

FLORIA®

Make it Easy

Instruction Manual Grill & Sandwich Maker

ZLN3881

EN

DE

TR

RO

PL

CRO

BIH

FR

ES

IT

RU

AL

BG

GR

MK

SR

AR



PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Switch off the device and unplug it when you are not using the device.
- Use only original accessories provided by the supplier.

EN

- Do not use the device outdoors. (Unless the device is designed to be used outside.) Always protect against zero or sub-zero temperatures.
- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water. Do not touch the water source. The device must be checked by a specialist before it is used again. To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.
- Use the device only for the intended purpose.
- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device. The device can only be used after being checked by a professional.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- If there is a ventilation hole, do not cover it. Do not pour any liquid or powder into the ventilation holes.
- Do not insert fingers or other objects into the open parts of the device.
- No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions.
- Risk of burns! After the use of appliance some surfaces can be hot, be aware of the risks and be cautious of hot surfaces.

KNOW YOUR DIGITAL GRILL AND SANDWICH MAKER



1. Top housing
2. Power light
3. Ready light
4. Handle
5. Lock
6. Upper and lower non-stick ribbed cooking plate

USING AS A GRILL

- Plug the appliance into a 220-240V power outlet and switch it ON. The red Power indicator light will turn on.
- Allow the Grill & Sandwich Maker to preheat. The green Ready light will illuminate once the desired temperature is reached.
- Place the meat or other food items onto the bottom cooking plate. Refer to the grilling guide or recipe booklet for recommended cooking times.
- Close the top cooking plate. The floating hinge is designed to apply even pressure to the food. Make sure the top plate is fully lowered to create grill marks on the food.
- Once the food is grilled to your preference, open the lid using the handle. Remove the food using a plastic spatula. Do not use metal utensils, as they may damage the non-stick surface.

USING AS A SANDWICH MAKER

- Plug the appliance into a 220-240V power outlet and switch it ON. The red Power indicator light will turn on.
- Allow the Grill & Sandwich Maker to preheat until the green Ready light illuminates.
- While the unit is preheating, prepare your sandwich. Place it onto the bottom cooking plate, positioning it towards the rear of the plate.
- Close the top cooking plate. The floating hinge is designed to apply even pressure across the sandwich. Ensure the top plate is fully lowered to allow for proper cooking.
- Toasting usually takes approximately 4-5 dakika. The exact time will vary depending on personal preference, as well as the type of bread and filling used.
- Once the sandwich is cooked, open the lid using the handle. Remove the sandwich with a plastic spatula.

Note: Do not use metal tongs or knives, as these may damage the non-stick coating of the cooking plates.

USING THE ADJUSTABLE GRILL HEIGHT FEATURE

This feature allows you to grill delicate items such as fish or hamburger buns without squashing them, by keeping the top plate slightly elevated.

- Plug in the Grill & Sandwich Maker and allow it to preheat until the green "READY" light turns on.
- Place the food you wish to grill onto the bottom cooking plate.
- Adjust the Height Control Clip (located on the right side of the appliance) to your desired height.
- Gently lower the top plate until it rests on the height control clip.
- The top plate will remain elevated and radiate gentle heat, allowing you to lightly grill delicate foods without pressing them.

TIPS FOR BEST GRILLING RESULTS

To achieve optimal grilling performance, use meat cuts that are thick enough to make contact with both the top and bottom plates when the Grill & Sandwich Maker is closed.

Recommended Meat Cuts:

Beef: Sirloin (New York), rump, rib eye (Scotch fillet), and tenderloin (fillet).

Lamb: Trimmed leg steaks, fillet, eye of loin, cutlets, and diced lamb.

Pork: Butterflied loin steaks, spare ribs, leg steaks, fillets, and diced pork.

Grilling Tips:

- Tougher meat cuts such as beef blade, topside steak, or lamb forequarter/neck chops can also be used. To tenderize them, marinate the meat for several hours or overnight in a mixture containing wine or vinegar. This helps break down tough connective tissue.
- Avoid salting the meat before cooking. Salt draws out natural juices, making the meat tougher and drier.
- If using a marinade, drain off any excess liquid and pat the meat dry with paper towels before placing it on the grill.
- > Marinades with high sugar content can burn on the hot plates.
- Do not overcook. Even pork is best enjoyed when it's slightly pink and juicy.
- Never pierce the meat with a fork or cut it while grilling. Doing so releases the juices, leading to dry and tough results. Use tongs to handle the meat instead.
- For delicate fish, use a flat, heat-resistant plastic spatula to lift and support the pieces during removal.
- Parboil sausages beforehand to eliminate the need for piercing them before grilling. This helps keep the sausages juicy and prevents splitting.

GRILLING GUIDE

Ingredient	Type	Cooking Time
Beef	Sirloin steak Minute steak Hamburger patties Scotch fillet	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes 4-6 minutes
Pork	Loin steak Fillet Bacon	2-3 minutes
Lamb	Loin Cutlets Leg steaks	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Chicken	Breast fillets Thigh fillets	6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through
Sausages	Thin Thick	3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich or foccacia	-	3-5 minutes or until golden brown

Vegetables	Eggplant Zucchini Sweet potato (1 cm thick slices)	3-5 minutes
Seafood	Fish fillets Fish cutlets Octopus (cleaned) Prawns Scallops	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minutes

CLEANING AND CARE

After Use:

- Turn off the power at the wall socket and unplug the appliance.
- Allow your Grill & Sandwich Maker to cool down before cleaning. Cleaning is easier while the unit is still slightly warm.
- Always clean your Grill & Sandwich Maker after each use to prevent build-up of baked-on food.

Cleaning the Plates:

Wipe the cooking plates with a soft cloth or sponge to remove any food residue.

For stubborn, baked-on residue:

- > Pour a small amount of warm water mixed with mild detergent over the area.
- > Let it soak for a few dakika.
- > Gently scrub with a non-abrasive plastic scouring pad or place a wet paper towel over the residue to soften it, then wipe clean.
- > Never use metal utensils or abrasive cleaners, as they may damage the non-stick surface.

Cleaning the Drip Tray:

- Remove and empty the drip tray after each use.
- Wash it in warm, soapy water.
- Avoid harsh detergents or scrubbing pads that could scratch the surface.
- Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
- Reinsert the drip tray before storing or using the appliance again.

STORAGE

- Turn off the appliance and unplug it from the power outlet.
- Allow the grill to cool down completely before storing.
- Slide the storage clip towards the front handle into the LOCK position to secure the top and bottom cooking plates together.
- Click the removable drip tray back into place.
- Wrap the power cord neatly in the cord storage area located below the unit.
- Store the appliance on a flat, dry, and level surface.

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.
- Bitte bewahren Sie die Anleitung, die Garantiekarte, den Verkaufsbeleg und wenn möglich den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen oder professionellen Einsatz!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Zubehörteile angebracht werden, zur Reinigung des Geräts oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie daher den Standort Ihres Geräts so, dass Kinder keinen Zugang dazu haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Kabel auf Schäden. Bei jeglicher Art von Beschädigung darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastikbeuteln spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind unter 8 Jahre alt und unbeaufsichtigt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich im Problemfall an einen autorisierten Fachmann.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein defektes oder beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unserer Kundendienstabteilung oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und dergleichen fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen.

DE

- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Lieferanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. (Außer wenn das Gerät dafür vorgesehen ist.) Schützen Sie es stets vor Temperaturen um null oder darunter.
- Nicht in der Nähe von Wasser verwenden (Badewanne, Waschbecken usw.). Das Gerät darf nicht Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Verwenden Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Fällt das Gerät ins Wasser, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es herausholen. Berühren Sie nicht die Wasserquelle. Das Gerät muss von einem Fachmann überprüft werden, bevor es erneut verwendet wird. Zur Vermeidung von Stromschlägen darf das Gerät nicht mit Wasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät darf nur an einer vorschriftsmäßig installierten, geerdeten Steckdose betrieben werden. Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schäden, die durch eine zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Benutzung oder nicht fachgerechte Reparaturen entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer ebenen und waagerechten Fläche.
- Das Gerät darf nach einem Sturz aus größerer Höhe auf eine harte Oberfläche nicht mehr verwendet werden. Selbst unsichtbare Schäden können die Funktionssicherheit des Geräts beeinträchtigen. Das Gerät darf erst nach einer Prüfung durch einen Fachmann wieder verwendet werden.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da die Gefahr eines Kabelbruchs und Kurzschlusses besteht. Knicken, quetschen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Falls das Gerät über eine Lüftungsöffnung verfügt, decken Sie diese nicht ab. Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Pulver in die Lüftungsöffnungen.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in offene Teile des Geräts.
- Bei Schäden durch unsachgemäße Benutzung oder Missachtung dieser Anweisungen wird keine Haftung übernommen.
- Verbrennungsgefahr! Nach der Benutzung des Geräts können einige Oberflächen heiß sein, seien Sie sich der Risiken bewusst und vorsichtig mit heißen Oberflächen.

DIGITALES GRILL- UND SANDWICHGERÄT KENNENLERNEN



1. Obergehäuse
2. Betriebsanzeige (Power)
3. Bereit-Anzeige (Ready)
4. Griff
5. Verriegelung
6. Obere und untere antihafbeschichtete Grillplatten mit Rillen

VERWENDUNG ALS GRILL

- Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle von 220–240 V an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet auf, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie Fleisch oder andere Lebensmittel auf die untere Grillplatte. Beachten Sie dazu die Grillzeitempfehlungen im Rezeptheft oder der Grillanleitung.
- Schließen Sie die obere Grillplatte. Das Scharnier mit automatischem Gewichtsausgleich sorgt für gleichmäßigen Druck. Achten Sie darauf, dass die obere Platte vollständig abgesenkt ist, um Grillstreifen zu erzeugen.
- Wenn das Grillgut nach Ihrem Geschmack gegart ist, öffnen Sie den Deckel über den Griff. Nehmen Sie die Speisen mit einem Kunststoffspatel heraus. Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

VERWENDUNG ALS SANDWICHMAKER

- Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle von 220–240 V an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet.
- Bereiten Sie währenddessen Ihr Sandwich vor und legen Sie es auf die untere Grillplatte, möglichst weiter hinten positioniert.
- Schließen Sie die obere Grillplatte. Das Scharnier sorgt für gleichmäßigen Druck auf das Sandwich. Achten Sie darauf, dass die Platte vollständig abgesenkt ist, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Das Toasten dauert in der Regel etwa 4–5 Minuten. Die genaue Zeit hängt von Ihren Vorlieben sowie der Brotsorte und Füllung ab.
- Ist das Sandwich fertig, öffnen Sie den Deckel über den Griff. Entnehmen Sie es mit einem Kunststoffspatel.

Hinweis: Verwenden Sie keine Metallzangen oder -messer, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.

VERWENDUNG DER HÖHENVERSTELLUNG

Mit dieser Funktion können empfindliche Lebensmittel wie Fisch oder Burgerbrötchen gegrillt werden, ohne sie zu zerdrücken. Die obere Platte bleibt leicht angehoben.

- Schließen Sie das Gerät an und lassen Sie es vorheizen, bis die grüne "Bereit"-Anzeige leuchtet.
- Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte.
- Stellen Sie den Höhenverstellclip (rechts am Gerät) auf die gewünschte Höhe ein.
- Senken Sie die obere Grillplatte vorsichtig ab, bis sie auf dem Höhenclip aufliegt.
- Die obere Platte bleibt nun leicht angehoben und strahlt sanfte Hitze ab – ideal zum schonenden Grillen empfindlicher Speisen.

SICHERE TIPPS FÜR BESTE GRILLERGESBISSE

Um optimale Grillergebnisse mit dem Grill- & Sandwichmaker zu erzielen, verwenden Sie Fleischstücke, die dick genug sind, um beim Schließen mit beiden Grillplatten (oben und unten) Kontakt zu haben.

Empfohlene Fleischstücke:

Rind: Sirloin (Rumpsteak), Rumpsteak, Rib Eye (Entrecôte), Filet.

Lamm: Getrimmte Keulensteaks, Filet, Lendenfilet, Koteletts, gewürfeltes Lammfleisch.

Schwein: Aufgeschnittene Lendensteaks (butterfly), Spareribs, Keulensteaks, Filet, gewürfeltes Schweinefleisch.

Grilltipps:

- Zähere Fleischstücke wie Rinderbug, Oberschale oder Lammhals-/Vorderkeulenkoteletts sind ebenfalls geeignet. Um sie zart zu machen, sollten sie mehrere Stunden oder über Nacht in einer Marinade mit Wein oder Essig eingelegt werden – das hilft, das Bindegewebe aufzulösen.
- Vermeiden Sie es, Fleisch vor dem Grillen zu salzen. Salz entzieht dem Fleisch Saft und macht es trockener und zäher.
- Wenn Sie eine Marinade verwenden, überschüssige Flüssigkeit abgießen und das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, bevor es auf den Grill kommt.
- > Marinaden mit hohem Zuckergehalt können auf den heißen Platten anbrennen.
- Nicht zu lange grillen! Auch Schweinefleisch darf innen noch leicht rosa und saftig sein.
- Stechen oder schneiden Sie das Fleisch während des Grillens niemals an. Der dabei austretende Fleischsaft macht das Ergebnis trocken und zäh. Verwenden Sie stattdessen eine Grillzange.
- Für empfindlichen Fisch eignet sich ein flacher, hitzebeständiger Kunststoffspatel, um die Filets beim Herausnehmen zu stützen.
- Würste vorher abkochen – dadurch müssen sie vor dem Grillen nicht angestochen werden. So bleiben sie saftig und reißen nicht auf.

GRILLZEITEN-ÜBERSICHT

Ingredient	Art	Garzeit
Rind	Sirloin-Steak Minutensteak Hamburger-Patties Rib Eye	3 Minuten für medium rare 5–6 Minuten für durchgegart 1–2 Minuten 4–6 Minuten 4–6 Minuten
Schwein	Lendensteak Filet Speck	2–3 Minuten
Lamm	Lende Koteletts Keulensteaks	3 Minuten 4 Minuten 4 Minuten
Huhn	Brustfilets Keulenfilets	6 Minuten oder bis gar 4–5 Minuten oder bis gar
Würstchen	Dünn Dick	3–4 Minuten 6–7 Minuten
Sandwich oder Focaccia	-	3–5 Minuten oder goldbraun

Gemüse	Aubergine Zucchini Süßkartoffel (Scheiben 1 cm dick)	3–5 Minuten
Meeresfrüchte	Fischfilets Fischkoteletts Oktopus (gereinigt) Garnelen Jakobsmuscheln	2–4 Minuten 3–5 Minuten 3 Minuten 2 Minuten 1 Minute

REINIGUNG UND PFLEGE

Nach dem Gebrauch:

- Schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie den Grill- & Sandwichmaker abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Die Reinigung ist einfacher, wenn das Gerät noch leicht warm ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von eingebrannten Speiseresten zu vermeiden.

Reinigung der Platten:

Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab, um Speisereste zu entfernen.

Bei hartnäckigen, eingebrannten Rückständen:

- > Geben Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel auf die betroffene Stelle.
- > Lassen Sie es ein paar Minuten einwirken.
- > Reinigen Sie die Stelle vorsichtig mit einem nicht scheuernden Kunststoff-Scheuerschwamm oder legen Sie ein feuchtes Papiertuch auf den Rückstand, um ihn aufzuweichen, und wischen Sie ihn dann ab.
- > Verwenden Sie niemals Metallutensilien oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Reinigung der Auffangschale:

- Entfernen und entleeren Sie die Auffangschale nach jedem Gebrauch.
- Waschen Sie sie in warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Setzen Sie die Auffangschale wieder ein, bevor Sie das Gerät lagern oder erneut verwenden.

AUFBEWAHRUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.
- Schieben Sie den Verriegelungsclip in Richtung des vorderen Griffs in die LOCK-Position, um die oberen und unteren Grillplatten zusammenzuhalten.
- Klicken Sie die entnehmbare Auffangschale wieder in ihre Position.
- Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich im Kabelaufbewahrungsfach unter dem Gerät auf.
- Lagern Sie das Gerät auf einer flachen, trockenen und ebenen Oberfläche.

Importeur:

Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
71154 Nufringen/Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİR DEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
BU DİL YAPAY ZEKA YARDIMI İLE ÇEVİRİLMİŞTİR.

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- Bu cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Nominal voltajın kullandığınız voltaj ile aynı olduğundan emin olun.
- Talimatları, garanti belgesini, satış fişini ve mümkünse iç ambalaj ile birlikte kartonu saklayın.
- Cihaz sadece özel kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel kullanım için değildir.
- Cihaz kullanılmadığında, aksesuar parçaları takarken, cihazı temizlerken veya bir arıza meydana geldiğinde fişi her zaman prizden çıkarın. Önceden cihazı kapatın. Fişi çekerken kablodan değil, fişten tutarak çekin.
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için, cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Bu nedenle, cihazınızı yerleştirirken çocukların erişemeyeceği bir konum seçin. Kablonun sarkmadığından emin olun.
- Cihazı ve kablosunu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa, cihaz kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin. Çocukların ambalaj malzemeleri, örneğin plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, denetlendikleri veya cihazın güvenli kullanımı konusunda talimat verildiği ve olası tehlikeleri anladıkları sürece kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşın altındaki çocuklar tarafından gözetimsiz yapılmamalıdır.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin, bir sorun durumunda yetkili bir uzmana danışın.
- Güvenlik nedeniyle, kırık veya hasarlı bir ana güç kablosu yalnızca üreticiden, müşteri hizmetleri departmanımızdan veya benzer nitelikte bir kişiden temin edilen eşdeğer bir kablo ile değiştirilebilir.
- Cihazı ve kablosunu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzerlerinden uzak tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kapatın ve fişini çekin.
- Yalnızca tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Cihazı dış mekânlarda kullanmayın. (Cihaz dış mekân kullanımı için tasarlanmadıysa.) Her zaman sıfır veya altındaki sıcaklıklara karşı

TR

koruyun.

- Asla suyun yakınında kullanmayın (küvet, lavabo vb.). Cihaz yağmura veya neme maruz bırakılmamalıdır. Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın.
- Cihaz suya düşerse, suyun içinden çıkarmadan önce fişini çekin. Su kaynağına dokunmayın. Cihazın tekrar kullanmadan önce bir uzman tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir. Elektrik çarpma riskini önlemek için cihazı suyla temizlemeyin veya suya batırmayın.
- Cihazı yalnızca amacına uygun olarak kullanın.
- Bu cihaz, yalnızca yönetmeliklere uygun olarak kurulmuş topraklı bir prize bağlıyken çalıştırılmalıdır. Besleme voltajının, tip plakasında belirtilen voltaja uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanılması veya yanlış kullanılması veya uzmanlar tarafından tamir edilmemesi durumunda meydana gelen hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz yüksekte sert bir yüzeye düştükten sonra kullanılmamalıdır. Görünmeyen hasarlar bile cihazın işlevsel güvenliği üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir. Cihaz, yalnızca bir uzman tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir.
- Cihazı taşıırken veya çekerken güç fişini tutarak taşımayın, çünkü kablo kırılması nedeniyle kısa devre riski vardır. Güç kablosunu keskin kenarlardan bükmeyin, sıkıştırmayın veya çekmeyin.
- Havalandırma deliği varsa, üzerini kapatmayın. Havalandırma deliklerine herhangi bir sıvı veya toz dökmeyin.
- Cihazın açık kısımlarına parmaklarınızı veya başka nesnelere sokmayın.
- Yanlış kullanım veya bu talimatlara uyulmaması sonucu meydana gelen hasarlar için sorumluluk kabul edilmez.
- Yanık riski! Cihaz kullanıldıktan sonra bazı yüzeyler sıcak olabilir, risklerin farkında olun ve sıcak yüzeylere karşı dikkatli olun.

IZGARA VE TOST MAKİNESİZİ TANIYIN



1. Üst kasa
2. Güç ışığı
3. Hazır ışığı
4. Kulpu
5. Kilit
6. Üst ve alt yapışmaz ızgara plakası

IZGARA OLARAK KULLANMA

- Aleti 220-240V prizine takın ve açın. Kırmızı güç göstergesi ışığı yanacaktır.
- Izgara ve Tost Makinesinin ısınmasına izin verin. İstenilen sıcaklığa ulaştığında, yeşil hazır ışığı yanacaktır.
- Et veya diğer yiyecekleri alt pişirme plakasına yerleştirin. Tavsiye edilen pişirme süreleri için pişirme kılavuzu veya tarif kitapçığına bakın.
- Üst pişirme plakasını kapatın. Yüzen menteşe, yiyeceğe eşit basınç uygulamak için tasarlanmıştır. Üst plakanın, yiyecek üzerinde ızgara izleri oluşturacak şekilde tamamen kapandığından emin olun.
- Yiyecek, istediğiniz şekilde piştikten sonra, kulpu kullanarak kapağı açın. Yiyeceği plastik bir spatula ile çıkarın. Metal gereçler kullanmayın, çünkü bunlar yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

TOST MAKİNESİ OLARAK KULLANMA

- Aleti 220-240V prizine takın ve açın. Kırmızı güç göstergesi ışığı yanacaktır.
- Izgara ve Tost Makinesinin ısınmasına izin verin. İstenilen sıcaklığa ulaştığında, yeşil hazır ışığı yanacaktır.
- Cihaz ısınırken ekmeğinizi hazırlayın. Ekmeğinizi alt pişirme plakasının arka kısmına doğru yerleştirin.
- Üst pişirme plakasını kapatın. Yüzen menteşe, sandviçin üzerine eşit basınç uygulamak için tasarlanmıştır. Üst plakanın, düzgün pişirme için tamamen kapandığından emin olun.
- İşlem genellikle yaklaşık 4-5 dakika sürer. Kesin süre, kişisel tercihlere, kullanılan ekmeğin türüne ve içeriğe bağlı olarak değişecektir.
- Tostunuz hazır olduktan sonra, kulpu kullanarak kapağı açın. Tostu plastik bir spatula ile çıkarın.

Not: Metal maşa veya bıçak kullanmayın, çünkü bunlar pişirme plakalarının yapışmaz kaplamasına zarar verebilir.

AYARLANABİLİR IZGARA YÜKSEKLİĞİ ÖZELLİĞİNİ KULLANMA

Bu özellik, üst plakayı hafifçe yükselterek balık veya hamburger ekmeği gibi hassas yiyecekleri ezmeden ızgara yapmanıza olanak tanır.

- Izgara ve Tost Makinesini prize takın ve yeşil "HAZIR" ışığı yanana kadar ısınmasına izin verin.
- Izgara yapmak istediğiniz yiyeceği alt pişirme plakasına yerleştirin.
- Yükseklik kontrol klipsini (cihazın sağ tarafında bulunur) istediğiniz yüksekliğe göre ayarlayın.
- Üst plakayı nazikçe indirin ve yükseklik kontrol klipsine oturmasını sağlayın.
- Üst plaka yükseltilmiş olarak kalacak ve hafif bir ısı yayarak hassas yiyecekleri baskı yapmadan hafifçe ızgara etmenize olanak tanıyacaktır.

İDEAL PİŞİRME İÇİN İPUÇLARI

Optimal performans için, ızgara ve tost makinesi kapalı olduğunda, hem üst hem de alt plakalara temas edecek kadar kalın et kesimleri kullanarak en iyi ızgara performansını elde edebilirsiniz.

Önerilen et kesimleri:

Dana: Antrikot (new york), kontrfile, bonfile (scotch fillet) ve fileto.

Kuzu: Temizlenmiş but biftekler, fileto, bel gözü, pirzola ve doğranmış kuzu eti.

Domuz: Ters döndürülmüş bel biftekleri, kaburga, but biftekleri, fileto ve doğranmış domuz eti.

Izgara ipuçları:

- Daha sert et kesimleri, örneğin dana omuz, üst bölge bifteği veya kuzu ön kolu/baş boyun pirzoları da kullanılabilir. Bunları yumuşatmak için etleri birkaç saat veya bir gece boyunca şarap veya sirke içeren bir karışımla marine edin. Bu, sert bağ dokusunun çözülmesine yardımcı olur.
- Pişirmeden önce ete tuz eklemekten kaçının. Tuz, doğal sıvıları dışarı çeker, bu da etin daha sert ve kuru olmasına yol açar.
- Turşu kullanıyorsanız, fazla sıvıyı süzün ve etin üzerine kağıt havluyla dokunarak fazla nemi alın. Yüksek şeker içeren turşular, sıcak plakalarda yanabilir.
- Etleri fazla pişirmeyin. Hatta domuz etinin, biraz pembe ve sulu olduğu hali en lezzetli halidir.
- Etleri ızgara yaparken asla çatalla delmeyin veya kesmeyin. Bunu yapmak, etin suyunun salınmasına neden olur ve o et de kuruyup, sertleşebilir. Etleri tutmak için maşa kullanın.
- Hassas balıkları çıkarırken parçaları kaldırmak ve desteklemek için düz, ısıya dayanıklı bir plastik spatula kullanın.
- Sosisleri önceden haşlayarak, ızgarada delme ihtiyacını ortadan kaldırabilirsiniz. Bu, sosislerin sulu kalmasına yardımcı olur ve patlamalarını engeller.

PİŞİRME KILAVUZU

Malzeme	Type	Cooking Time
Dana	Antrikot Biftek Hamburger köfteleri Scotch fileto	3 dakika orta az pişmiş 5-6 dakika iyi pişmiş 1-2 dakika 4-6 dakika 4-6 dakika
Domuz	Bel bifteği Fileto Bacon	2-3 dakika
Kuzu	Bel Pirzola But biftekleri	3 dakika 4 dakika 4 dakika
Tavuk	Göğüs fileto But fileto	6 dakika veya tamamen pişene kadar 4-5 dakika veya tamamen pişene kadar
Sosisler	İnce Kalın	3-4 dakika 6-7 dakika
Sandviç veya focaccia	-	3-5 dakika altın kahverengi olana kadar

TR

Sebzeler	Patlıcan Kabak Tatlı patates (1 cm kalınlığında dilimler)	3-5 dakika
Deniz Ürünleri	Balık filetosu Balık pirzolası Ahtapot (temizlenmiş) Karides Deniz tarağı	2-4 dakika 3-5 dakika 3 dakika 2 dakika 1 dakika

TEMİZLİK VE BAKIM

Kullanımdan Sonra:

- Cihazı kapatın ve prizden çıkarın.
- Temizliğe başlamadan önce, makinenin soğumasını bekleyin. Cihaz hafif sıcak durumdayken temizlik yapmak daha kolaydır.
- Her kullanımdan sonra makineyi temizlediğinizden emin olun, böylece yemek kalıntılarının birikmesini engellersiniz.

Pişirme Plakalarının Temizliği:

Pişirme plakalarını, yemek kalıntılarını temizlemek için yumuşak bir bez veya süngerle silin.

Zorlanmış, yapışmış kalıntılar için:

- > Az miktarda ılık su ve hafif bir deterjan karışımını kalıntıların üzerine dökün.
- > Bir kaç dakika bekletin.
- > Yumuşatmak için, aşındırıcı olmayan bir plastik bulaşık süngerinden nazikçe fırçalayın ya da nemli bir kağıt havluyu kalıntının üzerine koyup yumuşamasını bekleyin, ardından temizleyin.
- > Metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın, çünkü bunlar yapışmaz yüzeye zarar verebilir.

Kırıntı Tepsisinin Temizliği:

- Her kullanımdan sonra kırıntı tepsisini çıkarın ve boşaltın.
- Temizlemek için ılık, sabunlu suyla yıkayın.
- Yüzeyi çizebilecek sert deterjanlar veya bulaşık telinden kaçınınız.
- İyiye durulayın ve temiz, yumuşak bir bezle tamamen kurulayın.
- Cihazı tekrar kullanmadan veya saklamadan önce kırıntı tepsisini yerine yerleştirin.

DEPOLAMA

- Cihazı kapatın ve güç kaynağından çıkarın.
- Cihazı saklamadan önce soğumasını bekleyin.
- Depolama klipsini ön kolla birlikte, üst ve alt pişirme plakalarını güvenli bir şekilde bir araya getirecek şekilde LOCK konumuna kaydırın.
- Kırıntı tepsisini yerine yerleştirin.
- Güç kablosunu, cihazın alt kısmında bulunan kablo saklama alanına düzgün bir şekilde sarın.
- Cihazı düz, kuru ve seviyeli bir yüzeyde saklayın.

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Vă rugăm să vă asigurați că tensiunea nominală este aceeași cu tensiunea pe care o utilizați.
- Vă rugăm să păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, chitanța de vânzare și, dacă este posibil, cutia cu ambalajul interior!
- Dispozitivul este destinat exclusiv pentru uz privat și nu pentru uz comercial, nu pentru uz profesional!
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză ori de câte ori dispozitivul nu este utilizat, când montați piese accesorii, curățați dispozitivul sau apare o defecțiune. Opriți mai întâi dispozitivul. Trageți de ștecher, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu-i lăsați niciodată nesupravegheați cu dispozitivul. În consecință, atunci când alegeți locul pentru dispozitiv, faceți-o astfel încât copiii să nu aibă acces la acesta. Aveți grijă ca firul să nu atârne.
- Testați regulat dispozitivul și cablul pentru eventuale daune. Dacă există orice fel de deteriorare, dispozitivul nu trebuie utilizat.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul. Nu lăsați copiii să se joace cu materialele de ambalaj, cum ar fi pungile de plastic.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă posibilele pericole. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu ar trebui să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au sub 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu reparați dispozitivul singur, ci apălați la un specialist autorizat în caz de problemă.
- Din motive de siguranță, un cablu de alimentare deteriorat sau rupt poate fi înlocuit doar cu un cablu echivalent de la producător, de la departamentul nostru de service pentru clienți sau de către o persoană calificată similar.
- Păstrați dispozitivul și cablul departe de căldură, lumina directă a soarelui, umezeală, margini ascuțite și altele asemenea.
- Opriți dispozitivul și scoateți-l din priză atunci când nu îl utilizați.

RO

- Folosiți doar accesoriile originale furnizate de producător.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber. (Cu excepția cazului în care dispozitivul este proiectat pentru utilizare în exterior.) Protejați întotdeauna împotriva temperaturilor zero sau sub zero.
- Nu utilizați niciodată lângă apă (cadă, chiuvetă etc.). Aparatul nu trebuie expus la ploaie sau umezeală. Utilizați dispozitivul doar atunci când mâinile sunt uscate.
- Dacă dispozitivul cade în apă, scoateți ștecherul din priză înainte de a-l scoate din apă. Nu atingeți sursa de apă. Dispozitivul trebuie verificat de un specialist înainte de a fi utilizat din nou. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu curățați dispozitivul cu apă și nu îl scufundați în apă.
- Folosiți dispozitivul doar pentru scopul pentru care a fost conceput.
- Acest dispozitiv trebuie operat numai atunci când este conectat la o priză cu împământare instalată conform reglementărilor. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde tensiunii menționate pe plăcuța tip.
- Daunele care apar atunci când dispozitivul este utilizat în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni, este utilizat incorect sau nu este reparat de specialiști nu sunt acoperite de garanție.
- Folosiți întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană și orizontală.
- Dispozitivul nu trebuie utilizat după ce a căzut pe o suprafață dură de la înălțime. Chiar și daunele invizibile pot avea efecte negative asupra siguranței funcționale a dispozitivului. Dispozitivul poate fi utilizat doar după ce a fost verificat de un profesionist.
- Nu transportați și nu trageți dispozitivul ținându-l de ștecher, deoarece există riscul de scurtcircuit din cauza ruperii cablului. Nu îndoiți, ciupiți sau trageți cablul de alimentare peste margini ascuțite.
- Dacă există un orificiu de ventilație, nu-l acoperiți. Nu turnați lichide sau pulberi în orificiile de ventilație.
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în părțile deschise ale dispozitivului.
- Nu se acceptă nicio răspundere în caz de daune cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau de nerespectarea acestor instrucțiuni.
- Risc de arsuri! După utilizarea aparatului, unele suprafețe pot fi fierbinți, fiți conștienți de riscuri și atenți la suprafețele fierbinți.

SIGURĂ-ȚI CUNOȘTINȚELE DESPRE GRĂTARUL DIGITAL ȘI APARATUL DE SANDVIȘURI



1. Carcasă superioară
2. Lumină de alimentare (Power)
3. Lumină de pregătire (Ready)
4. Mâner
5. Sistem de blocare
6. Placă de gătit superioară și inferioară cu suprafață antiaderentă și striatii

UTILIZAREA CA GRĂTAR

- Conectați aparatul la o priză de 220-240V și porniți-l. Indicatorul roșu de alimentare se va aprinde.
- Lăsați aparatul să se preîncălzească. Indicatorul verde "Ready" se va aprinde atunci când temperatura dorită este atinsă.
- Așezați carnea sau alte alimente pe placa inferioară. Consultați ghidul de gătit sau broșura de rețete pentru timpii de gătire recomandați.
- Închideți placa superioară. Balama flotantă este proiectată pentru a aplica o presiune uniformă pe alimente. Asigurați-vă că placa superioară este complet coborâtă pentru a obține urme de grătar.
- Când alimentele sunt găsite conform preferințelor dvs., deschideți capacul folosind mânerul. Scoateți alimentele folosind o spatulă din plastic. Nu folosiți ustensile metalice, deoarece pot deteriora stratul antiaderent.

UTILIZAREA CA APARAT DE SANDVIȘURI

- Conectați aparatul la o priză de 220-240V și porniți-l. Indicatorul roșu de alimentare se va aprinde.
- Lăsați-l să se preîncălzească până când se aprinde indicatorul verde "Ready".
- Între timp, pregătiți sandvișul. Așezați-l pe placa inferioară, poziționându-l spre partea din spate a plăcii.
- Închideți placa superioară. Balama flotantă asigură o presiune uniformă pe întregul sandviș. Asigurați-vă că placa superioară este complet coborâtă pentru o gătire corespunzătoare.
- Timpul de prăjire este de aproximativ 4-5 minute. Timpul exact poate varia în funcție de preferințele personale și tipul de pâine și umplutură folosite.
- După ce sandvișul este gătit, ridicați capacul cu ajutorul mânerului. Scoateți sandvișul folosind o spatulă din plastic.

Notă: Nu folosiți clești sau cuțite metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent al plăcilor de gătit.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE AJUSTARE A ÎNĂLȚIMII GRĂTARULUI

Această funcție permite gătitul delicat al alimentelor precum pește sau chifle de hamburger fără a le turti, menținând placa superioară ușor ridicată.

- Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească până când indicatorul verde "Ready" se aprinde.
- Așezați alimentele pe care doriți să le gătiți pe placa inferioară.
- Ajustați clema de control a înălțimii (situată în partea dreaptă a aparatului) la înălțimea dorită.
- Coborâți ușor placa superioară până când se sprijină pe clemă.
- Placa superioară va rămâne ridicată și va radia căldură blândă, permițând gătitul delicat fără a presa alimentele.

SIGURANȚA ȘI SFATURI PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE LA GĂTITUL PE GRĂTAR

Pentru a obține performanțe optime la grătar, folosește bucăți de carne suficient de groase încât să atingă atât plăcile superioare, cât și cele inferioare atunci când aparatul Grill & Sandwich Maker este închis.

Tipuri de carne recomandate:

Vită: mușchi de vită (New York), pulpă, antricot (Scotch fillet), și mușchiuleț (fillet)

Miel: felii din pulpă fără grăsime, mușchiuleț, cotlet, cotlete și carne de miel tăiată cubulețe

Porc: cotlet de porc despicat, coaste, friptură din pulpă, mușchiuleț și carne de porc tăiată cubulețe

Sfaturi pentru gătitul pe grătar:

- Bucățile mai tari de carne, precum mușchiul de vită de pe lamă, pulpă sau cotlete din zona gâtului/ umărului de miel pot fi folosite. Pentru a le frăgezi, marinează carnea timp de câteva ore sau peste noapte într-un amestec care conține vin sau oțet. Acest lucru ajută la descompunerea țesutului conjunctiv dur
- Evită să sărezi carnea înainte de gătire. Sarea extrage sucurile naturale, ceea ce duce la o carne mai tare și mai uscată
- Dacă folosești o marinadă, scurge excesul de lichid și tamponează carnea cu prosoape de hârtie înainte de a o pune pe grătar
- > Marinadele cu conținut ridicat de zahăr pot arde pe plăcile fierbinți
- Nu găti excesiv. Chiar și carnea de porc este mai gustoasă când este ușor roz și suculentă
- Nu înțepa carnea cu furculița și nu o tăia în timpul gătitului. Astfel se pierd sucurile și carnea devine uscată și tare. Folosește clești pentru a manevra carnea
- Pentru peștele delicat, folosește o spatulă plată, termorezistentă din plastic pentru a ridica și susține bucățile la îndepărtare
- Fierbe ușor cărnații înainte pentru a evita nevoia de a-i înțepa înainte de a-i pune pe grătar. Astfel vor rămâne suculenți și nu se vor sparge

GHID DE GĂTIRE PE GRĂTAR

Ingredient	Tip	Cooking Time
Vită	Friptură sirloin Friptură minute Chiftele hamburger Antricot	3 minute pentru mediu-rar 5-6 minute pentru bine făcut 1-2 minute 4-6 minute 4-6 minute
Porc	Friptură din cotlet Mușchiuleț Bacon	2-3 minute
Miel	Cotlet Cotlet de miel Felii din pulpă	3 minute 4 minute 4 minute
Pui	Piept de pui Pulpe dezosate	6 minute sau până sunt găsite complet 4-5 minute sau până sunt găsite complet
Cârnați	Subțiri Grosi	3-4 minute 6-7 minute
Sandviș sau focaccia	-	3-5 minute sau până devin aurii

Legume	Vinete Dovlecei Cartof dulce (felii de 1 cm grosime)	3-5 minute
Fructe de mare	Fileuri de pește Rondele de pește Caracatiță (curățată) Creveți Scoici Saint-Jacques Timp de gătire	2-4 minute 3-5 minute 3 minute 2 minute 1 minut

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

După utilizare:

- Opriți alimentarea de la priza de perete și scoateți ștecherul aparatului.
- Lăsați Grill-ul și Aparatul de Sandwich-uri să se răcească înainte de curățare. Curățarea este mai ușoară cât timp unitatea este încă ușor caldă.
- Curățați întotdeauna aparatul după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea de resturi alimentare arse.

Curățarea plăcilor:

Ștergeți plăcile de gătit cu o lavetă moale sau un burete pentru a îndepărta reziduurile alimentare.

Pentru reziduurile arse și persistente:

- > Turnați o cantitate mică de apă caldă amestecată cu detergent blând peste zonă.
- > Lăsați să acționeze câteva minute.
- > Frecați ușor cu un burete de plastic neabraziv sau așezați un prosop de hârtie umed peste reziduu pentru a-l înmuia, apoi ștergeți.
- > Nu folosiți niciodată ustensile metalice sau produse de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

Curățarea tăvii de scurgere:

- Scoateți și goliți tava de scurgere după fiecare utilizare.
- Spălați-o cu apă caldă și detergent delicat.
- Evitați detergenții agresivi sau bureții abrazivi care pot zgâria suprafața.
- Clătiți și uscați bine cu o cârpă moale și curată.
- Reintroduceți tava de scurgere înainte de a depozita sau reutiliza aparatul.

DEPOZITARE

- Opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de depozitare.
- Glisați clema de depozitare spre mânerul frontal în poziția LOCK pentru a fixa plăcile de gătit superioare și inferioare împreună.
- Reatașați tava de scurgere detașabilă la locul ei.
- Rulați cablul de alimentare ordonat în compartimentul de depozitare aflat sub unitate.
- Depozitați aparatul pe o suprafață plană, uscată și nivelată.

Importator: •S.C. Zilanrom Trading S.r.l. Sos. Bucuresti-Urzceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)

•S.C. Scule si Unelte Design S.r.l. Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanofficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe urządzenia odpowiada napięciu w sieci elektrycznej, z której korzystasz.
- Zachowaj instrukcję obsługi, kartę gwarancyjną, paragon zakupu oraz, jeśli to możliwe, oryginalne opakowanie z wewnętrzną wyściółką.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego ani profesjonalnego.
- Zawsze odłączaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, podczas podłączania akcesoriów, czyszczenia lub w przypadku zakłóceń w działaniu. Przedtem wyłącz urządzenie. Ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód.
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie zostawiaj ich bez nadzoru z urządzeniem. Wybierz takie miejsce dla urządzenia, aby dzieci nie miały do niego dostępu. Upewnij się, że przewód nie zwisa swobodnie.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, urządzenia nie należy używać.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi, takimi jak pudełko, plastikowe torby.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, albo z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz rozumieją zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru, jeśli mają mniej niż 8 lat.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. W razie problemów skonsultuj się z autoryzowanym serwisem.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony tylko przez producenta, autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę.
- Trzymaj urządzenie i przewód z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i podobnych czynników.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je z gniazdka, gdy nie jest używane.

- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez producenta.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz (chyba że zostało do tego zaprojektowane). Chronź przed temperaturami poniżej 0°C.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody (np. wanny, zlewu itp.). Nie narażaj urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Dotykaj urządzenia wyłącznie suchymi rękami.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, przed wyjęciem odłącz je od źródła zasilania. Urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem. Aby uniknąć porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie może być używane tylko po podłączeniu do uziemionego gniazda zasilania, zgodnego z obowiązującymi przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Uszkodzenia wynikające z używania urządzenia niezgodnie z instrukcją, nieprawidłowego użytkowania lub napraw w nieautoryzowanych punktach serwisowych nie są objęte gwarancją.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Nie należy używać urządzenia po jego upadku na twardą powierzchnię z dużej wysokości. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą negatywnie wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania. Przed dalszym użytkowaniem urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę.
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia za przewód lub wtyczkę, ponieważ może to spowodować zwarcie lub uszkodzenie przewodu. Nie zginaj, nie przytraskuj ani nie przeciągaj przewodu przez ostre krawędzie.
- Jeśli urządzenie posiada otwory wentylacyjne, nie zakrywaj ich. Nie wlewaj płynów, ani nie wsypuj proszków do otworów wentylacyjnych.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji.
- Ryzyko oparzenia! W trakcie i po użyciu niektóre części urządzenia mogą być gorące. Zachowaj ostrożność i unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami.

POZNAJ SWÓJ CYFROWY GRILL I OPIEKACZ DO KANAPEK



1. Górna obudowa
2. Kontrolka zasilania
3. Kontrolka gotowości
4. Uchwyt
5. Blokada
6. Górna i dolna nieprzywierająca żebrowana płyta grzewcza

UŻYWANIE JAKO GRILLA

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego 220–240 V i włącz je. Zaświeci się czerwona kontrolka zasilania.
- Pozwól, aby grill i opiekacz do kanapek się rozgrzał. Zielona kontrolka gotowości zaświeci się po osiągnięciu żądanej temperatury.
- Umieść mięso lub inne produkty spożywcze na dolnej płycie grzewczej. Zalecane czasy gotowania można znaleźć w przewodniku grillowania lub książeczce z przepisami.
- Zamknij górną płytę grzewczą. Pływający zawias jest zaprojektowany tak, aby równomiernie dociskać żywność. Upewnij się, że górna płyta jest całkowicie opuszczona, aby na żywności pozostały ślady grilla.
- Po usmażeniu żywności zgodnie z własnymi preferencjami otwórz pokrywę za pomocą ręczki. Wyjmij żywność za pomocą plastikowej szpatułki. Nie używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

UŻYWANIE JAKO OPIEKACZA DO KANAPEK

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego 220–240 V i włącz je. Zapali się czerwona kontrolka zasilania.
- Pozostaw grill i opiekacz do kanapek do rozgrzania, aż zaświeci się zielona kontrolka gotowości.
- Podczas podgrzewania przygotuj kanapkę. Umieść ją na dolnej płycie grzewczej, ustawiając ją z tyłu płyty.
- Zamknij górną płytę grzewczą. Pływający zawias jest zaprojektowany tak, aby równomiernie naciskać na kanapkę. Upewnij się, że górna płyta jest całkowicie opuszczona.
- Przygotowanie tostów trwa około 4–5 minut. Dokładny czas będzie się różnił w zależności od osobistych preferencji, a także rodzaju chleba i użytego nadzienia.
- Otwórz pokrywę za pomocą uchwytu. Wyjmij kanapkę plastikową szpatułką.

Uwaga: Nie używaj metalowych szczyptic ani noży, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu płyt grzewczych.

UŻYWANIE FUNKCJI REGULOWANEJ WYSOKOŚCI GRILLA

Ta funkcja umożliwia grillowanie delikatnych potraw, takich jak ryby lub bułki do hamburgerów, bez ich zgniatania, utrzymując górną płytę lekko uniesioną.

- Podłącz do źródła zasilania i pozwól mu się rozgrzać, aż zaświeci się zielona lampka „READY”.
- Umieść żywność, którą chcesz grillować, na dolnej płycie grzewczej.
- Dostosuj klips kontroli wysokości (znajdujący się po prawej stronie urządzenia) do żądanej wysokości.
- Delikatnie opuść górną płytę, aż spocznie na klipsie kontroli wysokości.
- Górna płyta pozostanie uniesiona i będzie emitować delikatne ciepło, umożliwiając lekkie grillowanie delikatnych potraw bez ich dociskania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NAJLEPSZYCH WYNIKÓW GRILLOWANIA

Aby uzyskać optymalne rezultaty grillowania, używaj kawałków mięsa wystarczająco grubych, aby stykały się zarówno z górną, jak i dolną płytą, gdy grill i opiekacz do kanapek jest zamknięty.

Wołowina: Polędwica (New York), udziec, antrykot (filet szkocki) i polędwica (filet).

Jagnięcina: Przycięte steki z nogi, polędwica, oko polędwicy, kotlety i pokrojona w kostkę jagnięcina.

Wieprzowina: Motylowe steki z polędwicy, żeberka, steki z nogi, filety i pokrojona w kostkę wieprzowina.

Wskazówki dotyczące grillowania:

- Można również używać twardszych kawałków mięsa, takich jak łopatka wołowa, stek z górnej części lub kotlety z przedniej ćwiartki/szyjki jagnięcej. Aby je zmiękczyć, marynuj mięso przez kilka godzin lub przez noc w mieszance zawierającej wino lub ocet. Pomaga to rozbić twardą tkankę łączną.
- Unikaj solenia mięsa przed gotowaniem. Sól wyciąga naturalne soki, przez co mięso staje się twardsze i bardziej suche.
- Jeśli używasz marynaty, odcedź nadmiar płynu i osusz mięso ręcznikami papierowymi przed położeniem go na grillu.
- Marynaty o wysokiej zawartości cukru mogą się przypalić na gorących płytach. • Nie przesmażaj. Nawet wieprzowina jest najlepsza, gdy jest lekko różowa i soczysta.
- Nigdy nie przebijaj mięsa widelcem ani nie kroj go podczas grillowania. W ten sposób uwalniasz soki, co prowadzi do suchości i twardości mięsa. Zamiast tego używaj szczypic do chwytania mięsa.
- W przypadku delikatnych ryb używaj płaskiej, odpornej na ciepło plastikowej szpatułki, aby podnosić i podtrzymywać kawałki podczas wyjmowania.
- Wcześniej obgotuj kielbaski, aby wyeliminować konieczność ich przebijania przed grillowaniem. Pomaga to zachować soczystość kielbasek i zapobiega ich pękaniu.

PRZEWODNIK GRILLOWANIA

Składnik	Rodzaj	Czas gotowania
Wołowina	Stek z polędwicy Stek minutowy Kotlety hamburgerowe Polędwica szkocka	3 minuty dla średnio wysmażonego 5-6 minut dla dobrze wysmażonego 1-2 minuty 4-6 minut 4-6 minut
Wieprzowina	Stek z polędwicy Filet Boczek	2-3 minuty
Jagnięcina	Polędwica Kotlety Steki z nogi	3 minuty 4 minuty 4 minuty
Kurczak	Filety z piersi Filety z uda	6 minut lub do momentu, aż będzie ugotowane 4-5 minut lub do momentu, aż będzie ugotowane
Kielbaski	Cienkie Grube	3-4 minut 6-7 minut
Kanapka lub foccacia	-	3-5 minut lub do uzyskania złotego koloru

Warzywa	Bakłażan Cukinia Słodkie ziemniaki (plastry grubości 1 cm)	3-5 minut
Owoce morza	Filety rybne Kotlety rybne Ośmiornica (oczyszczona) Krewetki Przegrzebki	2-4 minuty 3-5 minut 3 minuty 2 minuty 1 minuta

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

Po użyciu:

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie do kanapek ostygnie. Czyszczenie jest łatwiejsze, gdy urządzenie jest jeszcze lekko ciepłe.
- Zawsze czyść grządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się przypalonego jedzenia.

Czyszczenie płyt:

Wytrzyj płyty do gotowania miękką ściereczką lub gąbką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

W przypadku uporczywych, przypalonych resztek:

- > Wlej niewielką ilość ciepłej wody zmieszanej z łagodnym detergentem na powierzchnię.
- > Pozostaw na kilka minut.
- > Delikatnie wyszoruj nieściernym plastikowym druciakiem lub połóż mokry ręcznik papierowy na resztkach, aby je zmiękczyć, a następnie wytrzyj do czysta.
- > Nigdy nie używaj metalowych przyborów ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.

Czyszczenie tacki ociekowej:

- Wymij i opróżnij tackę ociekową po każdym użyciu.
- Umyj ją w ciepłej wodzie z mydłem.
- Unikaj silnych detergentów lub gąbek do szorowania, które mogą porysować powierzchnię.
- Dokładnie spłucz i osusz czystą, miękką ściereczką.
- Przed ponownym przechowywaniem lub użyciem urządzenia ponownie włóż tackę ociekową.

PRZECHOWYWANIE

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Przed przechowywaniem odczekaj, aż grill całkowicie ostygnie.
- Przesuń zacisk do przechowywania w kierunku przedniego uchwyty do pozycji LOCK, aby zabezpieczyć górną i dolną płytę grzewczą razem.
- Zatrzaśnij wyjmowaną tackę ociekową z powrotem na miejscu.
- Schłodnie owiń przewód zasilający w miejscu do przechowywania przewodu znajdującym się pod urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie na płaskiej, suchej i równej powierzchni.

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego zilanpolska@zilan.com.tr

SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU. OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Prije upotrebe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu.
- Provjerite odgovara li nazivni napon naponu koji koristite.
- Sačuvajte upute, jamstveni list, račun o kupnji i ako je moguće, kutiju s unutarnjom ambalažom!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu, a ne za komercijalnu ili profesionalnu upotrebu!
- Uvijek isključite uređaj iz utičnice kada se ne koristi, kada priključujete dodatne dijelove, čistite uređaj ili u slučaju kvara. Prije toga isključite uređaj. Povucite utikač, a ne kabel.
- Da biste zaštitili djecu od opasnosti električnih uređaja, nikada ih nemojte ostavljati bez nadzora s uređajem. Prilikom odabira mjesta za uređaj, postavite ga tako da djeca nemaju pristup uređaju. Pazite da kabel ne visi.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti.
- Ne dopustite djeci da se igraju uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju s ambalažnim materijalom kao što su plastične vrećice.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili su im dane upute za sigurnu upotrebu uređaja i da razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ne popravljajte uređaj sami; u slučaju problema obratite se ovlaštenom stručnjaku.
- Iz sigurnosnih razloga, oštećeni mrežni kabel može zamijeniti samo istovjetni kabel od proizvođača, našeg servisnog centra ili slična kvalificirana osoba.
- Držite uređaj i kabel dalje od izvora topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i sličnog.
- Isključite uređaj i izvucite utikač kada uređaj ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje pruža dobavljač.
- Ne koristite uređaj na otvorenom. (Osim ako uređaj nije dizajniran za vanjsku upotrebu.) Uvijek ga zaštitite od nula ili ispod-nula temperatura.
- Nikada ga ne koristite u blizini vode (kada, sudoper itd.). Uređaj ne smije biti izložen kiši ili vlazi. Koristite uređaj samo kada su vam ruke

suhe.

- Ako uređaj padne u vodu, isključite ga iz struje prije nego što ga izvadite iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora pregledati stručnjak prije ponovne upotrebe. Kako biste izbjegli rizik od strujnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu.
- Upotrebljavajte uređaj samo u predviđene svrhe.
- Ovaj uređaj se smije koristiti samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu instaliranu u skladu s propisima. Provjerite odgovara li napon napajanja naponu navedenom na pločici s tehničkim podacima.
- Štete nastale korištenjem uređaja u svrhe koje nisu navedene u uputama, nepravilnom uporabom ili popravcima koje nisu izvršili stručnjaci ne podliježu jamstvu.
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj i vodoravnoj površini.
- Uređaj se ne smije koristiti nakon pada s visine na tvrdu površinu. I nevidljiva oštećenja mogu imati negativan utjecaj na sigurnost funkcije uređaja. Uređaj se može koristiti tek nakon što ga pregleda stručna osoba.
- Nikada ne nosite ili povlačite uređaj držeći za utikač jer postoji rizik od kratkog spoja uslijed pucanja kabela. Ne savijajte, ne stiskajte niti povlačite kabel preko oštih rubova.
- Ako postoji ventilacijski otvor, nemojte ga prekrivati. Ne ulijevajte nikakve tekućine niti prahove u ventilacijske otvore.
- Ne umećite prste ili druge predmete u otvorene dijelove uređaja.
- Ne prihvaća se odgovornost u slučaju štete nastale nepravilnom uporabom ili nepoštivanjem ovih uputa.
- Rizik od opekлина! Nakon upotrebe uređaja, neke površine mogu biti vruće, budite svjesni rizika i oprezni s vrućim površinama.

CRO-BIH

UPOZNAJTE SVOJ DIGITALNI ROŠTILJ I APARAT ZA SENDVIČE



1. Gornje kućište
2. Indikatorska lampica napajanja
3. Indikatorska lampica spremnosti
4. Ručka
5. Zaključavanje
6. Gornja i donja neljepljiva rebrasta ploča za kuhanje

KORIŠTENJE KAO ROŠTILJ

- Uključite uređaj u utičnicu 220–240V i uključite ga. Crvena lampica “Power” (napajanje) će se upaliti.
- Dopustite uređaju da se prethodno zagrije. Zelena lampica “Ready” (spremno) zasvijetlit će kada se postigne željena temperatura.
- Stavite meso ili druge namirnice na donju ploču za kuhanje. Pogledajte vodič za roštiljanje ili knjižicu s receptima za preporučena vremena kuhanja.
- Spustite gornju ploču za kuhanje. Plutajući zglobovi omogućuju ravnomjeran pritisak na hranu. Pazite da je gornja ploča potpuno spuštena kako bi se stvorili tragovi roštilja.
- Kada je hrana pečena prema vašim željama, otvorite poklopac pomoću ručke. Hranu izvadite plastičnom lopaticom. Nemojte koristiti metalne pribore, jer mogu oštetiti neljepljivu površinu.

KORIŠTENJE KAO APARAT ZA SENDVIČE

- Uključite uređaj u utičnicu 220–240V i uključite ga. Crvena lampica “Power” će se upaliti.
- Dopustite da se uređaj prethodno zagrije dok se ne upali zelena lampica “Ready”.
- Dok se uređaj zagrijava, pripremite sendvič. Stavite ga na donju ploču za kuhanje, pozicionirajući ga prema stražnjem dijelu ploče.
- Spustite gornju ploču za kuhanje. Plutajući zglobovi omogućuju ravnomjeran pritisak preko cijelog sendviča. Proverite je li ploča potpuno spuštena radi pravilnog kuhanja.
- Tostiranje obično traje oko 4–5 minuta. Točno vrijeme ovisi o osobnim željama te vrsti kruha i nadjeva.
- Kada je sendvič gotov, otvorite poklopac pomoću ručke. Izvadite sendvič plastičnom lopaticom.

Napomena: Nemojte koristiti metalne hvataljke ili noževe jer mogu oštetiti neljepljivi sloj ploča za kuhanje.

KORIŠTENJE PODESIVE VISINE ROŠTILJA

Ova funkcija omogućuje pečenje osjetljivih namirnica poput ribe ili peciva za hamburgere bez pritiskanja, zadržavajući gornju ploču blago podignutom.

- Uključite roštilj i dopustite mu da se prethodno zagrije dok se ne upali zelena lampica “READY”.
- Stavite hranu koju želite peći na donju ploču za kuhanje.
- Podesite kopču za podešavanje visine (koja se nalazi na desnoj strani uređaja) na željenu visinu.
- Nježno spustite gornju ploču dok ne sjedne na kopču za podešavanje visine.
- Gornja ploča ostat će podignuta i zračiti će blagu toplinu, omogućujući vam da lagano ispečete osjetljive namirnice bez pritiska.

SAVJETI ZA NAJBOLJE REZULTATE PRŽENJA NA ROŠTILJU

Za optimalan učinak prženja koristite mesne odreske koji su dovoljno debeli da prilikom zatvaranja Roštilja i aparata za sendviče dođu u dodir s gornjom i donjom pločom.

Preporučeni mesni odresci:

Govedina: Ramstek (New York), but, rib eye (Scotch fillet) i file.

Janjetina: Odresci od odrezanog buta, file, oko leđa, kotleti i narezana janjetina.

Svinjetina: Butne odreske raširene kao leptir, rebarca, butni odresci, file i narezana svinjetina.

CRO-BIH

Savjeti za prženje:

- Tvrdi mesni odresci kao što su lopatica govedine, butna šnicla ili janjetina iz prednjeg četvrtka/vratni kotleti također se mogu koristiti. Za omekšavanje marinirajte meso nekoliko sati ili preko noći u mješavini koja sadrži vino ili ocat. To pomaže razgraditi tvrdo vezivno tkivo.
- Izbjegavajte soljenje mesa prije kuhanja. Sol izvlači prirodne sokove i čini meso tvrdim i suhim.
- Ako koristite marinadu, ocijedite višak tekućine i osušite meso papirnatim ubrusom prije stavljanja na roštilj.
- > Marinade s visokim udjelom šećera mogu izgorjeti na vrućim pločama.
- Ne prekuhajte. Čak je i svinjetina najbolja kada je malo ružičasta i sočna.
- Nikada ne probijajte meso vilicom niti ga režite tijekom prženja. Time se gube sokovi, što rezultira suhim i tvrdim mesom. Koristite hvataljke za rukovanje mesom.
- Za osjetljive ribe koristite ravnu, otpornu na toplinu plastičnu lopaticu za podizanje i podršku prilikom vađenja.
- Sa kobasicama prethodno kratko prokuhajte da ne bude potrebe za probijanjem prije pečenja. Time kobasice ostaju sočne i sprječava se pucanje.

VODIČ ZA PEČENJE NA ROŠTILJU

Sastojak	Vrsta	Vrijeme pečenja
Govedina	Ramstek Minutni odrezak Pljeskavice Scotch fillet	3 minute za srednje pečeno 5-6 minuta za dobro pečeno 1-2 minute 4-6 minuta 4-6 minuta
Svinjetina	Butni odrezak File Slanina	2-3 minute
Janjetina	But Kotleti Butni odresci	3 minute 4 minute 4 minute
Piletina	File prsa File batka	6 minuta ili dok nije pečeno 4-5 minuta ili dok nije pečeno
Kobasice	Tanki Deblji	3-4 minute 6-7 minuta
Sendvič ili focaccia	-	3-5 minuta ili dok nije zlatno smeđe
Povrće	Patlidžan Tikvica Slatki krumpir (narezani na kriške debljine 1 cm)	3-5 minuta
Plodovi mora	Riblji fileti Riblji odresci Hobotnica (očistiti) Kreveti Jakovljeva kapica	2-4 minute 3-5 minuta 3 minute 2 minute 1 minuta

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon upotrebe:

- Isključite uređaj iz utičnice.
- Pričekajte da se Grill i toster za sendviče ohlade prije čišćenja. Čišćenje je lakše dok je uređaj još blago topao.
- Uvijek očistite uređaj nakon svake upotrebe kako biste spriječili nakupljanje zapečene hrane.

Čišćenje ploča:

- Obrišite ploče za kuhanje mekom krpom ili spužvom kako biste uklonili ostatke hrane.

Za tvrdokorne ostatke:

- > Ulijte malu količinu tople vode pomiješane s blagim deterdžentom na područje s ostacima.
- > Ostavite nekoliko minuta da se namače.
- > Nježno izribajte neabrazivnom plastičnom spužvom za ribanje ili stavite mokar papirnati ručnik preko ostataka kako biste ih omekšali, a zatim obrišite.
- > Nikada nemojte koristiti metalne pribore ili abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti neljepljivu površinu.

Čišćenje posudice za kapanje:

- Uklonite i ispraznite posudu za kapanje nakon svake upotrebe.
- Operite je u toploj vodi sa sapunicom.
- Izbjegavajte jake deterdžente ili spužve koje bi mogle izgrebati površinu.
- Isperite i temeljito osušite čistom, mekom krpom.
- Vratite posudu za kapanje na mjesto prije spremanja ili ponovne upotrebe uređaja.

SPREMANJE

- Isključite uređaj iz utičnice.
- Pričekajte da se potpuno ohladi prije spremanja.
- Pomaknite sigurnosni klip prema prednjoj ručki u položaj ZAKLJUČANO kako biste osigurali da su gornja i donja ploča zatvorene.
- Vratite uklonjivu posudu za kapanje na mjesto.
- Pažljivo namotajte kabel za napajanje i spremite ga u predviđeni prostor ispod uređaja.
- Spremite uređaj na ravnu, suhu i stabilnu površinu.

Uvoznik za HR:

• ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesevete-HR

Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

• Digitalis d.o.o. M.Spaha 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH

Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- Veuillez vous assurer que la tension nominale est la même que celle que vous utilisez.
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu de vente, et si possible, le carton avec l'emballage intérieur !
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage privé et non à un usage commercial, ni professionnel !
- Débranchez toujours la prise de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de la fixation des accessoires, du nettoyage de l'appareil ou en cas de dysfonctionnement. Éteignez l'appareil au préalable. Tirez sur la prise, pas sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance avec l'appareil. Par conséquent, lors du choix de l'emplacement de votre appareil, faites-le de manière à ce que les enfants n'aient pas accès à l'appareil. Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Testez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages. En cas de dommage de quelque nature que ce soit, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques potentiels. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans non supervisés.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil, mais consultez plutôt un expert agréé en cas de problème.
- Pour des raisons de sécurité, un câble d'alimentation cassé ou endommagé ne peut être remplacé que par un câble équivalent fourni par le fabricant, notre service client ou une personne qualifiée similaire.
- Gardez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe

du soleil, de l'humidité, des arêtes vives, etc.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez que des accessoires d'origine fournis par le fournisseur.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur. (Sauf si l'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur.) Protégez toujours contre les températures nulles ou inférieures à zéro.
- N'utilisez jamais l'appareil près de l'eau (baignoire, évier, etc.). L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. N'utilisez l'appareil que lorsque vos mains sont sèches.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le sortir de l'eau. Ne touchez pas la source d'eau. L'appareil doit être contrôlé par un spécialiste avant d'être utilisé à nouveau. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau.
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins prévues.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement lorsqu'il est connecté à une prise de terre installée conformément aux réglementations. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages survenant lorsque l'appareil est utilisé à d'autres fins que celles spécifiées dans les instructions, utilisé incorrectement ou non réparé par des experts ne sont pas couverts par la garantie.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- L'appareil ne doit plus être utilisé après une chute sur une surface dure d'une certaine hauteur. Même des dommages invisibles peuvent affecter la sécurité fonctionnelle de l'appareil. L'appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été contrôlé par un professionnel.
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil en tenant la prise électrique, car cela présente un risque de court-circuit dû à la rupture du câble. Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des arêtes vives.
- S'il y a un trou de ventilation, ne le couvrez pas. Ne versez aucun liquide ou poudre dans les trous de ventilation.
- N'insérez pas les doigts ni d'autres objets dans les parties ouvertes de l'appareil.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte ou le non-respect de ces instructions.
- Risque de brûlures ! Après l'utilisation de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes, soyez conscient des risques et faites attention aux surfaces chaudes.

CONNAISSEZ VOTRE GRILL NUMÉRIQUE ET VOTRE APPAREIL À SANDWICHS



1. Couvercle supérieur
2. Voyant d'alimentation
3. Voyant de prêt
4. Poignée
5. Verrou
6. Plaques de cuisson nervurées antiadhésives supérieures et inférieures

UTILISATION EN MODE GRILL

- Branchez l'appareil sur une prise secteur 220-240 V et mettez-le en marche. Le voyant rouge d'alimentation s'allumera.
- Laissez le grill et l'appareil à sandwich préchauffer. Le voyant vert " prêt "s'allumera une fois la température désirée atteinte.
- Placez la viande ou les autres aliments sur la plaque de cuisson inférieure. Reportez-vous au guide de cuisson ou au livret de recettes pour les temps de cuisson recommandés.
- Refermez la plaque de cuisson supérieure. La charnière flottante est conçue pour exercer une pression uniforme sur les aliments. Assurez-vous que la plaque supérieure soit complètement abaissée afin de marquer les aliments.
- Une fois la cuisson terminée selon votre goût, ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez les aliments avec une spatule en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.

UTILISATION EN MODE APPAREIL À SANDWICHS

- Branchez l'appareil sur une prise secteur 220-240 V et mettez-le en marche. Le voyant rouge d'alimentation s'allumera.
- Laissez le grill et l'appareil à sandwich préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert " prêt "s'allume.
- Pendant que l'appareil chauffe, préparez votre sandwich. Placez-le sur la plaque de cuisson inférieure, vers l'arrière de la plaque.
- Refermez la plaque de cuisson supérieure. La charnière flottante est conçue pour exercer une pression uniforme sur le sandwich. Veillez à bien abaisser la plaque supérieure pour une cuisson correcte.
- Le grillage prend généralement environ 4 à 5 minutes. Le temps exact varie selon les préférences, le type de pain et la garniture utilisée.
- Une fois le sandwich cuit, ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez le sandwich avec une spatule en plastique.

Note : n'utilisez pas de pinces ou couteaux métalliques, car ils pourraient abîmer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉGLABLE DE HAUTEUR DU GRILL

Cette fonction vous permet de griller des aliments délicats comme le poisson ou les pains à hamburger sans les écraser, en maintenant la plaque supérieure légèrement surélevée.

- Branchez le grill et l'appareil à sandwich et laissez-le préchauffer jusqu'à ce que le voyant vert " PRÊT "s'allume.
- Placez les aliments à griller sur la plaque de cuisson inférieure.
- Réglez le clip de contrôle de hauteur (situé sur le côté droit de l'appareil) à la hauteur souhaitée.
- Abaissez doucement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur le clip de contrôle de hauteur.
- La plaque supérieure restera surélevée et diffusera une chaleur douce, permettant de griller légèrement les aliments délicats sans les presser.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE GRILLAGE

Pour obtenir une performance de grillade optimale, utilisez des morceaux de viande suffisamment épais pour qu'ils soient en contact avec les plaques supérieure et inférieure lorsque l'appareil Grill & Sandwich Maker est fermé.

Morceaux de viande recommandés

Bœuf : Contre-filet (New York), rumsteck, entrecôte (Scotch fillet), et filet mignon

Agneau : Tranches de gigot parées, filet, filet mignon, côtelettes et morceaux d'agneau

Porc : Tranches de longe en portefeuille, travers, tranches de gigot, filets et morceaux de porc

Conseils de grillade

- Les morceaux de viande plus coriaces comme le paleron, le dessus de tranche de bœuf ou les côtelettes d'épaule ou de cou d'agneau peuvent aussi être utilisés. Pour les attendrir, marinez-les plusieurs heures ou toute une nuit dans un mélange contenant du vin ou du vinaigre. Cela aide à décomposer les tissus conjonctifs
- Évitez de saler la viande avant la cuisson. Le sel fait sortir les jus naturels, rendant la viande plus sèche et plus dure
- Si vous utilisez une marinade, égouttez l'excédent de liquide et séchez la viande avec du papier absorbant avant de la placer sur le gril
- > Les marinades riches en sucre peuvent brûler sur les plaques chaudes
- Ne pas trop cuire. Même le porc est meilleur légèrement rosé et juteux
- Ne jamais percer la viande avec une fourchette ni la couper pendant la cuisson. Cela libère les jus et rend la viande sèche et dure. Utilisez plutôt des pinces pour la manipuler
- Pour les poissons délicats, utilisez une spatule plate résistante à la chaleur pour soulever et soutenir les morceaux au moment de les retirer
- Faites préalablement bouillir les saucisses pour éviter de devoir les piquer avant la grillade. Cela permet de conserver leur jus et d'éviter qu'elles n'éclatent

GUIDE DE GRILLAGE

Ingrédient	Type	Cooking Time
Bœuf	Contre-filet Minute steak Steak haché Entrecôte	3 minutes pour une cuisson saignante 5-6 minutes pour bien cuit 1-2 minutes 4-6 minutes 4-6 minutes
Porc	Tranche de longe Filet Bacon	2-3 minutes
Agneau	Longe Côtelettes Tranches de gigot	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Poulet	Blancs de poulet Cuisses désossées	6 minutes ou jusqu'à cuisson complète 4-5 minutes ou jusqu'à cuisson complète
Saucisses	Fines Épaisses	3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich ou focaccia	-	3-5 minutes ou jusqu'à dorure

Vegetables	Aubergine Courgette Patate douce (tranches de 1 cm d'épaisseur)	3-5 minutes
Seafood	Filets de poisson Tranches de poisson Poulpe (nettoyé) Crevettes Coquilles Saint-Jacques	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation :

- Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur mural et débranchez-le.
- Laissez votre Gril & Appareil à Croque-Monsieur refroidir avant de le nettoyer. Le nettoyage est plus facile lorsque l'appareil est encore légèrement tiède.
- Nettoyez toujours votre Gril & Appareil à Croque-Monsieur après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires incrustés.

Nettoyage des plaques :

Essayez les plaques de cuisson avec un chiffon doux ou une éponge pour retirer tout résidu alimentaire.

Pour les résidus incrustés :

- > Versez une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur la zone concernée.
- > Laissez tremper pendant quelques minutes.
- > Frottez délicatement avec une éponge non abrasive ou placez un essuie-tout humide sur la zone pour ramollir les résidus, puis essuyez.
- > N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ni de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive.

Nettoyage du bac récupérateur :

- Retirez et videz le bac récupérateur après chaque utilisation.
- Lavez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez les détergents agressifs ou les tampons à récurer pouvant rayer la surface.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux et propre.
- Remplacez le bac récupérateur avant de ranger ou de réutiliser l'appareil.

RANGEMENT

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.
- Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.
- Faites glisser le clip de verrouillage vers la poignée avant en position LOCK pour maintenir les plaques de cuisson fermées.
- Remplacez le bac récupérateur.
- Enroulez soigneusement le cordon d'alimentation dans le compartiment prévu sous l'appareil.
- Rangez l'appareil sur une surface plane, sèche et stable.

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente el manual de instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que usted utiliza.
- Guarde las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interior.
- El dispositivo está destinado exclusivamente para uso privado y no para uso comercial ni profesional.
- Siempre desconecte el enchufe del tomacorriente cuando el dispositivo no esté en uso, al colocar accesorios, al limpiar el dispositivo o cuando ocurra alguna anomalía. Apague el dispositivo antes. Tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje desatendidos con el dispositivo. Por lo tanto, al seleccionar la ubicación de su dispositivo, hágalo de manera que los niños no tengan acceso al dispositivo. Asegúrese de que el cable no cuelgue.
- Pruebe regularmente el dispositivo y el cable en busca de daños. Si hay algún daño, el dispositivo no debe usarse.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo. No deje que los niños jueguen con materiales de embalaje como bolsas de plástico.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los posibles riesgos. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- No repare el dispositivo usted mismo; consulte a un experto autorizado en caso de problema.
- Por razones de seguridad, un cable de alimentación roto o dañado solo puede ser reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro servicio al cliente o una persona calificada similar.
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y similares.
- Apague el dispositivo y desconéctelo cuando no lo esté usando.

ES

- Use solo accesorios originales provistos por el proveedor.
- No use el dispositivo al aire libre. (A menos que el dispositivo esté diseñado para usarse en exteriores). Siempre protéjalo contra temperaturas cero o bajo cero.
- Nunca use cerca del agua (bañera, lavabo, etc.). El aparato no debe exponerse a la lluvia o humedad. Solo use el dispositivo cuando sus manos estén secas.
- Si el dispositivo cae al agua, desconéctelo antes de sacarlo. No toque la fuente de agua. El dispositivo debe ser revisado por un especialista antes de volver a usarlo. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no limpie el dispositivo con agua ni lo sumerja en agua.
- Use el dispositivo solo para el propósito previsto.
- Este dispositivo solo debe ser operado cuando esté conectado a un enchufe con toma de tierra instalado conforme a las normativas. Asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de características.
- Los daños que ocurran por uso del dispositivo para fines distintos a los especificados en las instrucciones, uso incorrecto o falta de reparación por expertos no están cubiertos por la garantía.
- Use siempre el dispositivo sobre una superficie plana y horizontal.
- El dispositivo no debe usarse más si se ha caído sobre una superficie dura desde cierta altura. Incluso daños invisibles pueden afectar la seguridad funcional del dispositivo. El dispositivo solo puede usarse después de ser revisado por un profesional.
- Nunca transporte o tire del dispositivo sujetando el enchufe, ya que existe riesgo de cortocircuito por rotura del cable. No doble, pellizque ni tire del cable de alimentación sobre bordes afilados.
- Si hay una abertura de ventilación, no la cubra. No vierta líquidos ni polvos en las aberturas de ventilación.
- No introduzca dedos u otros objetos en las partes abiertas del dispositivo.
- No se acepta responsabilidad por daños causados por uso indebido o incumplimiento de estas instrucciones.
- ¡Riesgo de quemaduras! Después del uso del aparato, algunas superficies pueden estar calientes; tenga cuidado y sea consciente de los riesgos.

CONOZCA SU PARRILLA DIGITAL Y SANDWICHERA



1. Carcasa superior
2. Luz de encendido
3. Luz de listo
4. Asa
5. Seguro
6. Placas de cocción superior e inferior con recubrimiento antiadherente y superficie acanalada

USO COMO PARRILLA

- Conecte el aparato a una toma de corriente de 220–240 V y enciéndalo. La luz indicadora roja de encendido se encenderá.
- Permita que la parrilla/sandwichera se precaliente. La luz verde de listo se encenderá cuando se haya alcanzado la temperatura adecuada.
- Coloque la carne u otros alimentos sobre la placa de cocción inferior. Consulte la guía de cocción o el recetario para conocer los tiempos de cocción recomendados.
- Cierre la placa de cocción superior. La bisagra flotante está diseñada para aplicar presión uniforme sobre los alimentos. Asegúrese de que la placa superior esté completamente bajada para crear marcas de parrilla en los alimentos.
- Una vez que los alimentos estén cocidos a su gusto, abra la tapa usando el asa. Retire los alimentos con una espátula de plástico. No use utensilios de metal, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

USO COMO SANDWICHERA

- Conecte el aparato a una toma de corriente de 220–240 V y enciéndalo. La luz indicadora roja de encendido se encenderá.
- Permita que la unidad se precaliente hasta que se ilumine la luz verde de listo.
- Mientras la unidad se precalienta, prepare su sándwich. Colóquelo sobre la placa de cocción inferior, posicionándolo hacia la parte trasera de la placa.
- Cierre la placa de cocción superior. La bisagra flotante está diseñada para aplicar presión uniforme sobre el sándwich. Asegúrese de que la placa superior esté completamente bajada para permitir una cocción adecuada.
- El tostado suele tardar aproximadamente 4–5 minutos. El tiempo exacto variará según las preferencias personales, así como el tipo de pan y relleno utilizados.
- Una vez que el sándwich esté listo, abra la tapa usando el asa. Retírelo con una espátula de plástico.

Nota: No utilice pinzas ni cuchillos metálicos, ya que podrían dañar el recubrimiento antiadherente de las placas de cocción.

USO DE LA FUNCIÓN DE ALTURA AJUSTABLE DE LA PARRILLA

Esta función le permite asar alimentos delicados como pescado o panes de hamburguesa sin aplastarlos, manteniendo la placa superior ligeramente elevada.

- Conecte la parrilla/sandwichera y deje que se precaliente hasta que se encienda la luz verde de "LISTO".
- Coloque el alimento que desea asar sobre la placa de cocción inferior.
- Ajuste el Clip de Control de Altura (ubicado en el lado derecho del aparato) a la altura deseada.
- Baje suavemente la placa superior hasta que descansa sobre el clip de control de altura.
- La placa superior permanecerá elevada y emitirá un calor suave, permitiéndole asar ligeramente alimentos delicados sin presionarlos.

CONSEJOS PARA LOS MEJORES RESULTADOS AL ASAR A LA PARRILLA

Para lograr un rendimiento óptimo al asar, utilice cortes de carne que sean lo suficientemente gruesos como para hacer contacto con las placas superior e inferior cuando la Parrilla y Sandwichera esté cerrada.

Cortes de carne recomendados:

Carne de res: bife de chorizo (New York), cuadril, ojo de bife (Scotch fillet) y lomo (filete).

Cordero: bifés de pierna recortados, filete, ojo de lomo, chuletas y cordero en cubos.

Cerdo: bifés de lomo mariposa, costillas, bifés de pierna, filete y cerdo en cubos.

Consejos para asar:

- Los cortes de carne más duros como paleta de res, cuadrada o chuletas de cuello/paleta de cordero también se pueden usar. Para ablandarlos, marine la carne durante varias horas o durante la noche en una mezcla que contenga vino o vinagre. Esto ayuda a descomponer el tejido conectivo duro.
- Evite salar la carne antes de cocinar. La sal extrae los jugos naturales, lo que la hace más dura y seca.
- > Si usa un adobo, escurra el exceso de líquido y seque la carne con toallas de papel antes de colocarla en la parrilla.

Los adobos con alto contenido de azúcar pueden quemarse en las placas calientes.

- No cocine demasiado. Incluso el cerdo se disfruta mejor cuando está ligeramente rosado y jugoso.
- Nunca pinche la carne con un tenedor ni la corte mientras se asa. Esto libera los jugos, lo que da como resultado una carne seca y dura. Use pinzas para manipular la carne.
- Para pescados delicados, use una espátula plana de plástico resistente al calor para levantar y sostener las piezas al retirarlas.
- Hierva las salchichas previamente para evitar la necesidad de pincharlas antes de asarlas. Esto ayuda a mantenerlas jugosas y evita que se revienten.

GUÍA DE ASADO

Ingrediente	Tipo	Tiempo de cocción
Carne de res	Bife de chorizo Bife fino Hamburguesas Ojo de bife	3 minutos para término medio 5-6 minutos para bien cocido 1-2 minutos 4-6 minutos 4-6 minutos
Cerdo	Bife de lomo Filete Tocino	2-3 minutos
Cordero	Lomo Chuletas Bifés de pierna	3 minutos 4 minutos 4 minutos
Pollo	Pechugas de pollo Muslos de pollo	6 minutos o hasta que esté bien cocido 4-5 minutos o hasta que esté bien cocido
Salchichas	Finas Gruesas	3-4 minutos 6-7 minutos
Sándwich o focaccia	-	3-5 minutos o hasta dorar

Verduras	Berenjena Zucchini Batata (rebanadas de 1 cm de grosor)	3-5 minutos
Mariscos	Filetes de pescado Rodajas de pescado Pulpo (limpio) Langostinos Vieiras	2-4 minutos 3-5 minutos 3 minutos 2 minutos 1 minuto

LIMPIEZA Y CUIDADO

Después de usar:

- Apague el aparato desde el tomacorriente de la pared y desenchúfelo.
- Deje que el Grill & Sandwich Maker se enfríe antes de limpiarlo. La limpieza es más fácil cuando aún está ligeramente tibio.
- Limpie su Grill & Sandwich Maker después de cada uso para evitar la acumulación de residuos de alimentos horneados.

Limpieza de las placas:

Limpie las placas de cocción con un paño suave o una esponja para eliminar los residuos de comida.

Para residuos adheridos o difíciles:

- > Vierta una pequeña cantidad de agua tibia con detergente suave sobre el área.
- > Déjelo reposar durante unos minutos.
- > Frote suavemente con una esponja de plástico no abrasiva o coloque una toalla de papel húmeda sobre el residuo para ablandarlo y luego límpielo.
- > Nunca use utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

Limpieza de la bandeja de goteo:

- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
- Lávela con agua tibia y jabón.
- Evite detergentes agresivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Enjuague y seque completamente con un paño suave y limpio.
- Vuelva a colocar la bandeja de goteo antes de guardar o usar el aparato nuevamente.

ALMACENAMIENTO

- Apague el aparato y desenchúfelo del tomacorriente.
- Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de guardarla.
- Deslice el clip de almacenamiento hacia el mango frontal en la posición de BLOQUEO para asegurar las placas superior e inferior juntas.
- Vuelva a colocar la bandeja de goteo en su lugar.
- Enrolle el cable de alimentación cuidadosamente en el compartimento para el cable ubicado debajo del aparato.
- Guarde el aparato sobre una superficie plana, seca y nivelada.

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AIUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione utilizzata.
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di vendita e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'uso commerciale, né professionale!
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente ogni volta che il dispositivo non è in uso, quando si collegano parti accessorie, durante la pulizia del dispositivo o in caso di malfunzionamento. Spegner prima il dispositivo. Tirare la spina, non il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai incustoditi con il dispositivo. Pertanto, quando si sceglie la posizione del dispositivo, farlo in modo che i bambini non possano accedervi. Assicurarsi che il cavo non penzoli.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per verificare eventuali danni. In caso di danni di qualsiasi tipo, il dispositivo non deve essere utilizzato.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non lasciare che i bambini giochino con materiali da imballaggio come sacchetti di plastica.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i pericoli potenziali. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano meno di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Non riparare il dispositivo autonomamente, ma contattare un esperto autorizzato in caso di problemi.
- Per motivi di sicurezza, un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo con uno equivalente fornito dal produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata simile.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontani da fonti di calore, luce solare diretta, umidità, spigoli vivi e simili.

IT

- Spegnere il dispositivo e scollegarlo quando non viene utilizzato.
- Utilizzare solo accessori originali forniti dal fornitore.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. (A meno che il dispositivo non sia progettato per l'uso esterno.) Proteggere sempre da temperature pari o inferiori a zero.
- Non utilizzare mai vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.). L'apparecchio non deve essere esposto a pioggia o umidità. Utilizzare il dispositivo solo quando le mani sono asciutte.
- Se il dispositivo cade in acqua, scollegarlo prima di estrarlo. Non toccare la fonte d'acqua. Il dispositivo deve essere controllato da uno specialista prima di essere riutilizzato. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire il dispositivo con acqua né immergerlo in acqua.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo quando è collegato a una presa di corrente con messa a terra installata secondo le normative. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- I danni che si verificano quando il dispositivo viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni, viene utilizzato in modo errato o non viene riparato da esperti non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare sempre il dispositivo su una superficie piana e orizzontale.
- Il dispositivo non deve più essere utilizzato dopo una caduta su una superficie dura da un'altezza. Anche danni non visibili possono compromettere la sicurezza funzionale del dispositivo. Il dispositivo può essere utilizzato solo dopo essere stato controllato da un professionista.
- Non trasportare o tirare mai il dispositivo tenendolo per la spina, poiché vi è il rischio di cortocircuito a causa della rottura del cavo. Non piegare, schiacciare o tirare il cavo su spigoli vivi.
- Se è presente un foro di ventilazione, non coprirlo. Non versare liquidi o polveri nei fori di ventilazione.
- Non inserire dita o altri oggetti nelle parti aperte del dispositivo.
- Non si accetta alcuna responsabilità in caso di danni causati da uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- Rischio di ustioni! Dopo l'uso dell'apparecchio alcune superfici possono essere calde, essere consapevoli dei rischi e prestare attenzione alle superfici calde.

CONOSCI IL TUO GRILL E TOSTAPANE DIGITALE



1. Alloggiamento superiore
2. Spia di accensione
3. Spia di pronto utilizzo
4. Manico
5. Blocco
6. Piastra di cottura superiori e inferiori antiaderenti con scanalature

UTILIZZO COME GRILL

- Collega l'apparecchio a una presa di corrente da 220-240V e accendilo. La spia rossa di alimentazione si accenderà.
- Lascia preriscaldare il Grill & Sandwich Maker. La spia verde "Pronto" si accenderà una volta raggiunta la temperatura desiderata.
- Posiziona la carne o altri alimenti sulla piastra inferiore. Consulta la guida alla cottura o il ricettario per i tempi consigliati.
- Chiudi la piastra superiore. La cerniera flottante è progettata per applicare una pressione uniforme sull'alimento. Assicurati che la piastra superiore sia completamente abbassata per creare le classiche righe da grigliatura.
- Una volta che il cibo è cotto secondo le tue preferenze, apri il coperchio utilizzando il manico. Rimuovi il cibo con una spatola di plastica. Non utilizzare utensili in metallo, poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

UTILIZZO COME TOSTAPANE

- Collega l'apparecchio a una presa di corrente da 220-240V e accendilo. La spia rossa di alimentazione si accenderà.
- Lascia preriscaldare il Grill & Sandwich Maker fino a quando la spia verde "Pronto" si accende.
- Nel frattempo, prepara il tuo panino. Posizionalo sulla piastra inferiore, avvicinandolo alla parte posteriore.
- Chiudi la piastra superiore. La cerniera flottante applicherà una pressione uniforme sul panino. Assicurati che la piastra superiore sia completamente abbassata per garantire una cottura uniforme.
- La tostatura richiede generalmente circa 4-5 minuti. Il tempo esatto può variare in base alle preferenze personali e al tipo di pane e ripieno utilizzato.
- Una volta cotto il panino, apri il coperchio utilizzando il manico. Rimuovi il panino con una spatola in plastica.

Nota: Non utilizzare pinze o coltelli in metallo, poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE DI REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DELLA PIASTRA SUPERIORE

Questa funzione consente di grigliare alimenti delicati come pesce o panini per hamburger senza schiacciarli, mantenendo la piastra superiore leggermente sollevata.

- Collega il Grill & Sandwich Maker e lascialo preriscaldare fino all'accensione della spia verde "PRONTO".
- Posiziona il cibo che desideri grigliare sulla piastra inferiore.
- Regola la Clip di Controllo dell'Altezza (situata sul lato destro dell'apparecchio) all'altezza desiderata.
- Abbassa delicatamente la piastra superiore fino a farla poggiare sulla clip.
- La piastra superiore resterà sollevata e irraderà un calore delicato, permettendo di grigliare leggermente alimenti delicati senza schiacciarli.

CONSIGLI PER I MIGLIORI RISULTATI ALLA GRIGLIA

Per ottenere prestazioni ottimali alla griglia, utilizzare tagli di carne abbastanza spessi da entrare in contatto sia con la piastra superiore che con quella inferiore quando il Grill & Sandwich Maker è chiuso.

Tagli di carne consigliati:

Manzo: Controfiletto (New York), scamone, costata (Scotch fillet), e filetto.

Agnello: Bistecche di coscia disossate, filetto, lombata, costolette e carne a cubetti.

Maiale: Bistecche di lonza aperte a libro, costine, bistecche di coscia, filetto e carne a cubetti.

Consigli per la grigliatura:

- I tagli di carne più duri come spalla di manzo, fettine di fesa o costolette di collo/spalla d'agnello possono essere usati. Per renderli più teneri, marinare la carne per alcune ore o per tutta la notte in una miscela contenente vino o aceto. Questo aiuta a rompere i tessuti connettivi.
- Evitare di salare la carne prima della cottura. Il sale estrae i succhi naturali rendendo la carne più dura e secca.
- > Se si usa una marinata, eliminare il liquido in eccesso e tamponare la carne con carta assorbente prima di metterla sulla griglia.

Le marinare con alto contenuto di zucchero possono bruciare sulle piastre calde.

- Non cuocere troppo a lungo. Anche il maiale è migliore quando è leggermente rosato e succoso.
- Non bucare la carne con una forchetta o tagliarla durante la cottura. Questo fa uscire i succhi rendendo la carne secca e dura. Utilizzare pinze per maneggiarla.
- Per il pesce delicato, usare una spatola piatta in plastica resistente al calore per sollevare e supportare i pezzi durante la rimozione.
- Far bollire le salsicce prima per evitare di forarle prima della grigliatura. Questo aiuta a mantenerle succose e previene la rottura.

GUIDA ALLA GRIGLIATURA

Ingrediente	Tipo	Tempo di cottura
Manzo	Controfiletto Fettina veloce Hamburger Costata	3 minuti per media cottura 5-6 minuti per ben cotta 1-2 minuti 4-6 minuti 4-6 minuti
Maiale	Bistecca di lonza Filetto Pancetta	2-3 minuti
Agnello	Lonza Costolette Bistecche di coscia	3 minuti 4 minuti 4 minuti
Pollo	Petto Sovracoscia	6 minuti o fino a cottura completa 4-5 minuti o fino a cottura completa
Salsicce	Sottili Spesse	3-4 minuti 6-7 minuti
Panino o focaccia	-	3-5 minuti o finché dorati

Verdure	Melanzana Zucchini Patata dolce (fette spesse 1 cm)	3-5 minuti
Frutti di mare	Filetti di pesce Tranci di pesce Polpo (pulito) Gamberi Capesante	2-4 minuti 3-5 minuti 3 minuti 2 minuti 1 minuto

PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo l'uso:

- Spegnerne l'alimentazione dalla presa a muro e scollegare l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare la Griglia e Tostapane prima di procedere con la pulizia. La pulizia è più semplice quando l'unità è ancora leggermente calda.
- Pulire sempre la Griglia e Tostapane dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui di cibo incrostati.

Pulizia delle piastre:

- Pulire le piastre di cottura con un panno morbido o una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

Per i residui più ostinati o incrostati:

- > Versare una piccola quantità di acqua tiepida miscelata con un detergente delicato sulla zona interessata.
- > Lasciare agire per alcuni minuti.
- > Strofinare delicatamente con una spugna di plastica non abrasiva oppure posizionare un panno di carta umido sul residuo per ammorbidirlo, quindi pulire.
- > Non usare mai utensili in metallo o detersivi abrasivi, poiché possono danneggiare la superficie antiaderente.

Pulizia del vassoio raccogli-gocce:

- Rimuovere e svuotare il vassoio dopo ogni utilizzo.
- Lavarlo con acqua calda e sapone.
- Evitare detersivi aggressivi o spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Sciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito.
- Reinserire il vassoio prima di riporre o utilizzare nuovamente l'apparecchio.

STOCCAGGIO

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di riporla.
- Far scorrere la clip di blocco verso la maniglia anteriore nella posizione di BLOCCO per fissare insieme le piastre di cottura superiore e inferiore.
- Riagganciare il vassoio raccogli-gocce rimovibile.
- Avvolgere ordinatamente il cavo di alimentazione nell'apposito vano situato sotto l'unità.
- Conservare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e livellata.

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЕН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием данного устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
- Убедитесь, что номинальное напряжение совпадает с напряжением вашей электросети.
- Сохраняйте инструкцию, гарантийный талон, кассовый чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для личного использования, не для коммерческого или профессионального применения!
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, при присоединении аксессуаров, чистке устройства или при возникновении неисправностей. Перед этим выключите устройство. Тяните за вилку, а не за кабель.
- Чтобы защитить детей от опасности электрических приборов, никогда не оставляйте их без присмотра с устройством. При выборе места для устройства убедитесь, что дети не имеют к нему доступа. Следите, чтобы кабель не свисал.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на наличие повреждений. Если обнаружены повреждения, устройство использовать нельзя.
- Не позволяйте детям играть с устройством и упаковочным материалом, например, пластиковыми пакетами.
- Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с физическими, сенсорными или умственными ограничениями, недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего наблюдения или инструктажа по безопасному использованию и понимании возможных рисков. Очистку и обслуживание не должны выполнять дети без присмотра.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно, обращайтесь к авторизованным специалистам при возникновении проблем.
- По соображениям безопасности поврежденный сетевой шнур должен заменяться только на аналогичный от производителя, службы поддержки или квалифицированного специалиста.
- Храните устройство и кабель вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых краев и тому подобного.
- Выключайте устройство и отключайте его от сети, когда не пользуетесь им.
- Используйте только оригинальные аксессуары, поставляемые

производителем.

- Не используйте устройство на улице (если оно не предназначено для наружного использования). Оберегайте устройство от нуля и отрицательных температур.
- Никогда не используйте устройство рядом с водой (ванна, раковина и др.). Прибор не должен подвергаться дождю или влажности. Используйте устройство только с сухими руками.
- Если устройство упало в воду, прежде чем достать его, отключите вилку из розетки. Не прикасайтесь к воде. Устройство должно быть проверено специалистом перед повторным использованием. Чтобы избежать риска поражения электрическим током, не мойте устройство водой и не погружайте в воду.
- Используйте устройство только по назначению.
- Устройство должно работать только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с нормативами. Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на типовой табличке.
- Повреждения, возникшие при неправильном использовании устройства, использовании не по назначению или при самостоятельном ремонте, не покрываются гарантией.
- Всегда используйте устройство на ровной и горизонтальной поверхности.
- Не используйте устройство после падения с высоты на твердую поверхность. Даже незаметные повреждения могут негативно повлиять на безопасность работы. Использование возможно только после проверки специалистом.
- Никогда не переносите и не тяните устройство за вилку питания, это может привести к короткому замыканию из-за повреждения кабеля. Не сгибайте, не защемляйте и не тяните кабель по острым краям.
- Если есть вентиляционные отверстия, не закрывайте их. Не залейте и не засыпайте их жидкостями или порошками.
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в открытые части устройства.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием или несоблюдением данных инструкций.
- Риск ожогов! После использования устройство и некоторые его поверхности могут быть горячими, будьте внимательны и осторожны.

ЗНАКОМСТВО С ВАШИМ ЦИФРОВЫМ ГРИЛЕМ И СЭНДВИЧНИЦЕЙ



1. Верхняя крышка
2. Индикатор питания
3. Индикатор готовности
4. Ручка
5. Замок
6. Верхняя и нижняя рифлёные антипригарные пластины

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ГРИЛЯ

- Подключите прибор к электросети 220–240 В и включите его. Загорится красный индикатор питания.
- Дайте прибору нагреться. Как только будет достигнута нужная температура, загорится зелёный индикатор готовности.
- Разместите мясо или другие продукты на нижней пластине. Обратитесь к руководству по приготовлению или рецептам для рекомендаций по времени.
- Закройте верхнюю пластину. Плавающая петля обеспечивает равномерное давление на продукты. Убедитесь, что верхняя пластина полностью опущена для получения характерных следов от гриля.
- Когда еда будет приготовлена, откройте крышку за ручку. Извлеките продукты с помощью пластиковой лопатки. Не используйте металлические приборы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ СЭНДВИЧНИЦЫ

- Подключите прибор к электросети 220–240 В и включите его. Загорится красный индикатор питания.
- Дождитесь нагрева устройства — зелёный индикатор загорится при достижении рабочей температуры.
- Пока прибор нагревается, приготовьте сэндвич. Поместите его на нижнюю пластину, ближе к задней части.
- Закройте верхнюю пластину. Плавающая петля обеспечит равномерное давление. Убедитесь, что пластина полностью опущена для качественного приготовления.
- Обычное время приготовления — около 4–5 минут. Точное время зависит от ваших предпочтений, а также от типа хлеба и начинки.
- Когда сэндвич готов, откройте крышку и извлеките его пластиковой лопаткой.

Примечание: не используйте металлические щипцы или ножи — они могут повредить антипригарное покрытие.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ РЕГУЛИРУЕМОЙ ВЫСОТЫ ГРИЛЯ

Эта функция позволяет готовить деликатные продукты, такие как рыба или булочки, без давления сверху, слегка приподняв верхнюю пластину.

- Подключите прибор к сети и дождитесь, пока загорится зелёный индикатор готовности.
- Разместите еду на нижней пластине.
- Отрегулируйте фиксатор высоты (расположен с правой стороны прибора) до желаемой позиции.
- Аккуратно опустите верхнюю пластину, пока она не упрётся в фиксатор высоты.
- Верхняя пластина останется приподнятой и будет излучать мягкое тепло, позволяя бережно поджарить продукты без давления.

СОВЕТЫ ДЛЯ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЖАРКИ НА ГРИЛЕ

Для достижения оптимального результата используйте мясо такой толщины, чтобы оно касалось обеих нагревательных пластин при закрытии гриля.

Рекомендуемые куски мяса:

Говядина: вырезка (Нью-Йорк), огузок, рибай (скотч-филе), филе.

Баранина: обрезанные стейки из ноги, филе, поясничные куски, отбивные, нарезанная баранина.

Свинина: распластанные стейки из корейки, ребра, стейки из ноги, филе, нарезанная свинина.

Советы по приготовлению:

- Жесткие куски, такие как лопатка говядины, верхняя часть бедра или шейные/лопаточные отбивные баранины, можно использовать после маринования на несколько часов или на ночь в смеси с вином или уксусом для размягчения.
- Не солите мясо перед приготовлением. Соль вытягивает соки, делая мясо жестким и сухим.
- > Если используется маринад, удалите лишнюю жидкость и промокните мясо бумажными полотенцами перед жаркой.
- Маринады с высоким содержанием сахара могут пригореть на горячих пластинах.
- Не пережаривайте. Даже свинину лучше есть слегка розовой и сочной.
- Никогда не прокалывайте мясо вилкой и не разрезайте его во время жарки. Это приводит к выходу сока, из-за чего мясо становится сухим и жестким. Используйте щипцы.
- Для нежной рыбы используйте плоскую жаропрочную пластиковую лопатку для аккуратного снятия.
- Сосиски предварительно отварите, чтобы не нужно было их прокалывать перед жаркой. Это сохраняет сочность и предотвращает растрескивание.

РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ

Ингредиент	Тип	Время приготовления
Говядина	Стейк из вырезки Минутный стейк Котлеты для бургеров Скотч-филе	3 минуты для средней прожарки 5–6 минут для полной прожарки 1–2 минуты 4–6 минут 4–6 минут
Свинина	Стейк из корейки Филе Бекон	2–3 минуты
Баранина	Корейка Отбивные Стейки из ноги	3 минуты 4 минуты 4 минуты
Курица	Филе грудки Филе бедра	6 минут или до готовности 4–5 минут или до готовности
Сосиски	Тонкие Толстые	3–4 минуты 6–7 минут
Сэндвич или фокачча	-	3–5 минут или до золотистой корочки

Овощи	Баклажан Кабачок Сладкий картофель (ломтики толщиной 1 см)	3–5 минут
Морепродукты	Филе рыбы Рыбные стейки Осьминог (очищенный) Креветки Гребешки	2–4 минуты 3–5 минут 3 минуты 2 минуты 1 минута

УХОД И ЧИСТКА

После использования:

- Выключите питание на настенной розетке и отключите прибор от сети.
- Дайте вашему грилю и сэндвичнице остыть перед чисткой. Чистка будет легче, пока устройство слегка тёплое.
- Всегда очищайте гриль и сэндвичницу после каждого использования, чтобы избежать накопления пригоревших остатков пищи.

Чистка пластин:

Протрите рабочие поверхности мягкой тканью или губкой, чтобы удалить остатки пищи.

Для удаления пригоревших остатков:

Налейте немного тёплой воды, смешанной с мягким моющим средством, на загрязнённый участок.

- > Оставьте на несколько минут.
- > Аккуратно потрите неметаллической губкой или положите влажное бумажное полотенце на пригоревшую часть, чтобы размягчить, затем протрите.
- > Никогда не используйте металлические предметы или абразивные чистящие средства — это может повредить антипригарное покрытие.

Чистка поддона для жира:

- Снимайте и опустошайте поддон после каждого использования.
- Мойте его в тёплой воде с мылом.
- Избегайте использования агрессивных моющих средств или жёстких губок, которые могут поцарапать поверхность.
- Тщательно ополосните и вытрите насухо мягкой тканью.
- Вставьте поддон обратно перед хранением или следующим использованием прибора.

ХРАНЕНИЕ

- Выключите прибор и отсоедините его от розетки.
- Дайте грилю полностью остыть перед хранением.
- Передвиньте фиксатор хранения к передней ручке в положение LOCK (ЗАБЛОКИРОВАНО), чтобы зафиксировать верхнюю и нижнюю панели вместе.
- Защёлкните съёмный поддон обратно на место.
- Аккуратно обмотайте шнур питания и уложите его в отсек для хранения, расположенный под прибором.
- Храните прибор на ровной, сухой и устойчивой поверхности.

Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL.
INFORMACION PAJISJA JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

- Para se të përdorni këtë pajisje, ju lutemi lexoni me kujdes manualin e udhëzimeve.
- Sigurohuni që tensioni i rrymës të jetë i njëjtë me tensionin që përdorni.
- Ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e shitjes dhe nëse është e mundur, kartonin me paketimin e brendshëm!
- Pajisja është e destinuar ekskluzivisht për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial ose profesional!
- Gjithmonë hiqni kabllon nga priza kur pajisja nuk është në përdorim, kur vendosni pjesë aksesorësh, kur pastroni pajisjen ose kur ndodh ndonjë problem. Çaktivizoni pajisjen më parë. Nxirrni kabllon nga priza duke e tërhequr nga shkopi i plugut, jo nga kabloja.
- Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, mos i lini kurrë pa mbikëqyrje me pajisjen. Prandaj, kur zgjidhni vendin ku do të vendosni pajisjen, sigurohuni që fëmijët të mos kenë akses. Kujdesuni që kabloja të mos mbajë në mënyrë të lirë.
- Testoni pajisjen dhe kabllon rregullisht për dëmtime. Nëse ka dëmtime, pajisja nuk duhet përdorur.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen. Mos lejoni që fëmijët të luajnë me materiale paketimi si qeset plastike.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi moshën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, sensory, mendore ose mungesë përvojë dhe njohurish, me kusht që ata të jenë nën mbikëqyrje ose të jenë udhëzuar për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe të kuptojnë rreziqet e mundshme. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk janë mbi 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje.
- Mos riparoni vetë pajisjen, por konsultohuni me një ekspert të autorizuar në rast problemi.
- Për arsye sigurie, një kablo kryesore e dëmtuar mund të zëvendësohet vetëm me një kablo ekuivalente nga prodhuesi, shërbimi ynë për klientët ose nga një person i kualifikuar.
- Mbani pajisjen dhe kabllon larg nxehtësisë, diellit të drejtpërdrejtë, lagështirës, skajeve të mprehta dhe ngjashme.
- Çaktivizoni pajisjen dhe hiqni kabllon kur nuk po e përdorni.
- Përdorni vetëm aksesorë origjinalë të siguruar nga furnizuesi.
- Mos përdorni pajisjen jashtë ambienteve të mbyllura. (Përveç nëse pajisja është projektuar për përdorim jashtë.) Mbroni gjithmonë nga

AL

temperaturat nën zero ose zero.

- Mos e përdorni kurrë pranë ujit (banjo, lavaman, etj.). Pajisja nuk duhet të ekspozohet ndaj shiut ose lagështisë. Përdorni pajisjen vetëm kur duart tuaja janë të thata.
- Nëse pajisja bie në ujë, hiqeni kabllon nga priza para se ta nxirrni prej ujit. Mos prekni ujin. Pajisja duhet të kontrollohet nga një specialist para se të përdoret përsëri. Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike, mos pastroni pajisjen me ujë ose mos e zhytni në ujë.
- Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e paracaktuar.
- Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm kur është lidhur me një prizë të tokëzuar, e instaluar sipas rregullave. Sigurohuni që tensioni i furnizimit përputhet me atë që është shkruar në tabelën e tipit.
- Dëmtimet që ndodhin kur pajisja përdoret për qëllime të ndryshme nga ato të përmendura në udhëzime, ose nëse përdoret gabimisht apo nuk riparohet nga ekspertë, nuk mbulohen nga garancia.
- Gjithmonë përdorni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë dhe horizontale.
- Pajisja nuk duhet përdorur më pas nëse ka rënë nga një lartësi e madhe në një sipërfaqe të fortë. Edhe dëmtimet e padukshme mund të ndikojnë negativisht në sigurinë funksionale të pajisjes. Pajisja mund të përdoret përsëri vetëm pasi të jetë kontrolluar nga një profesionist.
- Mos e mbani ose tërhiqni kurrë pajisjen duke mbajtur plugun e energjisë, sepse rrezikoni shkurtim qarku për shkak të prishjes së kabllit. Mos e përkulni, shtypni ose tërhiqni kabllon mbi skaje të mprehta.
- Nëse ka vrima ventilimi, mos i mbuloni ato. Mos derdhni lëngje ose pluhura në vrimat e ventilimit.
- Mos fusni gishtat ose objekte të tjera në pjesët e hapura të pajisjes.
- Nuk pranohet përgjegjësi për dëmtimet që shkaktohen nga përdorimi i papërshtatshëm ose mosrespektimi i këtyre udhëzimeve.
- Rrezik djegieje! Pas përdorimit të pajisjes disa sipërfaqe mund të jenë të nxehta, kini kujdes dhe tregohuni të vëmendshëm ndaj sipërfaqeve të nxehta.

NJIHNI GRILLIN DHE PAJISJEN TUAJ DIGJITALE PËR SANDUIÇ



1. Mbulesa e sipërme
2. Drita e energjisë (Power)
3. Drita "Gati" (Ready)
4. Doreza
5. Mbyllësi
6. Pllakat e gatimit të veshura me material jo-ngjites dhe me sipërfaqe me shirita (lart dhe poshtë)

PËRDORIMI SI GRILL

- Lidhni pajisjen në një prizë 220-240V dhe ndezni. Drita e kuqe e energjisë do të ndizet.
- Lejoni që pajisja të nxehet. Drita jeshile "Ready" do të ndizet kur temperatura e dëshiruar të arrihet.
- Vendosni mishin ose ushqime të tjera në pllakën e poshtme të gatimit. Referojuni udhëzuesit të recetave për kohët e rekomanduara të pjekjes.
- Mbyllni pllakën e sipërme të gatimit. Mbajtësja me lëvizje është dizajnuar për të ushtruar presion të barabartë mbi ushqim. Sigurohuni që pllaka e sipërme të ulet plotësisht për të krijuar shenja pjekjeje mbi ushqim.
- Pasi ushqimi të jetë pjekur sipas dëshirës, hapni kapakun duke përdorur dorezën. Hiqni ushqimin me një spatulë plastike. Mos përdorni vegla metalike, pasi mund të dëmtojnë sipërfaqen jo-ngjitesë.

PËRDORIMI SI PAJISJE PËR SANDUIÇ

- Lidhni pajisjen në një prizë 220-240V dhe ndezni. Drita e kuqe e energjisë do të ndizet.
- Lejoni që pajisja të nxehet derisa drita jeshile "Ready" të ndizet.
- Ndërkohë që pajisja po nxehet, përgatitni sanduiçin tuaj. Vendoseni në pllakën e poshtme të gatimit, afër pjesës së pasme të saj.
- Mbyllni pllakën e sipërme. Mbajtësja me lëvizje siguron presion të barabartë në të gjithë sanduiçin. Sigurohuni që pllaka të ulet mirë për gatim të duhur.
- Pjekja zakonisht zgjat rreth 4-5 minuta. Koha mund të ndryshojë në varësi të preferencave personale, si dhe llojit të bukës dhe mbushjes.
- Pasi sanduiçi të jetë gati, hapni kapakun duke përdorur dorezën. Hiqeni me një spatulë plastike.

Shënim: Mos përdorni gërrshërë ose thika metalike, pasi mund të dëmtojnë shtresën jo-ngjitesë të pllakave të gatimit.

PËRDORIMI I FUNKSIONIT TË RREGULLIMIT TË LARTËSISË SË GRILL-IT

Ky funksion ju lejon të përcaktosh ushqime të ndryshme si peshk ose pjesë buke hamburgeri pa i shtypur, duke mbajtur pllakën e sipërme pak të ngritur.

- Lidhni pajisjen dhe lejoni të nxehet derisa drita jeshile "GATI" të ndizet.
- Vendosni ushqimin që doni të përcaktosh në pllakën e poshtme.
- Rregulloni kapësen për kontrollin e lartësisë (e vendosur në anën e djathtë të pajisjes) në lartësinë e dëshiruar.
- Ulni lehtësisht pllakën e sipërme derisa të vendoset mbi kapësen e lartësisë.
- Pllaka e sipërme do të qëndrojë e ngritur dhe do të rrezatojë nxehtësi të lehtë, duke ju mundësuar të përcaktosh ushqime delikate pa i shtypur.

AL

KËSHILLA PËR REZULTATE MË TË MIRA NË PJEKJE NË GRILL

Për të arritur performancë optimale gjatë pjekjes, përdorni copa mishi që janë mjaftueshëm të trasha për të pasur kontakt me të dyja plakat (sipërme dhe të poshtme) kur mbyllet pajisja e Grill & Sandwich Maker.

Copat e rekomanduara të mishit

Viçi: Sirloin (New York), rrump, rib eye (Scotch fillet), dhe tenderloin (fileto).

Qengji: Biftekë nga kofsha e pastruar, fileto, pjesa e mesit, kotletat dhe mish i prerë në kube.

Derri: Biftekë nga pjesa e shpinës, brinjë, biftekë nga kofsha, fileto dhe mish i prerë në kube.

Këshilla për pjekje

- Copat më të forta të mishit si p.sh. beef blade, topside steak, ose copat nga qafa dhe parakrahu i qengjit mund të përdoren gjithashtu. Për t'i zbutur, marinojini për disa orë ose gjatë natës me një përzjerje që përmban verë ose uthull. Kjo ndihmon në zbutjen e indeve lidhëse.
- Mos e kriposni mishin para gatimit. Kripa nxjerr lëngjet natyrale duke e bërë mishin më të thatë dhe më të fortë.
- Nëse përdorni marinadë, hiqni lëngun e tepërt dhe thajeni mishin me letër kuzhine para se ta vendosni në grill.
- > Marinadat me përbajtje të lartë sheqeri mund të digjen në plakat e nxehta.
- Mos e piqni tepër. Edhe mishi i derri është më i shijshëm kur është pak rozë dhe i lëngshëm.
- Kurrë mos e shponi mishin me pirun ose mos e prisni gjatë pjekjes. Kjo bën që lëngjet të dalin, duke rezultuar në mish të thatë dhe të fortë. Përdorni pincë për ta kthyer ose lëvizur mishin.
- Për peshkun e brishtë, përdorni një spatul plastike që i reziston nxehtësisë për ta ngritur dhe përkrahu gjatë heqjes nga grill.
- Zieni paraprakisht salsicet për të shmangur nevojën për t'i shpuar para pjekjes. Kjo ndihmon që ato të mbeten të lëngshme dhe të mos çahet lëkura.

UDHËZUES PËR PJEKJE

Përbërësi	Lloji	Koha e Gatimit
Viçi	Biftek sirloin Biftek minute Hamburger Biftek scotch fillet	3 minuta për medium rare 5-6 minuta për mirë të pjekur 1-2 minuta 4-6 minuta 4-6 minuta
Derri	Biftek nga pjesa e shpinës Fileto Proshutë	2-3 minuta
Qengji	Shpinë Kotleta Biftekë nga kofsha	3 minuta 4 minuta 4 minuta
Pulë	Fileto gjoksi Fileto kofshash	6 minuta ose deri sa të piqet plotësisht 4-5 minuta ose deri sa të piqet plotësisht
Salsiçe	Të holla Të trasha	3-4 minuta 6-7 minuta
Sanduiç ose fokaçe	-	3-5 minuta ose deri sa të marrin ngjyrë të artë

Perime	Patëllxhan Kungulleshka Patate e ëmbël (prerje 1 cm të trasha)	3-5 minuta
Fruta deti	Fileto peshku Pjesë peshku me kocka Oktapod i pastruar Karkaleca Kapëse	2-4 minuta 3-5 minuta 3 minuta 2 minuta 1 minutë

PASTRIMI DHE KUJDESI

Pas Përdorimit:

- Fikeni pajisjen nga priza dhe shkëputeni nga burimi i energjisë.
- Lejoni që Grilli dhe Pjekësja e Sanduiçeve të ftohen përpara se ta pastroni. Pastrimi është më i lehtë kur pajisja është ende pak e ngrohtë.
- Pastroni gjithmonë pajisjen pas çdo përdorimi për të shmangur grumbullimin e ushqimit të pjekur.

Pastrimi i Plakave të Gatimit:

- Fshijini plakat e gatimit me një leckë të butë ose sfungjer për të hequr mbetjet e ushqimit.

Për mbetje të forta ose të ngjitura:

- Hidhni një sasi të vogël uji të ngrohtë të përzier me detergjent të butë mbi zonën e ndotur.
- Lejoni të qëndrojë për disa minuta.
- Pastroni lehtësisht me një sfungjer plastik jo gërryes ose vendosni një letër të lagur kuzhine mbi njollën për ta zbutur, pastaj fshijeni.
- Kurrë mos përdorni vegla metalike ose pastrues gërryes, pasi mund të dëmtojnë sipërfaqen jo-ngjitëse.

Pastrimi i Tabakasë së Yndyrës:

- Hiqeni dhe zbrazni tabakanë pas çdo përdorimi.
- Lajeni me ujë të ngrohtë dhe sapun të butë.
- Shmangni detergjentët agresivë ose sfungjerët gërryes që mund të gërvishin sipërfaqen.
- Shpëlajeni dhe thajeni plotësisht me një leckë të pastër dhe të butë.
- Rivendoseni tabakanë në vend përpara se ta ruani ose ta përdorni përsëri pajisjen.

RUAJTJA

- Fikeni pajisjen dhe shkëputeni nga priza.
- Lejojuni të ftohet plotësisht përpara ruajtjes.
- Rrëshqiteni kapësen e ruajtjes drejt dorezës së përparme në pozicionin LOCK për të mbyllur plakat e sipërme dhe të poshtme bashkë.
- Klikoni tabakanë e lëvizshme të yndyrës përsëri në vendin e saj.
- Mblidhni kabllon e rrymës në mënyrë të rregullt në hapësirën e saj të ruajtjes poshtë pajisjes.
- Ruani pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, të thatë dhe të qëndrueshme.

Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në.
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rizhvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale.
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontaktoni shitësin ku është blerë produkti. Ata mund të marrin këtë produkt për riciklim të sigurt të mjedisit.

МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО. ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Преди да използвате този уред, моля, прочетете внимателно инструкциите за употреба.
- Уверете се, че номиналното напрежение съответства на напрежението, което използвате.
- Моля, запазете инструкциите, гаранционната карта, касовата бележка и ако е възможно, кутията с вътрешната опаковка!
- Уредът е предназначен изключително за лична употреба, не за търговска или професионална употреба!
- Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате, при поставяне на аксесоари, почистване или при възникване на неизправност. Предварително изключете уреда. Вадете щепсела, а не кабела.
- За да защитите децата от опасностите, свързани с електроуредите, никога не ги оставяйте без надзор с уреда. Избирайте мястото за уреда така, че децата да нямат достъп до него. Внимавайте кабелът да не виси.
- Редовно проверявайте уреда и кабела за повреди. Ако има каквито и да е повреди, уредът не трябва да се използва.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда. Не позволявайте на деца да играят с опаковъчни материали като найлонови торбички.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с физически, сетивни или умствени увреждания, или липса на опит и знания, при условие че са под наблюдение или са получили инструкции за безопасна употреба и разбират възможните опасности. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под надзор.
- Не ремонтирайте уреда сами, а се консултирайте със специалист при проблем.
- По съображения за безопасност повреден или счупен захранващ кабел може да бъде заменен само с еквивалентен кабел от производителя, обслужващия център или квалифициран специалист.
- Дръжте уреда и кабела далеч от източници на топлина, директна слънчева светлина, влага, остри ръбове и подобни.
- Изключвайте уреда и вадете щепсела, когато не го използвате.
- Използвайте само оригинални аксесоари, предоставени от

доставчика.

- Не използвайте уреда на открито (освен ако не е проектиран за това). Винаги го предпазвайте от нулеви или отрицателни температури.
- Никога не използвайте уреда в близост до вода (вана, мивка и др.). Уредът не трябва да се излага на дъжд или влага. Използвайте го само с сухи ръце.
- Ако уредът падне във вода, изключете го от контакта преди да го извадите. Не докосвайте източника на вода. Уредът трябва да бъде проверен от специалист преди повторна употреба. За да избегнете риск от електрически удар, не почиствайте уреда с вода и не го потапяйте.
- Използвайте уреда само за предназначенията му цел.
- Този уред трябва да се използва само при включване в заземен контакт, инсталиран съгласно нормативите. Уверете се, че захранващото напрежение съответства на посоченото на табелката на уреда.
- Повреди, възникнали при неправилна употреба или използване на уреда за други цели, не се покриват от гаранцията.
- Винаги използвайте уреда на равна и хоризонтална повърхност.
- Уредът не трябва да се използва след падане от височина върху твърда повърхност. Дори и невидимите повреди могат да засегнат функционалната му безопасност. Уредът може да бъде използван след проверка от професионалист.
- Никога не носете или дърпайте уреда, като държите за захранващия щепсел, защото това може да причини късо съединение поради скъсване на кабела. Не огъвайте, притискайте или дръпвайте кабела през остри ръбове.
- Ако уредът има вентилационни отвори, не ги покривайте. Не изсипвайте течности или прахове в тези отвори.
- Не поставяйте пръсти или други предмети в отворените части на уреда.
- Не носим отговорност за повреди, причинени от неправилна употреба или неспазване на инструкциите.
- Риск от изгаряния! След употреба някои повърхности на уреда могат да бъдат горещи, внимавайте и бъдете предпазливи.

РАЗПОЗНАЙТЕ СВОЯ ДИГИТАЛЕН ГРИЛ И СЕНДВИЧ МЕЙКЪР



1. Горен корпус
2. Индикатор за захранване
3. Индикатор за готовност
4. Дръжка
5. Закопчалка
6. Горна и долна оребрена незалепваща плоча за готвене

ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО ГРИЛ

- Свържете уреда към контакт с напрежение 220–240V и го включете. Ще светне червеният индикатор за захранване.
- Оставете грила да се загрее. Зелената лампичка за готовност ще светне, когато се достигне необходимата температура.
- Поставете месото или другите храни върху долната плоча за готвене. Вижте ръководството за гриловане или рецептите за препоръчително време за готвене.
- Затворете горната плоча. Плаващата панта е проектирана да прилага равномерно налягане върху храната. Уверете се, че горната плоча е напълно спусната, за да се образуват следи от грила.
- Когато храната е изпечена по ваш вкус, отворете капака с дръжката. Извадете храната с пластмасова шпатула. Не използвайте метални прибори, тъй като могат да повредят незалепващото покритие.

ИЗПОЛЗВАНЕ КАТО СЕНДВИЧ МЕЙКЪР

- Свържете уреда към контакт с напрежение 220–240V и го включете. Ще светне червеният индикатор за захранване.
- Изчакайте уредът да се загрее. Зелената лампичка за готовност ще светне.
- Докато уредът се загрева, пригответе своя сандвич. Поставете го върху долната плоча, насочен към задната част.
- Затворете горната плоча. Плаващата панта ще осигури равномерно налягане върху сандвича. Уверете се, че е напълно спусната за правилно изпичане.
- Печенето обикновено отнема около 4–5 минути. Времето варира според предпочитанията и вида на хляба и пълнежа.
- Когато сандвичът е готов, отворете капака с дръжката. Извадете го с помощта на пластмасова шпатула.

Забележка: Не използвайте метални щипки или ножове, защото могат да повредят незалепващото покритие на плочите.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА ВИСОЧИНАТА

Тази функция позволява да печете деликатни продукти като риба или хлебчета, без да ги смачквате, чрез леко повдигната горна плоча.

- Свържете грила към захранване и го оставете да се загрее, докато светне зелената лампичка "ГОТОВ".
- Поставете храната върху долната плоча.
- Регулирайте клипса за височина (намира се отдясно на уреда) до желаната позиция.
- Внимателно спуснете горната плоча, докато се опре на клипса.
- Горната плоча ще остане повдигната и ще излъчва нежна топлина, което позволява леко запичане на деликатни храни без натиск.

СЪВЕТИ ЗА НАЙ-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ ПРИ ГРИЛОВАНЕ

За да постигнете оптимални резултати при използване на грила и сандвич тостера, използвайте месо, които са достатъчно дебели, за да се допират едновременно до горната и долната плоча при затваряне на уреда.

Препоръчителни видове месо:

Говеждо: Сърлойн (Ню Йорк), бут (рамп), рибай (рибай стек), филе (тендърлойн).

Агнешко: Филета от бут, филе, контрафиле, котлети, нарязано агнешко месо.

Свинско: Разполовени пържоли от контрафиле, ребра, пържоли от бут, филе, нарязано свинско месо.

Съвети за грила:

- По-жилавите меса като говеждо от плешка, бут или агнешко от плешка/врат също могат да се използват. За да се омекоти месото, го мариновайте за няколко часа или за една нощ в марината, съдържаща вино или оцет. Това спомага за разграждане на жилавите съединителни тъкани.
- Избягвайте осолването на месото преди готвене. Солта извлича естествените сокове и прави месото по-сухо и жилаво.
- Ако използвате марината, отцедете излишната течност и подсушете месото с кухненска хартия преди поставяне на грила.
- > Маринати с високо съдържание на захар могат да изгорят върху нагретите плочи.
- Не препичайте месото. Дори свинското е най-вкусно, когато е леко розово и сочно.
- Никога не пробждайте месото с вилица и не го режете по време на готвене. Това води до загуба на сокове, което го прави сухо и жилаво. Използвайте щипки.
- За крехка риба използвайте плоска топлоустойчива пластмасова шпатула за повдигане и поддържане при изваждане.
- Предварително сварете надениците, за да не се налага да ги пробждате преди готвене. Така ще останат сочни и ще се избегне пръскането.

НАРЪЧНИК ЗА ГРИЛОВАНЕ

Съставка	Вид	Време за готвене
Говеждо	Сърлойн стек Минутен стек Кюфтета за бургери Рибай стек	3 минути за полусуrowо 5-6 минути за добре изпечено 1-2 минути 4-6 минути 4-6 минути
Свинско	Пържола от контрафиле Филе Бекон	2-3 минути
Агнешко	Пържола от контрафиле Котлети Пържола от бут	3 минути 4 минути 4 минути
Пиле	Гръдни филета Филета от бутче	6 минути или до пълно сготвяне 4-5 минути или до пълно сготвяне
Наденици	Тънки Дебели	3-4 минути 6-7 минути
Сандвич или фокача	-	3-5 минути или до златисто

Зеленчуци	Патладжан Тиквичка Сладък картоф (резени с дебелина 1 см)	3-5 минути
Морски дарове	Филета от риба Парчета от риба с кост Октопод (почистен) Скариди Миди	2-4 минути 3-5 минути 3 минути 2 минути 1 минута

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

След употреба:

- Изключете уреда от контакта.
- Оставете грила и тостера да изстинат преди почистване. Почиствайте, когато уредът е леко топъл – така е по-лесно.
- Почиствайте след всяка употреба, за да избегнете натрупване на загорели остатъци от храна.

Почистване на плочите:

- Избършете плочите с мека кърпа или гъба, за да отстраните остатъци от храна.

При упорити загорели остатъци:

- > Излейте малко топла вода с мек препарат върху замърсеното място.
- > Оставете да престои няколко минути.
- > Нежно търкайте с неабразивна пластмасова гъба или поставете мокра хартиена кърпа, за да омекне замърсяването, след което избършете.
- > Никога не използвайте метални прибори или абразивни почистващи средства, тъй като могат да повредят незалепващото покритие.

Почистване на тавичката за мазнина:

- Извадете и изпразнете тавичката след всяка употреба.
- Измийте я с топла сапунена вода.
- Избягвайте агресивни препарати или груби гъби, които могат да надраскат повърхността.
- Изплакнете и подсушете добре с чиста мека кърпа.
- Поставете тавичката обратно преди съхранение или повторна употреба.

СЪХРАНЕНИЕ

- Изключете уреда и го извадете от електрическата мрежа.
- Оставете го да изстине напълно преди съхранение.
- Плъзнете заключващия клип към предната дръжка в позиция “ЗАКЛЮЧЕНО”, за да фиксирате горната и долната плоча заедно.
- Щракнете подвижната тавичка обратно на мястото ѝ.
- Увийте храняващия кабел спретнато в отделението за съхранение под уреда.
- Съхранявайте уреда на равна, суха и стабилна повърхност.

Правилно изхвърляне на този продукт



- Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с другите битови отпадъци в цяла Европейския съюз.
- За да се предотврати възможно вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси.
- За връщане на използвания от вас уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

ВЕ МОЛИМЕ ЗАБЕЛЕЖЕТЕ: УПАТСТВОТО ЗА УРЕДОТ МОЖЕ ДА СЕ КРЕИРА ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН МОДЕЛ. ФУНКЦИИТЕ КОИ ВАШИОТ УРЕД НЕ ГИ СОДРЖИ, МОЖЕ ДА СЕ НАВЕДАТ ВО УПАТСТВОТО.
ОБАА ЈАЗИК БЕШЕ ПРЕВЕДЕН СО ПОМОШ НА ИЗМИСЛЕНА ИНТЕЛИГЕНЦИЈА.

ГЕНЕРАЛНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ПРЕДУПРЕЖУВАЊА

- Пред да го користите овој уред, внимателно прочитајте го упатството за употреба.
- Ве молиме да се осигурате дека номиналниот напон е ист како напонот што го користите.
- Чувајте ги упатството за употреба, гарантниот лист, сметката од продажба и, ако е можно, кутијата со внатрешното пакување!
- Уредот е наменет исклучиво за приватна употреба и не е за комерцијална или професионална употреба!
- Секогаш исклучете го уредот од струја кога не го користите, кога прикачувате додатоци, при чистење или кога настане каков било дефект. Прво исклучете го уредот. Повлечете го приклучокот, а не кабелот.
- За да ги заштитите децата од опасности од електрични уреди, никогаш не ги оставајте без надзор со уредот. Затоа, при изборот на местото за уредот, поставете го така што децата нема да имаат пристап до него. Внимавајте кабелот да не виси.
- Редовно проверувајте го уредот и кабелот за оштетувања. Ако има какво било оштетување, уредот не треба да се користи.
- Не дозволувајте децата да играат со уредот. Не дозволувајте децата да играат со материјалот за пакување, како што се пластични кеси.
- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со физичка, сензорна или ментална попреченост, или без искуство и знаење, само под надзор или ако им се дадени упатства за безбедна употреба и ги разбираат можните опасности. Чистењето и одржувањето не треба да ги извршуваат деца, освен ако се над 8 години и под надзор.
- Не обидувајте се сами да го поправите уредот – во случај на проблем, обратете се до овластен стручњак.
- Поради безбедносни причини, скршен или оштетен кабел за напојување смее да се замени само со еквивалентен од производителот, од нашата служба за корисници или од соодветно квалификувано лице.
- Чувајте го уредот и кабелот далеку од топлина, директна сончева светлина, влага, остри рабови и слично.
- Исклучете го уредот и извадете го приклучокот кога не го користите.
- Користете само оригинални додатоци обезбедени од добавувачот.

МК

- Не го користете уредот на отворено. (Освен ако уредот не е дизајниран за употреба на отворено.) Секогаш заштитете го од нулта или поднулта температура.
- Никогаш не го користете во близина на вода (када, мијалник и сл.). Не излагате го уредот на дожд или влага. Користете го само кога рацете ви се суви.
- Ако уредот падне во вода, исклучете го од струја пред да го извадите. Не допирајте го изворот на вода. Уредот мора да биде проверен од стручњак пред повторна употреба. За да се избегне ризик од електричен удар, не го чистете уредот со вода и не го потопувајте.
- Користете го уредот само за наменетата цел.
- Овој уред мора да се користи само кога е поврзан со заземјена приклучница инсталирана според прописите. Осигурајте се дека напонот одговара со оној наведен на типската плочка.
- Штетите што настануваат при употреба спротивно на инструкциите, неправилна употреба или поправка од неовластени лица не се опфатени со гаранцијата.
- Секогаш користете го уредот на рамна и хоризонтална површина.
- Уредот не треба повеќе да се користи ако паднал на тврда површина од висина. Дури и невидливо оштетување може да влијае на безбедноста. Уредот може повторно да се користи само по проверка од стручњак.
- Никогаш не го носете или влечете уредот држејќи го за приклучокот, бидејќи може да дојде до краток спој поради прекин на кабелот. Не го виткајте, стискајте или влечете кабелот преку остри рабови.
- Ако уредот има отвор за вентилација, не го покривајте. Не истурајте течности или прашоци во отворите за вентилација.
- Не ставајте прсти или други предмети во отворените делови од уредот.
- Не се прифаќа одговорност за штета предизвикана од неправилна употреба или непочитување на овие упатства.
- Ризик од изгореници! По користење на апаратот, некои површини можат да бидат жешки, бидете внимателни и внимавајте на топлите делови.

ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ ДИГИТАЛЕН ГРИЛ И МАШИНА ЗА СЕНДВИЧИ



1. Горна обвивка
2. Светло за напојување
3. Светло за готовност
4. Рачка
5. Заклучување
6. Горна и долна нелеплива ребреста површина за готвење

КОРИСТЕЊЕ КАКО ГРИЛ

- Приклучете го уредот на електричен извор 220-240V и вклучете го. Црвеното светло за напојување ќе се запали.
- Оставете го грилот и машината за сендвичи да се загрее. Зелено светло за готовност ќе светне кога ќе се достигне посакуваната температура.
- Ставете го месото или другата храна на долната површина за готвење. Погледнете ја упатството или рецептурникот за препорачани времиња за готвење.
- Затворете ја горната површина за готвење. Пливачкиот шарки е дизајниран да врши еднаков притисок врз храната. Осигурајте се дека горната плоча е целосно спуштена за да се создадат линии од грилот на храната.
- Откако храната ќе биде грилувана според вашите желби, отворете го капакот со рачката. Извадете ја храната со пластична шпатула. Не користете метални прибори, бидејќи може да ја оштетат нелепливата површина.

КОРИСТЕЊЕ КАКО МАШИНА ЗА СЕНДВИЧИ

- Приклучете го уредот на електричен извор 220-240V и вклучете го. Црвеното светло за напојување ќе се запали.
- Оставете го грилот и машината за сендвичи да се загрее додека не се запали зелено светло за готовност.
- Додека уредот се загрева, подгответе го сендвичот. Ставете го на долната површина за готвење, поставувајќи го кон задниот дел на плочата.
- Затворете ја горната површина за готвење. Пливачкиот шарки е дизајниран да врши еднаков притисок на сендвичот. Осигурајте се дека горната плоча е целосно спуштена за правилно готвење.
- Тостирањето обично трае околу 4-5 минути. Точниот временски период зависи од личните желби, како и од видот на лебот и полнежот.
- Откако сендвичот ќе биде готов, отворете го капакот со рачката. Извадете го сендвичот со пластична шпатула.

Забелешка: Не користете метални клешти или ножеви, бидејќи тие може да ја оштетат нелепливата површина на плочите за готвење.

КОРИСТЕЊЕ НА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПРИЛАГОДЛИВ ВИСИНСКИ ПРИСТАП НА ГРИЛОТ

Оваа функција ви овозможува да готвите деликатни намирници, како што се риба или пецива за хамбургери, без да ги стиснете, со тоа што горната плоча ќе остане малку подигната.

- Приклучете го грилот и машината за сендвичи и оставете ги да се загреат додека не светне зеленото светло "ГОТОВО".
- Ставете ја храната која сакате да ја грилувате на долната плоча за готвење.
- Прилагодете го клипот за контрола на висина (најден на десната страна на уредот) на саканата висина.
- Нежно спуштете ја горната плоча додека не се потпре на клипот за контрола на висина.
- Горната плоча ќе остане подигната и ќе испушта нежна топлина, што ви овозможува деликатните намирници да се грилуваат без да се притискаат.

СОВЕТИ ЗА НАЈДОБРИ РЕЗУЛТАТИ ПРИ ПЕЧЕЊЕ НА РОШТИЛ

За да се постигне оптимален резултат при печење, користете парчиња месо што се доволно дебели за да дојдат во контакт со горната и долната плоча кога Роштиљот и Машината за Сендвичи се затворени.

Препорачани видови месо:

Говедско: Сирлоин (Њујорк), румп, ребра (скоч филет), и тендерлоин (филет).

Јагнешко: Обрезани стекови од бут, филет, око од лојн, котлети и исечено јагнешко.

Свинско: Лојн стекови со пеперутка, ребра, бут стекови, филети и исечено свинско.

Совети за печење:

- Погруби парчиња месо како говедски блејд, топсајд стек или јагнешки котлети од врат/преден дел може да се користат. За омекнување, маринирајте го месото неколку часа или преку ноќ во смеса со вино или оцет. Ова помага да се распадне тврстата поврзна ткива.
- Избегнувајте солење на месото пред готвењето. Солта извлекува природни сокови, правејќи го месото потврдо и посуво.
- Ако користите маринада, исцедете го вишокот течност и исушете го месото со кујнска хартија пред да го ставите на роштиљ.
- > Маринадите со висок шеќерен состав може да изгорат на топлиите плочи.
- Не преготевете го месото. Дури и свинското е најдобро кога е малку розево и сочливо.
- Никогаш не прободувајте го месото со виљушка или не го сечете додека се пече. Ова ослободува сокови што предизвикуваат сувост и тврдост. Користете клешти за ракување со месото.
- За нежна риба, користете рамна, топлотно отпорна пластична шпатула за кревањето и поддршка при извадување.
- Параварете ја кобасицата претходно за да не е потребно да се прободува пред печење. Ова помага кобасиците да останат сочни и спречува пукање.

ВОДИЧ ЗА ПЕЧЕЊЕ

Состојка	Вид	Време на готвење
Говедско	Сирлоин стек Минутен стек Хамбургер пати Скоч филет	3 минути за медиум ретко 5-6 минути за добро печено 1-2 минути 4-6 минути 4-6 минути
Свинско	Лојн стек Филет Бекон	2-3 минути
Јагнешко	Лојн Котлети Бут стекови	3 минути 4 минути 4 минути
Пилешко	Филети од гради Филети од бут	6 минути или додека не се сготви 4-5 минути или додека не се сготви
Кобасици	Тенок Дебел	3-4 минути 6-7 минути
Сендвич или фокача	-	3-5 минути или додека не зарумени

Зеленчук	Патлиџан Тиквици Слатки компири (парчиња дебели 1 см)	3-5 минути
Морска храна	Филе риба Рибни пители Октопод (исчистен) Шкампи Школки	2-4 минути 3-5 минути 3 минути 2 минути 1 минута

ЧИСТЕЊЕ И ГРИЖА

По употреба:

- Исклучете го уредот од струја и извадете го приклучокот од штекерот.
- Оставете го грилот и тостерот да се изладат пред чистење. Чистењето е полесно додека уредот е уште малку топол.
- Секогаш исчистете го грилот и тостерот по секоја употреба за да спречите наслојување на загорена храна.

Чистење на плочите:

Избришете ги плочите за готвење со мека крпа или сунѓер за да отстраните остатоци од храна.

За тврдокорни, загорени остатоци:

- > Истурете мала количина топла вода со благи детергент на местото.
- > Оставете да отстои неколку минути.
- > Нежно изчеткајте со неабразивна пластична сунѓерка или поставете влажна хартиена крпа врз остатоците за да ги омекнете, потоа избришете ги.
- > Никогаш не користете метални алатки или абразивни средства за чистење, бидејќи може да ја оштетат нелепливата површина.

Чистење на тава за капење:

- Извадете и испразнете ја тавата за капење по секоја употреба.
- Измијте ја со топла вода и сапун.
- Избегнувајте користење на силни детергенти или абразивни сунѓери кои може да ја изгребат површината.
- Исплакнете и добро исушете со чиста, мека крпа.
- Вратете ја тавата за капење пред да го чувате или користите уредот повторно.

ЧУВАЊЕ

- Исклучете го уредот од струја и извадете го приклучокот од штекерот.
- Оставете го грилот да се излади целосно пред да го чувате.
- Поместете ја клипсата за складирање кон предната рачка во ПОЛОЖБАТА ЗАКЛУЧЕНО за да ги заклучите горната и долната плоча за готвење.
- Вратете ја отстранливата тава за капење на место.
- Намотајте го кабелот убаво во просторот за складирање на кабелот кој се наоѓа под уредот.
- Чувајте го уредот на рамна, сува и стабилна површина.

Правилно отстранување на овој производ



- Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се отстранува со други домашни отпадоци низ ЕУ.
- За да се спречи можната штета на животната средина или човечкото здравје од неконтролирано отстранување на отпадоци, одговорно рециклирајте го за да се промовира одржливото повторно користење на материјалните ресурси.
- За враќање на вашата користена опрема, ве молиме користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте го продавачот каде што производот бил купен. Тие можат да го преземат овој производ за безбедно рециклирање на животната средина.

MOLIMO VAS UZMITE U OBZIR DA OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREDAJA MOŽE BITI SASTAVLJENO NA NAČIN DA POSEDUJE INFORMACIJE ZA KORIŠĆENJE VIŠE MODELA. VAŠ UREDAJ MOŽDA NE SADRŽI KARAKTERISTIKE KOJE SU NAVEDENE U OVOM UPUTSTVU ZA UPOTREBU.

OPŠTA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST I UPOZORENJA

- Pri korišćenju ovog uređaja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- Proverite da li je nazivni napon isti kao i napon koji koristite.
- Sačuvajte uputstvo za upotrebu, garantni list, fiskalni račun, a ako je moguće, i kutiju sa unutrašnjom ambalažom.
- Uređaj je namenjen isključivo za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu ili profesionalnu upotrebu!
- Uvek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi, prilikom postavljanja dodatnih delova, čišćenja uređaja ili u slučaju kvara. Prethodno isključite uređaj. Povucite za utikač, a ne za kabl.
- Da biste zaštitili decu od opasnosti električnih uređaja, nikada ih ne ostavljajte bez nadzora sa uređajem. Prilikom odabira mesta za uređaj, postarajte se da deca nemaju pristup uređaju. Pazite da kabl ne visi.
- Redovno proveravajte uređaj i kabl na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne sme koristiti.
- Ne dozvoljavajte deci da se igraju uređajem. Ne dozvolite deci da se igraju ambalažnim materijalima, kao što su plastične kese.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim, senzornim ili mentalnim smetnjama, ili osobe koje nemaju iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu uređaja i razumeju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne bi smela da rade deca mlađa od 8 godina bez nadzora.
- Ne pokušavajte da popravljate uređaj sami. U slučaju kvara obratite se ovlašćenom servisu.
- Iz bezbednosnih razloga, oštećeni ili polomljeni kabl može da zameni samo proizvođač, naš servis ili stručno lice sa odgovarajućom kvalifikacijom.
- Držite uređaj i kabl dalje od izvora toplote, direktne sunčeve svetlosti, vlage, oštih ivica i sličnih faktora.
- Isključite uređaj i izvucite utikač kada ga ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje isporučuje proizvođač.
- Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru (osim ako nije predviđen za spoljašnju upotrebu). Uvek ga zaštitite od niskih ili ispod nula stepeni temperatura.
- Nikada ne koristite uređaj u blizini vode (kade, lavaboa itd.). Uređaj ne sme biti izložen kiši ili vlazi. Koristite uređaj samo kada su vam ruke

suve.

- Ako uređaj padne u vodu, prvo ga isključite iz struje pre nego što ga izvadite. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora biti pregledan od strane stručnog lica pre ponovne upotrebe. Da biste izbegli rizik od strujnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga potapajte u vodu.
- Uređaj koristite isključivo za predviđenu namenu.
- Uređaj se sme koristiti samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu koja je instalirana u skladu sa propisima. Uverite se da napon napajanja odgovara naponu navedenom na pločici sa podacima.
- Štete nastale upotrebom uređaja u svrhe koje nisu predviđene uputstvom, nepravilnim korišćenjem ili nestručnim popravkama nisu pokrivena garancijom.
- Uvek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj se ne sme dalje koristiti ako padne sa visine na tvrdu površinu. Čak i nevidljiva oštećenja mogu imati negativan uticaj na bezbednost u radu uređaja. Uređaj se može koristiti samo nakon pregleda od strane stručnog lica.
- Nikada ne nosite niti povlačite uređaj držeći za utikač, jer može doći do kratkog spoja zbog pucanja kabela. Ne savijajte, ne stežite niti provlačite kabl preko oštih ivica.
- Ako uređaj ima ventilacione otvore, ne prekrivajte ih. Ne sipajte tečnosti ni praškaste materijale u ventilacione otvore.
- Ne stavljajte prste niti druge predmete u otvorene delove uređaja.
- Proizvođač ne snosi odgovornost za štete nastale nepravilnim korišćenjem ili nepoštovanjem ovih uputstava.
- Rizik od opekotina! Nakon korišćenja, neke površine mogu biti vruće. Budite oprezni i vodite računa o toplim površinama.

UPOZNAJTE SVOJ DIGITALNI ROŠTILJ I APARAT ZA SENDVIČE



1. Gornji deo kućišta
2. Svetlo za napajanje
3. Svetlo koje pokazuje da je spremno
4. Drška
5. Zaključavanje
6. Gornja i donja nelepljiva rebrasta ploča za kuvanje

KORIŠĆENJE KAO ROŠTILJ

- Uključite aparat u strujnu utičnicu od 220-240V i uključite ga. Crveno svetlo za napajanje će se upaliti.
- Dozvolite da se Roštilj i aparat za sendviče zagreju. Zeleno svetlo "Spremno" će se upaliti kada se dostigne željena temperatura.
- Stavite meso ili druge namirnice na donju ploču za kuvanje. Pogledajte vodič za pečenje ili recept za preporučeno vreme kuvanja.
- Spustite gornju ploču za kuvanje. Plivajući šarkeni deo je dizajniran da ravnomerno pritisne hranu. Uverite se da je gornja ploča potpuno spuštena kako biste dobili tragove sa roštilja na hrani.
- Kada je hrana ispečena po vašoj želji, otvorite poklopac drškom. Izvadite hranu plastičnom lopaticom. Nemojte koristiti metalni pribor jer može oštetiti nelepljivu površinu.

KORIŠĆENJE KAO APARAT ZA SENDVIČE

- Uključite aparat u strujnu utičnicu od 220-240V i uključite ga. Crveno svetlo za napajanje će se upaliti.
- Dozvolite da se Roštilj i aparat za sendviče zagreju dok se ne upali zeleno svetlo "Spremno".
- Dok se uređaj zagreva, pripremite sendvič. Stavite ga na donju ploču za kuvanje, pozicionirajući ga bliže zadnjem delu ploče.
- Spustite gornju ploču za kuvanje. Plivajući šarkeni deo je dizajniran da ravnomerno pritisne sendvič. Uverite se da je gornja ploča potpuno spuštena radi pravilnog pečenja.
- Pečenje obično traje oko 4-5 minuta. Tačno vreme zavisi od ličnih preferencija, kao i od vrste hleba i filovanja.
- Kada je sendvič pečen, otvorite poklopac drškom. Izvadite sendvič plastičnom lopaticom.

Napomena: Nemojte koristiti metalne hvataljke ili noževe jer mogu oštetiti nelepljivu površinu ploča za kuvanje.

KORIŠĆENJE FUNKCIJE PODEŠAVANJA VISINE ROŠTILJA

Ova funkcija vam omogućava da pečete nežne namirnice poput ribe ili hamburger peciva bez pritiskanja, tako što ćete držati gornju ploču blago podignutu.

- Uključite Roštilj i aparat za sendviče i sačekajte da se zagreje dok se ne upali zeleno svetlo "SPREMNO".
- Stavite hranu koju želite da pecete na donju ploču za kuvanje.
- Podesite klip za kontrolu visine (nalazi se sa desne strane uređaja) na željenu visinu.
- Pažljivo spustite gornju ploču dok ne legne na klip za kontrolu visine.
- Gornja ploča će ostati podignuta i emitovati blagu toplotu, što vam omogućava da lagano pečete nežne namirnice bez pritiska.

SAVETI ZA NAJBOLJE REZULTATE PRILIKOM ROŠTILJANJA

Da biste postigli optimalne rezultate roštiljanja, koristite meso koje je dovoljno debelo da dođe u kontakt i sa gornjom i sa donjom pločom kada se Roštilj i Sendvič Mešalica zatvori.

Preporučeni komadi mesa:

Govedina: Lumb (Njujork), but, rebarca (škotski file), i file.

Jagnjetina: Očišćeni but od jagnjetine, file, leđna očišćena mišićna masa, kotleti i naseckana jagnjetina.

Svinjetina: Razvučeni odresci leđa, rebarca, odresci buta, file i naseckana svinjetina.

Saveti za roštiljanje:

- Teži komadi mesa kao što su goveđi lopatasti deo, goveđi but ili jagnjeći prednji kotleti mogu se takođe koristiti. Da biste ih omekšali, marinirajte meso nekoliko sati ili preko noći u mešavini koja sadrži vino ili sirće. Ovo pomaže da se razgrade tvrda vezivna tkiva.
- Izbegavajte posipanje soli pre kuvanja. So izvlači prirodne sokove i čini meso tvrdim i suvljim.
- Ako koristite marinadu, ocedite višak tečnosti i osušite meso papirnim ubrusom pre nego što ga stavite na roštilj.
- > Marinade sa visokim sadržajem šećera mogu da izgore na vrućim pločama.
- Ne prekuvajte meso. Čak i svinjetina je najbolja kada je blago roze i sočna.
- Nikada ne probijajte meso viljuškom ili ne seckajte dok se peče. Time se ispuštaju sokovi i meso postaje suvo i tvrdo. Koristite hvataljke za rukovanje mesom.
- Za osetljive vrste ribe koristite ravnu, otporanu na toplotu plastičnu lopaticu da podignete i podržite komade prilikom vađenja.
- Prethodno blanširajte kobasice da ne biste morali da ih probijate pre pečenja. To pomaže da kobasice ostanu sočne i sprečava pucanje.

VODIČ ZA PEČENJE NA ROŠTILJU

Sastojak	Vrsta	Vreme pečenja
Govedina	Lumb odrezak Minutni odrezak Ćufte za hamburger Škotski file	3 minuta za srednje pečeno 5-6 minuta za dobro pečeno 1-2 minuta 4-6 minuta 4-6 minuta
Svinjetina	Odrezak leđa File Šlanina	2-3 minuta
Jagnjetina	Leđa Kotleti Odresci buta	3 minuta 4 minuta 4 minuta
Piletina	Grudi fileti Bataci fileti	6 minuta ili dok ne bude pečeno 4-5 minuta ili dok ne bude pečeno
Kobasice	Tanku Debelu	3-4 minuta 6-7 minuta
Sendvič ili focaccia	-	3-5 minuta ili dok ne porumeni

Povrće	Patlidžan Tikvica Slatki krompir (kriške debljine 1 cm)	3-5 minuta
Plodovi mora	Riblji fileti Riblje ćuftice Hobotnica (očišćena) Kreveti Jakovljevi kapci	2-4 minuta 3-5 minuta 3 minuta 2 minuta 1 minuta

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nakon upotrebe:

- Isključite uređaj iz struje i izvadite utikač iz zidne utičnice.
- Dozvolite da se vaš roštilj i aparat za sendviče ohlade pre čišćenja. Čišćenje je lakše dok je uređaj još blago topao.
- Uvek očistite roštilj i aparat za sendviče nakon svake upotrebe kako biste sprečili nakupljanje zagorele hrane.

Čišćenje ploča za kuvanje:

Obrišite ploče za kuvanje mekom krpom ili sunđerom da uklonite ostatke hrane.

Za tvrdokorne, zagorele ostatke:

- > Sipajte malu količinu tople vode pomešane sa blagim deterdžentom preko mesta sa ostacima.
- > Ostavite da odstoji nekoliko minuta.
- > Nježno istrljajte plastičnom, neabrazivnom sunđerom ili stavite vlažni papirni ubrus preko ostataka da ih omekša, a zatim obrišite.
- > Nikada ne koristite metalne pribore ili abrazivne deterdžente jer mogu oštetiti nelepljivu površinu.

Čišćenje posude za kapanje:

- Izvadite i ispraznite posudu za kapanje nakon svake upotrebe.
- Operite je u toploj, sapunici.
- Izbegavajte jake deterdžente ili grube sunđere koji mogu izgrebati površinu.
- Dobro isperite i osušite mekom, čistom krpom.
- Vratite posudu za kapanje na mesto pre nego što ponovo koristite ili odložite uređaj.

SKLADIŠTENJE

- Isključite uređaj iz struje i izvadite utikač.
- Dozvolite da se roštilj potpuno ohladi pre odlaganja.
- Kliznite sigurnosnu kopču prema prednjoj ručki u POZICIJU ZAKLJUČAVANJA da biste osigurali gornje i donje ploče za kuvanje zajedno.
- Vratite uklonjivu posudu za kapanje na mesto.
- Uvijte kabl za napajanje uredno u odeljak za skladištenje kabla ispod uređaja.
- Čuvajte uređaj na ravnoj, suvoj i stabilnoj površini.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Oznacavanje ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbacivati sa drugim kućnim otpadom u celoj EU.
- Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivo ponovno korišćenje materijalnih resursa.
- Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sisteme povrata i prikupljanja ili kontaktirajte trgovca kod koga je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za sigurno recikliranje u okviru zaštite životne sredine.

التعليمات العامة للسلامة والتحذيرات

- قبل استخدام هذا الجهاز، يُرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- يُرجى التأكد من أن الجهد الكهربائي المُحدد للجهاز يتطابق مع الجهد الكهربائي المستخدم
- يُرجى الاحتفاظ بالتعليمات، وشهادة الضمان، وإيصال الشراء، وإذا أمكن، العبوة الكرتونية مع التغليف الداخلي
- لهذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، وليس للاستخدام التجاري أو المهني
- أفضل دائمًا القابس من المقبس كلما لم يكن الجهاز قيد الاستخدام، أو عند تركيب الأجزاء الإضافية، أو تنظيف الجهاز، أو في حال حدوث أي خلل أُطْفِئَ الجهاز مسبقًا اسحب القابس، لا تسحب السلك
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم أبدًا دون إشراف بالقرب من الجهاز لذلك، عند اختيار مكان وضع الجهاز، احرص على أن يكون خارج متناول الأطفال تأكد من أن السلك لا يتدلى في متناولهم
- افحص الجهاز والسلك بانتظام للتأكد من عدم وجود تلف في حال وجود أي تلف، يجب عدم استخدام الجهاز
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز ولا تدعهم يلعبون بمواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من يفكرون للخبرة والمعرفة، شريطة أن يكونوا تحت الإشراف أو قد تم توجيههم حول كيفية استخدام الجهاز بشكل آمن وفهم المخاطر المحتملة يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف أو الصيانة ما لم يكونوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، بل استشر خبيرًا معتمدًا في حال حدوث مشكلة
- لأسباب تتعلق بالسلامة، لا يجوز استبدال كابل الطاقة التالف أو المقطوع إلا بكابل مكافئ من الشركة المصنعة أو من مركز خدمة العملاء أو من شخص مؤهل مماثل
- احتفظ بالجهاز والسلك بعيدًا عن مصادر الحرارة، وأشعة الشمس المباشرة، والرطوبة، والحواف الحادة، وما شابه
- أطفئ الجهاز وافصل القابس من المقبس عند عدم الاستخدام
- استخدم فقط الملحقات الأصلية المقدمة من المورد
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق (ما لم يكن مصممًا لذلك) احم الجهاز دائمًا من درجات الحرارة المنخفضة أو تحت الصفر
- لا تستخدمه بالقرب من الماء (مثل حوض الاستحمام أو المغسلة، إلخ) لا يجب تعريض الجهاز للمطر أو الرطوبة استخدم الجهاز فقط عندما تكون يداك جافتين
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصله عن الكهرباء قبل إخراجها من الماء لا تلمس مصدر الماء يجب فحص الجهاز من قبل مختص قبل استخدامه مرة أخرى لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، لا تنظف الجهاز بالماء أو تغمره فيه
- استخدم الجهاز فقط للغرض المخصص له
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمقبس مؤرض تم تركيبه وفقًا للأنظمة تأكد من أن الجهد الكهربائي المتوفر يتطابق مع الجهد المذكور على لوحة المواصفات
- لا تشمل الضمان الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المخصص أو الاستخدام غير الصحيح أو الإصلاح من قبل غير المختصين
- استخدم الجهاز دائمًا على سطح مستوٍ وأفقي
- لا يجب استخدام الجهاز بعد سقوطه على سطح صلب من ارتفاع، حتى وإن لم تظهر عليه أضرار واضحة قد تتسبب الأضرار غير المرئية في تأثير سلبي على سلامة تشغيل الجهاز لا يمكن استخدام الجهاز إلا بعد فحصه من قبل مختص
- لا تحمل الجهاز أو تسحبه من خلال القابس، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث دائرة قصر نتيجة انقطاع السلك لا تثنِ السلك أو تضغطه أو تمرره فوق حواف حادة
- إذا كان هناك فتحة تهوية، لا تقم بتغطيتها لا تصب أي سوائل أو مساحيق في فتحات التهوية
- لا تدخل أصابعك أو أي أجسام أخرى في الأجزاء المفتوحة من الجهاز
- لا تحمل الشركة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير السليم أو عدم الامتثال لهذه التعليمات
- خطر الحروق! بعد استخدام الجهاز، قد تصبح بعض الأسطح ساخنة، كن على دراية بالمخاطر وتوخَّ الحذر من الأسطح الساخنة



1. الهيكل العلوي
2. مؤشر الطاقة
3. مؤشر الاستعداد .
4. المقبض
5. القفل
6. طبق الطهي العلوي والسفلي غير اللاصق والمحدب

استخدام الجهاز كشواية

- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ كهربائي 220-240 فولت وقم بتشغيله سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر
- دع الشواية وصانعة السندويشات تسخن مسبقاً سيضيء مؤشر الاستعداد الأخضر بمجرد وصول درجة الحرارة المطلوبة
- ضع اللحم أو الطعام الآخر على طبق الطهي السفلي راجع دليل الشواء أو كتيب الوصفات لمعرفة أوقات الطهي الموصى بها
- أغلق الطبق العلوي تم تصميم المفصلة العائمة لتطبيق ضغط متساوٍ على الطعام تأكد من أن الطبق العلوي منخفض بالكامل لإنشاء علامات الشواء على الطعام
- بمجرد أن ينضج الطعام حسب الرغبة، افتح الغطاء باستخدام المقبض أزل الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية لا تستخدم أدوات معدنية لأنها قد تتلف السطح غير اللاصق

استخدام الجهاز كصانعة سندويشات

- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ كهربائي 220-240 فولت وقم بتشغيله سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر
- دع الجهاز يسخن مسبقاً حتى يضيء مؤشر الاستعداد الأخضر
- أثناء تسخين الجهاز، حضر السندويش الخاص بك ضع السندويش على طبق الطهي السفلي، وجهها نحو الخلف
- أغلق الطبق العلوي تم تصميم المفصلة العائمة لتطبيق ضغط متساوٍ على السندويش تأكد من أن الطبق العلوي منخفض بالكامل للسماح بالطهي بشكل صحيح
- عادةً ما يستغرق التحميم حوالي 4-5 دقائق الوقت الدقيق يعتمد على التفضيل الشخصي، ونوع الخبز والحشوة المستخدمة
- بمجرد نضوج السندويش، افتح الغطاء باستخدام المقبض أزل السندويش باستخدام ملعقة بلاستيكية
- ملاحظة: لا تستخدم ملاقط أو سكاكين معدنية لأنها قد تتلف طبقة الطهي غير اللاصقة

استخدام ميزة ضبط ارتفاع الشواية

تتيح لك هذه الميزة شوي الأطعمة الحساسة مثل السمك أو خبز البرغر دون سحقها، عن طريق إبقاء الطبق العلوي مرتفعاً قليلاً

- قم بتوصيل الشواية وصانعة السندويشات ودعها تسخن حتى يضيء مؤشر "الاستعداد" الأخضر
- ضع الطعام الذي تريد شويه على طبق الطهي السفلي
- اضبط مشبك ضبط الارتفاع (الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز) على الارتفاع المطلوب
- خفض الطبق العلوي برفق حتى يستقر على مشبك ضبط الارتفاع
- سيظل الطبق العلوي مرتفعاً وينقل الحرارة بلطف، مما يسمح بشوي الأطعمة الحساسة بدون ضغطها

نصائح لتحقيق أفضل نتائج عند الشواء

للحصول على أداء مثالي عند استخدام جهاز الشواء وصانع السندويشات، يُفضل استخدام قطع لحم سميكة بما يكفي لتلامس الصفيحتين العلوية والسفلية عند إغلاق الجهاز

القطع الموصى بها من اللحوم

(لحم البقر: شرائح السيرليون (نيويورك)، الردف، ضلع العين (سكوتش فيليه)، والفيليه (تندروين)
لحم الضأن: شرائح الفخذ المزال منها الدهن، الفيليه، عين الخاصرة، القطع الصغيرة، واللحم المقطع
لحم الخنزير: شرائح الخاصرة المفتوحة، الضلوع، شرائح الفخذ، الفيليه، واللحم المقطع

نصائح الشواء

- يمكن استخدام قطع اللحم الأكثر صلابة مثل لوح الكتف أو شريحة التوب سايد أو شرائح العنق/الكتف من لحم الضأن لتليينها، يجب تبليها لعدة ساعات أو طوال الليل باستخدام مزيج يحتوي على النبيذ أو الخل، حيث يساعد ذلك على تكسير الأنسجة الضامة القاسية
- تجنب تمليح اللحم قبل الطهي لأن الملح يسحب العصارة الطبيعية ويجعل اللحم أكثر صلابة وجفافاً
- إذا كنت تستخدم تنبيلة، قم بتصفية السائل الزائد وجفف اللحم باستخدام مناشف ورقية قبل وضعه على الشواية
- < التتبيلات التي تحتوي على نسبة عالية من السكر يمكن أن تحترق على الصفائح الساخنة
- لا تفرط في الطهي حتى لحم الخنزير يُفضل أن يكون وريدياً قليلاً وعصارياً
- لا تقم بثقب اللحم بالشوكة أو تقطيعه أثناء الشواء، لأن ذلك يؤدي إلى تسرب العصارة وجفافه استخدم الملقط لتحريكه
- لرفع الأسماك الرقيقة، استخدم ملعقة بلاستيكية مسطحة مقاومة للحرارة لدعمها عند الإزالة
- قم بسلق النقانق جزئياً قبل الشواء لتجنب الحاجة إلى ثقبها، مما يساعد في الحفاظ على العصارة ويمنع انفجارها

دليل الشواء

المكون	النوع	مدة الطهي
لحم البقر	شرائح سيرلون	دقائق لنضج متوسط 3
	شرائح دقيقة	دقائق للنضج الكامل 5-6
	فطائر برجر	دقيقة 1-2
	سكوتش فيليه	دقائق 4-6
	سكوتش فيليه	دقائق 4-6
لحم الخنزير	شرائح الخاصرة	دقائق 2-3
	فيليه لحم مقعد	
لحم الغنم	الخاصرة	دقائق 3
	شرائح	دقائق 4
	شرائح الفخذ	دقائق 4
الدجاج	فيليه صدر	دقائق أو حتى تنضج 6
	فيليه فخذ	دقائق أو حتى تنضج 4-5
النقانق	رقيقة	دقائق 3-4
	سميكة	دقائق 6-7
السندويش أو الفوكاشيا	-	دقائق أو حتى تصبح ذهبية 3-5
الخضار	بازنجان	دقائق 3-5
	كوسا بطاطا حلوة (شرائح بسماكة 1 سم)	
الماكولات البحرية	شرائح سمك	دقائق 2-4
	شرائح بسمك	دقائق 3-5
	(أخطبوط نظيف)	دقائق 3
	روبيان	دقائق 2
	محار	دقيقة 1

العناية والتنظيف

بعد الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز من مقبس الحائط وافصله عن الكهرباء
- دع جهاز الشوابة وصانع السندويشات يبرد قبل تنظيفه يكون التنظيف أسهل عندما يكون الجهاز لا يزال دافئًا قليلاً
- نظف الجهاز بعد كل استخدام لتجنب تراكم بقايا الطعام المتصقة

تنظيف الألواح

- امسح ألواح الطهي بقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة لإزالة بقايا الطعام

للإزالة البقايا المتصقة والعنيدة

- < صب كمية صغيرة من الماء الدافئ الممزوج بمنظف لطيف فوق المنطقة المتسخة
- < اتركها لتنتع لبضع دقائق
- < افرك بلطف باستخدام ليفة بلاستيكية غير كاشطة أو ضع منشفة ورقية مبللة فوق البقايا لتليينها، ثم امسحها
- < لا تستخدم الأدوات المعدنية أو المنظفات الكاشطة، لأنها قد ت تلف السطح غير اللاصق

تنظيف صينية التنقيط

- قم بإزالة صينية التنقيط وتفريغها بعد كل استخدام
- اغسلها بالماء الدافئ والصابون
- تجنب استخدام المنظفات القاسية أو ليف التنظيف الخشن لتفادي خدش السطح
- اشطفها وجففها جيدًا بقطعة قماش ناعمة ونظيفة
- أعد إدخال صينية التنقيط قبل تخزين الجهاز أو استخدامه مجددًا

التخزين

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله من مقبس الكهرباء
- اترك الجهاز يبرد تمامًا قبل تخزينه
- لتثبيت لوي الطهي معًا (LOCK) حرك مشبك التخزين باتجاه المقبض الأمامي إلى وضع الإغلاق
- أعد تركيب صينية التنقيط القابلة للإزالة في مكانها
- لف سلك الكهرباء بشكل منظم داخل منطقة تخزين السلك الموجودة أسفل الجهاز
- خزّن الجهاز على سطح مستو وجاف ومستقر

تصريف صحيح لهذا المنتج

- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبائع حيث تم شراء المنتج، يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة



FLORIA[®]
Make it Easy



@zilanhome