

★★★● **TRiSTAR**



GR - 2842

- **LEES VÓÓR GEBRUIK VAN DIT PRODUCT ALLE INSTRUCTIES GOED DOOR.**
- Plaats de grill op een plat, vlak, hitte bestendig oppervlak.
- Dit product wordt heet tijdens gebruik, in het bijzonder de grillplaten. **RAAK GEEN HETE DELEN AAN – GEBRIK HET HANDVAT OM HEM TE OPENEN.**
- Wees voorzichtig met het openen van de deksel en het verwijderen van voedsel daar er stoom vrij kan komen.
- Gebruik hem alleen met het druipbakje die meegeleverd is en zorg ervoor dat hij op de juiste wijze wordt gevuld . Gebruik altijd het afdruiptakje.
- Bij gebruik van dit apparaat, ervoor zorgen dat de ruimte boven en aan alle kanten van de grill voldoende is voor een goede luchtcirculatie. Laat dit apparaat niet in aanraking komen met behang, afdroog doeken, kleding, gordijnen of ander brandbaar materiaal.
- Het gebruik van accessoires wordt niet aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken. Plaats niets tussen de grillplaten en het voedsel, d.w.z aluminium folie etc.
- Gebruik hem niet in de buurt van een hittebron, bijv. de oven of magnetron
- Ter voorkoming van een elektrische schok dit apparaat, netsnoer of netstekker niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter .
- Streng toezicht is nodig als het toestel gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen. Sta niet toe dat kinderen dit toestel gebruiken.
- Raak dit toestel niet met natte handen aan.
- Gebruik dit toestel niet buitenshuis.
- Dit toestel niet gebruiken met een beschadigd netsnoer of stekker of als het toestel niet goed werkt, of op wat voor wijze dan ook is beschadigd. Breng het toestel terug naar de dichtsbijzijnde geautoriseerde service organisatie voor onderzoek, reparatie of mechanische afstelling.
- Controleer regelmatig het netsnoer op beschadiging.
- Gebruik het toestel niet anders dan waar hij voor gebruikt moet worden.
- Haal de stekker van het toestel eruit wanneer niet in gebruik en vóór het schoonmaken. Laat hem afkoelen voor het schoonmaken en opbergen.
- Gebruik geen grof schuurmiddel, bijtend schoonmaakmiddel ovenreinigers voor het reinigen van dit product. Reinig de grillplaten met de speciaal meegeleverde spatel, veeg hem dan schoon met een vochtige doek.
- Dit product is alleen voor huishoudelijk gebruik.

ALLEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

VOordat U HEM VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

Voorzichtig de grill uitpakken en alle verpakking verwijderen.

Voordat de grill voor de eerste keer gebruikt wordt (of na langdurige opslag) de anti-kleef kookplaten afvegen met een schone doek die in warm zeepwater gedoopt en uitgewrongen is. Afdrogen met een schone droge doek.

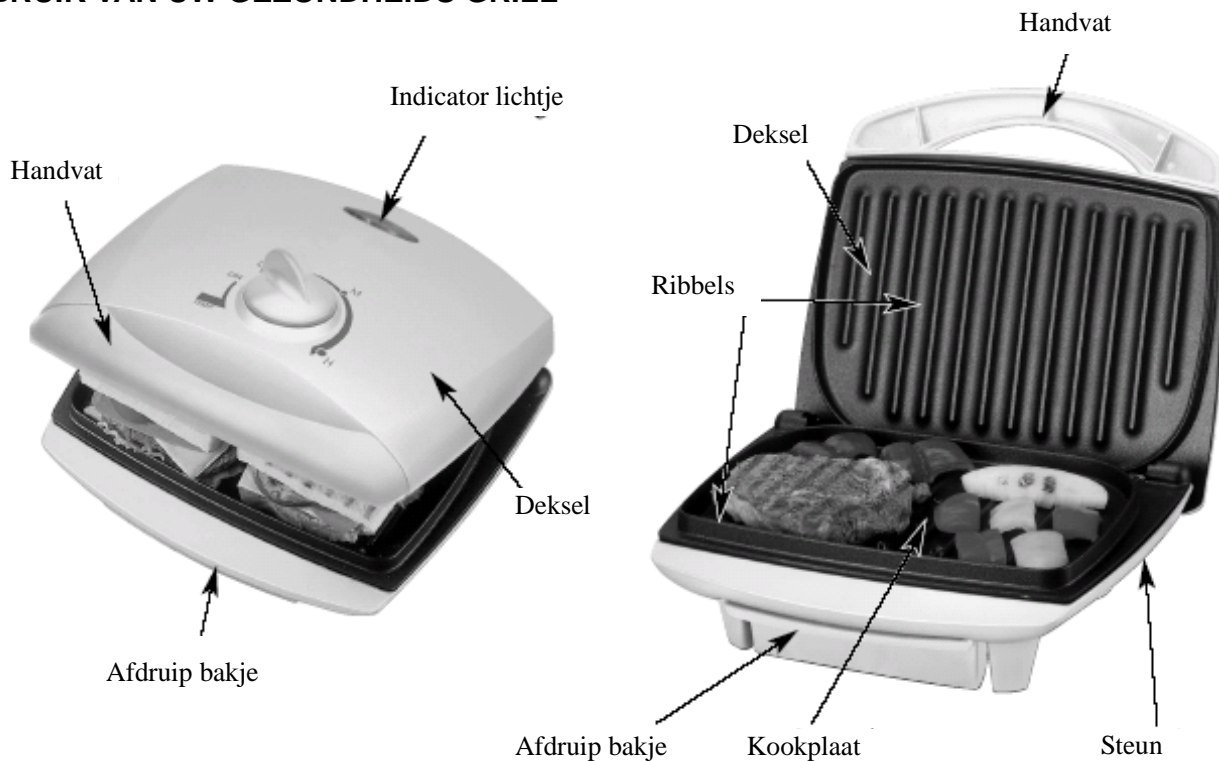
Verzorging van de anti-kleef kookplaten :

Insmeren met een beetje olie.

Steek de stekker van de grill in het stopcontact en laat hem opwarmen (niet tot de werk temperatuur).

Haal de stekker van de grill eruit, wacht totdat hij volledig is afgekoeld, veeg dan de overtollige olie weg met een papieren handdoek.

GEBRUIK VAN UW GEZONDHEIDS GRILL



VOORBEREIDING

1. Als u van plan bent ingevroren eten te gaan koken, zorg dan van tevoren voor voldoende tijd om te ontdooien. Zorg ervoor dat het volledig ontdooid is voordat het op de grill gelegd wordt.
2. Plaats de grill op een stevig, vlak en hitte bestendig werkplek, dicht bij een stopcontact en buiten bereik van kinderen.
3. Controleer dat het afdruipbakje schoon en leeg is en op zijn plaats zit.
4. Sluit de deksel.
5. Snij het te grillen eten in stukjes niet dikker dan 15mm.

KOKEN

- Steek de stekker van de grill in het stopcontact en zet hem aan. Tijdens eerste gebruik kan wat rook ontstaan, dit is normaal voor nieuwe warmte elementen en zal ophouden bij verder gebruik.
- Draai de temperatuur knop naar de gewenste warmtestand, Laag, Middel of Hoog. De hoogste warmtestand zal vlees dichtschroeien, de middenstand zorgt ervoor dat wit vlees en gevogelte door en door gekookt wordt en laagste warmtestand is uitstekend voor het opwarmen van broodjes en cake.
- Het indicator lichtje zal rood oplichten om aan te geven dat de grill aan het opwarmen is. **Na ongeveer 3 tot 5 minuten zal de grill zijn werktemperatuur bereikt hebben en zal het lichtje groen worden. Nadat de juiste temperatuur bereikt is zal het groene lichtje gedurende het koken aan en uitschakelen om aan te geven dat de geselecteerde temperatuur behouden wordt.**
- Als het lichtje groen is de deksel optillen (met het handvat) en plaats dan het eten op de bodem van de kookplaat gebruikmakend van de houten of plastic kookgerei. De grillplaten en de bovenkant van de grill zal heet zijn, raak deze niet met uw vingers aan.
- De temperatuur kan naar wens afgesteld worden tijdens het koken.
- Om het krassen van de kookplaten te voorkomen allen gebruikmaken van houten of plastic houtgerei (spatel, tang etc) geschikt voor anti-kleef oppervlaktes.
- De deksel sluiten. Geen druk uitoefenen.
- Voor de dikkere stukken vlees, heeft het scharnier tussen het onderste deel en de deksel ruimte genoeg om de deksel een beetje extra te lichten voordat hij op het eten omlaag gelaten wordt.
- Als het eten te dik is om de deksel goed te kunnen sluiten en de randen om de kookplaten te laten overlappen, dan is het niet geschikt om in de grill te koken.

- Kook geen ingevroren eten en probeer niet ingevroren eten te ontdooien in de grill. All het voedsel moet volledig en compleet ontdooit zijn voordat het gekookt wordt.
- De kooktijd zal volledig afhankelijk zijn van het soort, dikte en volume van het eten – zie de tabel voor advies
- Laat het eten niet afkoelen op de grillplaten, verwijder het met houten of plastic kookgerei wanneer het warm is.
- Als u klaar bent met koken, de stekker van de grill eruit halen (éérst de spanning afzetten) en hem volledig laten afkoelen alvorens hem te verplaatsen.
- Alvorens het afdruiptakje te verwijderen ervoor zorgen dat de vloeistof volledig is afgekoeld.

GRILL KAART

Voedsel	Gewicht	Dikte	Knop Instelling	Tijd (min.)
VLEES				
Kippenborst	180g (6 ons)	12mm (1/2")	3-4 min	8-12 min.
Steak	-	25mm (1")	5-6 min	2-3 min. half \
		5-6 mm	5-6 min.	Middle
Karbonade	-	5-7 mm	8-10min.	Doorbakken
		12mm (1/2")	3-4 min	8-10 min. Middel
Dikke worstjes	-		5-6 min	15-20 min. Doorbakken
Dikke worstjes	-		5-6 min	8-10 min.
Hamburger	50g (2 ons)		3-4 min	6-8 min.
100(40z)	-	3-4 mm	6-9min.	5-8 min.
200g(80z)	-	3-4 mm	10-15min.	
VIS				
Tonijn moot	-	25mm (1")	5-6 min	6-8 min.
Zalm moot	-	25mm (1")	5-6 min	6-8 min.
Zalm filet	200g (8 ons)	-	5-6 min	8-10 min.
GROENTE				
Champignons	-	-	3-4 min	3-4 min
Plakjes Ui	-	-	5-6 min	6-8 min
Plakjes aardappelen	-	-	3-4 min	20-25 min.
TOSTI				
Kaas & ham	-	-	5-6 min	3 min.
BROOD OPWARMEN				
Ciabatta	-	-	1-2 min	3 min.
Muffins/bolletjes	-	-	1-2 min	5-6 min.
Pitta/ naan	-	-	1-2 min	5-7 min.

REINIGEN

Haal de stekker van de grill uit het stopcontact en laat hem afkoelen voordat hij gereinigd en opgeborgen wordt. Veeg de delen met een schone, vochtige doek af. Gebruik een papieren handdoek met een beetje olie om hardnekkige vlekken te verwijderen.

Was het afdruiptakje in warm, zeepwater of plaats hem in het bovenste rek van de vaatwasser.

Wees extra voorzichtig met de anti-kleef kookvlakken – gebruik geen grove of schurende schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen, schuursponsje, staalborstel of zeep spons daar deze de anti-kleeflaag zullen beschadigen.

Dompel de grill niet in water of een andere vloeistof onder.

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.**
- Placez le grill sur une surface plane, nivelée et résistante à la chaleur.
- Ce produit va devenir chaud pendant l'usage, en particulier les grilles de cuisson. **NE TOUCHEZ AUCUNE SURFACE CHAUDE – UTILISEZ LA POIGNEE POUR OUVRIR.**
- Faites attention en ouvrant le couvercle et en enlevant les aliments car de la vapeur peut s'échapper.
- N'utilisez que la cuvette d'égouttage fournie et assurez vous qu'il se remplit correctement. Utilisez toujours la cuvette d'égouttage.
- Quand vous utilisez cette appareil, laissez toujours un espace d'aération suffisant au dessus et autour du grill pour que l'air circule. Ne laissez pas cet appareil en contact avec la tapisserie, des torchons, tissus, rideaux ou autres matériels inflammables.
- L'utilisation d'équipements accessoires n'est pas recommandé et peut entraîner des blessures. Ne placez rien entre les grilles de cuisson et les aliments, comme du papier aluminium... etc.
- N'utilisez pas près d'une source de chaleur, telle un four ou un micro-onde.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez pas le produit, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais l'appareil non surveillé alors qu'il est en marche.
- Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé proche d'enfants. Ne laissez pas d'enfant utiliser cet appareil.
- Ne touchez pas l'appareil si vous avez les mains humides.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retournez alors l'appareil au service clientèle le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement mécanique.
- Vérifiez le courant principal régulièrement pour éviter les endommagements.
- N'utilisez l'appareil que pour l'utilisation première.
- Débranchez l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- N'utilisez pas d'abrasifs, de nettoyeurs décapants ou de nettoyeurs pour four quand vous nettoyez ce produit. Nettoyez les grilles de cuisson avec la spatule spéciale fournie, puis essuyez avec un tissu humide.
- Ce produit est pour l'usage domestique seulement.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Ouvrez l'emballage du grill avec précaution et enlevez tout l'emballage.

Avant d'utiliser votre grill pour la première fois (ou après qu'il ait été inutilisé pendant une longue période), essuyez les grilles de cuisson non adhésives avec un tissu propre qui aura été imbibé d'eau tiède savonneuse et essorez. Séchez avec un tissu propre sec.

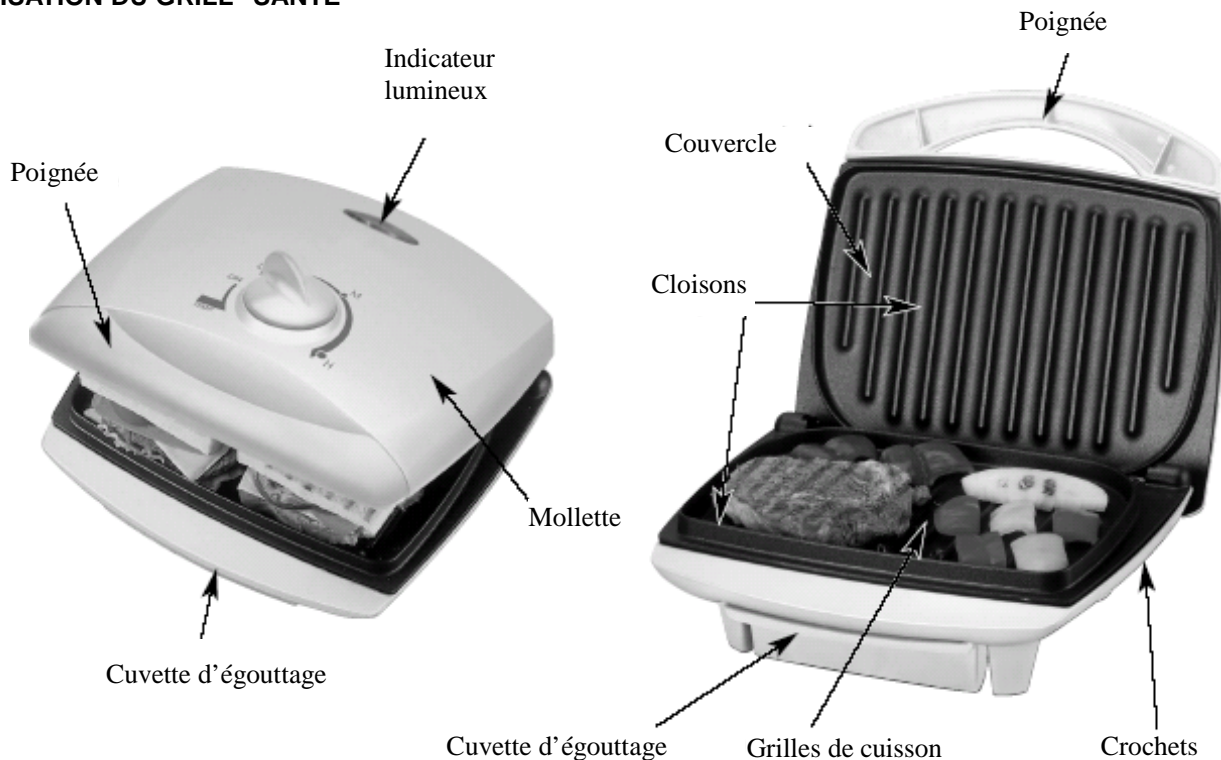
Afin de préparer les grilles de cuisson non adhésives :

Brossez avec un peu d'huile de cuisson.

Branchez le grill sur une prise électrique et laissez réchauffer (mais sans atteindre la température de cuisson).

Débranchez la prise, attendez qu'il refroidisse complètement, puis essuyez les excès d'huile avec une serviette de papier.

UTILISATION DU GRILL "SANTE"



■ PREPARATION

- Si vous souhaiteriez utiliser des aliments surgelés, laissez les décongeler au préalable. Assurez vous qu'ils sont totalement décongelés avant de les mettre sur le grill.
- Positionnez le grill sur une surface de travail plane, nivelée et résistante à la chaleur, près d'une prise électrique et à l'écart des enfants.
- Vérifiez que la cuvette d'égouttage est propre, vide et en place.
- Fermez le couvercle.
- Coupez les aliments à cuire en tranche épaisse de moins de 15 mm.

CUISSON

- Branchez le grill à la prise électrique et allumez. Au premier usage, de la fumée peut s'échapper : c'est normal pour de nouveaux éléments de chauffage et la fumée cessera au fur et à mesure des utilisations.
- Réglez la température selon le réglage de chaleur désiré : Bas, Moyen ou Elevé. La température la plus élevée conviendra aux steaks, la température moyenne les viandes et volailles et le réglage le plus bas est parfait pour réchauffer les pains et gâteaux.
- L'indicateur lumineux sera rouge pour montrer que le grill se réchauffe. **Après approximativement 3-5 minutes le grill atteindra la température de cuisson et la lumière deviendra verte. Après que la température soit atteinte, la lumière verte clignotera pendant le temps de cuisson indiquant que la température sélectionnée est maintenue.**
- Une fois que la lumière est verte, levez le couvercle (en utilisant la poignée) et placez la nourriture sur le fond de la grille de cuisson en utilisant des ustensiles en plastique ou en bois. Les grilles de cuisson et le haut du grill seront chauds. Ne touchez pas avec vos doigts.
- La température peut être ajustée comme désirée pendant la cuisson.
- Pour éviter de rayer les grilles de cuisson, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastiques (spatule, pincettes... etc) qui conviennent aux surfaces non adhésives.
- Fermez le couvercle. N'appuyez pas.
- Pour les tranches de viandes les plus épaisses, l'articulation entre la base et le couvercle est assez lâche pour vous permettre de lever le couvercle un peu plus avant de le reposer sur les aliments.
- Si les aliments sont trop épais pour permettre au couvercle de se refermer correctement et les

articulations autour des grilles de cuisson se chevauchent, ils ne conviennent pas à une cuisson au grill.

- Ne cuisinez d'aliments congelés et n'essayez pas de les décongeler au grill. Tous les aliments doivent être entièrement et complètement décongelés avant la cuisson.
- Le temps de cuisson dépend entièrement du type, de l'épaisseur et du volume des aliments – veuillez vous référer à la table ci-dessous.
- Ne laissez pas d'aliments refroidir sur les grilles de cuisson, enlevez les avec un ustensile en bois ou en plastique pendant qu'ils sont chauds.
- Quand vous terminez la cuisson, débranchez le grill (en éteignant au préalable) et laissez l'appareil refroidir complètement avec de le déplacer.
- Avant d'enlever la cuvette d'égouttage, assurez vous que le liquide a complètement refroidi.

TABLEAU DE CUISSON

Aliment	Poids	Epaisseur	Réglage numérique	Temps (mins)
Viande				
Poitrine de poulet	180g (6 oz)	12mm (1/2")	3-4	8-12mins
Steak	-	25mm (1")	5-6	2-3 mins bleu \ Medium
Côtelette de porc	-	5-6	5-6mins	Bien cuit
	-	5-7	8-10mins	8-10 mins Medium
	-	12mm (1/2")	3-4	15-20mins Bien cuit
Saucisses épaisses	-		5-6	8-10 mins
Saucisses	-		5-6	6-8mins
Hamburger	50g (2oz)		3-4	5-8mins
100(40z)	-	3-4	6-9mins	
200g(80z)	-	3-4	10-15mins	
CUISSON ECLAIR				
Steak de thon	-	25mm (1")	5-6	6-8 mins
Steak de saumon	-	25mm (1")	5-6	6-8 mins
Filet de saumon	200g (8 oz)	-	5-6	8-10 mins
LEGUMES				
Champignons	-	-	3-4	3-4
Tranches d'oignon	-	-	5-6	6-8
Tranches de pomme de terre	-	-	3-4	20-25mins
TOASTS				
Fromage et jambon	-	-	5-6	3mins
RECHAUFFER DU PAIN				
Ciabatta	-	-	1-2	3 mins
Muffins/petit pain	-	-	1-2	5-6 mins
Pitta/ nân	-	-	1-2	5-7 mins

NETTOYAGE

Débranchez le grill de sa prise et laissez le refroidir complètement avant de le laver et de le ranger. Essayez les surfaces avec un chiffon humide propre. Utilisez une serviette de papier humidifiée avec un peu d'huile de cuisson pour enlever les traces résistantes.

Lavez la cuvette d'égouttage dans une eau tiède, savonneuse ou mettez le sur le panier supérieur du lave vaisselle.

Prenez particulièrement garde au surface de cuisson non adhésives – n'utilisez pas d'agents d'entretien durs ou abrasifs ou de solvants, coureurs, fils de bois ou bloc de savon qui pourraient endommager la couverture. N'immergez pas le grill dans l'eau ou tout autre liquide.

- **LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN.**
- Stellen Sie den Grill auf eine ebene, feste und hitzebeständige Oberfläche.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß, besonders die Grillplatten. **HEISSE OBERFLÄCHEN NICHT BERÜHREN - BENUTZEN SIE IMMER HANDSCHUHE ZUM ÖFFNEN.**
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels und Herausnehmen des Grillguts, da heißer Dampf austreten kann.
- Nur mit dem mitgelieferten und richtig eingesetzten Tropfenfänger verwenden. Nicht ohne Tropfenfänger in Betrieb nehmen.
- Achten Sie beim Betrieb des Geräts auf eine ausreichende Belüftung über und an den Seiten des Grills. Lassen Sie das Gerät nicht mit Tapeten, Geschirrtüchern, Kleidung, Gardinen oder anderen brennbaren Materialien in Kontakt kommen.
- Die Verwendung von Zubehörbefestigungen ist nicht empfehlenswert und kann zu Verletzungen führen. Legen Sie nichts zwischen die Grillplatten und das Grillgut, z.B. Aluminiumfolie, usw.
- Nicht auf oder in der Nähe von Wärmequellen betreiben, z.B. Öfen oder Mikrowellengeräte.
- Zur Reduzierung der Stromschlaggefahr tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe des eingeschalteten Geräts. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht benutzen.
- Fassen Sie Gerät nie mit nassen Händen an.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit einem beschädigten Stromkabel oder Netzstecker, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt ist. Wenn das Gerät getestet, repariert oder gewartet werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächsten Kundendienstzentrum in Verbindung.
- Überprüfen Sie die Netzleitung in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung vom Netz trennen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, ätzende Reinigungsmittel oder Ofenreiniger verwenden. Reinigen Sie die Grillplatten mit dem mitgelieferten Spatel, anschließend mit einem feuchtem Tuch abwischen.
- Das Gerät darf nur im Haushalt eingesetzt werden.

NUR FÜR DEN EINSATZ IM HAUSHALT DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vorsichtig auspacken und alle Verpackungsteile entfernen.

Vor der ersten Verwendung des Grills (oder nach längerer Nichtbenutzung) wischen Sie die Antihalt-Grillplatten mit einem sauberen, in warme Seifenlauge getunktem Tuch ab. Mit einem sauberen Tuch trocken wischen.

Vorbereiten der Antihalt-Grillplatten:

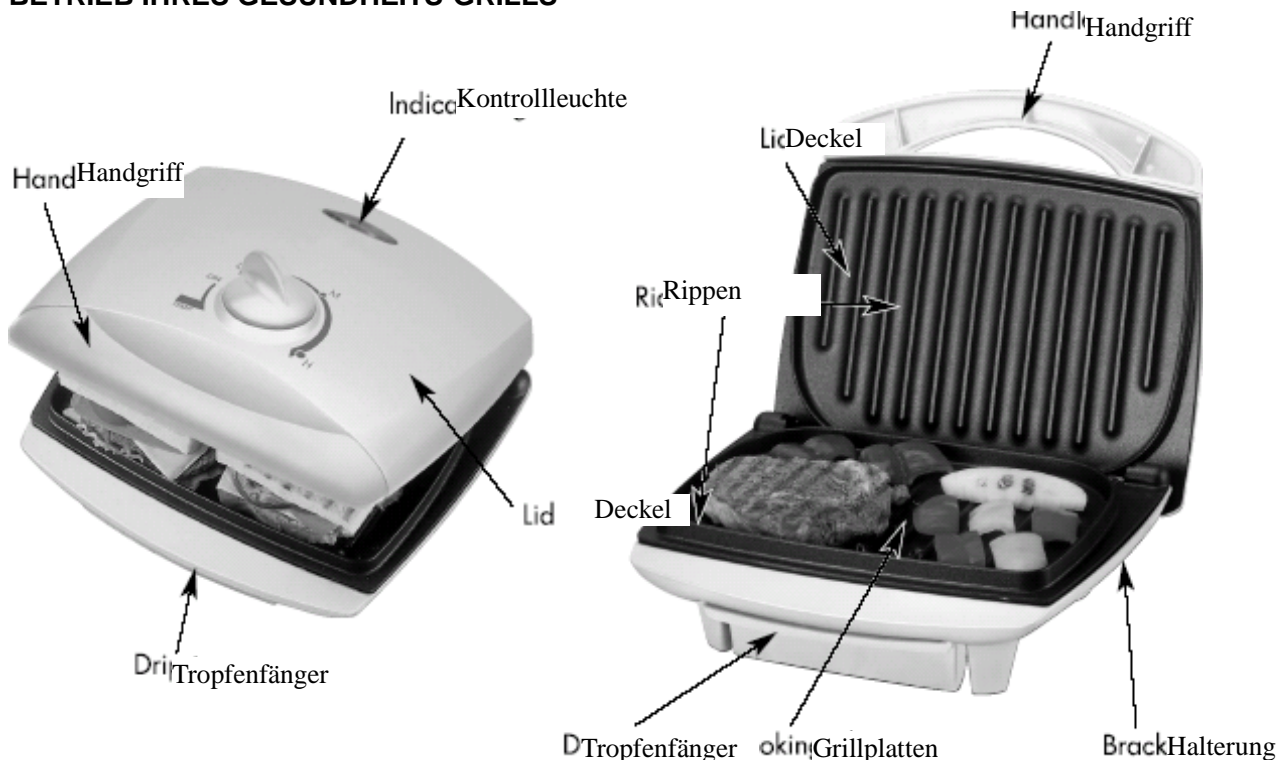
Die Grillplatten leicht mit Öl einfetten.

Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken und aufheizen lassen (aber nicht bis zur Betriebstemperatur).

Den Netzstecker ausstecken und vollständig abkühlen lassen. Anschließend überschüssiges Öl mit einem

Papiertuch abwischen.

BETRIEB IHRES GESUNDHEITS-GRILLS



▪ VORBEREITUNG

- Lassen Sie gefrorenes Grillgut auftauen. Vergewissern Sie sich, dass es vollständig aufgetaut ist, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Stellen Sie den Grill in der Nähe einer Steckdose auf einer stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass der Tropfenfänger sauber und leer ist und richtig eingesetzt wurde.
- Schließen Sie den Deckel.
- Schneiden Sie das Grillgut in Scheiben, die eine Dicke von 15 mm nicht überschreiten.

GRILLEN

- Stecken Sie den Grill in eine Steckdose und schalten ihn ein. Beim ersten Gebrauch kann sich etwas Rauch entwickeln. Das ist normal bei neuen Heizelementen und hört beim weiteren Betrieb auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe: Niedrig, Mittel oder Hoch. Mit der höchsten Temperaturstufe werden Steaks, mit der mittleren Stufe weißes Fleisch und Geflügel gegrillt. Die niedrigste Stufe eignet sich hervorragend zum Aufwärmen von Brot und Kuchen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und zeigt an, dass der Grill sich aufheizt. **Nach ungefähr 3-5 Minuten erreicht der Grill seine Betriebstemperatur und die Kontrollleuchte wird grün. Nach Erreichen der Betriebstemperatur geht die grüne Kontrollleuchte während des Grillens zyklisch an und aus. Dadurch wird signalisiert, dass die eingestellte Temperatur beibehalten wird.**
- Wenn die Kontrollleuchte grün leuchtet, heben Sie den Deckel an (unter Benutzung des Handgriffs) und platzieren das Grillgut mit Utensilien aus Holz oder Plastik auf der unteren Grillplatte. Die Grillplatten und die Oberseite des Deckels sind heiß, nicht anfassen.
- Die Temperatur kann während des Grillens auf den gewünschten Wert eingestellt werden.
- Zerkratzen Sie nicht die Grillplatten. Verwenden Sie nur Utensilien aus Holz oder Plastik (Spatel, Grillzangen, usw.), die für Geräte mit Antihaft-Oberflächen geeignet sind.
- Schließen Sie den Deckel. Üben Sie dabei keinen Druck aus.
- Für dickere Fleischstücke hat das Scharnier zwischen dem Bodenteil und dem Deckel genug Spiel, damit

Sie den Deckel vor dem Absenken auf das Grillgut etwas höher anheben können.

- Wenn das Grillgut zu dick ist, um den Deckel richtig zu schließen und die Rippen auf den Grillplatten sich überlappen und nicht einrasten, ist das Grillgut zum Grillen nicht geeignet.
- Grillen Sie keine gefrorenen Speisen und versuchen nicht gefrorene Speisen mit dem Grill aufzutauen. Alle Speisen müssen vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
- Die Grillzeit hängt völlig von der Art, Dicke und der Menge des Grillguts ab – siehe Grilltabelle.
- Lassen Sie kein Grillgut auf den Grillplatten abkühlen, entfernen Sie es mit den Utensilien aus Holz oder Plastik während es noch heiß ist.
- Wenn das Grillen beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker des Grills (zuerst den Grill ausschalten) und lassen den Grill vor dem Umsetzen vollständig abkühlen.
- Vor dem Entfernen des Tropfenfängers lassen Sie die Flüssigkeit in ihm vollständig abkühlen.

GRILLTABELLE

Grillgut	Gewicht	Dicke	gewählte Einstellung	Zeit (Min.)
FLEISCH				
Hühnerbrust	180g (6 oz)	12 mm (1/2")	3-4 Min.	8-12 Min.
Steak	-	25 mm (1")	5-6 Min.	2-3 Min. blutig \ medium
		5-6 mm	5-6 Min.	gut durch
Schweinskotelett	-	5-7 mm	8-10 Min.	8-10 Min. medium
		12 mm (1/2")	3-4 Min.	15-20 Min. gut durch
dicke Würste	-		5-6 Min.	8-10 Min.
dünne Würste	-		5-6 Min.	6-8 Min.
Hamburger	50g (2 oz)		3-4 Min.	5-8 Min.
100g (40 oz)	-	3-4 mm	6-9 Min.	
200g (80 oz)	-	3-4 mm	10-15 Min.	
FISCH				
Thunfisch Steak	-	25 mm (1")	5-6 Min.	6-8 Min.
Lachs Steak	-	25 mm (1")	5-6 Min.	6-8 Min.
Lachs Filet	200g (8 oz)	-	5-6 Min.	8-10 Min.
GEMÜSE				
Pilze	-	-	3-4 Min.	3-4 Min.
Zwiebelringe	-	-	5-6 Min.	6-8 Min.
Kartoffelscheiben	-	-	3-4 Min.	20-25 Min.
TOAST				
Käse & Schinken	-	-	5-6 Min.	3 Min.
AUFGEWÄRMTES BROT				
Ciabatta	-	-	1-2 Min.	3 Min.
Muffins/Rosinenbrötchen	-	-	1-2 Min.	5-6 Min.
Pita/ Nan	-	-	1-2 Min.	5-7 Min.

REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wegräumen. Wischen Sie die Oberflächen mit einem sauberen, angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie ein

Papiertuch, das mit etwas Öl getränkt wurde zum Entfernen hartnäckiger Flecken.
Waschen Sie den Tropfenfänger in warmer Seifenlauge oder im oberen Regal eines Geschirrspülers.
Behandeln Sie die Antihalt-Grillplatten mit besonderer Vorsicht – verwenden Sie keine scheuernden, ätzende Reinigungs- oder Lösungsmittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifepads, da diese die Beschichtung beschädigen können.
Tauchen Sie den Grill nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

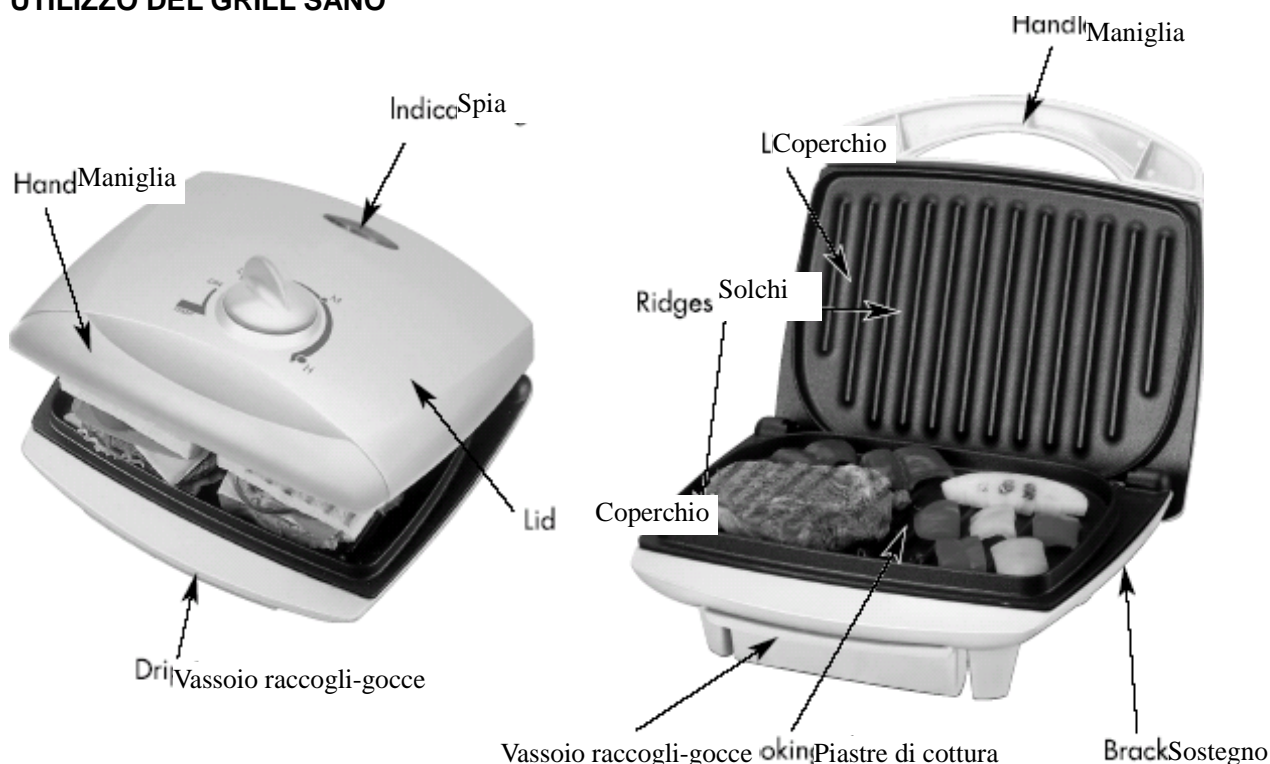
- **LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO.**
- Porre il grill su una superficie liscia, piana e resistente al calore.
- Il prodotto, in particolare sulle piastre, raggiunge alte temperature durante l'uso. **NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE – USARE LA MANIGLIA PER APRIRE.**
- Prestare attenzione quando si apre il coperchio per togliere gli alimenti; potrebbe fuoriuscire del vapore accumulato all'interno.
- Usare solo assieme al vassoio raccogli-gocce in dotazione ed assicurarsi che sia inserito correttamente. Usare sempre il vassoio raccogli-gocce.
- Durante l'uso, prevedere uno spazio adeguato sopra e ai lati del grill per permettere la circolazione dell'aria. Evitare che l'apparecchio entri in contatto con tappezzerie, canovacci, abiti, tende e altri materiali infiammabili.
- L'uso di accessori è sconsigliato poiché potrebbe essere causa di lesioni. Non porre nulla tra le piastre e gli alimenti, ad es. stagnola, ecc.
- Non utilizzare sopra o in prossimità di fonti di calore, ad es. forni e microonde.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Quando l'apparecchio è utilizzato in presenza di bambini, è necessaria un'attenta supervisione. Non permettere che bambini utilizzino l'apparecchio.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, né se ha manifestato malfunzionamenti o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino, in modo per ispezioni, riparazioni o registrazioni meccaniche.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione per verificare che non sia danneggiato.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli cui è destinato.
- Staccare la spina dell'apparecchio quando non è in uso e prima di procedere con la pulizia. Attendere che si sia raffreddato prima di pulirlo o riporlo.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi, caustici o specifici per la pulizia del forno. Pulire le piastre con la speciale spatola in dotazione, poi passarle con un panno inumidito.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

SOLO PER USO DOMESTICO CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

PRIMO UTILIZZO

Disimballare con cura il grill e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
Prima di utilizzare il grill per la prima volta (o dopo che sia rimasto inutilizzato per un lungo periodo di tempo) passare le piastre di cottura antiaderenti con un panno pulito che sia stato intinto in acqua tiepida e sapone e strizzato. Asciugare con un panno pulito e asciutto.
Per preparare le piastre antiaderenti:
Spennellarle con poco olio da cucina.
Inserire la spina nella presa della corrente e far scaldare il grill (ma non fino a raggiungere la temperatura di cottura).
Staccare la spina e attendere fino a che il grill si è completamente raffreddato, poi eliminare l'eccesso di olio con un tovagliolo di carta.

UTILIZZO DEL GRILL SANO



PREPARAZIONE

- Se si desiderano cuocere alimenti surgelati, calcolare un tempo sufficiente perché si scongelino. Assicurarsi che siano completamente scongelati prima di porli nel grill.
- Posizionare il grill su una superficie solida, piana e resistente al calore, in prossimità di una presa di corrente e fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che il vassoio raccogli-gocce sia pulito, vuoto e posizionato correttamente.
- Chiudere il coperchio.
- Tagliare il cibo da grigliare in fette il cui spessore non superi i 15 mm.

COTTURA

- Inserire la spina del grill nella presa della corrente per accenderlo. Al primo utilizzo può essere presente del fumo; si tratta di un fenomeno normale quando le resistenze sono nuove e cessa con l'uso.
- Regolare la manopola della temperatura sull'impostazione desiderata: bassa, media o alta. La massima temperatura è l'ideale per scottare bistecche, le temperature intermedie assicurano che le carni bianche e il pollame siano completamente cotte, mentre l'impostazione minima è grandiosa per scaldare pane e torte.
- La spia si illumina di colore rosso ad indicare che il grill si sta scaldando. **Dopo circa 3-5 minuti, il grill raggiunge la temperatura impostata e la spia diventa verde. Dopo il raggiungimento della temperatura, la spia verde si accende e spegne durante la cottura indicando che la temperatura selezionata viene mantenuta costante.**
- Quando la spia è verde, sollevare il coperchio (usando la maniglia) e porre gli alimenti sulla piastra inferiore usando utensili in legno o plastica. Le piastre e la parte superiore del grill saranno calde, evitare il contatto di queste parti con le dita.
- La temperatura può essere regolata secondo le necessità durante la cottura.
- Per evitare di graffiare le piastre, utilizzare solamente utensili in plastica o in legno (spatole, pinze, ecc.) adatti ad apparecchi con superfici antiaderenti.
- Chiudere il coperchio. Non premere.
- In caso di fette di carne spesse, la cerniera tra la base e il coperchio è abbastanza libera da permettere di

sollevare il coperchio maggiormente prima di abbassarlo sopra gli alimenti.

- Se il cibo è troppo spesso e non permette che il coperchio si chiuda correttamente, e se i solchi attorno alle piastre non si sovrappongono, allora non è adatto per la cottura nel grill.
- Non cuocere cibo surgelato e non tentare di scongelarlo nel grill. Tutti gli alimenti devono essere completamente scongelati prima della cottura.
- Il tempo di cottura dipende interamente da tipo, spessore e volume dell'alimento – fare riferimento alle indicazioni riportate nella tabella.
- Evitare che gli alimenti si raffreddino sulle piastre, si consiglia di rimuoverli mediante utensili in legno o plastica mentre sono ancora caldi.
- Al termine della cottura, staccare la spina del grill (dopo averlo spento) e lasciarlo raffreddare completamente prima di spostarlo.
- Prima di rimuovere il vassoio raccogli-gocce, assicurarsi che il liquido si sia completamente raffreddato.

TABELLA GRILL

Alimento	Peso	Spessore	Impostazione	Tempo (min)
CARNE				
Petto di pollo	180g (6 oz)	12 mm (1/2")	3-4	8-12 min
Bistecca	-	25 mm (1")	56	2-3 min al sangue \
		5-6 mm	5-6 min	Media
		5-7 mm	8-10 min	Ben cotta
Braciola di maiale	-	12 mm (1/2")	3-4 min	8-10 min Media
				15-20 min Ben cotta
Salsicce grandi	-		5-6 min	8-10 min
Salsicce sottili	-		5-6 min	6-8 min
Hamburger	50g (2oz)		3-4 min	5-8 min
100 (40z)	-	3-4 mm	6-9 min	
200g (80z)	-	3-4 mm	10-15 min	
PESCE				
Bistecca di tonno	-	25 mm (1")	5-6 min	6-8 min
Bistecca di salmone	-	25 mm (1")	5-6 min	6-8 min
Filetto di salmone	200g (8 oz)	-	5-6 min	8-10 min
VERDURE				
Funghi	-	-	3-4 min	3-4
Cipolla in fette	-	-	5-6 min	6-8
Patate a fette	-	-	3-4 min	20-25 min
TOAST				
Prosciutto e formaggio	-	-	5-6 min	3 min
PANE DA RISCALDARE				
Ciabatta	-	-	1-2 min	3 min
Muffin/Focaccine	-	-	1-2 min	5-6 min
Piadina	-	-	1-2 min	5-7 min

PULIZIA

Staccare la spina del grill dalla presa dell'elettricità ed attendere che si sia completamente raffreddato prima di pulirlo e riporlo. Passare le superfici con un panno pulito e inumidito. Usare un tovagliolo di carta con poco olio da cucina per rimuovere le macchie ostinate.

Lavare il vassoio raccogli-gocce in acqua tiepida e detersivo, o porlo nella parte superiore della lavastoviglie. Prestare particolare attenzione alle superfici antiaderenti, non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, né solventi, pagliette di metallo o utensili in legno che potrebbero danneggiare il rivestimento. Non immergere il grill in acqua o altri liquidi.

- **LEA LAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE ANTES DE USAR ESTA UNIDAD.**
- Coloque la parrilla sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Este producto se calentará durante el uso, especialmente las placas de parrilla. **NO TOQUE NINGUNA SUPERFICIE CALIENTE –USE EL ASA PARA ABRIR**
- Vaya con cuidado al abrir la tapa y sacar los alimentos, podría salir vapor.
- Use solamente con la bandeja de jugos incluida y asegúrese de que esté colocada correctamente. Use siempre la bandeja de jugos.
- Cuando use el aparato, deje un espacio adecuado encima y a los lados de la parrilla para que circule el aire. No deje que el aparato entre en contacto con la pared, servilletas, ropa, cortinas ni otros materiales inflamables.
- No se recomienda usar accesorios, puede provocar heridas. No ponga nada entre las placas de la parrilla y los alimentos, como papel de aluminio, etc.
- No la use sobre ni cerca de una fuente de calor, como un horno o microondas
- Para proteger contra riesgos de electrocución, no sumerja el producto, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos.
- No deje nunca el aparato sin vigilar durante el uso.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se use el producto cerca de niños. No deje que los niños usen este aparato.
- No toque el aparato con las manos mojadas
- No usar en exterior.
- No use este aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato se averíe, o se dañe de cualquier modo. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Compruebe regularmente el cable de alimentación en busca de daños.
- No use el aparato para un uso distinto a su finalidad.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Déjela enfriar antes de limpiarla y guardarla.
- No use abrasivos, limpiadores cáusticos ni limpiahornos cuando limpie el producto. Limpie las placas de parrilla con la espátula especial incluida, y límpielas luego con un trapo húmedo.
- Este producto es sólo para uso doméstico.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO

Desembale cuidadosamente la parrilla y saque todo el embalaje.

Antes de usar la parrilla por primera vez (o después de guardarse durante mucho tiempo) limpie las placas de cocción antiadherentes con un trapo limpio mojado en agua jabonosa caliente y exprimido. Séquelas con un trapo seco limpio.

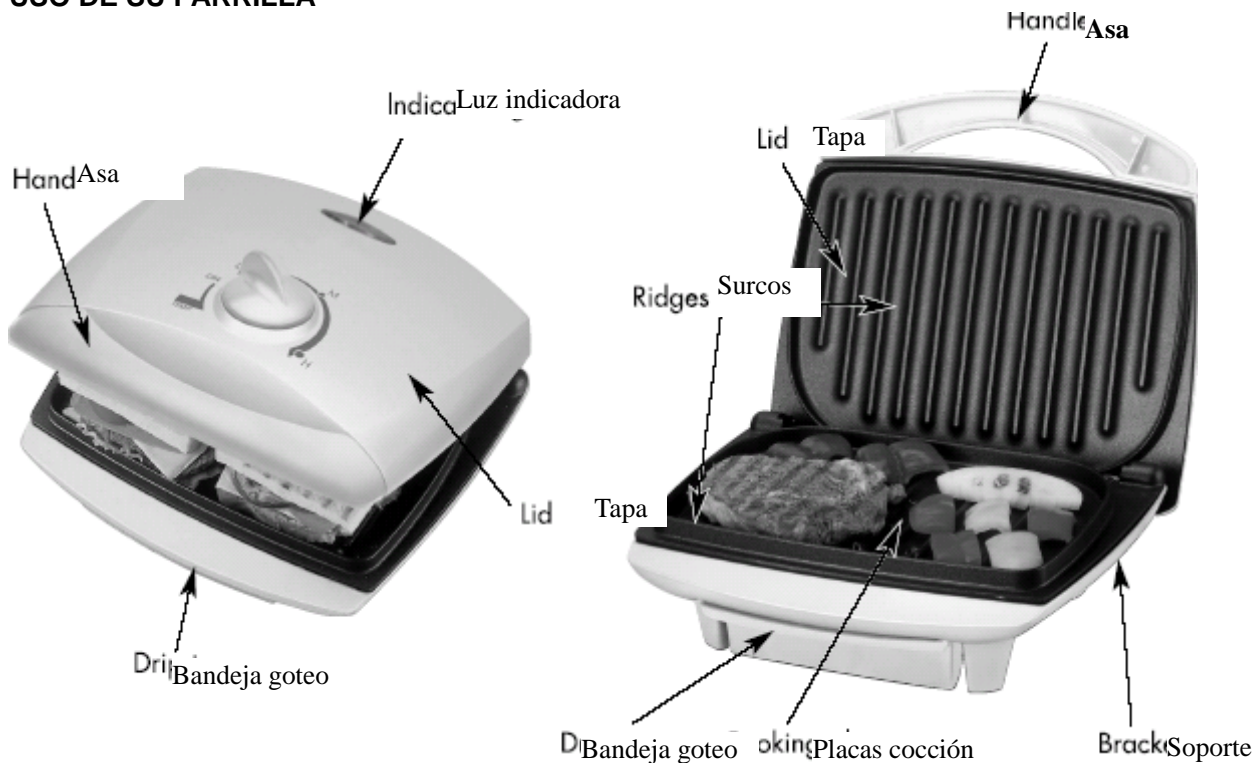
Para preparar las placas de cocción antiadherentes.

Unte con un poco de aceite de cocina.

Conecte la parrilla a la toma de corriente y déjela calentar (sin llegar a temperatura de uso).

Desenchufe la parrilla, espere a que se enfríe por completo, y limpie los restos de aceite con una servilleta de papel.

USO DE SU PARRILLA



PREPARACIÓN

- Si va a usar alimentos congelados, deje el tiempo suficiente para que se hayan descongelado. Asegúrese de que se hayan descongelado por completo antes de ponerlos en la parrilla.
- Ponga la parrilla sobre una superficie firme, plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente y lejos del alcance de los niños.
- Compruebe que la bandeja esté limpia, vacía y en su lugar.
- Cierre la tapa.
- Corte los alimentos en tiras de no más de 15mm de grosor.

COCCIÓN

- Conecte la parrilla a la toma de corriente y enciéndala. Durante el uso inicial puede aparecer algo de humo, lo que es normal con elementos de calentamiento nuevos y cesará con el uso.
- Ponga el dial de temperatura a la posición deseada, baja, media o alta. La temperatura máxima preparará bistec, la temperatura media garantiza que las carnes blancas y aves se cocinen por completo, y la temperatura baja es ideal para calentar pan y pasteles.
- La luz indicadora se encenderá en rojo para indicar que la parrilla se está calentando. **Pasados aproximadamente 3-5 minutos la parrilla llegará a la temperatura de uso; la luz pasará a ser verde. Después de llegar a la temperatura, la luz verde se encenderá y apagará durante la cocción, indicando que se mantiene la temperatura seleccionada.**
- Cuando la luz sea verde, levante la tapa (con el asa) y ponga los alimentos en la placa inferior de cocción usando utensilios de madera o plástico. Las placas de parrilla y la parte superior de la misma estarán calientes, no las toque con los dedos.
- La temperatura puede ajustarse como se desee durante la cocción.
- Para evitar rayar las placas de cocción, use solamente utensilios de madera o plástico (espátula, pinzas, etc.), adecuados para aparatos con superficies antiadherentes.
- Cierre la tapa. No aplique ninguna presión.
- Para los cortes de carne más gruesos, la bisagra entre la base y la tapa es lo suficientemente flexible para levantar algo más la tapa antes de bajarla sobre los alimentos.

- Si los alimentos son demasiado gruesos para dejar cerrar la tapa adecuadamente y que las ranuras alrededor de las placas se solapen, no son adecuados para cocerse con la parrilla.
- No cocine alimentos congelados ni intente descongelarlos en la parrilla. Todos los alimentos deben descongelarse por completo antes de cocerlos.
- El tiempo de cocción dependerá por completo del tipo, grosor y cantidad de alimentos –ver la tabla como orientación.
- No deje que los alimentos se enfrien en las placas de cocción, sáquelos con utensilios de madera o plástico cuando estén calientes.
- Cuando termine de cocinar, desconecte la parrilla (apagándola primero) y déjela enfriar por completo antes de moverla.
- Antes de sacar la bandeja de jugos, asegúrese de que el líquido se haya enfriado por completo.

TABLA DE COCCIÓN

Alimento	Peso	Grosor	Posición	Tiempo (min.)
CARNE				
Pechuga de pollo	180g (6 oz)	12mm (1/2")	3-4	8-12 min.
Bistec	-	25mm (1")	56	2-3 min. poco hecho \
		5-6 mm	5-6 min.	Medio
		5-7 mm	8-10 min.	Muy hecho
Costillas de cerdo	-	12mm (1/2")	3-4 min.	8-10 min. medio \
				15-20 min. muy hecho
Salchichas gruesas	-		5-6 min.	8-10 min.
Salchichas finas	-		5-6 min.	6-8 min.
Hamburguesas	50g (2 oz)		3-4 min.	5-8 min.
100g(40z)	-	3-4 mm	6-9 min.	
200g(80z)	-	3-4 mm	10-15 min.	
RÁPIDO				
Bistec de atún	-	25mm (1")	5-6 min.	6-8 min.
Bistec de salmón	-	25mm (1")	5-6 min.	6-8 min.
Filete de salmón	200g (8 oz)	-	5-6 min.	8-10 min.
VERDURAS				
Setas	-	-	3-4 min.	3-4
Aros de cebolla	-	-	5-6 min.	6-8
Láminas de patata	-	-	3-4 min.	20-25 min.
TOSTADAS				
Jamón y queso	-	-	5-6 min.	3 min.
CALENTAR PAN				
Ciabatta	-	-	1-2 min.	3 min.
Magdalenas	-	-	1-2 min.	5-6 min.
Pita	-	-	1-2 min.	5-7 min.

LIMPIEZA

Desconecte la parrilla de la toma y déjela enfriar por completo antes de limpiarla y guardarla. Limpie las superficies con un trapo suave, limpio y húmedo. Use una servilleta de papel humedecida con un poco de aceite de cocción para sacar las manchas persistentes.

Limpie la bandeja de goteo en agua caliente jabonosa o póngala en el estante superior del lavavajillas. Vaya con especial cuidado con las superficies de cocción antiadherentes – no use agentes limpiadores abrasivos ni disolventes, agresivos o estropajos de lana de acero, ya que dañarán el lacado. No sumerja la parrilla en agua ni ningún otro líquido.

- **LEIA CUIDADOSAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES, ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUTO**
- Coloque o grelhador numa superfície plana, nivelada e resistente ao calor.
- Este produto irá aquecer durante a utilização, principalmente as placas. **NÃO TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES – USE A PEGA PARA ABRIR.**
- Tenha cuidado ao abrir a tampa e retirar alimentos, pois pode libertar-se vapor.
- Use apenas com a travessa incluída e certifique-se que está correctamente cheia. Use sempre a travessa de gotejamento.
- Ao usar este aparelho, permita que haja uma circulação de ar correcta de ambos os lados do grelhador. Não deixe que este aparelho entre em contacto com papel de parede, panos, roupa, cortinados ou quaisquer outros materiais inflamáveis.
- Não recomendamos a utilização de acessórios, pois podem causar ferimentos. Não coloque nada entre as placas do grelhador e os alimentos, i.e. folha de alumínio, etc.
- Não use em cima nem perto de fontes de calor, por ex. forno ou microondas.
- Para proteger do risco de choque eléctrico, não mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Nunca deixe o aparelho em utilização sem supervisão.
- É necessária supervisão quando um aparelho está a ser utilizado por crianças ou perto destas. Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças.
- Não toque no aparelho com as mãos molhadas.
- Este aparelho não deve ser usado no exterior.
- Não utilize este aparelho caso tenha o cabo ou a ficha danificados ou após verificar o mau funcionamento do aparelho ou se verificar qualquer outro tipo de danos. Entregue o aparelho no serviço de reparação autorizado mais próximo, para examinarem o aparelho, reparar ou ajustar.
- Verifique regularmente o cabo principal, em busca de danos.
- Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados.
- Desligue o aparelho da corrente, quando não estiver em funcionamento ou durante a limpeza. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de limpar e guardar.
- Não use produtos abrasivos nem produtos cáusticos nem para limpar fornos, para limpar este aparelho. Limpe as grelhas com a espátula fornecida e depois passe um pano húmido.
- Este aparelho é apenas para uso doméstico.

APENAS USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desempacote cuidadosamente o seu grelhador e remova todas as partes da embalagem.

Antes de usar o seu grelhador, pela primeira vez, (ou após um longo período guardado) limpe as placas antiaderentes com um pano limpo, humedecido em água com detergente e espremido. Seque com um pano limpo e seco.

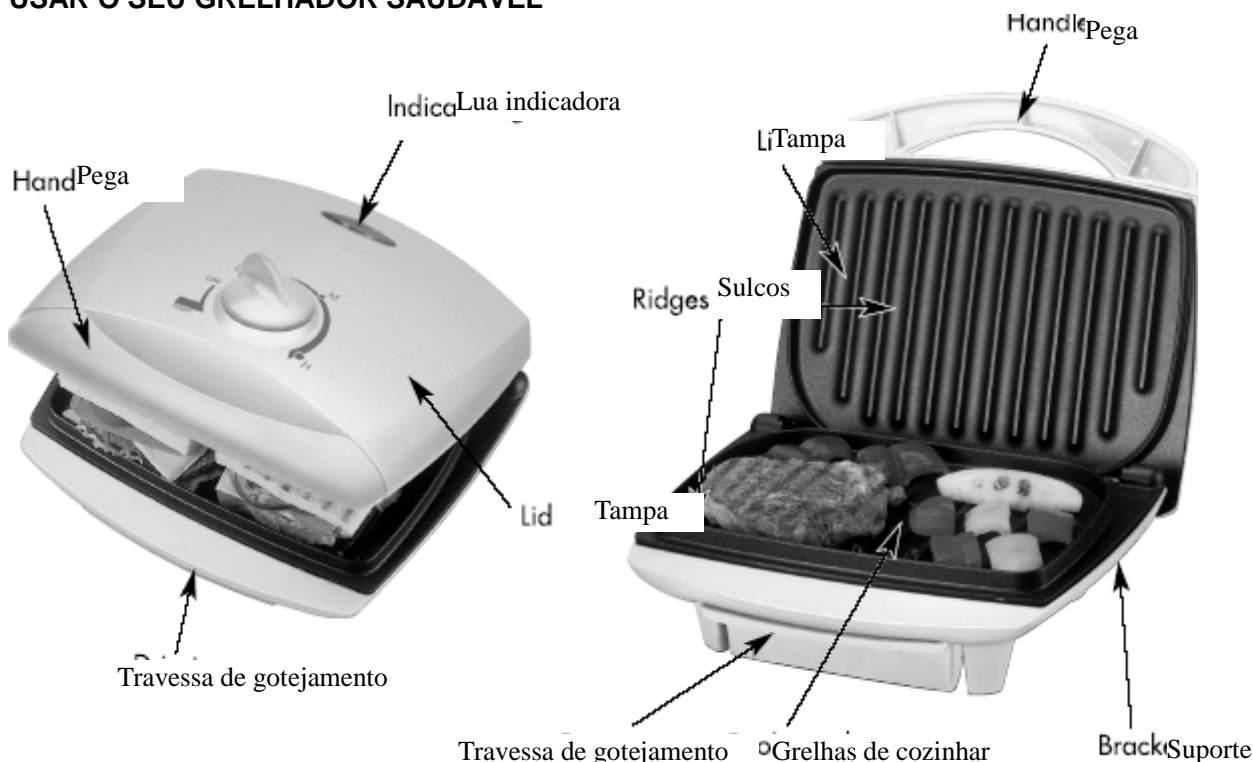
Para cuidar das placas antiaderentes:

Espalhe um bocado de óleo de cozinhar pelas placas.

Ligue o grelhador à corrente eléctrica e deixe aquecer (não deixe atingir a temperatura de funcionamento)

Desligue o grelhador até arrefecer por completo, então retire o excesso de óleo, com um guardanapo de papel.

USAR O SEU GRELHADOR SAUDÁVEL



PREPARAÇÃO

- Se quiser usar alimentos congelados, deixe que descongelem antes. Certifique-se que está completamente descongelado, antes de colocar no grelhador.
- Posicione o grelhador numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor, perto de uma tomada eléctrica e fora do alcance de crianças.
- Verifique se a travessa de gotejamento está limpa, vazia e colocada no seu local.
- Feche a tampa.
- Corte os alimentos que vai grelhar em pedaços com um espessura até 15mm.

COZINHAR

- Ligue o grelhador à corrente eléctrica e ligue o interruptor. Durante a primeira utilização, pode surgir algum fumo, o que é normal e irá desaparecer com o uso frequente.
- Gire o botão da temperatura para o valor pretendido, baixo, médio ou elevado. As temperaturas mais elevadas irão tostar bifes, temperaturas médias certificam que as carnes brancas e aves são cozinhadas e a temperatura mais baixa é excelente para aquecer pão e bolos.
- A luz indicadora fica vermelha, para mostrar que o grelhador está a aquecer. **Passado cerca de 3-5 minutos, o grelhador irá atingir a temperatura de funcionamento e a luz muda para verde. Depois de atingir a temperatura ideal, a luz verde liga-se e desliga-se durante o tempo de cozedura, para indicar que a temperatura seleccionada está a ser mantida.**
- Uma vez que a luz verde se acende, levante a tampa (pela pega) e coloque alimentos na grelha inferior, usando utensílios de madeira ou plástico. As grelhas e a parte superior do grelhador estarão quentes, não toque nestas partes com os dedos.
- Pode ajustar a temperatura como desejar, enquanto cozinha.
- Para evitar riscos nas grelhas, use apenas utensílios de madeira ou plástico (espátula, tenaz, etc.) adequadas para aparelhos com superfícies antiaderentes.
- Feche a tampa. Não aplique pressão.
- Para pedaços de carne mais espessos, as dobradiças entre a base e a tampa estão soltas o suficiente, para permitir que levante um bocado mais a tampa, antes de a baixar sobre os alimentos.
- Se os alimentos forem demasiado espessos e não deixarem a tampa fechar correctamente e as pontas

das grelhas não se sobreponham então não são adequados para cozinhar no grelhador.

- Não cozinhe alimentos congelados e não tente descongelar os alimentos no grelhador. Todos os alimentos devem estar descongelados na totalidade, antes de cozinhar.
- O tempo de cozedura depende inteiramente do tipo, espessura e tamanho dos alimentos - veja a tabela para orientação.
- Não deixe que os alimentos arrefeçam nas grelhas, retire-os com utensílios de madeira ou plástico enquanto ainda estão quentes.
- Quando tiver terminado de cozinhar, desligue o grelhador (primeiro no interruptor) e deixe arrefecer por completo, antes de o mover.
- Antes de remover a travessa de gotejamento, certifique-se que o líquido arrefeceu por completo.

TABELA DE GRELHAR

Alimentos	Peso	Espessura	Configuração do botão	Tempo (mins.)
CARNE				
Peito de frango	180g (6 oz)	12mm (1/2")	3-4 mins	8-12mins
Bifes	-	25mm (1")	5-6 mins	2-3 mins mal passado \
		5-6 mm	5-6mins	Médio
		5-7 mm	8-10mins	Bem passado
Costeleta de porco	-	12mm (1/2")	3-4 mins	8-10 mins Médio
				15-20mins Bem passado
Salsichas grandes	-		5-6 mins	8-10 mins
Salsichas	-		5-6 mins	6-8mins
Hambúrguer	50g (2oz)		3-4 mins	5-8mins
100(40z)	-	3-4 mm	6-9mins	
200g(80z)	-	3-4 mm	10-15mins	
PEIXE				
Atum	-	25mm (1")	5-6 mins	6-8 mins
Posta de Salmão	-	25mm (1")	5-6 mins	6-8 mins
Filete de Salmão	200g (8 oz)	-	5-6 mins	8-10 mins
VEGETAIS				
Cogumelos	-	-	3-4 mins	3-4 mins
Argolas de Cebola	-	-	5-6 mins	6-8 mins
Rodelas de Tomate	-	-	3-4 mins	20-25mins
TOSTAS				
Queijo & Fiambre	-	-	5-6 mins	3mins
AQUECER PÃO				
Ciabatta	-	-	1-2 mins	3 mins
Queques/Bolos	-	-	1-2 mins	5-6 mins
Pitta/ naan	-	-	1-2 mins	5-7 mins

LIMPEZA

Desligue o grelhador da corrente eléctrica e deixe arrefecer por completo, antes de limpar e guardar. Limpe as superfícies com um pano limpo humedecido. Use uma toalha de papel, humedecida com um bocado de óleo de cozinhar, para remover manchas mais resistentes.

Lave a travessa de gotejamento com água morna e detergente ou coloque na prateleira de cima da máquina

de lavar loiça.

Tenha muito cuidado com as superfícies antiaderentes, não use produtos abrasivos nem solventes, esfregões, nem qualquer outro artigo que possa danificar o esmalte.

Não mergulhe o grelhador em água ou qualquer outro líquido

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



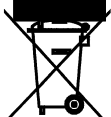
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il recupero dei materiali oppure altre forme del recupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deixado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.