik heeft van minstens 10A.
 - het stopcontact geschikt is voor het type stekker, zoniet moet deze worden vervangen.
 - het stopcontact naar behoren geaard is. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien deze norm niet wordt nageleefd.

- laat het apparaat minstens 5 minuten werken en verlucht de kamer, om de "geur van het nieuwe" te evacueren.
- Een vochtige doek om schoon de grill maken.
- Vóór u bakt, vet u de grill in.

GEBRUIK

- Steek de aansluitstekker (7) in de voorziene zitting (3).
- Zorg ervoor dat de aansluitstekker volledig in de zitting wordt geduwd.
- Steek de stekker (8) in het stopcontact.
- Regel de thermostaatknop (9) op de stand "MAX".
- Het controlelampje (10) op de aansluitstekker (7) brandt om aan te duiden dat het verwarmingselement in werking is.
- Wanneer het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft, dooft het controlelampje (10).
- Leg de voedingsmiddelen op de grill en regel de thermostaatknop op de gewenste stand.
Gebruik uitsluitend instrumenten in plastic of hout. Raak de grill niet aan met scherpe of metalen voorwerpen, om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
- Zet de thermostaatknop (9) na het bakken op de stand "O", trek de stekker uit het stopcontact en haal de aansluitstekker (7) uit zijn zitting.

REGELBARE THERMOSTAAT

Het apparaat is voorzien van een regelbare thermostaat met 3 standen: MIN, MED, MAX.

Stand **O** apparaat uit

Stand **MIN**: om warm te houden

Stand **MED**: om traag te bakken

Stand **MAX**: om op te warmen en snel te bakken (en de ideale consistentie van de voedingsmiddelen te behouden).

AROMAVERSPREIDER (5):

- Plaats de verspreider in de voorziene zitting op het onderstel van de barbecue.
- Vul de verspreider naar believen met tuinkruiden.
- Plaats de bakgrill en let hierbij op dat de 2 verwarmende elementen goed in de verspreider worden geplaatst.
- Na het bakken zet u de thermostaat op de stand O, haalt u de stekker uit het stopcontact en de aansluitstekker uit zijn zitting.

GEBRUIK VAN DE AROMAVERSPREIDER:

Met dit accessoire kunt u de voedingsmiddelen die u bakt kruiden. Hierna volgen enkele suggesties voor het gebruik van dit accessoire:

- Giet een halve kop water in de verspreider.
- Voeg de volgende kruiden toe aan het water om het gewenste aroma te bekomen:
 - 2 fijn gemalen teentjes look
 - enkele blaadjes melisse

- 2 theelepeltjes curry
- 2 takjes rozemarijn
- enkele blaadjes salie

TIPS VOOR EEN OPTIMAAL GEBRUIK

Volg onderstaande tips om optimale bakresultaten te bekomen:

- Gebruik uitsluitend instrumenten in plastic, metalen voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag van de grill beschadigen.
- Zet de thermostaat op de stand "MAX" om de grill voor te verwarmen, tot het controlelampje dooft.
- Marineer het vlees voor u het bakt, zodat het mals en smakelijk wordt.
- Vóór u groenten, vis of mager vlees bakt, vet u de grill in.
Als u vet vlees bakt, of als het vlees vooraf gemarineerd werd, hoeft u de grill niet in te vetten.
- Keer tijdens het bakken de voedingsmiddelen minstens één keer om, behalve indien anders aangeduid.
- Tijdens de laatste 6-10 minuten van het bakken, kunt het de voedingsmiddelen als u dat wenst op smaak brengen met barbecuesaus of andere sauzen.
- Om vis makkelijker te bakken, gebruikt u een brede en platte spatel of een keukentang om de vis makkelijk om te draaien.

BAKTIJDEN

VOEDINGSMIDDELEN	STAND THERMOSTAAT	BAKTIJD
Vis		
volledige vis	MED	8 - 10
visfilet	MED	5 - 7
viskotelet	MED	15 - 20
scampi's	MAX	3 - 6
Kip		
ontbeend, zonder vel	MED-MAX	15 - 20
kipkroketten	MED-MAX	25 - 30
kippenvleugels	MED-MAX	10 - 15
Rood vlees		
dikke biefstuk	MED-MAX	10 - 15
dunne biefstuk	MED-MAX	8 - 12
hamburger	MED-MAX	8 - 10
hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Varkensvlees		
dikke karbonade	MED-MAX	12 - 15
dunne karbonade	MED-MAX	10 - 12
ribbetje	MED-MAX	20 - 25
spek	MED-MAX	4 - 6
worsten	MED-MAX	12 - 15
Groenten	MAX	5 - 10

Bovenvermelde hoeveelheden en baktijden zijn zuiver indicatief. Voor modellen zonder thermostaat, houdt u rekening met de langste baktijden in de tabel.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Als u het stroomsnoer loskoppelt van de stekker koelt de grill af. Vergeet niet de aansluitstekker uit zijn zitting in de grill te halen..
- Voorzichtig hanteren.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Dompel de grill en de aansluitstekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Een vochtige doek volstaat om schoon te maken. De andere componenten mogen in een warm zeepsopje en met een spons worden schoongemaakt.
- Indien nodig kan het stroomsnoer schoongemaakt worden met een vochtige doek. Het stroomsnoer nooit in water of in andere vloeistoffen onderdompelen.

E**ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

- Antes de usar la barbacoa eléctrica, se ruega leer atentamente las advertencias para evitar cometer errores y obtener los mejores resultados.
- Este aparato es apto para la cocción de alimentos. Por ello no debe ser utilizado para otras finalidades, ni modificado o abierto bajo ningún concepto.
- Cuando el aparato está encendido, la temperatura de las superficies accesibles podría ser alta.
- No utilizar carbón o materiales combustibles de naturaleza similar con este aparato
- Antes del uso, limpiar meticulosamente la parrilla antiadherente con un paño húmedo.
- No dejar el aparato al alcance de los niños, ni en funcionamiento sin vigilancia.
- No utilizar nunca el aparato sin la base de soporte específica y la grasera recoge grasa.
- Asegurarse de que el cable de alimentación no esté en contacto con las partes calientes del aparato con éste en funcionamiento.
- **No utilizar el aparato en el exterior.**
- Utilizar solamente alargadores conformes a las normas de seguridad en vigor.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que para ello se requiere el uso de herramientas especiales. Si se estropea el cable, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia autorizado por el fabricante.
- En caso de sustitución, utilizar solamente un cable con clavija y toma del fabricante y de sus centros autorizados.
- No sumergir nunca la parrilla y el conector en agua o en otros líquidos. Para su limpieza es suficiente usar un paño húmedo.
- No desenchufar nunca el aparato de la corriente tirando del cable.
- Guardar el aparato solamente cuando se haya enfriado completamente.
- No tocar la parrilla con instrumentos metálicos para no estropear el revestimiento.
- Conservar meticulosamente estas instrucciones.

INSTALACIÓN

- Antes de usarlo, controlar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Instalar el aparato sobre una superficie horizontal fuera del alcance de los niños ya que algunas partes del aparato alcanzan temperaturas elevadas durante su utilización.
- Antes de enchufar el aparato a la corriente, comprobar que:
 - el voltaje de la red corresponde al valor indicado en la placa de las características, aplicada al conector.
 - a toma de corriente tenga una capacidad mínima de 10A.
 - la toma de corriente sea del tipo adecuado para la clavija, en caso contrario sustituirla.
 - la toma esté conectada a una puesta a tierra eficaz. El fabricante declina toda responsabilidad si no se respeta esta norma.

- hacer funcionar el aparato durante al menos 5 minutos y ventilar la habitación para eliminar "el olor de nuevo".
- Limpiar meticulosamente la parrilla antiadherente con un paño húmedo.
- Antes de asar untar la parrilla.

UTILIZACIÓN

- Introducir el conector (7) en el alojamiento previsto (3).
- Asegurarse de que el conector está insertado del todo.
- Enchufar la clavija (8) en la toma de corriente.
- Regular el mando termostato (9) en la posición "MAX".
- El testigo luminoso (10) situado en el conector (7) se enciende para indicar que el elemento calentador está funcionando.
- Cuando el aparato ha alcanzado la temperatura deseada, el testigo luminoso (10) se apaga.
- Colocar en la parrilla los alimentos y regular el mando termostato en la posición deseada.
Usar solamente utensilios de plástico o de madera. No usar nunca objetos cortantes o de metal para no estropear la superficie antiadherente.
- Al final del asado, colocar el mando termostato (9) en la posición "O", desenchufar el aparato de la corriente y sacar el conector (7) de su alojamiento.

TERMOSTATO REGULABLE

El aparato está equipado con un termostato regulable de 3 posiciones: MIN, MED, MAX.

Pos. **O**: aparato apagado

Pos. **MIN**: para mantener caliente

Pos. **MED**: para cocciones lentas

Pos. **MAX**: para calentar previamente y cocciones rápidas (manteniendo la consistencia ideal de los alimentos).

DIFUSOR DE AROMA (5):

- Colocar el difusor de aroma en el alojamiento específico situado en la base del cuerpo barbacoa.
- Poner en el difusor las hierbas aromáticas a gusto.
- Colocar la parrilla de cocción, teniendo cuidado de introducir correctamente los 2 elementos que calientan en el difusor.
- Al final del tiempo de asado colocar el termostato en la posición **O** y desenchufar el aparato de la corriente y el conector de su alojamiento.

USO DEL DIFUSOR DE AROMA

Este accesorio permite aromatizar los alimentos. A continuación, facilitamos algunas sugerencias para utilizar este accesorio:

- Verter media taza de agua en el difusor.
- Añadir las siguientes especias en el agua para obtener el aroma deseado.
 - 2 dientes de ajo picados
 - algunas hojas de melisa

- 2 cucharaditas de curry
- 2 ramas de romero
- unas hojas de salvia

CONSEJOS PARA UN ASADO ÓPTIMO

Seguir las siguientes indicaciones para obtener un asado en su punto:

- Usar solamente instrumentos de plástico pues el metal podría estropear la superficie antiadherente de la parrilla.
- Calentar la parrilla previamente, con el termostato en la posición "MAX" hasta que se apague el testigo luminoso.
- Adobar la carne antes del asarla para que esté más tierna y sabrosa.
- Antes de asar la verdura, pescado o carne magra untar la parrilla.
Si se asa carne grasa, o si la carne ha sido previamente adobada no hay que untar la parrilla.
- Dar la vuelta a los alimentos al menos una vez durante mientras que se están asando, si no se especifica de forma diferente.
- Durante los últimos 6-10 minutos del tiempo de asado; si se desea, rociar con salsa para barbacoa u otras salsas.
- Cuando se asa pescado, para asarlo ágilmente, usar una espátula larga y plana o pinzas de cocina para darle la vuelta fácilmente.

TIEMPOS INDICATIVOS DE ASADO

ALIMENTO	POSICIÓN THERMOSTATO	TIEMPOS DE COCCIÓN
Pescado		
Pescado entero	MED	8 - 10
Filete de pescado	MED	5 - 7
Rodajas de pescado	MED	15 - 20
Gambas	MAX	3 - 6
Pollo		
Sin hueso, sin pellejo	MED-MAX	15 - 20
Croquetas de pollo	MED-MAX	25 - 30
Alas de pollo	MED-MAX	10 - 15
Carne		
Bistec grueso	MED-MAX	10 - 15
Bistec fino	MED-MAX	8 - 12
Hamburguesa	MED-MAX	8 - 10
Perritos calientes	MED-MAX	7 - 9
Cerdo		
Chuleta gruesa	MED-MAX	12 - 15
Chuleta fina	MED-MAX	10 - 12
Costilla	MED-MAX	20 - 25
Tocino	MED-MAX	4 - 6
Salchichas	MED-MAX	12 - 15
Verdura	MAX	5 - 10

Los tiempos y las cantidades indicadas anteriormente, deben considerarse puramente indicativas. Para los modelos sin termostato, los tiempos son mayores de los indicados en la tabla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Al desenchufar el aparato de la corriente, la parrilla se enfriará. Asegurarse de haber quitado el conector de su alojamiento en la parrilla.
- Manipular con cuidado.
- Dejar que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumergir nunca la parrilla y el conector en agua o en otros líquidos. Para su limpieza es suficiente usar un paño húmedo. Para los demás componentes utilizar agua caliente con jabón y una esponja.
- Si es necesario limpiar el cable con un paño suave. No introducir nunca el cable en agua u otros líquidos.

P**ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES**

- Antes de usar o barbecue (grelhador) eléctrico, para evitar erros e se obterem os melhores resultados, ler atentamente as advertências.
- Este aparelho destina-se a grelhar alimentos. Portanto não deve ser utilizado para outros fins nem deve ser modificado ou manuseado de modo nenhum.
- Quando o aparelho está ligado, a temperatura das superfícies acessíveis poderá ser muito alta.
- Não utilizar carvão ou materiais combustíveis semelhantes com este aparelho.
- Antes de usar, limpar bem a grelha antiaderente com um pano húmido.
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini, nè lasciatelo in funzione senza sorveglianza.
- Nunca utilizar o aparelho sem a respectiva base de apoio e o tabuleiro de recolha da gordura.
- Fer atenção que o cabo de alimentação não entre em contacto com as partes quentes do aparelho quando este está ligado.
- Não utilizar o aparelho no exterior.
- Utilizar somente extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança em vigor.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deverá ser substituído pelo utilizador pois é necessário utilizar ferramentas especiais. Em caso de danos contactar exclusivamente um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Em caso de substituição usar somente um cabo com ficha e tomada que poderá ser adquirido ao fabricante ou aos seus centros autorizados.
- Nunca mergulhar a grelha e a ficha em água ou noutros líquidos. Para o limpar basta um pano húmido.
- Nunca retirar a ficha da tomada de corrente puxando pelo cabo de alimentação.
- Guardar o aparelho somente quando estiver completamente frio.
- Não tocar na grelha com utensílios metálicos para não danificar o seu revestimento.
- Conservar estas instruções.

INSTALAÇÃO

- Antes de usar o aparelho, verificar se este não sofreu danos durante o transporte.
- Instalar o aparelho numa superfície horizontal e fora do alcance das crianças pois durante o uso algumas das suas partes atingem temperaturas elevadas.
- Antes de ligar a ficha à tomada de corrente, verificar se:
 - a voltagem da instalação eléctrica corresponde ao valor indicado na chapa das características, aplicada na tomada do aparelho.
 - la tomada de corrente tem a capacidade mínima de 10A.
 - a tomada é do tipo adequado à ficha, caso contrário substituí-la.
 - a tomada está ligada a uma ligação à terra eficiente. O fabricante não se responsabiliza no caso em que esta regra não seja respeitada.
- pôr o aparelho a funcionar durante pelo menos 5 minutos e arejar o local, de modo a eliminar o "cheiro a novo".

- Limpar bem a grelha antiaderente com um pano húmido.
- Untar a grelha antes de grelhar.

UTILIZAÇÃO

- Introduzir a tomada (7) na base existente (3).
- Certificar-se que a tomada está encaixada a fundo.
- Introduzir a ficha (8) na tomada de corrente.
- Regular o botão do termóstato (9) para a posição "MAX".
- A lâmpada-piloto (10) que se encontra na ficha (7) acende-se indicando que o elemento de aquecimento está ligado.
- Quando o aparelho alcança a temperatura desejada, a lâmpada-piloto (10) apaga-se.
- Colocar os alimentos na grelha e regular o botão do termóstato na posição desejada.

Usar apenas utensílios de plástico ou de madeira. Nunca usar utensílios cortantes ou em metal para não estragar a superfície antiaderente.

- No final do grelhado levar o botão do termóstato (9) para a posição "O", retirar a ficha da tomada de corrente e a ficha (7) da sua tomada.

TERMÓSTATO REGULÁVEL

O aparelho está equipado com um termóstato regulável com 3 posições: MIN, MED, MAX.

Pos. **O**: aparelho desligado

Pos. **MIN**: para manter os alimentos quentes

Pos. **MED**: para cozeduras lentas

Pos. **MAX**: para pré-aquecimento e grelhados rápidos (mantendo a consistência ideal dos alimentos).

DIFUSOR DE TEMPERO (5):

- Colocar o difusor na respectiva base do corpo do barbecue (grelhador)
- Colocar no difusor os temperos do vosso agrado.
- Colocar a grelha de cozedura tomando atenção em introduzir os 2 elementos de aquecimento no difusor.
- Depois de terminada a cozedura, girar o termóstato para a pos. O e retirar a ficha da tomada de corrente e a tomada do cabo de alimentação da sua base.

UTILIZAÇÃO DO DIFUSOR DE TEMPERO

Este acessório permite aromatizar os vossos alimentos. Abaixo damos algumas sugestões em como utilizar este acessório:

- Deitar meia taça de água no difusor.
- Juntar as seguintes especiarias à água para se obter o aroma desejado:
 - 2 dentes de alho triturados
 - algumas folhas de erva-cidreira
 - 2 colheres de sobremesa de caril
 - 2 raminhos de rosmaninho
 - algumas folhas de sálvia

CONSELHOS PARA UM ÓTIMO GRELHADO

Seguir estas sugestões para se obter um excelente grelhado

- Usar somente utensílios de plástico pois o metal pode danificar a superfície antiaderente da vossa grelha.
- Aquecer previamente a grelha com o termóstato na posição "MAX" até que se apague a lâmpada-piloto.
- Marinar a carne antes de grelhar para que fique mais tenra e saborosa.
- Untar a grelha antes de grelhar legumes, peixe ou carne magra.
Se a carne a grelhar tiver gordura ou se esteve a marinar, não é necessário untar a grelha.
- Girar os alimentos pelo menos uma vez durante a cozedura, se não for indicado em contrário.
- Nos últimos 6 a 10 minutos de grelha, se desejar, espalmar nos alimentos um molho para barbecue (grelhados) ou outros.
- Quando se está a grelhar peixe, para ser mais fácil girá-lo, utilizar uma espátula larga e achatada ou pinças de cozinha.

TEMPOS INDICATIVOS DE COZEDURA

ALIMENTO	POSIÇÃO DO TERMÓSTATO	TIEMPOS DE COZEDURA
Peixe		
peixe inteiro	MED	8 - 10
filetes de peixe	MED	5 - 7
postas de peixe	MED	15 - 20
camarões	MAX	3 - 6
Frango		
sem osso, sem pele	MED-MAX	15 - 20
panados de frango	MED-MAX	25 - 30
asas de frango	MED-MAX	10 - 15
Carne		
costoleta grossa	MED-MAX	10 - 15
costoleta fina	MED-MAX	8 - 12
hambúrguer	MED-MAX	8 - 10
carrochos-quentes	MED-MAX	7 - 9
Porco		
febras grossas	MED-MAX	12 - 15
febras finas	MED-MAX	10 - 12
entrecosto	MED-MAX	20 - 25
bacon	MED-MAX	4 - 6
salsichas	MED-MAX	12 - 15
Legumes	MAX	5 - 10

Os tempos e as quantidades acima indicadas devem ser consideradas como puramente indicativas. Para os modelos sem termóstato, seguir os tempos mais prolongados indicados na tabela.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligando a ficha da tomada, a grelha arrefece. Retirar sempre a ficha da sua tomada na grelha.
- Manusear com cuidado.
- Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Nunca mergulhar a grelha e a ficha em água ou outros líquidos. Para limpá-la basta um pano húmido. O resto dos componentes podem ser lavados em água quente e sabão com uma esponja.
- Se necessário, o cabo de alimentação pode ser limpo com um pano macio. Nunca mergulhar o cabo de alimentação em água ou noutros líquidos.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν χρησιμοποιήσετε το ηλεκτρικό barbeque, για να αποφύγετε σφάλματα και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.
- Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο φαγητών. Δεν πρέπει συνεπώς να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ή να μετατρέπεται με οποιονδήποτε τρόπο.
- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων πιφανιών μπορεί να είναι υψηλή.
- Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή άλλα καύσιμα υλικά με τη συσκευή.
- Πριν τη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά την αντικολλητική σχάρα με ένα υγρό πανί.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς την ειδική βάση στήριξης και το λιποσυλλέκτη.
- Προσέξτε ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με θερμά σημεία της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- **Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.**
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη γιατί η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση φθοράς, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Σε περίπτωση αντικατάστασης, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδιο με φως και υποδοχή που διατίθεται από τον κατασκευαστή και το Σέρβις του.
- Μη βυθίζεται ποτέ τη σχάρα και το θηλυκό φως σε νερό ή άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, αρκεί ένα υγρό πανί.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το φως από την πρίζα του ρεύματος τραβώντας το καλώδιο.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει καλά.
- Μην αγγίζετε τη σχάρα με μεταλλικά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.
- Φυλάξτε τον παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί βλάβες κατά τη μεταφορά.
- Εγκαταστήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια, σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά, γιατί ορισμένα σημεία της συσκευής φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα του ρεύματος, ελέγξτε:
 - αν η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών, πάνω στο θηλυκό φως.
 - αν η πρίζα του ρεύματος έχει ελάχιστη παροχή 10Α.
 - αν η πρίζα είναι κατάλληλη για το φως. Διαφορετικά αντικαταστήστε την.
 - αν η πρίζα είναι συνδεδεμένη με εγκατάσταση γείωσης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης

αυτού του κανόνα.

- αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τουλάχιστον για 5 λεπτά και αερίστε το δωμάτιο για να φύγει η οσμή του "καινούργιου".
- Πριν τη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά την αντικολλητική σχάρα με ένα υγρό πανί.
- Λαδώστε τη σχάρα ψάρια ή άπαχο κρέας.

ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε το θηλυκό φως (7) στην ειδική υποδοχή (3).
- Βεβαιωθείτε ότι το φως συνδέθηκε
- Συνδέστε το φως (8) στην πρίζα του ρεύματος.
- Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (9) στη θέση "MAX".
- Η ενδεικτική λυχνία (10) που βρίσκεται στο θηλυκό φως (7) ανάβει υποδεικνύοντας ότι το θερμαινόμενο στοιχείο λειτουργεί.
- Όταν η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία (10) σβήνει.
- Τοποθετήστε στη σχάρα τα τρόφιμα και ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση.
Χρησιμοποιείτε μόνον πλαστικά ή ξύλινα εργαλεία. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα για να μην καταστρέψετε την αντικολλητική επιφάνεια.
- Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (9) στη θέση "Ο", αποσυνδέστε το φως από την πρίζα του ρεύματος και το θηλυκό φως (7) από την υποδοχή του.

ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΟ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ:

Η συσκευή διαθέτει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη 3 θέσεων: MIN, MED, MAX.

Θέση **O**: barbecue σβηστό

Θέση **MIN**: συντήρηση

Θέση **MED**: αργό ψήσιμο

Θέση **MAX**: για προθέρμανση και γρήγορο ψήσιμο (διατηρώντας τη νοστιμάδα των φαγητών).

ΔΙΑΣΚΟΡΠΙΣΤΗ ΑΡΩΜΑΤΟΣ (5):

- Τοποθετήστε το διασκορπιστή αρώματος στην ειδική έδρα που βρίσκεται στη βάση του σώματος του barbecue.
- Τοποθετήστε στο διασκορπιστή τα αρωματικά φυτά της αρεσκείας σας.
- Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος με τρόπο ώστε οι δύο αντιστάσεις να βρίσκονται στο εσωτερικό του διασκορπιστή.
- Στο τέλος του ψησίματος τοποθετήστε το θερμοστάτη στη θέση **O** και αποσυνδέστε τα φως από την πρίζα και από την υποδοχή σύνδεσης.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΣΚΟΡΠΙΣΤΗ ΑΡΩΜΑΤΟΣ:

Το αξεσουάρ αυτό σας επιτρέπει να αρωματίζετε τα φαγητά σας. Στη συνέχεια ακολουθούν μερικές οδηγίες για τη σωστή χρήση του:

- Αδειάστε μισό φλιτζανάκι νερό στο διασκορπιστή.
- Προσθέστε τα ακόλουθα αρωματικά για να έχετε το επιθυμητό άρωμα:
 - 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
 - λίγα φύλλα μελισσόχορτου
 - 2 κουταλάκια κάρι
 - 2 κλωνάρια δεντρολίβανο
 - λίγα φύλλα φασκόμηλο

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΣΩΣΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές για καλό ψήσιμο:

- Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά εργαλεία. Το μέταλλο μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επιφάνεια της σχάρας.
- Προθερμάνετε τη σχάρα με το θερμοστάτη στη θέση "MAX" έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Μαρινάρετε το κρέας πριν το ψήσιμο για να μαλακώσει και να νοστιμίσει.
- Λαδώστε τη σχάρα, πριν ψήσετε λαχανικά, ψάρια ή άπαχο κρέας. Αν ψήσετε παχύ κρέας, ή αν το κρέας έχει μαριναριστεί, δεν είναι αναγκαίο να λαδώσετε τη σχάρα.
- Γυρίστε τα φαγητά τουλάχιστον μια φορά κατά το ψήσιμο, αν δεν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες.
- Στα τελευταία 6-10 λεπτά του ψησίματος, αν το επιθυμείτε, μπορείτε να πασπαλίσετε το φαγητό με σως για barbecue ή άλλες σως
- Όταν ψήνετε ψάρι, για να το γυρίσετε εύκολα, χρησιμοποιήστε πλατιά και επίπεδη σπάτουλα ή λαβίδες κουζίνας.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ		ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Ψάρι	ολόκληρο	MED	8 - 10
	φιλέτο	MED	5 - 7
	φέτες	MED	15 - 20
	γαρίδες	MAX	3 - 6
Κοτόπουλο	χωρίς κόκαλα & πέτσα	MED-MAX	15 - 20
	κροκέτες	MED-MAX	25 - 30
	φτερούγες	MED-MAX	10 - 15
Κρέας	μπριζόλα χοντρή	MED-MAX	10 - 15
	μπριζόλα λεπτή	MED-MAX	8 - 12
	μπιφτέκι	MED-MAX	8 - 10
	hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Χοιρινό	μπριζόλα χοντρή	MED-MAX	12 - 15
	μπριζόλα λεπτή	MED-MAX	10 - 12
	παιδάκια	MED-MAX	20 - 25

παντσέτα	MED-MAX	4 - 6
λουκάνικα	MED-MAX	12 - 15
Λαχανικά	MAX	5 - 10

Οι χρόνοι και οι ποσότητες, πρέπει να θεωρούνται απλά ενδεικτικές. Για τα μοντέλα χωρίς θερμοστάτη, ισχύουν οι μεγαλύτεροι χρόνοι του πίνακα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέοντας το φιν από την πρίζα η σχάρα κρυώνει. Βεβαιωθείτε ότι αποσυνδέσατε το θηλυκό φιν από την υποδοχή στη σχάρα.
- Ενεργήστε προσεκτικά.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζεται ποτέ τη σχάρα και το θηλυκό φιν σε νερό ή άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, αρκεί ένα υγρό πανί. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν με απορρυπαντικό και σφουγγαράκι.
- Εν ανάγκη, μπορείτε να καθαρίσετε το καλώδιο με ένα μαλακό πανί. Μη βυθίζετε ποτέ το καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- До использования электрожаровни 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.
- При работ прибора доступны поверхности могут имть повышенную температуру.
- При эксплуатации этого прибора не применяйте угля или других подобных горючих материалов.
- До начала эксплуатации влажной тканью тщательно очистите противопригарную решетку.
- Не оставляйте прибор в пределах досягаемости детьми, а также без надзора в работающем состоянии.
- Ни в коем случае не используйте прибор без специальной опоры и противня для сбора жира.
- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с нагретыми частями прибора во время его работы.
- **Не используйте прибор вне помещений.**
- Используйте удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности.
- Провод питания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как такой ремонт требует использования специальных инструментов.
- В случае повреждения провода электропитания обращайтесь только в авторизованный производителем прибора сервисный центр.
- В случае замены используйте только провода электропитания с вилкой и разъемом, которые вам может предоставить производитель и его авторизованные сервисные центры.
- Не погружайте решетку и электроразъем в воду или другие жидкости. Для очистки воспользуйтесь влажной тканью.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод.
- Переносите прибор в место хранения только когда он полностью остынет.
- Не прикасайтесь к решетке металлическими предметами, они могут повредить покрытие.
- Бережно храните эти инструкции.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

- 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 разъему;

- минимальный допустимый ток розетки электропитания – 10 А.
- розетка по типу подходит к вилке;
- розетка подключена к эффективному заземлению.

Производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта норма не соблюдается.

- Для того, чтобы удалить "запах нового прибора", включите его не менее чем на 5 минут и проветрите комнату.
- Влажной тканью или губкой очистите антипригарную решетку и затем тщательно просушите.
- Перед каждым включением для облегчения жарки нанесите на поверхность решетки тонкий слой растительного масла.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Вставьте разъем 7 в предусмотренное гнездо 3.
- Убедитесь, что разъем вставлен до упора.
- Вставьте вилку 8 в розетку электропитания.
- Установите ручку регулятора температуры 9 в положение "MAX".
- Включится лампа подсветки 10, находящаяся на разъеме 7, указывая на то, что работает нагревающий элемент.
- Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикаторная лампа 10 погаснет.
- Разместите на решетке продукты питания и установите ручку регулировки температуры в нужное положение.
Используйте кухонные принадлежности только из пластика или дерева. Чтобы не повредить поверхность, ни в коем случае не используйте режущие или металлические предметы.
- По завершении жарки установите ручку регулировки температуры 9 в положение "O", выньте вилку из розетки электропитания и разъем 7 из его гнезда.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ:

Прибор оснащен регулятором температуры, устанавливаемым в 3 положения: MIN (минимальная), MED (средняя), MAX (максимальная). Нахождение регулятора в положении "O" означает, что прибор выключен.

Нахождение регулятора в положении "MIN" означает, что прибор находится в режиме подогрева.

Положение регулятора "MED" предназначено для медленной жарки
Положение регулятора "MAX" предназначено для предварительного разогрева и быстрой жарки (поддерживает идеальное состояние продуктов).

АРОМАТИЗАТОР 5

- Установите ароматизатор на предусмотренное место в корпусе мангала.

- Положите в ароматизатор нравящиеся вам ароматические травы.
- Уложите решетку для жарки, вставив как следует в ароматизатор 2 нагревающих элемента.
- После завершения жарки установите ручку регулятора в положение "О", выньте вилку из розетки электропитания и разъем из его гнезда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРА:

Это приспособление позволит вам придать пище аромат. Ниже приведены некоторые советы по использованию этого приспособления:

- Налейте в ароматизатор половину чашки воды.
- Для получения желаемого аромата в воду можно добавить следующие специи:
 - 2 дольки тертого чеснока,
 - несколько листов лимонной мяты,
 - 2 чайные ложки кэрри,
 - 2 веточки розмарина,
 - несколько листов шалфея.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ ЖАРКИ

Для того, чтобы приготовить хорошее жаркое, придерживайтесь следующих советов:

- Используйте только пластиковые кухонные принадлежности.
- Прогрейте решетку до выключения индикаторной лампы, установив регулятор температуры в положение "MAX".
- Для того, чтобы мясо было мягче и вкуснее, до жарки замаринуйте его.
- Для жарки зелени, рыбы или нежирного мяса смажьте решетку. Если жарится жирное мясо или если мясо предварительно замариновано, смазывать решетку нет необходимости.
- Если рецепт не предусматривает иного, во время жарки переверните пищу по крайней мере один раз.
- В последние 6-10 минут, если захотите, полейте пищу соусом для мангалов или другим.
- При жарке рыбы для быстрого переворачивания используйте широкую и плоскую лопатку или кухонные щипцы.

ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ЖАРКИ

ПРОДУКТ	ПОЛОЖЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА	ВРЕМЯ ЖАРКИ
Рыба	рыба целиком	MED 8 - 10
	рыбное филе	MED 5 - 7
	рыбные котлеты	MED 15 - 20
	раки	MAX 3 - 6

Курица	без костей и кожи	MED-MAX	15 - 20
	куриные крокеты	MED-MAX	25 - 30
	куриные крылышки	MED-MAX	10 - 15
Мясо	толстый бифштекс	MED-MAX	10 - 15
	тонкая отбивная	MED-MAX	8 - 12
	гамбургер	MED-MAX	8 - 10
	хот-дог	MED-MAX	7 - 9
Свинина	толстая отбивная	MED-MAX	12 - 15
	тонкая отбивная	MED-MAX	10 - 12
	ребрышки	MED-MAX	20 - 25
	грудинка	MED-MAX	4 - 6
	шпикачки	MED-MAX	12 - 15
Зелень		MAX	5 - 10

Время и режимы имеют указательные значения.

Для моделей без регулировки температуры придерживайтесь более длительного времени, чем указанное в таблице.

ЧИСТКА И УХОД

- Решетка остынет после того, как вилка будет вынута из розетки. Убедитесь, что разъем извлечен из своего гнезда в решетке.
- Обращайтесь с прибором с осторожностью.
- До очистки охладите прибор.
- Не погружайте решетку и электроразъем в воду или другие жидкости. Для очистки воспользуйтесь влажной тканью. Остальные части могут быть промыты при помощи губки в теплой мыльной воде.
- При необходимости провод электропитания может быть протерт влажной тканью. Ни в коем случае не погружайте провод электропитания в воду или другие жидкости.