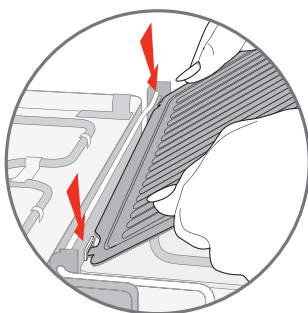


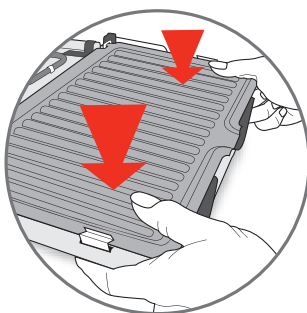
# ULTRACOMPACT GRILL



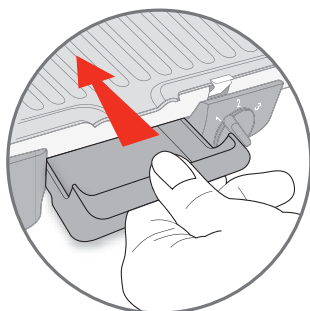
F  
NL  
D  
I  
E  
P  
TR  
GR  
DK  
S  
N  
FIN  
ARA  
FAR  
GB



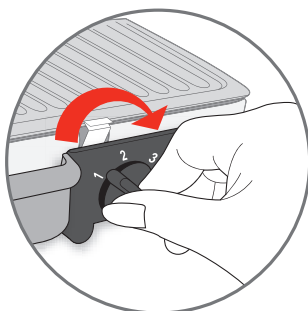
1



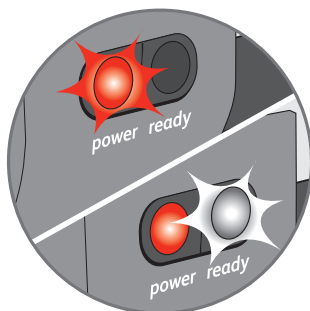
2



3

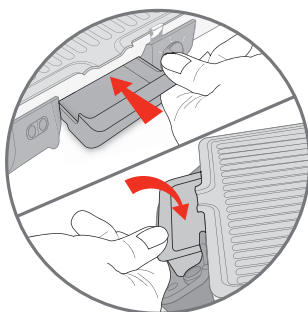


4

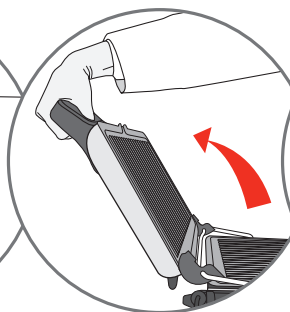
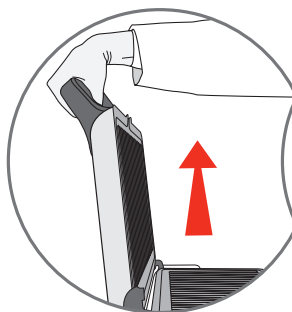


5a

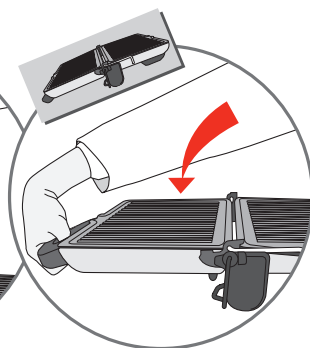
5b

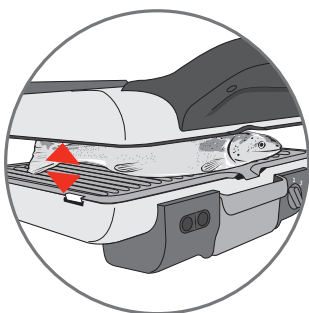


6

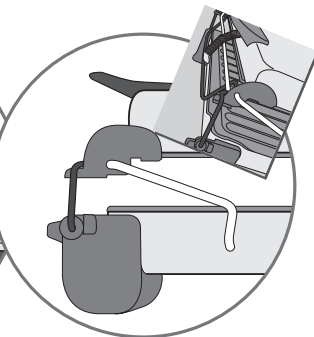
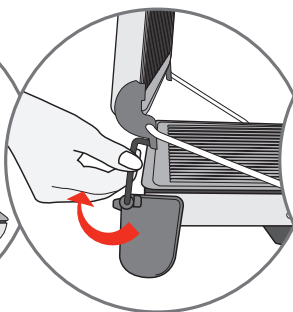
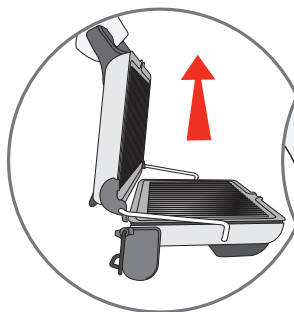


7

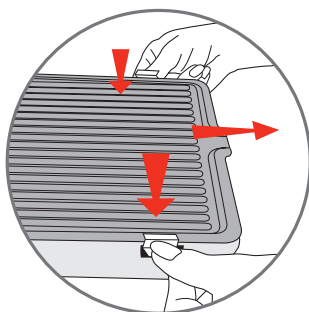




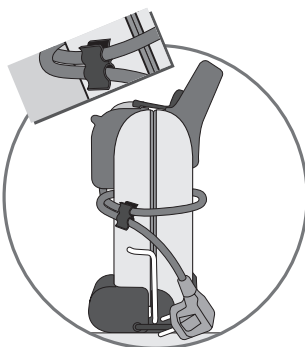
8



9\*



10



11

\* selon modèle

\* afhankelijk van model

\* je nach Modell

\* secondo i modelli

\* según modelo

\* consoante o modelo

\* tipine göre

\* σύμφωνα με τον τύπο

\* afhængig af modellen

\* beroende på modell

\* avhengig av modell

\* mallista riipuen

\* حسب الموديل

\* بر طبق مدل

\* in accordance with the model

**Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.**

**Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.**

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

## Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.  
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

## Montage

### Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer les plaques gril : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".
- Passer un chiffon doux huilé sur les plaques gril.
- Placer votre appareil sur un plan ferme. Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

*Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.*

*Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrange dedans.*

*Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).*

*Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.*

*Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.*

*Ne pas utiliser de papier aluminium pour protéger l'appareil des salissures.*

- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe après utilisation) verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.
- **Pour mettre les plaques gril :**
  - poser la plaque gril de biais, en venant en butée dans les deux ergots arrières - 1
  - puis appuyer sur la plaque des deux côtés pour la verrouiller - 2
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies avec l'appareil ou acquises auprès du Centre de Service Agréé.

## Pour la fonction gril

**Pour saisir des grillades et réaliser des sandwiches, paninis...**

- Placer le bac à jus sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - 3
- Régler le thermostat selon les instructions du tableau de cuisson - 4
- Refermer l'appareil.

## Pour la fonction barbecue

**Pour griller en même temps viandes et légumes.**

- Placer les bacs à jus sous le bec d'écoulement des plaques afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler - 6
- Ouvrir le gril.
- Prendre la poignée, soulever fortement le capot supérieur, puis ouvrir à 180° : l'appareil est complètement ouvert - 7

## Pour la fonction mini-four (selon modèle)

Pour réchauffer des plats cuisinés frais ou surgelés (quiche, crêpes, sandwichs pré-gratinés...) et cuire les grillades fragiles (ex.: poissons, brochettes...), sans que les aliments soient écrasés.

- Ouvrez le gril : prenez la poignée (isolante, selon modèle), tirez la partie supérieure vers le haut - 9
- Remontez le support jusqu'aux 2 butées - 9
- Reposez doucement la partie supérieure sur le support jusqu'à obtenir la position mini-four - 9
- Relâcher la poignée. Les 2 plaques sont maintenues à l'écartement maximum.

## Branchement et préchauffage

- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique est utilisée :
  - elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée ;
  - prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entraîne dedans.

**Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible :** si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

**Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe :** si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Régler le thermostat sur la position indiquée dans le tableau de cuisson - 4  
La position du thermostat lors du préchauffage est identique à celle utilisée lors de la cuisson.
- Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher le cordon sur le secteur :  
le voyant rouge s'allume et l'appareil commence à chauffer - 5a

*Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.*

*Ne jamais brancher l'appareil sans avoir positionné les 2 plaques de cuisson.*

*Ne jamais utiliser l'appareil à vide.*

- Laisser préchauffer l'appareil environ 5 minutes. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert s'allume - 5b

*Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.*

*A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.*

*Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.*

## Cuisson

- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

*Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement :*

- utiliser de préférence une spatule en bois pour retourner les aliments,
- ne pas couper directement les aliments sur les plaques,
- ne pas faire de cuisson en papillote.

*Pour éviter de détériorer les plaques, utiliser celles-ci uniquement sur l'appareil pour lesquelles elles ont été conçues (ex : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).*

*Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.*

*Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.*

*Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes : utiliser la poignée et mettre des gants culinaires si nécessaire.*

*Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.*

- Ne pas retirer le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. En fin de cuisson de chaque série de viande, vérifier si le niveau MAX indiqué est atteint par le jus. Si le niveau MAX est atteint, attendre le complet refroidissement de l'appareil puis vider le ou les tiroirs de récupération de graisses avant de mettre une nouvelle série de viande.

## Pour la fonction gril

- Disposer les aliments sur la plaque gril inférieure.
- Refermer l'appareil.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.
- L'écartement entre les deux plaques gril se règle automatiquement (de 0 cm à 3,5 cm) suivant l'épaisseur des aliments à cuire - 8

*Lorsque vous cuisez des viandes avec os, préférez la position barbecue pour une meilleure homogénéité de cuisson.*

## Pour la fonction barbecue

- Disposer uniformément les aliments sur les deux plaques gril.
- Lorsqu'une seule surface de cuisson est utilisée, choisir de préférence la plaque gril supérieure.
- Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

## Pour la fonction mini-four (selon modèle)

- Disposez les aliments sur la plaque gril inférieur.
- Les aliments fragiles peuvent griller sans être écrasés.
- Il est possible de faire chauffer des plats cuisinés frais ou surgelés (quiches, crêpes, sandwiches pré-gratinés, etc...).

*Remarque : cet appareil ne permet pas de gratiner (pizzas ou autres plats).*

## Après utilisation

- Placer le thermostat sur la position mini.
- Débrancher l'appareil. Ouvrir l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte.
- Vider les bacs à jus. Attention à ne pas déplacer l'appareil lorsque les bacs sont remplis.
- Après refroidissement, fermer l'appareil.
- **Pour enlever les plaques gril :**
  - appuyer sur les deux crochets latéraux de la plaque de cuisson pour la libérer, puis la retirer en la soulevant de biais - 10
- Les bacs à jus et les plaques peuvent passer au lave vaisselle ou se nettoyer avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- L'appareil et le cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

*Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.*

*Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).*

- En cas de lavages répétés au lave-vaisselle, il est recommandé d'enduire les plaques de temps en temps avec un peu d'huile alimentaire, afin de préserver les qualités anti-adhérentes.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

*Il est normal que les plaques se décolorent légèrement au fil du temps.*

- Nettoyer les bacs à jus entre chaque utilisation.

*Cet appareil ne doit pas être immergé.*

*Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.*

- Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle) puis enrouler le cordon autour de l'appareil et le fixer à l'aide du clip cordon.
- **Pour les appareils avec fil four :** mettre l'appareil en position fermée, faire pivoter le fil four en position haut, puis mettre l'appareil en position verticale.
- L'appareil peut se ranger en position verticale - 11

*Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.*

# Temps de cuisson

Ils sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de la quantité, du goût de chacun, de la grosseur des morceaux et de leur nature.

## Viandes et brochettes

| Thermostat 3            | Fonction | Cuisson      |
|-------------------------|----------|--------------|
| Côtes de bœuf           | gril     | 9-11 min     |
| Filets de bœuf          | gril     | 3-4 min      |
| Tournedos               | gril     | 4-5 min      |
| Côtes de veau           | barbecue | 8-9 min/face |
| Côtes d'agneau          | barbecue | 7-8 min/face |
| Côtes de porc           | gril     | 7-9 min      |
| Steack rumsteak         | gril     | 3-4 min      |
| Steack haché            | gril     | 4 min        |
| Saucisses               | gril     | 7-9 min      |
| Brochettes d'agneau     | barbecue | 20-22 min    |
| Brochettes foie/rognons | barbecue | 20-25 min    |
| Brochettes de poulet    | barbecue | 20-25 min    |
| Saucisses cocktail      | barbecue | 7-9 min      |

## Réchauffage des plats cuisinés (selon modèle)

| Thermostat Max                   | Fonction | Cuisson   |
|----------------------------------|----------|-----------|
| Produits surgelés (environ 500g) | four     | 30-45 min |
| Produits frais (environ 500g)    | four     | 20-30 min |

## Poissons

| Thermostat 3       | Fonction | Cuisson      |
|--------------------|----------|--------------|
| Sole nature        | barbecue | 6-7 min/face |
| Filets de sardines | barbecue | 4-5 min/face |
| Darnes de saumon   | barbecue | 5-6 min/face |

## Légumes

| Thermostat 3 | Fonction | Cuisson       |
|--------------|----------|---------------|
| Champignons  | barbecue | 5-7 min/face  |
| Tomates      | barbecue | 5-7 min/face  |
| Courgettes   | barbecue | 5-10 min/face |
| Aubergines   | barbecue | 5-10 min/face |

## Sandwichs

| Thermostat 2    | Fonction | Cuisson |
|-----------------|----------|---------|
| Panini          | gril     | 7-9 min |
| Croque-monsieur | gril     | 4-5 min |



### Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

## Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

## Montage

### Voor het eerste gebruik

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de grillplaten: volg de instructies van de paragraaf "Na gebruik".
- Smeer de bakplaten in met keukenpapier gedrenkt in (olijf) olie.
- Plaats uw apparaat op een stevige ondergrond. Vermijd een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.

*Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft. Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.*

*Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).*

*Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.*

*Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.*

*Geen aluminiumfolie gebruiken om het apparaat tegen vuil te beschermen.*

- Bij het eerste gebruik de bakplaten schoonmaken (volg de paragraaf na gebruik); doe een klein beetje olie op de bakplaten en neem af met een zacht doekje.
- **Het plaatsen van de platen :**
  - plaats de bakplaat schuin op zijn plaats en zorg ervoor dat de metalen klemmetjes in de inkepingen van de bakplaat vallen - 1
  - daarna de plaat aan weerszijden aandrukken om deze te vergrendelen - 2
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklit op het apparaat. Gebruik allen de bij het apparaat geleverde bakplaten of aangeschaft via een erkend service center.

## Voor de grillfunctie

**Voor het grillen van vlees en het maken van tosti's en panini's.**

- Plaats de vetopvangbak onder de gleuf van de platen om eventuele vet en vleessappen op te vangen - 3
- Stel de thermostaat in volgens de instructies van de bereidingstabel - 4
- Sluit het apparaat.



# Voor de barbecuefunctie

NL

Voor het tegelijkertijd grillen van vlees en groenten.

- Plaats de vetopvangbak onder de gleuf van de platen om eventuele vet en vleessappen op te vangen - 6
- Open de grill.
- Pak de handgreep vast, til de bovenste plaat hoog op, en open hem vervolgens op 180°: het apparaat is geheel geopend - 7

## Voor de functie mini-oven (afhankelijk van model)

Voor het opwarmen van verse of diepvries gerechten (quiche, flensjes, gegratineerde broodjes...) en het roosteren van moeilijke etenswaren (bijv.: vis, spiesen...) zonder dat het voedsel platgedrukt wordt.

- Open de grill: pak de (isolerende, afhankelijk van het model) handgreep vast en trek het bovenste gedeelte naar boven - 9
- Plaats de houder twee treden hoger - 9
- Plaats het bovenste gedeelte voorzichtig terug op de houder tot u de stand van de mini-oven bereikt - 9
- Laat de handgreep los. De 2 platen worden op maximale afstand van elkaar vastgehouden.

## Aansluiten en voorverwarmen

- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer:
  - moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker ;
  - neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

**Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer :** indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.

**Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer :** wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

*Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.*

- Stel de thermostaat op de in de bereidings tabel aangegeven stand - 4  
De stand van de thermostaat tijdens het voorverwarmen is gelijk aan de stand die tijdens het bereiden gebruikt wordt.
- Steek het snoer in het apparaat (afhankelijk van het model) en steek de stekker van het snoer in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden en het apparaat begint te verwarmen - 5a

*De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.*

*Het apparaat nooit aanzetten zonder de beide grillplaten.*

*Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.*

- Laat het apparaat ongeveer 5 minuten voorverwarmen.  
Het voorverwarmen is klaar wanneer het groene controlelampje brandt - 5b

*Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.*

*Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.*

*Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.*

## Bereiden

- Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

*Om de anti-aanbaklaag te beschermen:*

- gebruik bij voorkeur een houten spatel voor het omkeren van het voedsel,
- snijd het voedsel niet op de platen,
- gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.

*Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat...).*

*U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de plaat of grill en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.*

Geen keukengerei op het apparaat verwarmen.

De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden: gebruik de handgreep en draag, indien nodig, ovenwanten.

Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

- De opvanglade voor vet niet tijdens het bakken verwijderen. Aan het eind van elke baksessie nagaan of het aangegeven niveau MAX door de vleessappen bereikt is. Als het niveau MAX bereikt is, wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld, en vervolgens de lade(n) voor de opvang van vet legen, voordat u verdergaat met de volgende hoeveelheid vlees.

## Voor de grillfunctie

- Plaats het voedsel op de onderste grillplaat.
- Sluit het apparaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.
- De afstand tussen de twee grillplaten wordt automatisch afgesteld (tussen 0 cm en 3,5 cm), afhankelijk van de dikte van het te bereiden voedsel - 8

Wanneer u vlees met bot bereidt, gebruik dan bij voorkeur de barbecuestand, zodat het vlees gelijkmatig gebakken wordt.

## Voor de barbecuefunctie

- Verdeel de gerechten gelijkmatig over de twee grillplaten.
- Wanneer slechts één bakoppervlak gebruikt wordt, kies dan bij voorkeur de grillplaat.
- Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

## Voor de functie mini-oven (afhankelijk van model)

- Plaats het voedsel op de onderste grillplaat.
- Moeilijke gerechten kunnen zo gegrild worden zonder platgedrukt te worden.
- Het is mogelijk verse of diepvriesgerechten (quiches, flensjes, gegratineerde broodjes, enz. ) op te warmen.

Opmerking: met dit apparaat kan niet gegratineerd worden (pizza of andere gerechten).

## Na gebruik

- Zet de thermostaat in de minimale stand.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Open het apparaat.
- Laat het apparaat in de open stand afkoelen (ca. 1 uur).
- Maak de vetopvangbak leeg. Let op, verplaats het apparaat nooit terwijl de vetopvangbak gevuld is.
- Sluit na het afkoelen het apparaat.
- **Verwijderen van de grillplaten :**
  - Druk op de twee klemmetjes aan de zijkanten van de bakplaat om hem los te maken en verwijder hem door hem schuin op te tillen - 10
- De opvangbak voor vleessappen en de bakplaten kunnen in de vaatwasmachine geplaatst worden of schoongemaakt worden met een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- Het apparaat zelf en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine geplaatst worden.

De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.

Geen metalen spons of schuurpoeder gebruiken om schade aan het bakoppervlak te vermijden. (bijv.: anti-aanbaklaag,...).

- Indien de bakplaten vaak in de vaatwasmachine worden schoongemaakt, raden wij u aan regelmatig de bakplaten in te smeren met (olijf) olie voor het behoud van de anti-aanbaklaag.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Het is normaal dat na verloop van tijd de anti-aanbaklaag zal slijten.

- Maak na ieder gebruik de vetopvangbak schoon.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Het apparaat of de voedingskabel nooit in water onderdompelen.

- De voedingskabel op het apparaat aansluiten (afhankelijk van model), vervolgens om het apparaat wikkelen en vastmaken met behulp van de snoerclip.
- **Voor de apparaten met een grill-element** : zet het apparaat in gesloten stand, draai het grill-element in de hoge stand en zet het apparaat in de verticale stand.
- Het apparaat kan rechtop opgeborgen worden - 11

*Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.*

## Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie: deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheid, ieders smaak, de grootte van de stukken en hun aard.

### Vlees en spiesen

| Thermostaat 3              | Functie  | Bereiding     |
|----------------------------|----------|---------------|
| Runderribstukken           | grill    | 9-11 min      |
| Ossenhaas                  | grill    | 3-4 min       |
| Tournedos                  | grill    | 4-5 min       |
| Kalfskarbonades            | barbecue | 8-9 min/zijde |
| Lamsrib                    | barbecue | 7-8 min/zijde |
| Varkenskoteletten          | grill    | 7-9 min       |
| Biefstuk, lendenbiefstuk   | grill    | 3-4 min       |
| Gehakt                     | grill    | 4 min         |
| Worstjes                   | grill    | 7-9 min       |
| Lamsspiesen                | barbecue | 20-22 min     |
| Spiesen met lever/niertjes | barbecue | 20-25 min     |
| Kipspiesen                 | barbecue | 20-25 min     |
| Cocktailworstjes           | barbecue | 7-9 min       |

### Opwarmen van gerechten (afhankelijk van model)

| Thermostaat Max                  | Functie | Bereiding |
|----------------------------------|---------|-----------|
| Diepvriesproducten<br>(ca. 500g) | oven    | 30-45 min |
| Verse producten<br>(ca. 500g)    | oven    | 20-30 min |

### Vis

| Thermostaat 3          | Functie  | Bereiding     |
|------------------------|----------|---------------|
| Tong naturel           | barbecue | 6-7 min/zijde |
| Gefileerde sardientjes | barbecue | 4-5 min/zijde |
| Zalmmoten              | barbecue | 5-6 min/zijde |

### Groenten

| Thermostaat 3 | Functie  | Bereiding      |
|---------------|----------|----------------|
| Champignons   | barbecue | 5-7 min/zijde  |
| Tomaten       | barbecue | 5-7 min/zijde  |
| Courgettes    | barbecue | 5-10 min/zijde |
| Aubergines    | barbecue | 5-10 min/zijde |

### Broodjes

| Thermostaat 2 | Functie | Bereiding |
|---------------|---------|-----------|
| Panini        | grill   | 7-9 min   |
| Tosti's       | grill   | 4-5 min   |



**Wees vriendelijk voor het milieu !**

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

**Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.**

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

D

## Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

## Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: eine unsachgemäße Bedienung entbindet von jeglicher Haftung.
2. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
3. Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
4. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
5. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
6. Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Wasser einfüllen (je nach Modell), nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
7. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
8. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierte Kundendienst erfolgen.
9. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
10. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
11. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind.  
Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.
13. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
15. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
16. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
17. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
18. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
19. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammable Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
20. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
21. Nur original Zubehör verwenden.
22. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
23. Nehmen Sie das Gerät nur mit eingesetzter Wasserschale in Betrieb (je nach Modell).
24. Füllen Sie keine andere Flüssigkeit als Wasser in die Wasserschale (je nach Modell).
25. Achten Sie darauf, dass immer genügend Wasser in der Wasserschale ist (je nach Modell).
26. Gießen Sie beim Nachfüllen kein Wasser auf die Heizschlange (je nach Modell).
27. Verwenden Sie nie Kohle oder andere Brennstoffe in dem Gerät (je nach Modell).
28. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
29. Decken Sie den Grillrost nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führt.
30. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien stehen.

# Montage

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Grillflächen: Anweisungen siehe Abschnitt "Nach der Benutzung".
- Reiben Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch und ein wenig Speiseöl ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage. Das Gerät darf nicht auf weiche Unterlagen gestellt werden.

*Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.*

*Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.*

*Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) gestellt werden.*

*Das Gerät darf nicht unter Möbelstücken und Regalen oder in der Nähe von leicht entflammaren Materialien, wie Vorhänge, Gardinen und Wandbehänge, aufgestellt werden.*

*Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.*

*Benutzen Sie keine Aluminiumfolie, um das Gerät vor Verschmutzung zu schützen.*

- Vor der ersten Verwendung die Platten reinigen (gemäß Absatz nach Verwendung). Etwas Öl auf die Platten und mit einem weichen Tuch abwischen.
- **Anbringen der Grillplatten:**
  - halten Sie die Grillplatte leicht angewinkelt und schieben Sie diese in die vorgesehene Halterungen - 1
  - dann drücken Sie die Platte an beiden Seiten herunter um Sie zu verriegeln - 2
- Achten Sie darauf, dass die Platten stabil, richtig positioniert und fest auf das Gerät geclipst sind. Verwenden Sie nur die Platten, die mit dem Gerät geliefert wurden, oder die Sie beim autorisierten Service-Stützpunkt erworben haben.

## Grillbetrieb

**Zum Grillen von Fleisch und für Sandwiches, Paninis, etc.**

- Stellen Sie den Behälter unter die Ablauftüle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - 3
- Stellen Sie das Thermostat unter Befolgung der Angaben auf der Garzeitentabelle ein - 4
- Klappen Sie das Gerät zu.

## Barbecuebetrieb

**Zum gleichzeitigen Grillen von Fleisch und Gemüse.**

- Stellen Sie den Behälter unter die Ablauftüle der Platten, um eventuell austretenden Saft aufzufangen - 6
- Öffnen Sie den Grill.
- Nehmen Sie den Griff in die Hand und heben Sie die obere Gehäusehälfte kräftig an, so dass sie einen 180° Winkel bildet: das Gerät ist nun vollständig geöffnet - 7

## Für den Betrieb als Mini-Ofen (je nach Modell)

**Zum Aufwärmen von Fertiggerichten und Tiefkühlgerichten (Quiches, Crêpes, bereits überbackene Sandwichs...) und zum Grillen von empfindlichem Fleisch- oder Fisch (z. B.: Fisch, Spieße...), ohne die Gerichte zu quetschen.**

- Öffnen Sie den Grill: Nehmen Sie den Griff (je nach Modell Isoliergriff) in die Hand und heben Sie die obere Gehäusehälfte an - 9
- Schieben Sie den Halter um 2 Einkerbungen nach oben - 9
- Setzen Sie die obere Gehäusehälfte vorsichtig auf den Halter und stellen Sie sie auf die Position Mini-Ofen - 9
- Lassen Sie den Griff los. Die beiden Grillplatten sind nun so weit wie möglich voneinander entfernt.

## Anschluss und Vorheizen

- Rollen Sie das Kabel ganz aus.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:
  - muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen ;
  - ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

*Dieses Gerät ist nicht dazu ausgelegt, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.*

- Stellen Sie das Thermostat auf die in der Garzeitentabelle angegebene Position - 4  
Das Thermostat befindet sich beim Vorheizen in derselben Position wie beim späteren Garen.
- Schließen Sie das Stromkabel zunächst an das Gerät (je nach Modell) und dann an die Steckdose an: das rote Lämpchen geht an und das Gerät beginnt zu heizen - 5a

*Schließen Sie das Gerät nicht an, ohne zuvor die beiden Grillplatten eingelegt zu haben.*

*Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.*

- Heizen Sie das Gerät etwa 5 Minuten vor. Die Vorheizzeit ist zu Ende, sobald das grüne Lämpchen aufleuchtet - 5b

*Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung darf das Gerät nicht über längere Zeit leer aufgeheizt werden.*

*Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs oder Rauchentwicklung kommen.*

*Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung darf das Gerät nicht über längere Zeit leer aufgeheizt werden.*

*Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs oder Rauchentwicklung kommen.*

## Garen

- Nach der Vorheizphase ist das Gerät betriebsbereit.

*Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung des Geräts sollten Sie folgende Punkte beachten:*

- benutzen Sie zum Wenden der Speisen vorzugsweise einen Bratwender aus Holz oder Kunststoff;
- schneiden Sie die Speisen nie direkt auf den Grillflächen.
- grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.

*Um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, verwenden Sie diese nur auf dem Gerät, für das sie konzipiert wurden (z.B.: nicht in einem Ofen, auf einem Gasherd oder einer Elektroplatte...).*

*Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen die Platte oder den Rost und das Gargut.*

*Legen Sie keine Kochgeräte zum Aufwärmen auf das Gerät.*

*Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden können.*

*Fassen Sie das Gerät am Griff an oder verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.*

*Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf es nicht verschoben werden.*

- Die Fettauffangwanne nicht während der Verwendung herausziehen. Immer wenn eine Serie Fleisch fertig gegrillt ist, prüfen Sie, ob der MAX.-Füllstand des Fleischsaftes erreicht ist. Wenn der MAX.-Füllstand erreicht ist, warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und leeren Sie dann die Fettauffangwanne(n) aus, bevor Sie erneut Fleisch auflegen.

## Grillbetrieb

- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillfläche
  - Klappen Sie das Gerät zu.
  - Garen Sie nach den Angaben auf der Garzeitentabelle.
  - Der Abstand zwischen den beiden Grillflächen (zwischen 0 und 3,5 cm) stellt sich je nach Dicke der Speisen automatisch ein - 8
- Fleisch mit einem Knochen sollte in der Barbecue-Position gegrillt werden, damit es gleichmäßiger brät.*

## Barbecuebetrieb

- Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf den beiden Grillflächen.
- Bei Benutzung von nur einer Grillfläche sollte die untere Grillfläche eingesetzt werden.
- Garen Sie die Speisen nach den Angaben in der Garzeitentabelle.

## Für den Betrieb als Mini-Ofen (je nach Modell)

- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillfläche.
- Empfindliche Speisen können gegrillt werden, ohne gequetscht zu werden.
- Es können frische oder tiefgekühlte Speisen aufgewärmt werden (Quiches, Crêpes, bereits überbackene Sandwichs, etc...).

*Bitte beachten: mit diesem Gerät kann man keine Speisen überbacken (Pizzas oder sonstige Gerichte).*

## Nach der Benutzung

- Schalten Sie den Thermostat auf die kleinste Position.
- Ziehen Sie den Netzstecker. Klappen Sie das Gerät auf.
- Lassen Sie das Gerät etwa 1 Stunde lang offen abkühlen.
- Leeren Sie den Saftbehälter aus. Achtung, das Gerät darf nicht mit vollen Behältern transportiert werden
- Klappen Sie das Gerät nach dem Abkühlen zu.
- **Abnehmen der Grillplatten:**  
drücken Sie auf die beiden seitlichen Haken der Kochplatte, um sie auszuhängen und nehmen Sie sie ab, indem Sie sie auf einer Seite anheben - 10
- Die Fettauffangwannen und die Platten können in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Schwamm, heißem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Das Gerät und das Netzanschlusskabel sind nicht spülmaschinenfest.

Legen Sie die heiße Platte niemals unter Wasser oder auf eine empfindliche Fläche. Verwenden Sie keinen Metallschwamm oder Scheuerpulver, um die Kochfläche nicht zu beschädigen (z.B.: Anti-Haft-Beschichtung, usw.).

- Werden die Grillplatten regelmäßig in der Spülmaschine gesäubert, empfehlen wir die Platten mit ein wenig Speiseöl einzureiben, damit die Anti-Haft-Beschichtung erhalten bleibt.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Nach einiger Zeit verblassen die Grillplatten leicht - dies ist normal.

- Reinigen Sie die Saftbehälter nach jeder Benutzung.

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nie in Wasser.

- Schließen Sie das Netzkabel am Gerät an (je nach Modell) und wickeln Sie das Kabel dann um das Gerät und befestigen Sie es mit dem Kabelclip.
- **Für Geräte mit Ofen-Bügel** : klappen Sie das Gerät zu, stellen Sie den Ofen-Bügel nach oben und stellen Sie das Gerät senkrecht.
- Das Gerät kann in senkrechter Position aufbewahrt werden - 11

Tragen Sie das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten.

## Garzeitentabelle

Die angegebenen Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen und können je nach Menge, persönlichem Geschmack sowie der Größe und Art der jeweiligen Speisen abgeändert werden.

### Fleisch und Spieße

| Thermostat 3      | Funktion | Garzeit        |
|-------------------|----------|----------------|
| Kalbsrippchen     | Grill    | 9-11 Min.      |
| Rinderfilets      | Grill    | 3-4 Min.       |
| Rindersteaks      | Grill    | 4-5 Min.       |
| Kalbskoteletts    | Barbecue | 8-9 Min./Seite |
| Lammkoteletts     | Barbecue | 7-8 Min./Seite |
| Schweinerippchen  | Grill    | 7-9 Min.       |
| Rumpsteak         | Grill    | 3-4 Min.       |
| Hacksteak         | Grill    | 4 Min.         |
| Würstchen         | Grill    | 7-9 Min.       |
| Lammspieße        | Barbecue | 20-22 Min.     |
| Leber/Nierenspieß | Barbecue | 20-25 Min.     |
| Hühnchenspieß     | Barbecue | 20-25 Min.     |
| Cocktailwürstchen | Barbecue | 7-9 Min.       |

### Fisch

| Thermostat 3   | Funktion | Garzeit        |
|----------------|----------|----------------|
| Scholle natur  | Barbecue | 6-7 Min./Seite |
| Sardinenfilets | Barbecue | 4-5 Min./Seite |
| Lachsscheiben  | Barbecue | 5-6 Min./Seite |

### Gemüse

| Thermostat 3 | Funktion | Garzeit         |
|--------------|----------|-----------------|
| Champignons  | Barbecue | 5-7 Min./Seite  |
| Tomaten      | Barbecue | 5-7 Min./Seite  |
| Zucchini     | Barbecue | 5-10 Min./Seite |
| Auberginen   | Barbecue | 5-10 Min./Seite |

### Sandwichs

| Thermostat 2        | Funktion | Garzeit  |
|---------------------|----------|----------|
| Panini              | Grill    | 7-9 Min. |
| Käse-Schinken-Toast | Grill    | 4-5 Min. |

### Aufwärmen von Fertiggerichten (je nach Modell)

| Thermostat Max                  | Funktion | Garzeit    |
|---------------------------------|----------|------------|
| Tiefkühlprodukte<br>(ca. 500g)  | Ofen     | 30-45 Min. |
| Frische Produkte<br>(ca. 500g)) | Ofen     | 20-30 Min. |



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.

Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.

## Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

## Montaggio

### Prima del primo utilizzo

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Pulire le piastre : seguire le istruzioni del paragrafo "Dopo l'utilizzo".
- Strofinare le piastre con uno straccio morbido e un po' di olio.
- Mettere il vostro apparecchio sopra un piano d'appoggio fermo. Evitare di utilizzarlo su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.

*Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.*

*Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.*

*Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...).*

*Non mettere mai l'apparecchio sopra un mobile fissato al muro o una mensola o vicino a materie infiammabili come veneziane, tende, carta da parati.*

*Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.*

*Non utilizzare carta d'alluminio per proteggere il prodotto dallo sporco.*

- Al momento del primo utilizzo, lavare le piastre (seguire il paragrafo dopo Uso), versare un po' di olio sulle piastre e asciugarla con un panno morbido.
- **Per applicare le piastre :**
  - appoggiare la piastra di sbieco nei due incavi posteriori - 1
  - poi spingere la piastra ai due lati per chiuderla - 2
- Verificare che le piastre siano stabili, ben posizionate e ben fissate sull'apparecchio.  
Utilizzare solo le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso il Servizio Assistenza Autorizzato.

## Per la funzione grill

**Per fare grigliate e cuocere sandwich, panini...**

- Mettere la vaschetta raccogli-sugo sotto il becco di scarico delle piastre per il recupero dei sughi che potrebbero fuoriuscire - 3
- Regolare il termostato secondo le indicazioni della tabella di cottura - 4
- Richiudere l'apparecchio.

## Per la funzione barbecue

**Per grigliare contemporaneamente carni e verdure.**

- Mettere la vaschetta raccogli-sugo sotto il becco di scarico delle piastre per il recupero dei sughi che potrebbero fuoriuscire - 6
- Aprire il grill.



- Prendere l'impugnatura, sollevare energicamente il guscio superiore quindi aprire a 180°: l'apparecchio è completamente aperto - 7

## Per la funzione mini-forno (secondo i modelli)

Per riscaldare dei piatti cucinati freschi o surgelati (quiche, crêpe, sandwich già gratinati...) e cuocere le grigliate delicate (es.: pesci, spiedini...), senza che gli alimenti siano schiacciati.

- Aprire il grill: prendere la maniglia (isolante, secondo il modello), tirare la parte superiore verso l'alto - 9
- Sollevare il supporto fino ai 2 arresti - 9
- Risistemare delicatamente la parte superiore sul supporto fino ad ottenere la posizione mini-forno - 9
- Rilasciare la maniglia. Le 2 piastre sono mantenute alla massima distanza.

## Collegamento e preriscaldamento

- Svolgere completamente il cavo.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Se si utilizza una prolunga:
  - quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata;
  - prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.

**Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile :** se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.

**Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso :** se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

*Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.*

- Regolare il termostato sulla posizione indicata nella tabella di cottura - 4  
La posizione del termostato durante il preriscaldamento è identica a quella utilizzata durante la cottura.
- Collegare il cavo all'apparecchio (secondo il modello), poi collegare il cavo alla rete di alimentazione :  
la spia rossa si accende e il prodotto comincia a riscaldare - 5a

*Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.*

*Non collegare mai l'apparecchio senza avere posizionato le 2 piastre di cottura.*

*Non usare mai l'apparecchio a vuoto.*

- Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti. Il pre-riscaldamento è terminato quando si accende la spia verde - 5b

*Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento, evitare di lasciar riscaldare troppo a lungo a vuoto.*

*Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.*

*Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.*

## Cottura

- Dopo il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

*Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento:*

- utilizzare di preferenza una spatola di legno per girare gli alimenti,
- non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre
- non cuocere al cartoccio.

*Per evitare di deteriorare le piastre, utilizzarle solo sull'apparecchio per il quale sono previste (es.: non metterle nel forno, sul fornello o su una piastra elettrica).*

*Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto tra la piastra o la griglia e gli alimenti da cuocere.*

*Non mettere utensili da cucina a riscaldare sopra l'apparecchio.*

*Non toccare le parti in metallo dell'apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde: utilizzare l'impugnatura e indossare, se necessario, guanti da forno.*

*Non spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.*

- Durante la cottura, non estrarre il cassetto di recupero del grasso. Al termine della cottura di ogni serie di carne, verificare se il grasso ha raggiunto il livello MAX indicato. In questo caso, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio, quindi svuotare il/i cassetto/i di recupero del grasso prima di cuocere una nuova serie di carne.

## Per la funzione grill

- Disporre gli alimenti sulla piastra grill inferiore.
- Richiudere l'apparecchio.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura.
- La distanza tra le due piastre grill si regola automaticamente (da 0 a 3,5 cm) secondo lo spessore degli alimenti da cuocere - 8

*Quando si cuociono delle carni con ossa, preferire la posizione barbecue per una migliore omogeneità di cottura.*

## Per la funzione barbecue

- Disporre uniformemente gli alimenti sulle due piastre grill.
- Quando si utilizza una sola superficie di cottura, scegliere di preferenza la piastra grill superiore.
- Far cuocere secondo le istruzioni della tabella di cottura

## Per la funzione mini-forno (secondo i modelli)

- Disporre gli alimenti sulla piastra grill inferiore.
- Gli alimenti delicati possono grigliare senza essere schiacciati.
- È possibile fare riscaldare dei piatti cucinati freschi o surgelati (quiche, crêpe, sandwich già gratinati, ecc...).

*Osservazione: questo apparecchio non permette di gratinare (pizze o altri piatti).*

## Dopo l'utilizzo

- Portare il termostato sulla posizione min.
- Scollegare l'apparecchio. Aprire l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio (circa 1 ora) in posizione aperta.
- Svuotare le vaschette raccogli-sugo. Attenzione a non spostare mai l'apparecchio quando le vaschette sono piene.
- Una volta raffreddato, chiudere l'apparecchio.
- **Per rimuovere le piastre :**
  - premere i due ganci laterali della piastra di cottura per liberarla, poi toglierla sollevandola di traverso - 10
- Il cassetto di raccolta del grasso e le piastre possono essere lavati in lavastoviglie o puliti con una spugna, acqua calda e sapone per i piatti.
- L'apparecchio e il cavo non possono essere lavati in lavastoviglie.

*Non mettere la piastra calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.*

*Non utilizzare spugne metalliche, né detergenti in polvere per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente).*

- In caso di frequenti lavaggi in lavastoviglie, raccomandiamo di passare le griglie ogni tanto con un pò d'olio da cucina allo scopo di conservare l'antiaderenza.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

*Altrimenti è normale che le piastre si scoloriscano leggermente.*

- Pulire le vaschette raccogli-sugo dopo ogni utilizzo.

*Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.*

*Non immergere mai né l'apparecchio, né il cavo nell'acqua.*

- Collegare il cavo all'apparecchio (secondo i modelli), poi avvolgerlo attorno all'apparecchio e fissarlo con l'apposita clip.

- **Per i prodotti con l'accessorio forno** : mettere il prodotto in posizione chiusa, fare ruotare l'accessorio forno sulla posizione alta, poi mettere il prodotto in posizione verticale.
- Il prodotto può essere riposto verticalmente - 11

*Non trasportare l'apparecchio dalla maniglia o dai fili metallici.*

## Tabelle di cottura

I tempi di cottura sono dati a titolo indicati : possono variare in funzione della quantità, del gusto di ciascuno, della grandezza dei pezzi e della loro natura.

### Carni e Spiedini

| Termostato 3               | Funzione | Cottura       |
|----------------------------|----------|---------------|
| Costate di manzo           | grill    | 9-11 min      |
| Filetti di manzo           | grill    | 3-4 min       |
| Medaglioni di filetto      | grill    | 4-5 min       |
| Costate di vitello         | barbecue | 8-9 min/parte |
| Costate di maiale          | barbecue | 7-8 min/parte |
| Costate di maiale          | grill    | 7-9 min       |
| Bistecche rumsteck         | grill    | 3-4 min       |
| Svizzere                   | grill    | 4 min         |
| Salsicce                   | grill    | 7-9 min       |
| Spiedini d'agnello         | barbecue | 20-22 min     |
| Spiedini di fegato/rognone | barbecue | 20-25 min     |
| Spiedini di pollo          | barbecue | 20-25 min     |
| Salsicce cocktail          | barbecue | 7-9 min       |

### Pesci

| Termostato 3       | Funzione | Cottura       |
|--------------------|----------|---------------|
| Sogliola           | barbecue | 6-7 min/parte |
| Filetti di sardina | barbecue | 4-5 min/parte |
| Fette di salmone   | barbecue | 5-6 min/parte |

### Verdure

| Termostato 3 | Funzione | Cottura        |
|--------------|----------|----------------|
| Champignon   | barbecue | 5-7 min/parte  |
| Pomodori     | barbecue | 5-7 min/parte  |
| Zucchine     | barbecue | 5-10 min/parte |
| Melanzane    | barbecue | 5-10 min/parte |

### Sandwich

| Termostato 2  | Funzione | Cottura |
|---------------|----------|---------|
| Panini        | grill    | 7-9 min |
| Toast farcito | grill    | 4-5 min |

## Riscaldamento di piatti cucinati (secondo i modelli)

| Termostato Max                  | Funzione | Cottura   |
|---------------------------------|----------|-----------|
| Prodotti surgelati (circa 500g) | forno    | 30-45 min |
| Prodotti freschi (circa 500g)   | forno    | 20-30 min |



**Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.  
 ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo  no podrá ser consumido.

## Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

## Montaje

### Antes de la primera utilización

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Limpie las placas parrilla : siga las instrucciones del párrafo "Después de la utilización".
- Pase un paño suave con un poco de aceite por las placas parrilla.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme. Evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.

*Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.*

*Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.*

*No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...).*

*No coloque nunca el aparato debajo de un mueble colgado en la pared o de una estantería o al lado de materiales inflamables como estores, cortinas, elementos colgantes.*

*Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.*

*No utilizar papel de aluminio para proteger el producto de las manchas.*

- En la primera utilización, lavar las placas (seguir el párrafo después de la utilización), verter un poco de aceite sobre las placas y secarlo con un paño suave.
- **Para colocar las placas parrilla :**
  - coloque la placa parrilla oblicuamente llegando al tope en los dos salientes posteriores - 1
  - a continuación presione la placa en ambos lados para bloquearla - 2
- Cuidar que las placas sean estables, estén bien posicionadas y bien fijadas con clips en el aparato. Sólo utilice las placas suministradas con el aparato o adquiridas en el Centro de Servicio Aprobado.

## Para la función parrilla

**Para hacer parrilladas, sandwiches y paninis...**

- Colocar el recipiente de jugo debajo de la boquilla de desagüe de las placas para recoger el jugo que pudiera salir - 3
- Ajuste el termostato según las instrucciones de la tabla de cocción - 4
- Vuelva a cerrar el aparato.

## Para la función barbacoa

**Para asar al mismo tiempo carnes y verduras.**

- Colocar el recipiente de jugo debajo de la boquilla de desagüe de las placas para recoger el jugo que pudiera salir - 6

- Abra la parrilla.
- Sujete el asa, levante con fuerza la tapa superior y ábrala 180°: el aparato se abrirá por completo - 7

## Para la función minihorno (según modelo)

**Para recalentar platos precocinados frescos o congelados (quiche, crepes, emparedados pregratinados...) y cocer carnes más frágiles a la parrilla (ej.: pescado, brochetas), sin aplastar los alimentos.**

- Abra la parrilla: tome el mango (aislante, según modelo), tire de la parte superior hacia arriba - 9
- Vuelva a levantar el soporte hasta los 2 toques - 9
- Apoye despacio el lado superior en el soporte hasta obtener la posición minihorno - 9
- Aflojar el mango. Las 2 placas son mantenidas a la separación máxima.

## Conexión y precalentamiento

- Desenrosque completamente el cable.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Si es necesario utilizar una extensión para el cable:
  - el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada ;
  - tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

**Si su aparato está equipado con un cordón desmontable** : si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.

**Si su aparato está equipado con un cordón fijo** : si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

*Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.*

- Ajuste el termostato en la posición indicada en la tabla de cocción - 4
- La posición del termostato durante el precalentamiento será idéntica a la utilizada durante la cocción.
- Conecte el cable al aparato (según modelo), después conéctelo a la red :  
el indicador luminoso rojo se encenderá y el aparato empezará a calentar - 5a

*No conecte nunca el aparato cuando no se utilice.*

*Nunca conectar el aparato sin haber colocado las 2 placas de cocción.*

*No utilice nunca el aparato en vacío.*

- Precaliente el aparato durante aproximadamente 5 minutos. El precalentado termina cuando el indicador luminoso verde se enciende - 5b

*Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, no caliente el aparato demasiado tiempo en vacío.*

*En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.*

*No utilice nunca el aparato sin vigilancia.*

## Cocción

- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.

*Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento:*

- utilice preferentemente una espátula de madera para dar la vuelta a los alimentos,
- no corte directamente los alimentos sobre las placas,
- no cocine alimentos envueltos en papel de aluminio.

*Para evitar deteriorar las placas, utilizarlas únicamente en el aparato para las que han sido diseñadas (ej: no poner en un horno, sobre el gas o sobre una placa eléctrica...).*

*No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto entre la placa o la rejilla y los alimentos a cocer.*

*No ponga utensilios de cocción a calentar sobre el aparato.*

*No toque las partes metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento porque estarán muy calientes: utilice el asa y póngase guantes de cocina si fuera necesario.*

*No desplace el aparato durante su utilización.*

- No retirar el cajón de recuperación de grasas durante la cocción. Al final de la cocción de cada serie de carne, verificar si el juego ha alcanzado el nivel MÁX indicado. Si se ha alcanzado el nivel MÁX, esperar a que el aparato se enfríe completamente y vaciar el o los cajones de recuperación de grasas antes de poner una nueva serie de carne.

## Para la función parrilla

- Coloque los alimentos sobre la placa parrilla inferior.
- Vuelva a cerrar el aparato.
- Ponga a cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.
- La distancia entre las dos placas parrilla se ajustará automáticamente (de 0 cm a 3,5 cm) según el grosor de los alimentos que vaya a cocinar - 8

*Cuando cocine carne con huesos, es preferible utilizar la posición barbacoa para una mayor homogeneidad de la cocción.*

## Para la función barbacoa

- Coloque los alimentos de manera uniforme sobre las dos placas parrilla.
- Cuando utilice una sola superficie de cocción, elija preferentemente la placa parrilla superior.
- Deje cocer según las instrucciones de la tabla de cocción.

## Para la función minihorno (según modelo)

- Disponga los alimentos sobre la placa parrilla inferior.
- Los alimentos frágiles pueden ser tostados sin aplastarlos.
- Es posible calentar platos precocinados frescos o congelados (quiche, crepes, emparedados pregratinados, etc...).

*Nota : este aparato no permite gratinar (pizzas u otros platos).*

## Después de la utilización

- Poner el termostato en la posición mínima.
- Desconecte el aparato. Abra el aparato.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) en posición abierto.
- Vaciar los recipientes de jugo. Atención, nunca desplazar el aparato cuando los recipientes estén llenos.
- Después de que se haya enfriado, cierre el aparato.
- **Para retirar las placas parrilla :**
  - presionar los dos ganchos laterales de la placa de cocción para liberarla y retirarla levantándola al sesgo - 10
- Los depósitos para jugo y las placas pueden pasar al lavavajillas o limpiarse con una esponja, agua caliente y detergente líquido para vajillas.
- El producto y el cordón no se pueden lavar en el lavavajillas.

*No poner la placa caliente bajo el agua o sobre una superficie frágil.*

*No utilizar estropajo metálico ni polvo detergente para no dañar la superficie de cocción (ej: revestimiento antiadhesivo,...).*

- En caso de lavados repetidos en el lavavajillas, se recomienda untar las placas de vez en cuando con un poco de aceite alimentario para conservar sus cualidades antiadherentes.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

*Es normal que las placas se decoloren ligeramente con el paso del tiempo.*

- Limpiar el recipiente de jugo entre cada utilización.

*Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.*

*Nunca sumergir en el agua el aparato ni el cable.*

- Conectar el cable en el producto (según modelo) y enrollar el cordón alrededor del aparato y fijarlo con el clip cordón.
- **Para los productos con accesorio para horno :** poner el producto en posición cerrada, hacer pivotar el accesorio para horno en posición alta, luego poner el producto en posición vertical.

- El producto puede colocarse en posición vertical - 11

No llevar el aparato por la empuñadura o los cables metálicos.

## Tablas de cocción

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo. Pueden variar en función de la cantidad, del gusto de cada uno, del grosor de los trozos y del tipo.

### Carnes y brochetas

| Termostato 3                | Función  | Cocción         |
|-----------------------------|----------|-----------------|
| Chuletas de buey            | parrilla | 9 a 11 min.     |
| Filetes de buey             | parrilla | 3 a 4 min.      |
| Tournedós                   | parrilla | 4 a 5 min.      |
| Chuletas de ternera         | barbacoa | 8 a 9 min./cara |
| Costillas de cordero        | barbacoa | 7 a 8 min./cara |
| Costillas de cerdo          | parrilla | 7 a 9 min.      |
| Lomo de vaca                | parrilla | 3 a 4 min.      |
| Hamburguesa                 | parrilla | 4 min.          |
| Salchichas                  | parrilla | 7 a 9 min.      |
| Brochetas de cordero        | barbacoa | 20 a 22 min.    |
| Brochetas de hígado/riñones | barbacoa | 20 a 25 min.    |
| Brochetas de pollo          | barbacoa | 20 a 25 min.    |
| Salchichas cóctel           | barbacoa | 7 a 9 min.      |

### Pescados

| Termostato 3        | Función  | Cocción         |
|---------------------|----------|-----------------|
| Lenguado natural    | barbacoa | 6 a 7 min./cara |
| Filetes de sardinas | barbacoa | 4 a 5 min./cara |
| Rodajas de salmón   | barbacoa | 5 a 6 min./cara |

### Verduras

| Termostato 3 | Función  | Cocción          |
|--------------|----------|------------------|
| Champiñones  | barbacoa | 5 a 7 min./cara  |
| Tomates      | barbacoa | 5 a 7 min./cara  |
| Calabacines  | barbacoa | 5 a 10 min./cara |
| Berenjenas   | barbacoa | 5 a 10 min./cara |

### Sandwiches

| Termostato 2    | Función  | Cocción    |
|-----------------|----------|------------|
| Panini          | parrilla | 7 a 9 min. |
| Croque-monsieur | parrilla | 4 a 5 min. |

## Calentamiento de los platos cocinados (según modelo)

| Termostato Max                        | Función | Cocción    |
|---------------------------------------|---------|------------|
| Productos congelados (aproxima. 500g) | homo    | 30-45 min. |
| Productos frescos (aproxima. 500g)    | homo    | 20-30 min. |



#### ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Parabéns por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a um uso doméstico.

Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.

## Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

P

## Montagem

### Antes da primeira utilização

- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Limpe as placas : siga as instruções do parágrafo "Após cada utilização".
- Passe um pano suave com um pouco de óleo sobre as placas grill.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Evite utilizá-lo num suporte mole, do tipo toalha plástica.

*Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.*

*Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.*

*Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).*

*Nunca instale o aparelho por baixo de um móvel fixado à parede, numa prateleira ou ao lado de materiais inflamáveis, como estores, cortinas e cortinados.*

*Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.*

*Não utilizar papel de alumínio para proteger o produto contra as sujidades.*

- Aquando da primeira utilização, lavar as placas (seguir parágrafo após utilização) deitar um pouco de óleo na placas e limpá-lo com um pano macio.
- **Para colocar as placas grill :**
  - coloque a placa grill com uma ligeira inclinação por forma a orientá-la para os dois encaixes - 1
  - em seguida, pressione a placa de ambos os lados para fixá-la - 2
- Há que ter em atenção a estabilidade das placas, colocá-las correctamente e apertá-las bem no aparelho. Utilizar apenas as placas incluídas com o aparelho ou adquiridas junto de Serviço de Assistência Técnica autorizado.

## Para a função grill

**Para grelhados, sandes, paninis...**

- Colocar o tabuleiro para recolha de sucos por baixo do bico do recuperador de sucos das placas por forma a recolher o suco que possa escorrer - 3
- Ajustar o termóstato de acordo com as indicações do quadro de cozedura - 4
- Fechar o aparelho.

## Para a função churrasco

**Para grelhar ao mesmo tempo peças de carne e legumes.**



- Colocar o tabuleiro para recolha de sucos por baixo do bico do recuperador de sucos das placas por forma a recolher o suco que possa escorrer - 6
- Abra o grelhador.
- Segure na pega, levante o corpo da grelha superior e, depois, abra a 180° : o aparelho está completamente aberto - 7

## Para a função mini-forno (consoante o modelo)

**Para aquecer pratos cozinhados frescos ou congelados (quiches, crepes, sanduiches pré-gratinados...) e grelhar alimentos delicados (por ex., peixes, espetadas...) sem que os alimentos sejam esmagados.**

- Abra o grill: segure pela pega (isoladora, consoante o modelo) e puxe a parte superior para cima - 9
- Levante o suporte até aos 2 batentes - 9
- Coloque com cuidado a parte superior sobre o suporte até alcançar a posição mini-forno - 9
- Solte a pega. As 2 placas são mantidas na abertura máxima.

## Ligação e pré-aquecimento

- Desenrole o cabo por completo.
- Certifique-se de que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Se utilizar uma extensão :
  - a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada ;
  - tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.

**Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.**

**Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo : se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.**

*Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.*

- Ajuste o termóstato para a posição indicada no quadro de cozedura - 4
- A posição do termóstato no decorrer do pré-aquecimento é idêntica à utilizada aquando da cozedura.
- Ligue o cabo ao aparelho (consoante o modelo) e, de seguida, ligue o cabo à tomada : a luz vermelha acende-se e o produto começa a aquecer - 5a

*Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.*

*Nunca ligar o aparelho sem ter posicionado correctamente as duas placas de cozedura.*

*Nunca utilize o aparelho vazio.*

- Deixe pré-aquecer o aparelho durante cerca de 5 minutos. O pré-aquecimento termina quando a luz verde se acende - 5b

*Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer demasiado tempo vazio.*

*Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.*

*Nunca utilize o aparelho sem vigilância.*

## Cozedura

- Depois do pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado.

*Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento :*

- utilize, de preferência, uma espátula de madeira para virar os alimentos,
- não corte os alimentos directamente nas placas,
- não cozinhe alimentos em papel alumínio.

*Para evitar deteriorar as placas, utilizá-las apenas sobre o aparelho para as quais elas foram concebidas (ex.: não as colocar dentro do forno, sobre um bico de gás ou sobre uma placa eléctrica ...).*

*Nunca coloque uma folha de papel alumínio ou qualquer outro objecto entre a placa ou a grelha e os alimentos a cozinhar.*

*Não coloque um utensílio de cozedura a aquecer no aparelho.*

*Não toque nas partes metálicas do aparelho em aquecimento ou em funcionamento pois estas estão muito quentes :*

utilize a pega e, se necessário, use luvas de cozinha.

Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.

- Não retirar a gaveta de recuperação de gordura durante a cozedura. No final da cozedura de cada série de carne, verificar se o nível MAX indicado foi atingido pelos sucos. Se o nível MAX tiver sido atingido, aguardar que o aparelho arrefeça completamente e de seguida esvaziar a ou as gavetas de recuperação de gordura antes de colocar a nova série de carne.

## Para a função grill

- Coloque os alimentos sobre a placa grill inferior.
- Feche o aparelho.
- Deixe cozer de acordo com as indicações do quadro de cozedura.
- A abertura entre as duas placas grill ajusta-se automaticamente (de 0 cm a 3,5 cm) consoante a espessura dos alimentos a cozinhar - 8

*Quando cozinhar carnes com ossos, prefira a posição churrasco, de modo a obter uma melhor homogeneidade da cozedura.*

## Para a função churrasco

- Coloque os alimentos uniformemente sobre as duas placas grill.
- Sempre que é utilizada uma única superfície de cozedura, escolha de preferência a placa grill superior.
- Deixe cozer de acordo com as indicações do quadro de cozedura.

## Para a função mini-forno (consoante o modelo)

- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Os alimentos delicados podem ser grelhados sem que sejam esmagados.
- É possível aquecer pratos cozinhados frescos ou congelados (quiches, crepes, sanduíches pré-gratinadas, etc...).

*Observação: este aparelho não permite gratinar alimentos (pizzas ou outros pratos).*

## Após cada utilização

- Colocar o termóstato na posição mini.
- Desligue o aparelho. Abra o aparelho.
- Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta.
- Esvazie os tabuleiros para recolha de sucos. Não desloque o aparelho enquanto os tabuleiros estiverem cheios.
- Depois de arrefecer, feche o aparelho.
- **Para retirar as placas grill :**
  - premir os dois ganchos laterais da placa de cozedura para a soltar, em seguida, retire-a inclinando-a - 10
- Os recipientes para sucos e as placas são compatíveis com a máquina de lavar loiça, ou podem ser limpas com uma esponja, água quente e detergente para a loiça.
- O produto e o cabo eléctrico não são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

*Não colocar a placa quente dentro de água ou sobre uma superfície frágil.*

*Não utilize palha-de-aço, nem pó abrasivo por forma a não danificar a superfície de cozedura (ex.: revestimento antiaderente,...).*

- No caso de lavagens repetidas na máquina de lavar a loiça, recomendamos que unte as placas com óleo de vez em quando, por forma a preservar as qualidades antiaderentes das mesmas.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.

*Caso contrário, é perfeitamente normal que as placas percam ligeiramente a cor.*

- Limpe os tabuleiros para recolha de sucos após cada utilização.

*Este aparelho não deve ser submergido em água.*

*Nunca imergir o aparelho ou o cabo eléctrico dentro de água.*

- Ligar o cabo eléctrico ao produto (consoante o modelo) em seguida enrolar o cabo à volta do aparelho e fixá-lo com ajuda do clip cabo eléctrico.
- **Para os produtos com dispositivo para forno** : colocar o produto na posição fechada, rodar o dispositivo para forno para a posição alta e, de seguida, colocar o produto na posição vertical.
- O produto pode ser arrumado na posição vertical - 11

Não transportar o aparelho segurando pela pega ou pelos fios metálicos.

## Quadros de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo: podem variar em função da quantidade, do gosto de cada um, da espessura dos alimentos e da sua natureza.

### Peças de carne e espetadas

| Termóstato 3             | Função    | Cozedura        |
|--------------------------|-----------|-----------------|
| Costeletas de vaca       | grill     | 9 a 11 min.     |
| Lombo de vaca            | grill     | 3 a 4 min.      |
| Tornedós                 | grill     | 4 a 5 min.      |
| Costeletas de vitela     | churrasco | 8 a 9 min./lado |
| Costeletas de borrego    | churrasco | 7 a 8 min./lado |
| Costeletas de porco      | grill     | 7 a 9 min.      |
| Bife                     | grill     | 3 a 4 min.      |
| Hamburgers               | grill     | 4 min.          |
| Salsichas                | grill     | 7 a 9 min.      |
| Espetadas de borrego     | churrasco | 20 a 22 min.    |
| Espetadas de fígado/rins | churrasco | 20 a 25 min.    |
| Espetadas de frango      | churrasco | 20 a 25 min.    |
| Salsichas cocktail       | churrasco | 7 a 9 min.      |

### Peixes

| Termóstato 3        | Função    | Cozedura        |
|---------------------|-----------|-----------------|
| Linguado ao natural | churrasco | 6 a 7 min./lado |
| Filetes de sardinha | churrasco | 4 a 5 min./lado |
| Postas de salmão    | churrasco | 5 a 6 min./lado |

### Legumes

| Termóstato 3 | Função    | Cozedura         |
|--------------|-----------|------------------|
| Cogumelos    | churrasco | 5 a 7 min./lado  |
| Tomates      | churrasco | 5 a 7 min./lado  |
| Curgetes     | churrasco | 5 a 10 min./lado |
| Beringelas   | churrasco | 5 a 10 min./lado |

### Sandes

| Termóstato 2 | Função | Cozedura   |
|--------------|--------|------------|
| Panini       | grill  | 7 a 9 min. |
| Tosta mista  | grill  | 4 a 5 min. |

### Aquecimento de pratos cozinhados (consoante o modelo)

| Termóstato Max                         | Função | Cozedura   |
|----------------------------------------|--------|------------|
| Produtos ultra-congelados (cerca 500g) | forno  | 30-45 min. |
| Produtos frescos (cerca 500g)          | forno  | 20-30 min. |



#### Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

Sadece ev içi kullanım için tasarlanmış bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.

Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.

Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

Üzerinde X işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.

## Ev içi kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Bir kaza sonrası halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

## Montaj

### Cihazı ilk kez kullanmadan önce

- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Izgara plakalarını yıkayın: "Kullanımdan sonra/temizleme" başlıklı paragraftaki talimatları izleyin.
- Izgara plakalarını yumuşak bir bez ile yağlayın.
- Cihazı sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin. Cihazı naylon örtüler gibi yumuşak yüzeylerde kullanmayın.

Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.

Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kablolu yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen göstererek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.

Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın. Cihazı kesinlikle duvara monte edilmiş bir dolabin ya da rafın altında ya da tül, perde ya da duvar aksesuarları gibi yabancı maddelerin yanına koymayın.

Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.

Ürünün kirlenmesini önlemek için alüminyum kağıt kullanmayınız.

- İlk kullanımda ısıtıcıyı yıkayınız (bkz. kullanımdan sonra kısmı), ısıtıcıya veya fondü deki taştan kabın iç kısmına biraz yağ dökünüz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız .

#### Izgara plakalarını yerleştirmek için:

- plakayı sabit "klipsin" altındaki iki dişe yerleşecek açıda tutun ve - 1
- kilitlemek için plakanın iki tarafından tutarak bastırın - 2
- Isıtıcının sabit, iyi ayarlanmış ve cihaza iyi oturmuş olduğundan emin olunuz. Sadece cihazla verilen ısıtıcıları veya yetkili serviste satılanları kullanınız.

## Izgara fonksiyonu için

#### Izgara ya da tost, ktır ekmek vb. yapmak için...

- Damlayan yağları toplamak için, plakaların akış ağzına damlama tepsisini yerleştiriniz - 3
- Termostat ayarını pişirme tablosunda verilen talimatlara göre yapın - 4
- Cihazı kapatmak için.

## Barbekü fonksiyonu için

#### Izgarada eti ve sebzeleri ayn anda pişirmek için.

- Damlayan yağları toplamak için, plakaların akış ağzına damlama tepsisini yerleştiriniz - 6
- Izgarayı açın.
- Kolu tutarak güçlü bir şekilde cihazın üst kısmına doğru kaldırın ve 180° açın: artık cihaz tamamen açılmıştır - 7

## Mini fırın fonksiyonu için (tipine göre)

**Soğuk veya dondurulmuş yemekleri (kiş, krepler, hazır sandviçler...) ve hassas ızgaraları (ör.: balıklar, şiş...) ısıtmak için besinlerin ufalanmasına gerek duymaz.**

- Izgarayı açın: tutamaktan tutup (yalıtlımlı, modele göre), üst kısmı yukarı doğru kaldırın - 9
- Desteği 2 dayanağa kadar kaldırın - 9
- Üst kısmı yavaşça mini fırın konumuna gelene kadar desteğin üstüne yerleştirin - 9
- Tutamakları bırakın. 2 plaka maksimum açıklıkta kalacaktır.

## Bağlantı ve ön ısıtma

- Güç kablosunu tamamen açın.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Eğer bir uzatma kablosu kullanılacaksa:
  - en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır ;
  - kabloya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.

**Cihazınız çıkarılabilir bir kordonla donanmışsa :** besleme kablosu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kablo veya özel düzeneğe değiştirilmesi gerekir.

**Cihazı sabit bir kordonla donatılmışsa :** cihazın güç kablosu zarar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablounun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gereklidir.

Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.

- Termostatı pişirme tablosunda belirtilen konuma ayarlayın - 4  
Termostatın pişirme öncesi ısıtma konumu, pişirme konumuyla aynıdır.
- Kabloyu cihaza takın (modele göre) ve kabloyu prize takın:  
kırmızı gösterge lambası yanar ve cihaz ısınmaya başlar - 5a

Pişirme öncesi ısıtma dışında, kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini kesinlikle prizde bırakmayın.

2 pişirme plakasını yerine takmadan cihazı kesinlikle elektriğe bağlamayın.

Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.

- Pişirme öncesinde cihazı yaklaşık 5 dakika ısıtın. Yeşil ışığın yanması ön ısınmanın tamamlandığını gösterir - 5b

Yapışmaz yüzeyin bu özelliğini koruyabilmek için, cihazı içi boş durumdayken ön ısıtma konumunda uzun süre çalıştırmaktan kaçının.

İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.

Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.

## Pişirme

- Ön ısıtmanın ardından cihaz, kullanıma hazır hale gelir.

Kaplamaların yapışmazlık özelliğini korumak için:

- yiyecekleri çevirirken tahta spatula kullanmayı tercih edin,
- yiyecekleri kesinlikle cihazın içinde kesmeyin.
- yiyecekleri yağlı kağıda sararak pişirmeyin.

Isıtıcının zarar görmesini engellemek için onları sadece onların kullanımı için üretilmiş olan cihazda kullanınız (örneğin fırın,gaz ocaklarına veya elektrikli ocaklara koymayınız...).

Yiyeceklerle ızgara veya tepsi arasına hiçbirzaman alüminyum folyo veya başka bir nesne koymayın.

Pişirme kaplarını ısıtmak için cihazın üzerine koymayın.

Cihaz ısıtma konumunda ya da çalışır durumdayken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın: kolu kullanın ve gerekirse eldiven takın.

Cihaz çalışır durumdayken yerini değiştirmeyin.

- Pişirme sırasında yağ tutucusunu çıkartmayınız . Pişirmeden sonra her pişmiş etin MAX işareti sınırında öz suyu olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer öz su MAX sınırında değilse, cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz ve yeni parti et koymadan önce onu dökünüz ve yağ tutucusunu boşaltınız.

## Izgara fonksiyonu için

- Yiyeceği alt ızgara plakasına yerleştirin.
  - Cihazı kapatın.
  - Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlara göre pişirin.
  - İki ızgara plakası arasındaki mesafe, pişirilen yiyeceğin kalınlığına göre otomatik olarak (0 - 3.5 cm) ayarlanır - 8
- Kemikli et pişirdiğinizde en iyi pişirme yöntemi açısından barbekü konumunu seçin.*

## Barbekü fonksiyonu için

- Yiyeceği ızgara plakalarına eşit şekilde dağıtın.
- Sadece bir pişirme yüzeyini kullanırken, üst ızgara plakasını kullanmayı tercih edin.
- Yiyeceği pişirme tablosunda verilen talimatlara göre pişirin.

## Mini fırın fonksiyonu için (tipine göre)

- Malzemeleri alt ızgara plakasına yerleştirin.
- Yumuşak malzemeler ufalanmadan ızgara yapılabilir.
- Soğuk veya dondurulmuş yemekleri (kiş, krepler, hazır sandviçler...) ısıtmak mümkündür.

*Uyarı: dibini ısıtmak için uygun değildir (pizza veya diğer yemeklerde).*

## Kullanımdan sonra/temizleme

- Termostatı mini pozisyonuna ayarlayınız.
- Cihazın fişini prizden çıkarın. Cihazı açın.
- Cihazı açık konumdayken yaklaşık 1 saat soğumaya bırakın.
- Damlama tepsilerini boşaltın. Tepsiler dolu olduğunda cihazın yerini değiştirmemeye dikkat ediniz.
- Soğuduktan sonra cihazı kapatın.
- **Izgara plakalarını çıkarmak için:**  
pişirme plakasının yanındaki iki çengel üzerine bastırın ve bir tarafından kaldırarak çıkarın - 10
- Öz su kabı ve ısıtıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir veya süngerle sıcak su ile ve sıvı bulaşık deterjanıyla temizlenebilir.
- Cihaz ve kablo bulaşık makinesinde yıkanamaz.

*Sıcak ısıtıcıyı suya sokmayınız ve nazik yüzeylere bırakmayınız.*

*Isıtma yüzeyine zarar vermemek için temizleme işlemi sırasında tel veya topak deterjan kullanmayınız (örneğin yapışmaz yüzey...).*

- Plakalar düzenli olarak bulaşık makinesinde yıkanıyor, yapışmaz yüzey özelliklerini koruyabilmeleri için ara sıra yumuşak bir bez ile yağlamanızı öneririz.
- Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.

*Izgara plakalarının yapışmaz yüzeylerinin rengi zamanla bozulabilir, bu normaldir.*

- Her kullanımdan sonra damlama tepsilerini temizleyin.

*Bu cihaz suya daldırılmamalıdır.*

*Hiç bir zaman cihazı ve kablolarını suya sokmayınız.*

- Kabloyu cihaza bağlayınız (tipine göre ), daha sonrada onu onun etrafında dolaştırınız ve onu kablodaki tutucular yardımıyla sabitleyiniz.
- **Izgara teliyle ısıtılacak ürünler için :** cihazı kapalı konuma getirin, ızgara telini üst konuma döndürün, daha sonra ürünü dikey asın.
- Ürün dikey konumda saklanabilir - 11

*Cihazı tutucularından veya madeni tellerinden tutarak taşımayınız.*

# Piştirme tabloları

Piştirme süreleri ortalama olarak verilmiştir: yiyeceğin miktarına ve türüne, damak zevkinize ve parçaların büyüklüğüne göre değişebilir.

## Et ve şiş kebab

| Termostat 3              | Fonksiyon    | Piştirme süresi |
|--------------------------|--------------|-----------------|
| Siğir pirzola            | ızgara       | 9-11 dakika     |
| Siğir fileto             | ızgara       | 3-4 dakika      |
| Kalın dilimlenmiş fileto | ızgara       | 4-5 dakika      |
| Dana pirzola mangal      | her yüz için | 8-9 dakika      |
| Kuzu kıyma mangal        | ızgara       | 7-9 dakika      |
| Biftek                   | ızgara       | 3-4 dakika      |
| Hamburger köftesi        | ızgara       | 4 dak           |
| Sosis                    | ızgara       | 7-9 dakika      |
| Kuzu şiş                 | her yüz için | 20-22 dakika    |
| Ciğer/böbrek şiş         | her yüz için | 20-25 dakika    |
| Tavuk şiş                | her yüz için | 20-25 dakika    |
| Kokteyl sosis            | her yüz için | 7-9 dakika      |

## Önceden pişirilmiş yiyeceklerin ısıtılması (tipine göre)

| Termostat Maksimum            | Fonksiyon    | Piştirme süresi |
|-------------------------------|--------------|-----------------|
| Siğir fileto (yaklaşık 500 g) | her yüz için | 20-45 dakika    |
| Siğir fileto (yaklaşık 500 g) | her yüz için | 20-30 dakika    |

## Balık

| Termostat 3 | Fonksiyon    | Piştirme süresi |
|-------------|--------------|-----------------|
| Dilbalığı   | her yüz için | 6-7 dakika      |
| Sardalya    | her yüz için | 4-5 dakika      |
| Somon       | her yüz için | 5-6 dakika      |

## Sebzeler

| Termostat 3 | Fonksiyon    | Piştirme süresi |
|-------------|--------------|-----------------|
| Mantar      | her yüz için | 5-7 dakika      |
| Domates     | her yüz için | 5-7 dakika      |
| Kabak       | her yüz için | 5-10 dakika     |
| Patlıcan    | her yüz için | 5-10 dakika     |

## Sandviç

| Termostat 2       | Fonksiyon | Piştirme süresi |
|-------------------|-----------|-----------------|
| Ktır ekmek        | ızgara    | 7-9 dakika      |
| Hazır tost ısıtma | ızgara    | 4-5 dakika      |

TR



### Önce çevre koruma !

① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden

② dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή, η οποία έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις.

Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).

Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.

## Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζωή με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.

## Συναρμολόγηση

### Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά

- Βγάλετε όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Πλένετε τις πλάκες ψησίματος : Ακολουθείστε τις οδηγίες οι οποίες βρίσκονται στην παράγραφο "Μετά την χρήση/καθαρισμός".
- Αλείψτε τις πλάκες ψησίματος με ένα μαλακό πανί και λίγο λάδι μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουςαμά.

Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπέζιού, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά. Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλάντζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα με βερνίκι).

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή κάτω από ντουλάπι το οποίο είναι στερεωμένο στον τοίχο ή ράφι ή δίπλα από εύφλεκτα υλικά όπως παραθυρόφυλλα, κουρτίνες ή στηρίγματα τοίχου.

Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάτε στον τοίχο.

Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για την προστασία του προϊόντος από ακαθαρσίες.

- Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε τις πλάκες (βλέπε τη δεύτερη παράγραφο μετά τη χρήση), αλείψτε τις πλάκες με λίγο λάδι και σκουπίστε τις με απαλό πανί.
- **Για να τοποθετήσετε τις πλάκες :**
  - τοποθετήστε την πλάκα σε γωνία, ανάμεσα στις δύο εγκοπές κάτω από το σταθερό "κλιπ" - 1
  - μετά πιέστε τις δύο άκρες στις πλάκες για να κλειδώσουν - 2
- Ελέγξτε, αν οι πλάκες είναι σταθερές, σωστά τοποθετημένες και αν εφαρμόζουν σωστά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνον πλάκες προμηθευμένες με τη συσκευή ή αγορασμένες στο ειδικευμένο σέρβις.

## Για την λειτουργία του γκριλ

Για να ψήσετε φαγητό και να φτιάξετε σάντουιτς, πανίνι κ.λ.π.

- Τοποθετείστε τον δίσκο συσώρευσης λίπους κάτω από την πλάκα για τη συλλογή λίπους που ίσως παραχθεί - 3
- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος - 4
- Κλείστε την συσκευή.

## Για την λειτουργία του μάργριλ

Για να ψήσετε κρέας και λαχανικά την ίδια στιγμή.

- Τοποθετείστε τον δίσκο συσώρευσης λίπους κάτω από την πλάκα για τη συλλογή λίπους που ίσως παραχθεί - 6
- Ανοίξτε το γκριλ.
- Πιάστε την χειρολαβή, σηκώστε το πάνω μέρος της συσκευής μέχρι οι δύο πλάκες να είναι σε μία ευθεία - 7



## Για ψήσιμο μαλακών φαγητών (σύμφωνα με τον τύπο)

Για να ζεστάνετε μαγειρεμένα φαγητά φρέσκα ή κατεψυγμένα (κις, κρέπες, σάντουιτς με επικάλυψη λιωμένου τυριού...) και να ψήσετε μαλακά τρόφιμα (π.χ.: ψάρια, σουβλάκια...), χωρίς να αλλοιωθούν τα τρόφιμα.

- Ανοίξτε το γκριλ : πιάστε τη λαβή (μονωτική, ανάλογα με το μοντέλο), τραβήξτε το πάνω μέρος προς τα επάνω. - 9
- Ανασηκώστε πάλι τη βάση έως το 2ο στοπ.η - 9
- Χαμηλώστε απαλά το πάνω μέρος πάνω στη βάση έως ότου φτάσει στη θέση - 9
- Αφήστε τη λαβή. Οι 2 πλάκες διατηρούνται στο μέγιστο άνοιγμα.

## Σύνδεση και προθέρμανση

- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε πρίζα με γείωση.
- Εάν χρησιμοποιείτε προέκταση :
  - πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη πρίζα ;
  - λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο.

**Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο :** εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.

**Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο :** εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειριστήριο.

- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην θέση που υποδεικνύεται στον πίνακα μαγειρέματος - 4  
Η θέση του θερμοστάτη κατά την προ-θέρμανση είναι η ίδια με αυτήν που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα.
- Συνδέστε το καλώδιο στη συσκευή (ανάλογα με το μοντέλο), και στη συνέχεια συνδέστε το καλώδιο στο ρεύμα : η κόκκινη ένδειξη ανάβει και η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται - 5a

Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα όταν δεν την χρησιμοποιείτε, εκτός εάν την προθερμαίνετε.

Ποτέ μην συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα χωρίς να έχετε τοποθετήσει πρώτα τις 2 πλάκες ψησίματος.

Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.

- Προθερμαίνετε την συσκευή για περίπου 5 λεπτά. Η προθέρμανση έχει τελειώσει όταν ανάψει η πράσινη ένδειξη - 5b

Για να διατηρήσετε τις αντικατοπτρικές ιδιότητες της επιστρώσης, αποφύγετε την υπερβολική υπερθέρμανση, όταν η συσκευή είναι άδεια.

Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

## Μαγείρεμα

- Μετά την προθέρμανση η συσκευή σας είναι έτοιμη για χρήση.

Για να διατηρήσετε τις αντικατοπτρικές ιδιότητες της επιστρώσης :

- κατά προτίμηση, χρησιμοποιείτε ξύλινη σπάτουλα για να γυρίσετε το φαγητό.
- ποτέ μην κόβετε το φαγητό όταν αυτό είναι ακόμα στις πλάκες.
- μην ψήνετε φαγητά σε αλουμινόχαρτο.

Για να αποφύγετε την φθορά των πλακών, χρησιμοποιείτε τις αποκλειστικά στη συσκευή, για την οποία κατασκευάστηκαν (π.χ. μην τις βάζετε στο φούρνο, σε αεριούχο καυστήρα ή σε ηλεκτρική πλάκα ...).

Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο ανάμεσα στις πλάκες.

Μην βάζετε εργαλεία μαγειρέματος πάνω στην συσκευή για να θερμανθούν.

Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής όταν αυτή θερμαίνεται ή είναι σε λειτουργία, καθώς είναι πολύ ζεστά :

χρησιμοποιείτε την χειρολαβή και γάντια φούρνου εάν είναι απαραίτητα.

Μην μετακινείτε την συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.

- Κατά τη διάρκεια του ζεστάματος μην αφαιρείτε το δίσκο συσσώρευσης λίπους. Μόλις τελειώσει το ζέσταμα της κάθε μερίδας κρέατος, ελέγξτε, αν ο ζωμός ανέρχεται στην σηματοδοτημένη επιφάνεια MAX. Εφόσον ο ζωμός ανέρχεται στην επιφάνεια MAX, περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή και πριν βάλετε καινούργια μερίδα κρέατος αδειάστε το δίσκο συσσώρευσης λίπους.

## Για την λειτουργία του γκριλ

- Βάλτε το φαγητό στην πάνω πλάκα ψησίματος.
- Κλείστε την συσκευή.
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος.
- Το κενό ανάμεσα στις δύο πλάκες ψησίματος ρυθμίζεται (0,5 cm με 3,5 cm) ανάλογα με το πάχος του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε - 8

*Όταν μαγειρεύετε κρέας με κόκαλο, προτιμήστε τη θέση μπάρμπεκιου για καλύτερη ομοιογένεια ψησίματος.*

## Για την λειτουργία του μπάρμπεκιου

- Τοποθετήστε το φαγητό ομοιόμορφα και στις δύο πλάκες ψησίματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε μόνο την μία επιφάνεια ψησίματος, χρησιμοποιείτε την πάνω πλάκα ψησίματος κατά προτίμηση.
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος.

## Για ψήσιμο μαλακών φαγητών (σύμφωνα με τον τύπο)

- Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα γκριλ.
- Οι μαλακές τροφές μπορούν να ψηθούν στο γκριλ χωρίς να αλλοιωθούν.
- Μπορείτε να ζεστάνετε μαγειρεμένα φαγητά φρέσκα ή κατεψυγμένα (κис, κρέπες, σάντουιτς με επικάλυψη λιωμένου τυριού...).

*Παρατήρηση : αυτή η συσκευή δεν επιτρέπει το λιώσιμο τυριού πάνω στα φαγητά (πίτσες ή άλλα φαγητά).*

## Μετά την χρήση/ καθαρισμός

- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στη θέση mini.
- Αποσυνδέστε την συσκευή. Ανοίξτε την συσκευή.
- Αφήστε την συσκευή να κρυώσει (περίπου 1 ώρα) στην ανοικτή θέση.
- Αδειάστε τους δίσκους συσσώρευσης λίπους. Φροντίστε να μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν οι δίσκοι είναι γεμάτοι.
- Μόλις κρυώσει η συσκευή, κλείστε την.
- **Για να βγάλετε τις πλάκες ψησίματος :** πατήστε τα δύο άγκιστρα των πλακών ψησίματος για να τις απασφαλίσετε, και στη συνέχεια αφαιρέστε την κάθε πλάκα ανασπώνοντάς την πλαγίως - 10
- Το δοχείο του ζωμού και οι πλάκες μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή να καθαρίζονται με σφουγγαράκι, με ζεστό νερό με υγρό απορρυπαντικό σκευών.
- Μη βάζετε τη συσκευή και το καλώδιο στο πλυντήριο πιάτων.

*Μη τοποθετείτε τη ζεστή πλάκα στο νερό ή σε εύθραυστη επιφάνεια.*

*Μη χρησιμοποιείτε σφραγισμένο σφουγγαράκι ούτε σκόνη για τον καθαρισμό, για να μη βλάψετε την επιφάνεια βρασμού (π.χ. αντί συνεκτικό στρώμα,...).*

- Εάν οι πλάκες ψησίματος πλένονται συχνά στο πλυντήριο πιάτων σας συνιστούμε να τις αλείψετε με λίγο λάδι μαγειρέματος κατά διαστήματα, ώστε να διατηρήσουν τις αντικολητικές τους ιδιότητες.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

*Με την πάροδο του χρόνου η αντικολητική επιφάνεια των πλακών μπορεί να παρουσιάσει ελαφρές δυσχρωμίες – αυτό είναι φυσιολογικό.*

- Καθαρίστε τους δίσκους συσσώρευσης λίπους μετά από κάθε χρήση.

*Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή.*

*Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο στο νερό.*

- Συνδέστε το καλώδιο στη συσκευή (σύμφωνα με τον τύπο), περιστρέψτε το μετά γύρω της και στερεώστε το μέσω του συνδετήρα του καλωδίου.
- **Για προϊόντα με καλώδιο φούρνου :** κλείστε τη συσκευή, περιστρέψτε το καλώδιο φούρνου σε υψηλή θέση, και στη συνέχεια τοποθετήστε τη συσκευή σε όρθια θέση.

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια θέση - 11

Μη μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας την από την λαβή ή από τα μεταλλικά σύρματα.

## Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί : ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα, το προσωπικό γούστο, το μέγεθος και το είδος του φαγητού.

### Κρέας και κεμπάπ σουβλάκι

| Ο θερμοστάτης στη θέση 3   | Λειτουργία  | Χρόνος μαγειρέματος     |
|----------------------------|-------------|-------------------------|
| Χοιρινές μπριζόλες         | γκριλ       | 9-11 λεπτά              |
| Χοιρινά φιλέτα             | γκριλ       | 3-4 λεπτά               |
| Tournedos                  | γκριλ       | 4-5 λεπτά               |
| Μοσχαρίσιες μπριζόλες      | μπάρμπεκιου | 8-9 λεπτά η κάθε πλευρά |
| Αρνίσια παϊδάκια           | μπάρμπεκιου | 7-8 λεπτά η κάθε πλευρά |
| Παϊδάκια χοιρινά           | γκριλ       | 7-9 λεπτά               |
| Κυλότο βοδινού             | γκριλ       | 3-4 λεπτά               |
| Χαμπουργκερ                | γκριλ       | 4 λεπτά                 |
| Λουκάνικα                  | γκριλ       | 7-9 λεπτά               |
| Σουβλάκι κεμπάπ            | μπάρμπεκιου | 20-22 λεπτά             |
| Σουβλάκια κεμπάπ με συκώτι | μπάρμπεκιου | 20-25 λεπτά             |
| Σουβλάκια κεμπάπ κοτόπουλο | μπάρμπεκιου | 20-25 λεπτά             |
| Κοκτέηλ λουκάνικων         | μπάρμπεκιου | 7-9 λεπτά               |

### Ψάρι

| Ο θερμοστάτης στη θέση 3 | Λειτουργία  | Χρόνος μαγειρέματος     |
|--------------------------|-------------|-------------------------|
| Γλώσσα                   | μπάρμπεκιου | 6-7 λεπτά η κάθε πλευρά |
| Σαρδέλα φιλέτο           | μπάρμπεκιου | 4-5 λεπτά η κάθε πλευρά |
| Φιλέτα σολωμού           | μπάρμπεκιου | 5-6 λεπτά η κάθε πλευρά |

### Λαχανικά

| Ο θερμοστάτης στη θέση 3 | Λειτουργία  | Χρόνος μαγειρέματος      |
|--------------------------|-------------|--------------------------|
| Μανιτάρια                | μπάρμπεκιου | 5-7 λεπτά η κάθε πλευρά  |
| Ντομάτες                 | μπάρμπεκιου | 5-7 λεπτά η κάθε πλευρά  |
| Κολοκύθια                | μπάρμπεκιου | 5-10 λεπτά η κάθε πλευρά |
| Μελιτζάνες               | μπάρμπεκιου | 5-10 λεπτά η κάθε πλευρά |

### Σάντουιτς

| Ο θερμοστάτης στη θέση 2     | Λειτουργία | Χρόνος μαγειρέματος |
|------------------------------|------------|---------------------|
| Πανίни                       | γκριλ      | 7-9 λεπτά           |
| Σάντουιτς με ζαμπόν και τυρί | γκριλ      | 4-5 λεπτά           |

### Φαγητά τα οποία θέλουν επαναθέρμανση (σύμφωνα με τον τύπο)

| Ο θερμοστάτης στη θέση Max         | Λειτουργία | Χρόνος μαγειρέματος |
|------------------------------------|------------|---------------------|
| Κατεψυγμένα φαγητά (περίπου 500 g) | φούρνος    | 20-45 λεπτά         |
| Φρέσκα φαγητά (περίπου 500 g)      | φούρνος    | 20-30 λεπτά         |



**Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

**Tak for Deres køb af dette apparat, designet udelukkende til husholdningsbrug.**

**Læs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den et lettilgængeligt sted.**

**Den er fælles for de forskellige udgaver afhængig af de tilbehørsdele, der leveres sammen med apparatet.**

For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).

Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med **X**-logoet, må ikke indtages.

## Forebyggelse af ulykker i hjemmet

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blotet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer. Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

## Før brug

### Før apparatet anvendes første gang

- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele indeni og udenpå apparatet.
- Vask grillpladerne: følg instruktionerne under afsnittet "Efter brug/rengøring".
- Med en klud smøres grillpladerne med en smule madolie.
- Placer Deres apparat på en flad, stabil og varmesikret overflade.

Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.

*Hvis apparatet bruges midt på bordet, skal det anbringes således, at det er udenfor børns rækkevidde.*

*Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.*

*Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.).*

*Placer aldrig apparatet under et væghængt overskab eller hyld eller ved siden af brændbare materialer såsom persienner, gardiner og vægdekorationer (billeder m.v.).*

*For at undgå overophedning af apparatet, bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.*

*Brug ikke aluminiumspapir til at beskytte produktet mod snavs.*

- Inden første ibrugtagning skal pladernes vaskes af (følg afsnittet efter anvendelse). Hæld derefter lidt olie på pladen eller inde i fonduegryden, og tør den af med en blød klud.
- **For at sætte grillpladerne i :**
  - Placer pladen i vinkel under de to beslag på den faste del af apparatet - 1
  - tryk siderne af stegepladen på plads for dermed at "lase" stegepladen - 2
- Sørg for at pladerne er anbragt stabilt og rigtigt, samt at de er klipset godt fast på apparatet. Benyt kun de plader, der følger med apparatet, eller som er købt i et autoriseret servicecenter.

## Grillfunktion

**For at grille mad, lave sandwichtoasts, panini, m.v.**

- Anbring saftbakken under pladernes udløbstud for at samle den saft op, der kan løbe ud - 3
- Indstil termostaten ifølge instruks i tilberedningstabellen - 4
- Luk apparatet.

# Barbecuefunktion

For at grille kød og grøntsager på samme tid.

- Anbring saftbakken under pladernes udløbstud for at samle den saft op, der kan løbe ud - 6
- Åben grillen.
- Tag fat i håndtaget, træk den øverste del af apparatet op og åben til 180°. Apparatet er nu helt åbent - 7

## Miniovnfunktion (afhængig af modellen)

Denne funktion bruges til at opvarme friske eller frosne færdigretter (tærter, pandekager, toasts osv.) og til at grille skrøbelige madvarer (f.eks. fisk, spyd osv.) uden at de bliver klemt sammen.

- Åbn apparatet: tag fat om håndtaget (varmeisoleret, afhængig af modellen), og træk den øverste del af apparatet opad - 9
- Løft holderen op til de to stoppunkter - 9
- Anbring forsigtigt låget på holderen, indtil apparatet står i positionen miniovn - 9
- Slip håndtaget. De to plader befinder sig nu i maksimal afstand fra hinanden.

## Tilslutning og forvarmning

- Rul ledningen helt ud.
- Kontroller at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Tilslut altid apparatet et stik med jord.
- Hvis en forlængerledning anvendes :
  - skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens, samt en jordforbindelse ;
  - sørg for at ingen falder i ledningen.

**Apparater med aftagelig ledning :** hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et special-sæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.

**Apparater med fast ledning :** hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

*Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.*

- Indtil termostaten i den position der er angivet i tilberedningstabellen - 4  
Termostats position under opvarmning er den samme som anvendes ved tilberedningen.
- Sæt ledningen i apparatet (afhængig af modellen) og derefter i stikkontakten :  
den røde kontrollampe tænder og apparatet starter forvarmningen - 5a

*Lad aldrig apparatet stå tændt, når det ikke er i brug, undtagen ved forvarmning.*

*Sæt aldrig apparatets stik i, før de 2 stegeplader er sat i.*

*Brug ikke apparatet tomt.*

- Forvarm apparatet i ca. 5 minutter. Foropvarmningen er slut, når den grønne kontrollampe tænder - 5b

*For at beskytte slip-let-belægningen, undgå overdreven forvarmning af apparatet, når det er tomt.*

*Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.*

*Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.*

## Tilberedning

- Efter forvarmning er apparatet klar til brug.

*For at beskytte slip-let-belægningen:*

- anvend helst træredskaber på grillen;
- skær aldrig direkte ned i grillpladen.
- tilbered ikke mad der er pakket ind i aluminiums-folie.

*For at undgå at ødelægge pladerne må de kun benyttes på det apparat, de er beregnet til (eksempel: pladerne må ikke benyttes i ovnen, på et gasblus eller en elektrisk kogeplade).*

*Læg aldrig stanniol eller andre genstande ind mellem pladen eller risten og de fødevarer, der skal steges.*

*Anvend håndtagene og brug grydelapper hvis nødvendigt.*

*Rør ikke ved grillens metaldele under brug, da de er meget varme : Benyt håndtaget og brug handsker hvis det bliver nødvendigt.*

*Flyt ikke apparatet mens det er i brug.*

- Skuffen til opsamling af stegesaft må ikke trækkes ud under stegningen. Efter hver serie stegt kød skal det undersøges, om det afmærkede MAX niveau af stegesaft er nået. Hvis MAX niveauet er nået, skal man lade apparatet køle helt af og derefter tømme skuffen(erne) til opsamling af stegesaft, inden der startes på at stege en ny serie kød.

## Grillfunktion

- Placer maden på den nederste grillplade.
- Luk apparatet.
- Tilbered maden ifølge tilberedningstabellen.
- Mellemrummet mellem de to grillplader justeres automatisk (0-3,5 cm) alt afhængig af tykkelsen på maden som tilberedes - 8

*Ved tilberedning af kød med ben anbefales det at bruge barbecuefunktionen for en mere ensartet stegning.*

## Barbecuefunktion

- Fordel maden jævnt på de to grillplader.
- Hvis der kun anvendes en grillplade, da bør det være den øverste grillplade.
- Tilbered maden ifølge tilberedningstabellen.

## Miniovnfunktion (afhængig af modellen)

- Placer maden på den nederste grillplade.
- Skrøbelige madvarer kan grilles uden at blive klemte sammen.
- Man kan opvarme friske eller frosne færdigretter (tærter, pandekager, toasts osv.).

*Bemærk: Man kan ikke gratinere med dette apparat (pizzaer eller andre retter).*

## Efter brug/rengøring

- Stil termostaten på min. position.
- Sluk for apparatet. Åben apparatet.
- Lad apparatet afkøle (ca. 1 time) i åben position.
- Tøm saftbakkerne. Pas på aldrig at flytte apparatet, når bakkerne er fyldt.
- Når apparatet er afkølet, lukkes det.
- **For at tage grillpladerne ud :**
  - tryk på de to kroge på siden af stegepladen for at frigøre den og tag den dernæst af ved at løfte den skråt opad - 10
- Skufferne til opsamling af stegesaft samt pladerne kan vaskes i opvaskemaskinen eller med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel.
- Selve apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

*Den varme plade må ikke anbringes under vand eller på en skrøbelig overflade.*

*Der må hverken benyttes metalsvamp eller skurepulver til rengøringen for ikke at ridse belægningen (f.eks. slip-let belægning osv.).*

- Hvis grillpladerne jævnlgt vaskes i opvaskemaskinen, anbefales det at smøre dem med lidt madolie en gang imellem for at vedligeholde slip-let-belægningen.
- Varmeelementet skal rengøres ikke. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

*Med tiden kan slip-let-belægningen blive en smule misfarvet – dette er normalt.*

- Rengør saftbakkerne mellem hver brug.

*Dette apparat må ikke dypes ned i vand.*

*Apparatet eller ledningen må aldrig dykkes ned i vand.*

- Slut ledningen til produktet (afhængigt af model), rul derefter ledningen omkring apparatet og gør den fast med den specielle klips.

- **Apparater med ovnbeslag** : luk apparatet, vip ovnbeslaget opad, og stil apparatet i lodret position.
- Apparatet kan opbevares i lodret position - 11

Apparatet må ikke bæres i håndtaget eller metaltrådene.

## Tilberedningstabeller

Tilberedningstid er kun vejledende: de kan variere alt efter kvantitet, personlig smag og størrelse og type af mad.

### Kød og kebab

| Termostat 3     | Funktion | Tilberedningstid |
|-----------------|----------|------------------|
| Oksebøf         | grill    | 9-11 min.        |
| Oksefilet       | grill    | 3-4 min.         |
| Tournedos       | grill    | 4-5 min.         |
| Kalvebøffer     | barbecue | 8-9 min./side    |
| Lammekoteletter | barbecue | 7-8 min./side    |
| Oksekødsbøffer  | grill    | 7-9 min.         |
| Hamburgerbøf    | grill    | 4 min.           |
| Pølser          | grill    | 7-9 min.         |
| Lammekebab      | barbecue | 20-22 min.       |
| Leverkebab      | barbecue | 20-25 min.       |
| Kyllingekebab   | barbecue | 20-25 min.       |
| Cocktail-pølser | barbecue | 7-9 min.         |

### Genopvarme retter (afhængig af modellen)

| Termostat Max                 | Funktion | Tilberedningstid |
|-------------------------------|----------|------------------|
| Frosne retter (omkring 500g)  | ovn      | 30-45 min.       |
| Friske råvarer (omkring 500g) | ovn      | 20-30 min.       |

### Fisk

| Termostat 3  | Funktion | Tilberedningstid |
|--------------|----------|------------------|
| Fladfisk     | barbecue | 6-7 min./side    |
| Sardinfillet | barbecue | 4-5 min./side    |
| Laksebøffer  | barbecue | 5-6 min./side    |

### Grøntsager

| Termostat 3 | Funktion | Tilberedningstid |
|-------------|----------|------------------|
| Champignon  | barbecue | 5-7 min./side    |
| Tomater     | barbecue | 5-7 min./side    |
| Courgetter  | barbecue | 5-10 min./side   |
| Auberginer  | barbecue | 5-10 min./side   |

### Sandwichs

| Termostat 2               | Funktion | Tilberedningstid |
|---------------------------|----------|------------------|
| Panini                    | grill    | 7-9 min.         |
| Genopvarmning af sandwich | grill    | 4-5 min.         |



**Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!**

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➔ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Tack för att du har köpt denna produkt, som enbart är avsedd för hemmabruk.  
Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.

För din säkerhet överensstämmer denna produkt med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

Vårt företag producerar kontinuerligt produkter varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.

Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med ✕ - logon, bör inte ätas.

## Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytor på när apparaten är i funktion.  
Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den inte används.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar.  
Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

## Montering

### Innan du använder apparaten första gången

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Diska grillplattorna: följ instruktionerna under avsnittet "Efter användning/rengöring".
- Smörj in grillplattorna med litet matolja.
- Placera apparaten på en plan, stabil och värmeständig yta. Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.

*Om apparaten används mitt på bordet, se till att den är utom räckhåll för barn.*

*Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningssladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.*

*Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.).*

*Ställ aldrig apparaten under ett väggfast skåp eller hylla eller för nära brandfarliga material som persienner, gardiner, draperier eller bonader.*

*För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.*

*Använd inte aluminiumfolie för att skydda produkten mot smuts.*

- Före första användning, diska plattorna (se beskrivningen "efter användning"), håll lite olja på plattan eller på insidan av fondegrytan och torka av den med en mjuk trasa.
- **För att sätta grillplattorna på plats :**
  - placera plattan i vinkel in i fästpunkterna på den fasta delen av apparaten - 1
  - tryck sedan ned plattans ytterkanter för att låsa den - 2
- Se till att plattorna sitter stadigt, är rätt placerade och fastklickade på apparaten. Använd endast de plattor som levereras med apparaten eller som köpts hos ett auktoriserat servicecenter.

## Grillfunktionen

**För att grilla mat, göra varma smörgåsar, paninis etc.**

- Placera uppsamlingslådan för sky under plåtarnas avrinningspip för att samla upp sky som kan rinna ut - 3
- Ställ in termostaten efter rekommendationerna i tillagningstabellen - 4
- Stäng igen apparaten.

## Barbecuefunktionen

**För att grilla kött och grönsaker samtidigt.**

- Placera uppsamlingslådan för sky under plåtarnas avrinningspip för att samla upp sky som kan rinna ut - 6
- Öppna grillen.
- Ta tag i handtaget, dra överdelen på apparaten uppåt och öppna sedan 180°: nu är apparaten helt öppen - 7



## Miniugn funktionen (beroende på modell)

För uppvärmning av färska eller djupfrysta färdiga rätter (pajer, crêpes, förgratinerade smörgåsar...) och för att tillaga ömtålig mat (t.ex.: fisk, grillspett...), utan att den kläms ihop.

- Öppna grillen: ta tag i handtaget (isolerande, beroende på modell), dra överdelen på apparaten uppåt - 9
- För upp hållaren ända till den 2:a spärren - 9
- Lägg försiktigt överdelen på hållaren för att uppnå läget miniugn - 9
- Släpp handtaget. De 2 plattorna hålls på ett maximalt avstånd ifrån varandra.

## Anslutning och förvärmning

- Rulla ut sladden helt och hållet.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Om förlängningssladd används:
  - se till att den har motsvarande diameter med en jordad kontakt ;
  - var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.

**Om din apparat är utrustad med en avtagbar sladd :** om sladden är skadad, ska den bytas ut mot en sladd eller en specialanordning som finns disponibel hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.

**Om din apparat är utrustad med en fast sladd :** om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.

Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

- Ställ in termostaten på det läge som rekommenderas i tillagningstabellen - 4  
Läget på termostaten under förvärmningen är det samma som används vid tillagningen.
- Anslut sladden till apparaten (beroende på modell), sätt därefter i sladden i vägguttaget:  
Iden röda kontrollampen tänds och apparaten börjar värmas upp - 5a

Lämna aldrig apparaten ansluten till vägguttaget när den inte används, utom när den förvärms.

Anslut aldrig apparaten utan att ha de 2 grillplattorna på plats.

Låt aldrig apparaten vara igång tom.

- Förvärm apparaten i cirka 5 minuter. Förvärmningen är avslutad när den gröna kontrollampen tänds - 5b

För att skydda släpp-lättbeläggningen, undvik överdriven förvärmning av apparaten när den är tom.

Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.

Lämna aldrig grillen obevakad när den är i bruk.

## Tillagning

- Efter förvärmningen är grillen klar för användning.

För att bevara släpp-lättbeläggningen:

- ta för vana att alltid använda redskap av trä för att vända på maten;
- skär aldrig upp maten när den ligger kvar på grillplattan.
- tillaga inga livsmedel i aluminium folie.

För att undvika att plattorna förstörs, använd dem endast på den apparat för vilken de har konstruerats (t.ex. får de inte ställas i ugnen, över en gaslåga eller på en elplatta...).

Placera aldrig aluminiumfolie eller någon annan typ av föremål mellan plattan eller mellan gallret och ingredienserna som ska tillagas.

Lägg aldrig några köksredskap på apparaten för att värma dem.

Rör inte vid apparatens metalldelar när den är i bruk eftersom de blir mycket varma; använd handtaget och grillvantar om det behövs.

Flytta inte på apparaten när den är i bruk.

- Ta inte bort lådan för fettuppsamling under beredningen. Vid slutet av beredningen av varje serie kött, kontrollera om kött-saften når angiven MAX-nivå. Om den når angiven MAX-nivå, vänta tills apparaten är kall och töm sedan lådan eller lådorna för fettuppsamling innan du lägger in en ny serie kött.

## Grillfunktionen

---

- Placera maten på den undre grillplattan.
- Stäng apparaten.
- Tillred maten enligt instruktionerna i tillagningstabellen.
- Avståndet mellan grillplattorna justeras automatiskt (0 cm – 3,5 cm) beroende på tjockleken på maten som tillagas - 8

*När du grillar kött med ben, använd helst barbecuefunktionen för en jämnare tillagning.*

---

## Barbecuefunktionen

- Lägg maten jämnt fördelad på de båda grillplattorna.
- Om man bara använder den ena grillplattan, är det lämpligast att använda den övre.
- Tillred maten enligt instruktionerna i tillagningstabellen.

## Miniugn funktionen (beroende på modell)

---

- Placera maten på den undre grillplattan.
- Ömtålig mat kan tillagas utan att klämmas ihop.
- Det är möjligt att värma upp färska eller djupfrysta rätter (pajer, crêpes, förgratinerade smörgåsar, etc...).

*Notera: det är inte möjligt att gratinera med apparaten (pizza eller andra rätter).*

## Efter användning/rengöring

- Ställ termostaten på lägsta nivå.
- Dra ur sladden ur vägguttaget. Öppna apparaten.
- Låt apparaten svalna (ca 1 timme) i öppet läge.
- Töm uppsamlingslådorna för sky. Observera att apparaten aldrig ska förflyttas när uppsamlingslådorna är fyllda.
- När den är helt kall, stäng igen apparaten.
- **För att ta loss grillplattorna :**
  - tryck på de två sidokrokarna på grillplattan för att frigöra den, ta därefter av den genom att lyfta den snett - 10
- Lådorna och plattorna kan diskas i diskmaskin eller med hjälp av en disktrasa, varmt vatten och diskmedel.
- Produkten och sladden får inte diskas i diskmaskin.

*Ställ inte den heta plattan under vatten eller på en ömtålig yta.*

*Använd inte metallsvamp eller skurpulver, eftersom det skadar kokyten (t.ex. teflonbeläggning,...).*

- Om plattorna diskas regelbundet i maskin, rekommenderar vi att man då och då smörjer in dem med litet matolja för att hålla släpp-lättbeläggningen fräsch.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

*Med tiden kommer släpp-lättbeläggningen att missfärgas en aning. Detta är helt normalt.*

- Rengör uppsamlingslådorna för sky efter varje användning.

*Apparaten ska inte doppas ner i vatten.*

*Doppa aldrig ned apparaten eller sladden i vatten.*

- Koppla sladden till apparaten (beroende på modell) och snurra den runt apparaten. Fäst den sedan med sladdklämman.
- **För produkter med ugsnanordning :** placera produkten i stängt läge, vrid ugsnanordningen till det övre läget, placera därefter produkten i vertikalt läge.
- Produkten kan förvaras vertikalt - 11

*Lyft inte apparaten med hjälp av handtaget eller metalltrådarna.*

# Tillagningstabeller

Tillagningstiderna är enbart en rekommendation; de kan variera beroende på mängd, personlig smak, storlek på bitarna och typ av mat.

## Kött och kebabspett

| Termostat 3          | Funktion | Tillagningstid |
|----------------------|----------|----------------|
| Biffstek             | grill    | 9-11 min       |
| Oxfilé               | grill    | 3-4 min        |
| Tournedos            | grill    | 4-5 min        |
| Kalkotlett           | barbecue | 8-9 min/sida   |
| Lammkotletter        | barbecue | 7-8 min/sida   |
| Rumpstek             | grill    | 3-4 min        |
| Hamburgerbröd        | grill    | 4 min          |
| Korv                 | grill    | 7-9 min        |
| Lammkebabspett       | barbecue | 20-22 min      |
| Lever/njurkebabspett | barbecue | 20-25 min      |
| Kycklingkebabspett   | barbecue | 20-25 min      |
| Cocktailkorv         | barbecue | 7-9 min        |

## Uppvärmning av färdiglagade rätter (beroende på modell)

| Termostat Max                  | Funktion | Tillagningstid |
|--------------------------------|----------|----------------|
| Djupfrysta rätter (cirka 500g) | ugn      | 30-45 min      |
| Färska produkter (cirka 500g)  | ugn      | 20-30 min      |

## Fisk

| Termostat 3   | Funktion | Tillagningstid |
|---------------|----------|----------------|
| Sjötunga      | barbecue | 6-7 min/sida   |
| Strömmingfilé | barbecue | 4-5 min/sida   |
| Laxkotlett    | barbecue | 5-6 min/sida   |

## Grönsaker

| Termostat 3  | Funktion | Tillagningstid |
|--------------|----------|----------------|
| Champinjoner | barbecue | 5-7 min/sida   |
| Tomater      | barbecue | 5-7 min/sida   |
| Zucchini     | barbecue | 5-10 min/sida  |
| Aubergine    | barbecue | 5-10 min/sida  |

## Smörgåsar

| Termostat 2       | Funktion | Tillagningstid |
|-------------------|----------|----------------|
| Panini            | grill    | 7-9 min        |
| Förrostad smörgås | grill    | 4-5 min        |



### Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

**Takk for at du kjøpte dette produktet som er utviklet kun til husholdningsbruk.  
Les nøye gjennom denne bruksanvisningen, og oppbevar den på et sikkert sted.**

For din sikkerhet stemmer dette produktet overens med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).

Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet  må ikke spises.

## Forebygging av ulykker i hjemmet

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk. Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.
- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler.  
Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

## Før bruk

### Før apparatet brukes for første gang

- Fjern all emballasje, klistermerker og løse deler inni og utenpå apparatet.
- Vask grillplatene: følg instruksjonene under avsnittet "Etter bruk/rengjøring".
- Smør grillplatene inn med en klut/kjølkenpapir med litt matolje.
- Plasser apparatet på en flat, stabil og varmesikret overflate. Unngå å bruke apparatet på myke underlag.

*Sørg for at apparatet er utenfor barns rekkevidde hvis det brukes på bordet.*

*Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen.*

*Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende).*

*Plasser aldri apparatet under et overskap eller hylle eller ved siden av brennbare materialer som persiennner, gardiner eller veggdekorasjoner (bilder og lignende).*

*For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.*

*Ikke bruk aluminiumsfolie for å beskytte produktet mot flekker.*

- Ved første gangs bruk må du rengjøre stekeplatene (se avsnitt Etter bruk). Hell litt olje på stekeplaten eller på innsiden av stekeledelen og tørk av den med en myk klut.
- **Innsetting av grillplatene :**
  - plasser platen i vinkel under de to beslagene på den faste delen av apparatet - 1
  - trykk på sidene på platen for å låse dem - 2
- Sørg for at stekeplatene er helt stabile, korrekt plassert og klipset på apparatet. Du må kun bruke stekeplatene som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.

## Grillfunksjon

**For å grille mat, lage varme smørbrød, panini og lignende.**

- Sett den dype pannen under tuten der kraften renner av platen for å samle opp eventuell kraft - 3
- Still inn termostaten ut ifra instruksjonene i tilberedningstabellen - 4
- Lukk apparatet.

## Barbecuefunksjon

**For å grille kjøtt og grønnsaker samtidig.**

- Sett den dype pannen under tuten der kraften renner av platen for å samle opp eventuell kraft - 6
- Åpne grillen.
- Ta tak i håndtaket, løft opp den øverste del av apparatet og åpne til 180° - apparatet er nå helt åpent - 7

## Miniovn-funksjon (avhengig av modell)

Brukes til å varme opp ferdigmat eller frossen mat (quiche, pannekaker, forhåndsgratinerte smørbrød ...) og grille tandert kjøtt (f.eks. fisk, grillspyd ...) uten at maten blir sammenklemt.

- Åpne grillen: bruk håndtaket (isolerende, avhengig av modell) og dra øvre del oppover - 9
- Løft sokkelen inntil de 2 stoppepunktene - 9
- Sett forsiktig øvre del ned igjen på sokkelen inntil den er i miniovn-posisjon - 9
- Slipp opp håndtaket. De 2 platene holdes dermed maksimalt adskilt.

## Strømtilkobling og forvarming

- Rull ledningen helt ut.
- Kontroller at de elektriske installasjoner er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordnet stikkontakt.
- Hvis det er nødvendig med skjøteledning:
  - skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording ;
  - sørg for at ingen snubler i ledningen.

**Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning :** dersom strømledningen er skadet skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.

**Hvis apparatet er utstyrt med en fast ledning :** dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.

Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.

- Still inn termostaten til den posisjonen som er angitt i tilberedningstabellen - 4  
Termostats posisjon under oppvarming skal være den samme som brukes ved tilberedningen.
- Koble ledningen til apparatet (avhengig av modell) og deretter til nettspenningen:  
det røde lyset tennes og apparatet starter oppvarmingen - 5a

La aldri apparatet stå på når det ikke er i bruk, bortsett fra ved forvarming.

Koble aldri til apparatet uten først å ha satt på plass de 2 stekeplatene.

Bruk ikke apparatet tomt.

- Forvarm apparatet i ca. 5 minutter. Forvarmingen er avsluttet når det grønne lyset tennes - 5b

For å beskytte slippbelegget, unngå overdreven forvarming av apparatet når det er tomt.

Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os.

La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.

## Tilberedning

- Etter forvarming er apparatet klart til bruk.

For å beskytte slippbelegget:

- bruk helst treredskaper på grillen;
- skjær aldri direkte i grillplaten.
- ikke bruk stekepapir eller folie.

For å unngå å skade stekeplatene må de kun brukes på det apparatet de er beregnet for (f.eks.: De skal ikke brukes i stekeovn, på gasskomfyr eller elektriske kokeplater, mv.).

Aldri legg aluminiumsfolie eller andre gjenstander mellom platen eller grillen, og matvarene som tilberedes.

Legg aldri redskaper på apparatet for å varme dem.

Rør ikke ved grillens metalldeler under bruk, da de er meget varme: bruk håndtakene og grytekluter hvis nødvendig.

Flytt ikke apparatet mens det er i bruk.

- Ikke ta ut skuffen for fettoppsamling i løpet av steking. Etter hver omgang kjøttsteking, må du sjekke om det angitte MAX-nivået for sju er nådd. Dersom MAX-nivået er nådd, må du vente til apparatet er fullstendig avkjølt før du tømmer skuffen eller skuffene for fettoppsamling og fortsetter med en ny omgang kjøttsteking.

## Grillfunksjon

---

- Plasser maten på den nederste grillplaten.
- Lukk apparatet.
- Tilbered maten ifølge tilberedningstabellen.
- Mellomrommet mellom de to grillplatene justeres automatisk (0 - 3,5 cm) avhengig av tykkelsen på maten som tilberedes - 8

*Når du steker kjøtt med ben er det bedre å bruke grillen slik at kjøttet blir jevnt stekt.*

---

## Barbecuefunksjon

- Fordel maten jevnt på de to grillplatene.
- Hvis du kun bruker én grillplate, bør det være den øverste grillplaten.
- Tilbered maten ifølge tilberedningstabellen.

## Miniovn-funksjon (avhengig av modell)

---

- Sett matvarene på nedre grillplate.
- Tandre matvarer kan grilles uten å klemmes sammen.
- Den kan brukes til å varme opp ferdigmat eller frossen mat (quiche, pannekaker, forhåndsgratinerte smørbrød osv.).

*Merknad: dette apparatet gratinerer ikke matvarene (pizza eller andre retter).*

## Etter bruk/rengjøring

- Still termostaten på mini-stilling.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten. Åpne apparatet.
- La apparatet avkjøles (ca. 1 time) i åpen posisjon.
- Tøm de dype pannene. Husk å aldri flytte apparatet mens pannene er fulle.
- Lukk apparatet etter at det er blitt avkjølt.
- **For å ta grillplatene ut :**
  - trykk på de to sidekrokene på stekeplaten for å frigjøre den, ta den deretter ut ved å løfte på skrå - 10
- Sjøbeholderne og stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin eller rengjøres med en svamp, varmtvann og oppvaskmiddel.
- Selve apparatet og ledningen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

*Ikke sett den varme stekeplaten ned i vann eller på en skjør overflate.*

*Ikke bruk metallsvamp eller skurepulver for å ikke skade stekeoverflaten (f.eks.: klebefritt beleg, ...).*

- Hvis grillplatene jevnlig vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi at du smører dem med litt matolje innimellom for å vedlikeholde slippbelegget.
- Varmeroelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

*Etter en stund kan slippbelegget bli litt misfarget – dette er normalt.*

- Rengjør de dype pannene etter hver bruk.

*Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.*

*Aldri dypp apparatet og ledningen ned i vann.*

- Koble ledningen til apparatet ( avhengig av modell ) og rull ledningen rundt apparatet og fest den med ledningsklipsen.
- **For produkter med en ovnsanordning :** lukk produktet, dreii ovnsanordningen til høy posisjon og sett deretter produktet i loddrett posisjon.
- Produktet kan oppbevares i loddrett posisjon - 11

*Apparatet skal ikke bæres ved hjelp av håndtaket eller metalltrådene.*

# Tilberedningstabeller

Tilberedningstid er kun veiledende: de kan variere alt etter mengde mat, personlig smak, og type mat.

## Kjøtt og kebab

| Termostat 3     | Funksjon | Tilberedningstid |
|-----------------|----------|------------------|
| Koteletter      | grill    | 9-11 min.        |
| Oksefilet       | grill    | 3-4 min.         |
| Tournedos       | grill    | 4-5 min.         |
| Kalvekoteletter | barbecue | 8-9 min./side    |
| Lammekoteletter | barbecue | 7-8 min./side    |
| Rundbiff        | grill    | 3-4 min.         |
| Hamburgerbrød   | grill    | 4 min.           |
| Pølser          | grill    | 7-9 min.         |
| Lammekebab      | barbecue | 20-22 min.       |
| Leverkebab      | barbecue | 20-25 min.       |
| Kyllingkebab    | barbecue | 20-25 min.       |
| Sossiser        | barbecue | 7-9 min.         |

## Oppvarming av kokte retter (avhengig av modell)

| Termostat Max                 | Funksjon | Tilberedningstid |
|-------------------------------|----------|------------------|
| Frosne retter<br>(ca 500g)    | ovn      | 30-45 min.       |
| Ferske produkter<br>(ca 500g) | ovn      | 20-30 min.       |

## Fisk

| Termostat 3            | Funksjon | Tilberedningstid |
|------------------------|----------|------------------|
| Sjötunge (flyndrefisk) | barbecue | 6-7 min./side    |
| Sardinfilet            | barbecue | 4-5 min./side    |
| Laksekoteletter        | barbecue | 5-6 min./side    |

## Grønnsaker

| Termostat 3 | Funksjon | Tilberedningstid |
|-------------|----------|------------------|
| Champignon  | barbecue | 5-7 min./side    |
| Tomater     | barbecue | 5-7 min./side    |
| Squash      | barbecue | 5-10 min./side   |
| Auberginer  | barbecue | 5-10 min./side   |

## Sandwich

| Termostat 2     | Funksjon | Tilberedningstid |
|-----------------|----------|------------------|
| Panini          | grill    | 7-9 min.         |
| Enkelt smørbrød | grill    | 4-5 min.         |



### Ta hensyn til miljøet!

① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.

➔ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

**Kiitos, että ostit tämän laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.**

**Lue ja pidä aina saatavilla nämä mukana olevien lisävarusteiden perusteella erilaisille malleille annetut yhteiset ohjeet huolellisesti.**

Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).

Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen  logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.

## Kotitapaturmien ehkäisy

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäs tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä. Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Jos vahinko sattuu, huuhtelee palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

## Kokoaminen

### Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin.
- Pese grillilevyt: noudata kappaleessa "Käytön jälkeen/puhdistus" annettuja ohjeita.
- Pyyhi grillauslevyt kevyesti ruokaöljyllä (ja pehmeällä pyyhkeellä).
- Sijoita laite tasaiselle, tukevalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle. Vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.

*Jos laitetta käytetään keskellä pöytää, se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.*

*Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.*

*Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.).*

*Älä koskaan sijoita laitetta seinäkaapin tai seinähyllyn alle, ei myöskään välittömästi palavan materiaalin läheisyyteen kuten verhot, kaihtimet tai seinävaatteet.*

*Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.*

*Älä käytä alumiinipaperia likaantumisen suojaksi.*

- Pese keittolevyt ensimmäisen käyttökerran yhteydessä (kts. luku: käytön jälkeen), kaada levyille tai keraamisen fondue-astian sisäosaan vähän öljyä ja pyyhi pehmeällä liinalla.
- **Pane grillauslevyt paikalleen vinossa asennossa :**
  - tarkista että kaksi hakasta tulevat kiinteiden "pidikkeiden" - 1
  - Paina levyä molemmilta reunoilta, jotta se lukittuu - 2
- Varmista, että keittolevyt ovat tasapainossa, oikeassa asennossa ja tiiviisti laitetta vasten. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja keittolevyjä.

FIN

## Grillaus

**Ruoan grillaus, leipien valmistus, panini jne.**

- Aseta nesteen keräysastia levyjen juoksuttimen alle, jotta saat kerätyksi kysytettäessä mahdollisesti syntyneen nesteen - 3
- Säädä grillin lämpötilan säätimellä haluttu kypsennystaulukon mukainen asento - 4
- Sulje laite.

## Avogrillaus

**Lihan ja kasvien samanaikainen grillaus.**

- Aseta nesteen keräysastia levyjen juoksuttimen alle, jotta saat kerätyksi kysytettäessä mahdollisesti syntyneen nesteen - 6



- Avaa grilli.
- Tartu kahvaan ja vedä tasaisesti laitteen yläosaa ja avaa laite 180 asteen kulmaan: laite on nyt täysin auki, tasot vierekkäin - 7

## Pienoisuunikäyttö (mallista riippuen)

Tuoreiden tai pakastettujen valmisruokien lämmittäminen (quiche-piiraat, täytetyt räiskäleet, valmiiksi gratinoidut leivät...) hauraiden grilliruokien valmistus (esim.: kala, vartaat...) rikkomatta niitä.

- Avaa grilli: tartu kahvoin (ne ovat eritettyjä mallista riippuen), vedä yläosaa ylöspäin - 9
- Nosta alustaa aina 2 pysäyttäjään saakka - 9
- Laita yläosa varovasti alustalle, kunnes saavutat pienoisuuniasennon - 9
- Vapauta kahvaa. 2 levyä pysyvät paikoillaan mahdollisimman etäällä.

## Liitäntä ja esilämmitys

- Ota liitosjohto täysin esiin.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- Jos käytät jatkojohtoa:
  - on sen poikkipinta-alan oltava vähintään sama ja on käytettävä maadoitettua pistorasiata;
  - varmista, että ihmiset eivät kompastu tai tartu jatkojohtoon.

**Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla:** jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.

**Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla:** jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

- Säädä lämpötilan säädin kypsennystaulukossa neuvottuun asentoon - 4  
Lämpötilan säätimen asento on sama sekä esilämmityksen että käytön aikana.
- Kytkä sähköjohto laitteeseen (mallista riippuen) ja sitten sähköverkkoon:  
punainen merkkivalo syttyy ja laite alkaa lämmitä - 5a

Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.

Älä kytke laitteen pistoketta pistorasiaan ennen kuin olet asettanut paikoilleen 2 keitinlevyä.

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.

- Esilämmitä laitetta noin 5 minuuttia. Esilämmitys on päättynyt, kun vihreä valo syttyy - 5b

Jotta tarttumattomien pintojen tarttumattomuus säilyy, vältä ylipitkiä esilämmitysaikoja laitteen ollessa tyhjänä.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua.

Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta valvomatta.

## Kypsennys

- Laite on käyttövalmis esilämmityksen jälkeen.

Jotta grillauslevyjen tarttumattomien pintojen tarttumattomuus säilyy:

- käytä työkaluna vain puista lastaa ruoan kääntämiseen;
- älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.
- älä laita alumiinikelmua ritilän ja grillattavan ruoan väliin.

Keittolevyjen vahingoittumisen välttämiseksi käytä niitä vain laitteessa, johon ne on tarkoitettu (älä laita niitä esim. uuniin tai kaasuihin tai sähkölevylle ...).

Älä koskaan laita alumiinipaperia tai muita esineitä kiven tai levyn ja heijastajan ja vastuksen väliin.

Älä koskaan pane mitään keittovälineitä kuumenemaan laitteeseen.

Älä kosketa laitteen kuumia metallipintoja: käytä kahvoja ja tarvittaessa uunikintaita.

Älä siirrä toiminnassa olevaa laitetta.

- Älä irrota rasvankerääjää lämpökäsittelyn aikana. Tarkasta jokaisen liha-annoksen lämpökäsittelyn jälkeen, yltäkö liemen pinta merkintään MAX. Jos liemen pinta yltää merkintään MAX, odota, kunnes laite jäähtyy täysin ja kaada liemi pois ennen seuraavan liha-annoksen laittamista laitteeseen ja tyhjennä rasvankerääjä.

## Grillaus

- Aseta ruoka grillilevyn matalalle puolelle.
- Sulje laite.
- Anna ruoan kypsyä kypsennystaulukon mukainen aika.
- Molempien grillauslevyjen välinen etäisyys säätyy automaattisesti (0 cm–3,5 cm) grillattavan ruoan paksuuden mukaan - 8

*Kun valmistat lihaa, jossa on käytä mieluummin grillausasentoa, jotta paistotulos olisi tasaisempi.*

## Avogrillaus

- Levitä ruoka tasaisesti kummallekin grillauslevylle.
- Jos käytät vain yhtä grillauslevyä, suosittelemme käytettäväksi ylempää grillauslevyä.
- Anna ruoan kypsyä kypsennystaulukon mukainen aika.

## Pienoisuunikäyttö (mallista riippuen)

- Laita ruoka alemmalle grillauslevylle.
- Hauraita ruokia voi grillata rikkomatta.
- Voit lämmittää tuoreita tai pakastettuja valmisruokia (quiche-piiraat, täytetyt räiskäleet, valmiiksi gratinoidut leivät, jne. ...).

*Huomaa: tämän laitteen avulla ei voi gratinoida (pizzat tai muut ruoat).*

## Käytön jäkeen/puhdistus

- Aseta termostaatti asentoon mini.
- Ota pistotulppa pois seinän pistorasiasta. Älä vedä johdosta vaan tartu kiinni pistotulppaan. Avaa laite.
- Jätä laite jäähtymään avonaisena (noin 1 tunti).
- Tyhjennä nesteen keräysastiat Älä siirrä laitetta koskaan paikasta toiseen, kun keräysastiat ovat täynnä.
- Kun laite on jäähtynyt, sulje kansi.
- **Grillauslevyjen irrotus :**
  - paina levyn sivulla olevia hakasia sen irrottamiseksi ja nosta se pois kohottamalla sitä viistosuuntaan - 10
- Liemiestä ja keittolevyt voidaan pestä astianpesukoneessa tai pesusienellä, lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astianpesuaineella.
- Laitetta ja sen virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.

*Älä laita kuumaa keittolevyä veteen tai helposti särkyvälle pinnalle.*

*Älä käytä puhdistukseen patasutia tai puhdistusjauhetta keittopinnan (esim. tarttumaton pinta,...) vahingoittumisen välttämiseksi.*

- Jos peset paistolevyt astianpesukoneessa, öljyä ne uudelleen tasaisin väliajoin, jotta niiden tarttumaton pinta pysyy kunnossa.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

*Aikaa myöten tarttumattomien pintojen väri voi muuttua – se on normaalia.*

- Puhdista nesteen keräysastiat jokaisen käytön jälkeen.

*Laitetta ei saa upottaa veteen.*

*Älä koskaan upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen.*

- Liitä virtajohto laitteeseen (mallista riippuen), kierrä johto laitteen ympärille ja kiinnitä se johdon pidikkeellä.
- **Uunilangalla varustetut tuotteet :** laita tuote suljettuun asentoon, käännä uunilanka yläasentoon, laita tuote sitten pystysuoraan asentoon.
- Tuotteen voi laittaa säilytykseen pystysuorassa asennossa - 11

*Älä kanna laitetta kädensijasta tai metallilangoista.*

# Kypsennysttaulukot

Annetut kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia: ne vaihtelevat kypsennettävän määrän mukaan, henkilökohtaisesta mausta riippuen sekä ruoka-aineen palakoosta ja laadusta riippuen.

## Liha ja vartaat

| Lämpötilan säädin 3  | Toiminto    | Kypsennysaika |
|----------------------|-------------|---------------|
| T-luupihvi           | grillaus    | 9-11 min      |
| Filee pihvi          | grillaus    | 3-4 min       |
| Tournedos            | grillaus    | 4-5 min       |
| Vasikankylki         | avogrillaus | 8-9 min/puoli |
| Lampaan kyljykset    | avogrillaus | 7-8 min/puoli |
| Hampurilaispihvit    | grillaus    | 4 min         |
| Makkarat             | grillaus    | 7-9 min       |
| Lammasvartaat        | avogrillaus | 20-22 min     |
| Maksa/munuaisvartaat | avogrillaus | 20-25 min     |
| Broilerivartaatt     | avogrillaus | 20-25 min     |
| Cocktail-makkarat    | avogrillaus | 7-9 min       |

## Uudelleen lämmittää kypsennetyt ruuat (mallista riippuen)

| Lämpötilan säädin Max       | Toiminto | Kypsennysaika |
|-----------------------------|----------|---------------|
| Pakastetuotteet (noin 500g) | uuni     | 30-45 min     |
| Tuoretuotteet (noin 500g)   | uuni     | 20-30 min     |

## Kala

| Lämpötilan säädin 3 | Toiminto    | Kypsennysaika |
|---------------------|-------------|---------------|
| Kampela             | avogrillaus | 6-7 min/puoli |
| Silakkafileet       | avogrillaus | 4-5 min/puoli |
| Lohipihvit          | avogrillaus | 5-6 min/puoli |

## Kasvikset

| Lämpötilan säädin 3 | Toiminto    | Kypsennysaika  |
|---------------------|-------------|----------------|
| Sienet              | avogrillaus | 5-7 min/puoli  |
| Tomaatit            | avogrillaus | 5-7 min/puoli  |
| Kesäkurpitsat       | avogrillaus | 5-10 min/puoli |
| Munakoisot          | avogrillaus | 5-10 min/puoli |

## Leivät

| Lämpötilan säädin 2 | Toiminto | Kypsennysaika |
|---------------------|----------|---------------|
| Panini              | grillaus | 7-9 min       |
| Paahdettu leipä     | grillaus | 4-5 min       |

FIN



### Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

## جداول الطهي

جداول الطهي المذكورة هنا ، هي قياسية، وتخضع للتغيير حسب الكمية، والذوق الشخصي، وحسب حجم ونوع الطعام.

### اللحوم وأسياخ الكباب

| الترموستات ٣        | الوظيفة  | وقت الطهي       |
|---------------------|----------|-----------------|
| ستيك ضلع البقر      | شوائية   | ٩ الى ١١ دقيقة  |
| فيليه البقر         | شوائية   | ٣ الى ٤ دقائق   |
| ريش                 | شوائية   | ٤ الى ٥ دقائق   |
| ستيك ضلع العجل      | باربيكيو | ٨ الى ٩ دقائق   |
| شريحة لحم الحمل     | باربيكيو | ٧ الى ٨ دقائق   |
| ستيك ردف البقر      | شوائية   | ٣ الى ٤ دقائق   |
| باتيه هامبرجر       | شوائية   | ٤ دقائق         |
| سجق                 | شوائية   | ٧ الى ٩ دقائق   |
| كباب خروف على السيخ | باربيكيو | ٢٠ الى ٢٢ دقيقة |
| كبد/كلاوي           |          |                 |
| كباب على السيخ      | باربيكيو | ٢٠ الى ٢٥ دقيقة |
| كباب دجاج على السيخ | باربيكيو | ٢٠ الى ٢٥ دقيقة |
| سجق كوكيتيل         | باربيكيو | ٧ الى ٩ دقائق   |

### السّمك

| الترموستات ٣  | الوظيفة  | وقت الطهي     |
|---------------|----------|---------------|
| سمك موسى      | باربيكيو | ٦ الى ٧ دقائق |
| فيليه السردين | باربيكيو | ٤ الى ٥ دقائق |
| ستيك سلمون    | باربيكيو | ٥ الى ٦ دقائق |

### الخضار

| الترموستات ٣ | الوظيفة  | وقت الطهي      |
|--------------|----------|----------------|
| فطر          | باربيكيو | ٥ الى ٧ دقائق  |
| طماطم        | باربيكيو | ٥ الى ٧ دقائق  |
| كوسى         | باربيكيو | ٥ الى ١٠ دقائق |
| بازنجان      | باربيكيو | ٥ الى ١٠ دقائق |

### السندويشات

| الترموستات ٢           | الوظيفة | وقت الطهي     |
|------------------------|---------|---------------|
| بانيني                 | شوائية  | ٧ الى ٩ دقائق |
| سندويشات مسبقة التجميد | شوائية  | ٤ الى ٥ دقائق |

### إعادة تسخين الأطباق المطهية

#### (حسب الموديل)

| الحد الأقصى للترموستات           | الوظيفة | وقت الطهي   |
|----------------------------------|---------|-------------|
| أطباق مُثلّجة (٥٠٠ جرام تقريباً) | فرن     | ٣٠-٤٥ دقيقة |
| منتجات طازجة (٥٠٠ جرام تقريباً)  | فرن     | ٢٠-٣٠ دقيقة |

#### حماية البيئة أولاً

يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها. يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات



## وظيفة الشوي

- ضع الطعام على طبق الشوي السفلي
  - اغلق المنتج
  - اترك الطعام ليُطهى حسب التعليمات الواردة في جدول الطهي
  - المسافة بين طبقي الشوي تُعدّل أوتوماتيكياً (من صفر إلى ٣.٥) سنتم حسب سماكة الطعام المُعد للطهي - الشكل ٨
- عندما تقوم بطهي الوجبات التي تحتوي على العظم، استعمل موقع الشوي للتأكد بأن اللحم قد طُهي بالتساوي.

## وظيفة الشوي (باربيكيو)

- يُوَزَع الطعام على طبقي الشوي بالتساوي
- عندما يتم الطهي باستعمال وجه واحد من الشواية، يُستعمل عادة طبق الشوي العلوي
- اترك الطعام ليُطهى حسب التعليمات الواردة في جدول الطهي

## لوظيفة الفرن المُصغّر (ميني - أوفن) (حسب الموديل)

- يوضع الطعام على صينية الشواية السفلية
  - يمكن شوي الطعام الرقيق دون أن يتكسر
  - يمكن إعادة تسخين الوجبات الجاهزة الطازجة منها أو المُتّجة (كوش، بانكيك، ساندويشات، وغيرها ..)
- تنبيه: لا يمكن استعمال هذا المنتج لعمل الطبقة العلوية من الجرتان (البيتزا أو الأطباق المُشابهة)

## بعد الإستعمال/التنظيف

- يُضبط الترموستات على موقع الحد الأدنى.
- افصل المنتج عن التيار... افتح المنتج.
- دع المنتج ليبرد (ساعة واحدة تقريباً) وهو مفتوح.
- أفرغ حاويات تجميع الدسم، برّجى توخي الحذر أثناء نقل المنتج عندما تكون الحاويات مليئة بالدسم.
- اغلق المنتج بعد أن يبرد تماماً.
- لإزالة أطباق الشوي:
- بالضغط على العلاقتين الموجودتين على جوانب طبق الشوي، يمكن تحرير الطبق ورفع بشكل زاوية - شكل ١٠
- خزان الدهون والأطباق يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون، أو بواسطة اسفنجية، ماء ساخن، وسائل التنظيف.
- لا تضع المنتج أو وحدة التغذية الكهربائية أو السلك الكهربائي في جلاية الصحون.

لا تضع الأطباق الساخنة تحت الماء أو فوق سطح هشّ.

لا تستعمل اسفنجية معدنية أو مساحيق كاشطة لأن ذلك قد يؤذي السطح المُخصص للطهي (مثلاً: الطلاء الغير لاصق الخ).

- إذا تم تنظيف أطباق الشوي في جلاية الصحون بشكل منتظم، ننصح بمسح هذه الأطباق بالقليل من زيت الطعام بواسطة قطعة قماش ناعمة للمحافظة على جودة وفعالية الطلاء الغير لاصق.

- لا يمكن استبدال السلك الكهربائي. إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب الإستغناء عن المنتج.

مع تقدم الزمن، سوف يتغير لون أطباق الشوي الغير لاصقة قليلاً - هذا أمر عادي.

- تُنظّف حاويات تجميع الدسم بعد كل استعمال.

لا تغمر المنتج بالماء

لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء.

- أوصل السلك الكهربائي الى المنتج (حسب الموديل)، ثم لفّه حول المنتج وثبّته بالمشبك.
- للمنتجات المرفقة بسلك للفرن: يُلغق المنتج، يحرك السلك نحو الأعلى، ثم يوضع المنتج بشكل عمودي
- يُلَفّ السلك الكهربائي حول المنتج و يربط بواسطة المشبك
- يمكن تخزين المنتج عمودياً - ١١

لا تحمل المنتج بواسطة مقابض أو اسلاك معدنية.

## لوظيفة الفرن المُصغّر (ميني - أوفن) (حسب الموديل)

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة الطازجة منها أو المُعلّجة (كويش، بانكيك، ساندويتشات، وغيرها ..) و لشوي الطعام الرقيق (مثل : السمك، الكباب...)، دون أن يكتسب.

- افتح الشواية : خذ المقيض (معزول حرارياً، حسب الموديل)، اسحب الجزء العلوي إلى الأعلى - ٩
- ارفع القاعدة إلى الأعلى لغاية الموقع - ٩
- ضع الجزء العلوي بلطف فوق قمة القاعدة لحين وصول الـ ميني - ٩
- اترك المقيض. اللوحتان الآن بعيدتان عن بعضهما بقدر المستطاع.

## التوصيل بالتيار والتسخين التمهيدي

- مدد السلك الكهربائي إلى آخره.
- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
- أوصل المنتج دائماً في مقيس كهربائي مؤرّض.
- إذا استعملت وصلة كهربائية:
- تأكد من أنك قد اخترت وصلة كهربائية ذات سلك كهربائي بقطر مناسب و مأخذ مؤرّض .
- يرجى أخذ جميع الاحتياطات لتجنب وضعها في طريق أحد.

**للموديلات المُجهّزة بسلك كهربائي قابل للفك :** إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بسلك كهربائي جديد، أو بمجموعة خاصة متوفرة لدى المُصنّع، أو لدى مركز الخدمة المعتمد بعد البيع.

**للموديلات المُجهّزة بسلك كهربائي ثابت :** إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز الخدمة لدى الوكيل المعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.

لم يعد هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.

- ضع الترموستات على الموقع المذكور في جدول الطهي - الشكل ٤ موقع الترموستات أثناء التسخين التمهيدي هو نفس الموقع المستعمل للطهي.
- أوصل السلك الكهربائي في المنتج أولاً (حسب الموديل)، ثم أوصل السلك الكهربائي بالتيار .
- أوصل السلك الكهربائي بمقيس رئيسي للتيار: يضاء المؤشر الضوئي ، ويبدأ المنتج بالتسخين - الشكل 5a

لا تترك المنتج موصولاً بالتيار إن لم يكن قيد الإستعمال،

لا توصّل المنتج بالتيار ما لم يكن طبقى الطهي في موضعهما داخل المنتج  
لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً

- يُترك المنتج للتسخين التمهيدي مدة ٥ دقائق. عندما يُضيء المؤشر الأحمر في المنتج، يكون التسخين التمهيدي قد انتهى - الشكل 5b

لكي تحافظ على جودة الطبقة الغير لاصقة، تجنب الإفراط في فترة التسخين التمهيدي عندما يكون المنتج فارغاً.

عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى. هذا أمر طبيعي.  
لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.

## الطهي

- بعد التسخين التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.

للمحافظة على مواصفات الطلاء المانع للإلتصاق:

- كتنظيف، استعمل ملعقة خشبية لتحريك الطعام ؛
- لا تقطّع الطعام مباشرة على الأطباق.
- لا تظهر الطعام في رفائق الألمينيوم.

لكي تتجنب إعطاب الأطباق، استعملهم فقط في المنتج الذي صُمّموا من أجله (مثلاً: لا تضعهم في الفرن، على حلقة موقد الغاز، أو على لوحة تسخين كهربائية، الخ.)

لا تضع رفائق الألمينيوم أو أية مواد أخرى مشابهة بين اللوحة أو الشواية وبين الطعام المعد للطهي.

لا تضع أدوات الطهي فوق المنتج لتسخينها.

لا تلمس الأجزاء المعدنية من المنتج (أطباق الشوي، سلك الدعم لأنها تكون ساخنة جداً: استعمل المقابض أو الفقّارات.

لا تحرك المنتج أثناء الإستعمال.

- لا تنزع درجّ تجميع الدهون أثناء الطهي. في نهاية طهي كل جزء منفصل من اللحم، تأكد بأن الدهون لم تصل بعد إلى مستوى الحد الأقصى. في حال وصول الدهون إلى علامة الحد الأقصى، انتظر إلى يبرد المنتج تماماً، ثم أفرغ درج (اندراج) تجميع الدهون قبل البدء بطهي جزء جديد من اللحم.

شكراً لشرائك هذا المنتج، الذي صُمم خصيصاً للإستعمال المنزلي فقط. يُرجى قراءة التعليمات في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها في متناول اليد. تُطبق هذه التعليمات عملياً على كل الموديلات بحسب الملحقات المرفقة مع المنتج. من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة...).

تتبع نيفال سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

إن المواد الغذائية الصلبة منها والسائلة التي تلامس الأجزاء التي تحمل الشعار  يحظر تناولها.

## تجنباً للحوادث المنزلية

- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدر الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله. لا تلمس أسطح المنتج الحارة.
- لا تترك المنتج دون عنايتك إن لم يكن قيد الإستعمال.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تكون روائح الطهي في بعض الأحيان خطرة على الحيوانات المنزلية التي تتمتع بحساسية عالية للروائح، مثل العصافير. ننصح بإبقاء الطيور بعيدة عن منطقة الطهي.

## التركيب

### قبل استعمالك المنتج للمرة الأولى

- انزع مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج المنتج.
- اغسل أطباق الشوابة : اتبع الإرشادات الواردة في فقرة "بعد الإستعمال/التنظيف".
- تُطلى أطباق تسخين الشوابة بقليل من زيت الطعام بواسطة قطعة قماش ناعمة. يوضع المنتج فوق سطح مستوي ثابت وضد الحرارة.
- تجنب استعمال المنتج فوق سطح رقيق، مثل مناشف الشاي.

إذا استُعمل المنتج في وسط الطارية، يرجى إبقاؤه بعيداً عن متناول الأطفال.

اضبط مرور السلك الكهربائي بعناية، في حال استعمال وصلة كهربائية أو لا، وبحيث لا يتعارض مع مرور الأشخاص أو يعوق سيرهم حول الطاولة.

لا تضع المنتج أبداً فوق سطح هش (طاولة زجاجية، مفروش سفر، أثاث موبيليا... الخ).

لا تضع المنتج تحت لوح من الورق المقوّى (الكرتون)، مركب على حائط أو على رف، أو بالقرب من مواد سريعة الإشتعال كالستائر، والسواري ومعلقات الجدران..

لكي تُجنب المنتج الحرارة المفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار..

لا تستعمل ورق الألمينيوم لحماية المنتج من الأوساخ

- عند الإستعمال للمرة الأولى (اتبع التعليمات الواردة في فقرة بعد الإستعمال)، يُسكب القليل من زيت الطهي على الأطباق، ثم تُمسح بقطعة قماش ناعمة.
- **تركيب أطباق الشوابة :**
  - يوضع الطبق بشكل زاوية، في الممرين تحت "العلاقة" الثابتة - الشكل ١
  - ثم ادفع على جانبي الطبق لإقفالها - الشكل ٢
- يُرجى التأكد تماماً بأن الأطباق ثابتة، وتأخذ موقعها الصحيح في المنتج. استعمال فقط الأطباق المرفقة مع المنتج، أو المُشتراة من مركز خدمة مُعتمد.

## وظيفة الشو

لشوي الطعام، وصنع السندويشات، البانيني، .. الخ

- توضع صينية تجميع الدسم تحت فوهة التصريف فوق الألواح لإلتقاط بقايا الدسم - الشكل ٣
- عدل الرموسات حسب التعليمات الواردة في جدول الطهي - الشكل ٤
- إغلق المنتج.

### وظيفة الشوي (باربيكيو)

لشوي اللحوم، والخضار في نفس الوقت

- توضع صينية تجميع الدسم تحت فوهة التصريف فوق الألواح لإلتقاط بقايا الدسم - الشكل ٦
- افتح الشوابة
- امسك المقبض، اسحب بقوة إلى القسم العلوي من المنتج، ثم أغلق المنتج : المنتج الآن في موقع الفرن - الشكل ٧

ARA

## جداول آشپزی

زمان پخت فقط بعنوان یک راهنما ارائه میشود: و میتواند برطبق مقدار، سلیقه شخصی، اندازه تکه ها و نوع غذا تغییر کند.

### کبابهای گوشتی و به سیخ کشیده شده

| ترموستات ۳                | فرآیند | زمان پخت      |
|---------------------------|--------|---------------|
| استیک گوشت دنده گاو       | کبابی  | ۹ - ۱۱ دقیقه  |
| فیله گوشت                 | کبابی  | ۳ - ۴ دقیقه   |
| تورندوز                   | کبابی  | ۴ - ۵ دقیقه   |
| استیک گوشت دنده گوساله    | بریانی | ۸ - ۹ دقیقه   |
| گوشت بره                  | بریانی | ۷ - ۸ دقیقه   |
| استیک دنبه گوسفند         | کبابی  | ۳ - ۴ دقیقه   |
| گوشت همبرگر               | کبابی  | ۴ دقیقه       |
| سوسیس                     | کبابی  | ۷ - ۹ دقیقه   |
| کباب به سیخ کشیده شده بره | بریانی | ۲۵ - ۲۲ دقیقه |
| جگر قلوه                  |        |               |
| کباب به سیخ کشیده شده     | بریانی | ۲۵ - ۲۵ دقیقه |
| جوجه کباب                 | بریانی | ۲۵ - ۲۵ دقیقه |
| سوسیس کوکتل               | بریانی | ۷ - ۹ دقیقه   |

### ماهی

| ترموستات ۳   | فرآیند | زمان پخت    |
|--------------|--------|-------------|
| ماهی         | بریانی | ۶ - ۷ دقیقه |
| فیله ساردین  | بریانی | ۴ - ۵ دقیقه |
| استیک سالمون | بریانی | ۵ - ۶ دقیقه |

### سبزیجات

| ترموستات ۳ | فرآیند | زمان پخت     |
|------------|--------|--------------|
| قارچ       | بریانی | ۵ - ۶ دقیقه  |
| کوجه فرنگی | بریانی | ۵ - ۷ دقیقه  |
| خیار چمبر  | بریانی | ۵ - ۱۰ دقیقه |
| بادمجان    | بریانی | ۵ - ۱۰ دقیقه |

### ساندویچها

| ترموستات ۲                | فرآیند | زمان پخت    |
|---------------------------|--------|-------------|
| بانینی                    | کبابی  | ۷ - ۹ دقیقه |
| ساندویچ از بیش<br>تست شده | کبابی  | ۴ - ۵ دقیقه |

## إعادة تسخين الأطباق المطهوه

(بر طبق مدل)

| الحد الأقصى للترموستات                 | الوظيفة | وقت الطهي   |
|----------------------------------------|---------|-------------|
| أطباق مُتَلَجَّة<br>(۵۰۰ جرام تقريباً) | فرن     | ۳۰-۴۵ دقيقة |
| منتجات طازجة<br>(۵۰۰ جرام تقريباً)     | فرن     | ۲۰-۳۰ دقيقة |

### حفاظت از محیط زیست در درجه اول!

دستگاه شما شامل مواد زیقیمتبیست که امکان احیاء یا بازیافت آنها وجود دارد. وسیله برقی را در نقاط مخصوص جمع آوری قرار دهید.





## در فرآیند کباب کردن

- غذا را در پائین ترین بشقاب کباب پز قرار دهید.
- دستگاه را ببندید.
- مطابق با راهنمای موجود در جدول آشپزی، غذا را بپزید.
- فضای بین دو بشقاب کباب پز بر اساس ضخامت غذا و بطور اتوماتیک از ۵ cm تا ۲۵ cm تنظیم میشود - تصویر ۸
- هنگام پخت گوشت با استخوان، از وضعیت باربیگو استفاده کنید تا آن پخت یکدست گوشت مطمئن شوید.

## در فرآیند بریانی

- غذا را روی بشقابهای کباب پز قرار دهید.
- در زمان استفاده از یک سطح برای آشپزی، الویت با بشقاب بالای کباب پز است.
- بر طبق راهنمای موجود در جدول آشپزی، غذا را بپزید.

## کارکرد اجاق کوچک (بر طبق مدل)

- غذا را روی سینی سرخ کن پائینی قرار دهید.
- غذاهای ترد میتوانند بدون خرد شدن سرخ شوند.
- گرم کردن مجدد غذاهای تازه یا آماده و منجمد (مانند کلوچه، نان ساجی، ساندویچهای از قبل پز شده و غیره) ممکن خواهد بود.
- ملاحظات: این وسیله نمیتواند برای درست کردن مواد روی گراتین (مانند پیتزا یا غذاهای دیگر) استفاده شود.

## پس از استفاده / نظافت

- ترموستات را در وضعیت حداقل (MIN) قرار دهید.
- دستگاه را از برق خارج کرده و در آنرا باز کنید.
- دستگاه را بمدت ۱ ساعت در حالت باز، برای سرد شدن رها کنید.
- ظرف جمع کردن روغن را تخلیه کنید. مراقب باشید که دستگاه در زمان پر بودن ظرفها حرکت نکند.
- پس از سرد شدن، دستگاه را ببندید.
- برای برداشتن بشقابهای کباب پز:
  - با فشار بر روی دو گیره کناری بشقاب، آنرا آزاد کرده و سپس با بالابردن آن به سمت گوشه، آنرا آزاد کنید - تصویر ۱۰
  - مخزن چربی و ظروف، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی و یا توسط اسفنج و آب داغ و مایع ظرف شویی خواهد بود.
  - دستگاه و سیم برق آن نباید به ماشین ظرفشویی متصل گردند.

- از قرار دادن بشقاب داغ بر روی سطوح شکننده و یا زیر آب اکیدا خودداری نمایید.
- از شستشو با اسفنج فلزی یا پودر زیر اکیدا اجتناب کنید، چرا که باعث آسیب به سطح پخت می گردد (مانند پوشش نجسب و غیره).
- اگر پیوسته به ماشین ظرفشویی شسته شوند، توصیه میکنیم که گاهی به کمی روغن آشپزی آغشته شوند تا موجب ابقاء پوشش نجسب آن شود.
- سرپیچ حرارتی نباید تمیز شود. در صورت کثیف بودن، منتظر باشید تا سرد شده و سپس با پارچه خشک تمیز کنید.
- با گذشت زمان، پوشش نجسب بشقابهای کباب پز کم رنگ شده که امری طبیعی است.
- ظروف جمع آوری روغن را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. هیچگاه دستگاه و سیم را در آب قرار ندهید.

دستگاه را در آب فرو نکنید.

هرگز دستگاه و یا سیم برق آن را داخل آب فرو نبرید.

- سیم برق را به دستگاه وصل کنید (بر حسب مدل)، سپس بدور دستگاه پیچانده و با گیره محکم نمایید.
- برای محصولات با سیم اجاق گاز: در وسیله را ببندید، سیم اجاق را بسمت بالا بچرخانید، و سپس وسیله را بصورت عمودی قرار دهید.
- سیم برق را بدور وسیله بپیچانید و با استفاده از گیره مخصوص سیم، وصل کنید.
- محصول می تواند در وضعیت عمودی انبار شود - ۱۱

از حمل دستگاه توسط دسته یا سیمهای فلزی اکیدا خودداری نمایید.

## کارکرد اجاق کوچک (بر طبق مدل)

جهت گرم کردن مجدد غذاهای تازه یا آماده و منجمد (مانند کلوچه، نان ساجی، ساندویچهای از قبل پز شده و غیره) و نیز سرخ کردن غذاهای ترد (مانند ماهی، کبابها و غیره) بدون خرد شدن.

- سرخ کن را باز کنید: دستگاه را گرفته (عایق دار، بسته به نوع مدل)، و قسمت فوقانی را به سمت بالا بکشید. - ۹
- پایه را تا حد ۲ توقف بلند کنید. - ۹
- قسمت فوقانی را بالای پایه قرار دهید تا وضعیت اجاق کوچک به شماره ۹ برسد.
- دستگاه را رها کنید. ۲ بشقاب، تا حد امکان دور از هم قرار میگیرند.

## اتصال و مرحله پیش گرمکن

- سیم برق را کاملاً باز کنید.
- از تطابق منبع برق رسانی با شدت جریان برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید.
- در همه حال دستگاه را به پریز سه شاخه وصل کنید.
- در صورت استفاده از سیم رابط:
- از انتخاب سیم رابط متناسب با قطر پریز زمینی مطمئن شوید
- احتیاط لازم برای اجتناب از راه رفتن بر روی آن رعایت شود.

**مدلهائی با سیمهای قابل جدا شدن منبع برق رسانی:** در صورت خراب شدن سیم منبع، باید با یک سیم یا یک مجموعه خاص توسط تولیدکننده یا خدمات پس از فروش جایگزین شود.  
**مدلهائی با سیمهای ثابت منبع برق رسانی:** در صورت خراب شدن سیم منبع، باید توسط تولیدکننده یا نمایندگی خدمات یا شخص واجد شرایط تعویض شده تا از بروز خطر اجتناب شود.  
این دستگاه نمی تواند با استفاده از یک ساعت خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.

- ترموستات را در محل تعیین شده در جدول پخت تنظیم کنید - تصویر ۴ جای ترموستات در مرحله پیش گرمکن، همان جایی است که برای آشپزی استفاده میشود.
- سیم برق را به دستگاه وصل نموده (برحسب مدل)، و سپس به خط اصلی متصل کنید.
- با روشن شدن چراغ قرمز، دستگاه شروع به گرم شدن میکند - تصویر 5a

دستگاه را هنگامی که استفاده نمیشود، هرگز به برق وصل نکنید.  
دستگاه را بدون قراردادن ۲ بشقاب آشپزی در جای خود، هرگز به برق وصل نکنید.  
با دستگاه خالی کار نکنید.

- دستگاه را بمدت ۵ دقیقه در حالت پیش گرمکن قرار دهید.
- با روشن شدن چراغ سبز، مرحله پیش گرمکن پایان یافته است - تصویر 5b

برای نگهداری از پوشش نجسب، از بالا بردن مرحله پیش گرمکن در دستگاه خالی اجتناب کنید.  
در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود در چند دقیقه آغازین احساس میشود.  
هرگز دستگاه را در زمان استفاده، بدون مراقبت رها نکنید.

## پخت

- بعد از مرحله پیش گرمکن، دستگاه برای استفاده آماده است.

برای نگهداری از پوشش نجسب:

- استفاده از انگشتر چوبی برای بهم زدن غذا در الویت است،
- هرگز غذا را مستقیماً روی بشقاب نبرید،
- از پخت غذا بر روی فویل حلبی خودداری کنید.

فقط آنها را به همراه دستگاهی که برای آن تعبیه شده است استفاده نمائید (بطور مثال ظروف را داخل اجاق یا روی شعله مستقیم آتش و یا چراغ خوراک پزی برقی و غیره قرار ندهید.).

از استفاده از فویل آلومینیومی یا اشیاء دیگر بین بشقاب یا گریل و غذای پخته شده خودداری کنید.

ظروف آشپزی را برای گرم شدن در داخل دستگاه قرار ندهید.

چون دستگاه در زمان گرم شدن یا فعالیت بسیار داغ است، از دست زدن به قسمتهای فلزی آن بپرهیزید: از دستگاه استفاده کنید و در صورت لزوم، از دستکش مخصوص گاز استفاده کنید.

از حرکت دستگاه در زمان استفاده خودداری کنید.

- در طول آشپزی از جدا کردن قسمت تجمع چربی اجتناب کنید. در پایان پخت هر مقدار گوشت دقت نمائید که مایع حاصل از پخت به مقدار ماکزیم (MAX) نرسیده باشد.
- در صورتیکه مایع به مقدار ماکزیم رسیده باشد، تا زمان سرد شدن کامل دستگاه صبر نمائید، سپس قبل از شروع مجدد پخت تکه دیگر گوشت، قسمت تجمع چربی را کاملاً خالی نمائید.

از خرید این وسیله بمنظور مصرف خانگی متشکریم. توصیه های موجود در کتابچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگهدارید.

این توصیه ها برای هر مدلی از ابزارهای موجود در وسیله شما بکار برده میشوند.

برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذایی، محیط زیست، ..... ) برخوردار است.

شرکت ما با تحقیق و توسعه مداوم، میتواند بدون اطلاع قبلی به اصلاح محصولات بپردازد.

از مصرف هرگونه مواد غذایی مایع یا جامد، پس از تماس با قسمتهایی که با علامت ✖ مشخص شده اند، اکیدا اجتناب نمایند.

## پیشگیری از حوادث در خانه

- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
- حرارت بدنه دستگاه در زمان استفاده افزایش می یابد. از دست زدن بدنه وسیله اکیدا خودداری نمایند.
- در زمان استفاده از وسیله یا اتصال آن به برق، هرگز آنرا بدون مراقبت رها نکنید.
- در زمان وقوع حادثه، محل سوختگی را فوراً با آب سرد شستشو داده و در صورت لزوم به پزشک مراجعه کنید.
- بخار غذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشد، خطرناک است. به صاحب پرندۀ توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهدارند.

## نصب دستگاه

### قبل از استفاده از وسیله برای اولین بار

- کلیه مواد بسته بندی، برچسبها و ابزار جانبی را از بیرون و درون دستگاه خارج نمایند.
- بشقابهای کباب پز را بشوئید: به توصیه های موجود در پاراگراف "پس از استفاده / نظافت" توجه کنید.
- با پارچه نرم و کمی روغن آشپزی بشقابهای کباب پز را آماده کنید.
- دستگاه را روی سطح صاف، ثابت و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

در صورتیکه دستگاه در وسط مین استفاده میشود، دور از دسترس کودکان نگهدارید.

چه از سیم رابط استفاده کنید یا خیر، وضعیت سیم برق را با دقت جاسازی کنید. بدین ترتیب مهمانان براحتی به دور مین و بدون برخورد به سیم، حرکت خواهند کرد.

از قراردادن آن بر روی سطح نرم همچون حوله جای اجتناب نمایند.

هرگز این وسیله را روی سطح نرم و شکننده مانند مین شیشه ای، رومیزی، مبلتان چرم و از این قبیل قرار ندهید. از قراردادن آن زیر گنجه چسبیده به دیوار یا یک قفسه یا کنار مواد آتشزا مانند پرده یا آویزهای دیواری اکیدا اجتناب نمایند.

برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه، آنرا در گوشه یا مقابل دیوار قرار ندهید.

برای کثیف نشدن دستگاه، از فویل آلومینیومی استفاده نکنید.

• عند الإستعمال للمرة الأولى (اتبع التعليمات الواردة في فقرة بعد الإستعمال)، يُسكب القليل من زيت الطهي على الأطباق، ثم تُمسح بقطعة قماش ناعمة.

### روش قراردادن بشقابهای کباب پز:

– بشقاب را در زاویه ای، داخل دو شکاف در زیر گیره ثابت قرار دهید – تصویر ۱

– سپس با فشار به دو طرف بشقاب آنرا محکم کنید – تصویر ۲

• مطمئن شوید که ظروف بطور ثابت و در محل مناسب به دستگاه متصل شده اند. تنها از ظروفی استفاده نمایند که همراه دستگاه تعبیه شده است و یا از مرکز خدمات مجاز تهیه گردیده است.

## در فرآیند کباب پز

برای کباب کردن غذا و درست کردن ساندویچ، پانینی (Panini) و غیره

• ظرف روغن گیر را زیر درپچه روی بشقابها قرار داده تا روغن آن گرفته شود – ۳

• بر طبق راهنمای جدول پخت، ترموستات را تنظیم کنید – تصویر ۴

• دستگاه را ببندید.

## در فرآیند بریانی

جهت کباب کردن گوشت و سبزیجات بطور همزمان.

• ظرف روغن گیر را زیر درپچه روی بشقابها قرار داده تا روغن آن گرفته شود – تصویر ۶

• کباب پز را باز کنید.

• با گرفتن دستگیره، آنرا محکم به سمت بالای دستگاه کشانده و پس از آن دستگاه را ببندید:

دستگاه در حالت تنوری قرار دارد – تصویر ۷

Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.

They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.

Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with  logo.

## Prevention of accidents at home

- This 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 an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.  
Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds.  
We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

## Assembly

### Before you use your appliance for the first time

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Wash the grill plates: follow the instructions in the paragraph "After use/cleaning".
- Prime the grill plates by wiping over them using a little cooking oil.
- Place your appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Avoid using your appliance on a soft surface such as a tea-towel.

*If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.*

*Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.*

*Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).*

*Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.*

*To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.*

*Do not use aluminium foil to keep the product from getting dirty.*

- On first use, wash the plates (follow paragraph after use), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth.
- **To fit the grill plates:**
  - put the plate at an angle, into the two notches under the fixed "clip" - 1
  - then push onto the two sides of the plate to lock it - 2
- Make certain that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.

## For the grill function

**To grill food and make sandwiches, panini, etc.**

- Place the fat collection pan under the drainage spout on the plates to collect any fat or cooking juices - 3
- Set the thermostat according to the instructions in the cooking table - 4
- Close the appliance.

## For the barbecue function

**To grill meat and vegetables at the same time.**

- Place the fat collection pan under the drainage spout on the plates to collect any fat or cooking juices - 6

- Open the grill.
- Grasp the handle, pull up firmly on the upper section of the appliance, then open to form a 180° : the appliance is wide open - 7

## — For the mini-oven function (in accordance with the model)

To reheat fresh or frozen ready meals (quiche, pancakes, pre-topped sandwiches, etc.) and to grill fragile foods (e.g.: fish, kebabs...), without crushing them.

- Open the grill: take the handle (insulated, depending on the model), pull the top part upwards - 9
- Lift the base up to the 2 stops - 9
- Place the top gently on top of the base until the mini-oven position is reached - 9
- Release the handle. The 2 plates are held as far apart as possible.

## Connection and pre-heating

- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- If an extension cord is used:
  - make sure to choose an extension lead of equivalent diameter with an earthed socket ;
  - take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.

**If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.

**If your appliance is fitted with a fixed power cord:** if the power 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.

*This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.*

- Set the thermostat to the position indicated in the cooking table - 4  
The position of the thermostat during pre-heating is the same as that used for cooking.
- Plug the power cord into the appliance (depending on the model), then plug the cord into the mains:  
the red indicator light comes on and the appliance starts to heat up - 5a

*Never leave the appliance plugged in when not in use.*

*Never plug the appliance in without putting the 2 cooking plates in place.*

*Never run the appliance empty.*

- Pre-heat the appliance for about 5 minutes. Pre-heating has finished when the green indicator light comes on - 5b

*To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.*

*On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.*

*Never leave the appliance unattended when in use.*

## Cooking

- After pre-heating, the appliance is ready for use.

*To preserve the non-stick properties of the coating:*

- as a preference, use a wooden spatula to turn the food over,
- never cut food directly on the plates,
- do not cook food in aluminium foil.

*To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).*

*Do not use aluminium foil or other objects between the plate or the grill and the food being cooked.*

*Do not put any cooking utensils on the appliance to heat up.*

*Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating or operating, as they are very hot: use the handle and wear oven gloves if necessary.*

*Do not move the appliance when in use.*

- Do not remove the fat recovery drawer during cooking. At the end of cooking of each batch of meat, check that the juice has not reached the MAX. level. If the MAX. level is reached, wait for the appliance to cool down completely then empty the fat recovery drawer(s) before cooking a new batch of meat.

## For the grill function

- Place the food on the lower grill plate.
- Close the appliance.
- Let the food cook according to the instructions in the cooking table.
- The space between the two grill plates is adjusted automatically (0 cm to 3,5 cm) depending on the thickness of the food to be cooked - 8

*When you cook meats containing bones, use the barbecue position to ensure the meat is cooked uniformly.*

## For the barbecue function

- Spread the food evenly on the two grill plates.
- When only one cooking surface is used, as a preference use the upper grill plate.
- Let the food cook according to the instructions in the cooking table.

## For the mini oven function (in accordance with the model)

- Place the food on the lower grill tray.
- Fragile foods can be grilled without being crushed.
- It is possible to reheat fresh or frozen ready meals (quiches, pancakes, pre-topped sandwiches, etc.).

*Note: this appliance cannot be used to make gratin toppings (pizzas or other dishes).*

## After use/cleaning

- Set the thermostat to the min. position.
- Unplug the appliance. Open the appliance.
- Let the appliance cool down (approximately 1 hour) in the open position.
- Empty the juice collection pans. Be careful never to move the appliance when the pans are full.
- Once cooled down, close the appliance.
- **To remove the grill plates:**
  - press on the two side hooks on the cooking plate to release it, then remove it by lifting it at an angle - 10
- The fat tank and plates can be washed in the dishwasher or be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid.
- The appliance and its power supply cord must not be put in the dishwasher.

*Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.*

*Do not use a metallic sponge or scouring powder as these could damage the cooking surface (e.g., non-stick coating, etc.).*

- If washed regularly in a dishwasher we recommend that the plates are seasoned by wiping with a little cooking oil from time to time to maintain their non-stick performance.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

*Over time the non-stick of the grill plates may discolour slightly – this is normal.*

- Clean the juice collection pans after each use.

*Do not immerse the appliance in water.*

*Never immerse the appliance or power supply cord in water.*

- Connect the power cord to the appliance (in accordance with the model) then wind it around the appliance and secure with the cord clip.
- **For products with an oven wire:** close the product, swivel the oven wire upwards, then place the product vertically.
- The product can be stored in the vertical position - 11

*Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.*

# Cooking tables

Cooking times are given as an indication only: they can vary according to quantity, personal taste, size of the pieces and type of food.

## Meat and skewered kebabs

| Thermostat 3            | Function | Cooking time |
|-------------------------|----------|--------------|
| Beef rib steaks         | grill    | 9-11 min     |
| Beef fillets            | grill    | 3-4 min      |
| Tournedos               | grill    | 4-5 min      |
| Veal rib steaks         | barbecue | 8-9 min/side |
| Lamb chops              | barbecue | 7-8 min/side |
| Rump steak              | grill    | 3-4 min      |
| Hamburger patties       | grill    | 4 min        |
| Sausages                | grill    | 7-9 min      |
| Lamb skewered kebabs    | barbecue | 20-22 min    |
| Liver/kidney            |          |              |
| skewered kebabs         |          |              |
| Chicken skewered kebabs | barbecue | 20-25 min    |
| Cocktail sausages       | barbecue | 7-9 min      |

## Reheating cooked dishes (in accordance with the model)

| Thermostat Max                 | Function | Cooking time |
|--------------------------------|----------|--------------|
| Frozen dishes<br>(about 500g)  | oven     | 30-45 min    |
| Fresh products<br>(about 500g) | oven     | 20-30 min    |

## Fish

| Thermostat 3    | Function | Cooking time |
|-----------------|----------|--------------|
| Sole            | barbecue | 6-7 min/side |
| Sardine fillets | barbecue | 4-5 min/side |
| Salmon steaks   | barbecue | 5-6 min/side |

## Vegetables

| Thermostat 3 | Function | Cooking time  |
|--------------|----------|---------------|
| Mushrooms    | barbecue | 5-7 min/side  |
| Tomatoes     | barbecue | 5-7 min/side  |
| Courgettes   | barbecue | 5-10 min/side |
| Aubergines   | barbecue | 5-10 min/side |

## Sandwiches

| Thermostat 2         | Function | Cooking time |
|----------------------|----------|--------------|
| Panini               | grill    | 7-9 min      |
| Pre-toasted sandwich | grill    | 4-5 min      |

For any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team on:  
0845 602 1454 - UK  
(01) 401 8448 - Ireland



### Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

|     |         |
|-----|---------|
| F   | 4 - 7   |
| NL  | 8 - 11  |
| D   | 12 - 15 |
| I   | 16 - 19 |
| E   | 20 - 23 |
| P   | 24 - 27 |
| TR  | 28 - 31 |
| GR  | 32 - 35 |
| DK  | 36 - 39 |
| S   | 40 - 43 |
| N   | 44 - 47 |
| FIN | 48 - 51 |
| ARA | 52 - 55 |
| FAR | 56 - 59 |
| GB  | 60 - 63 |