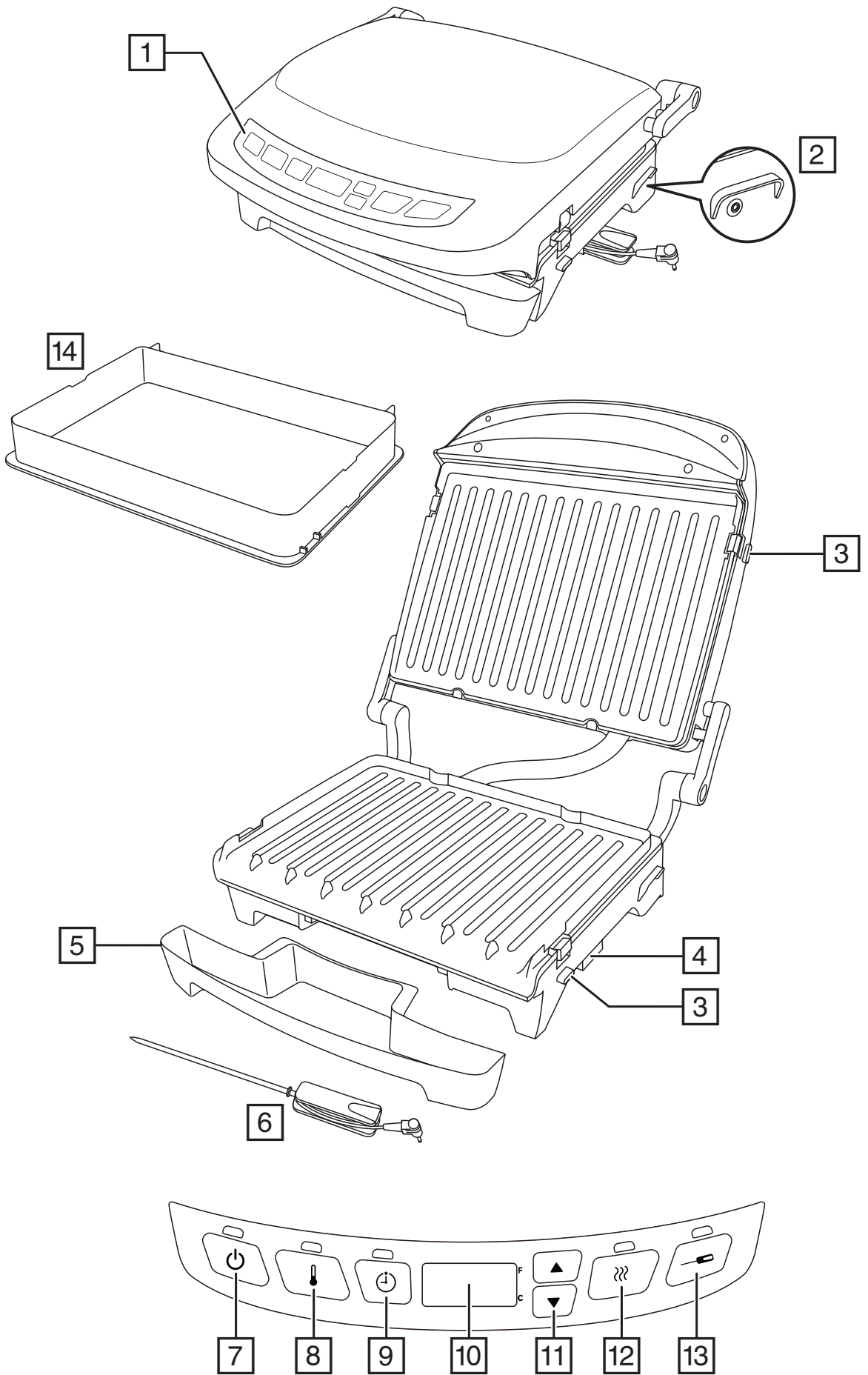


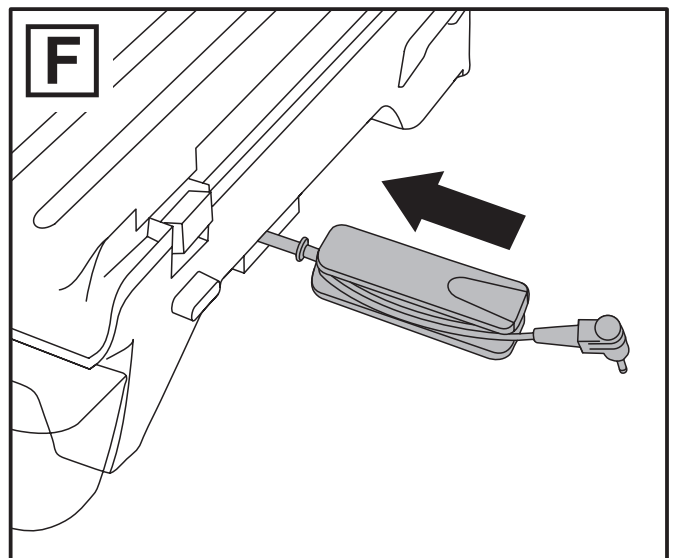
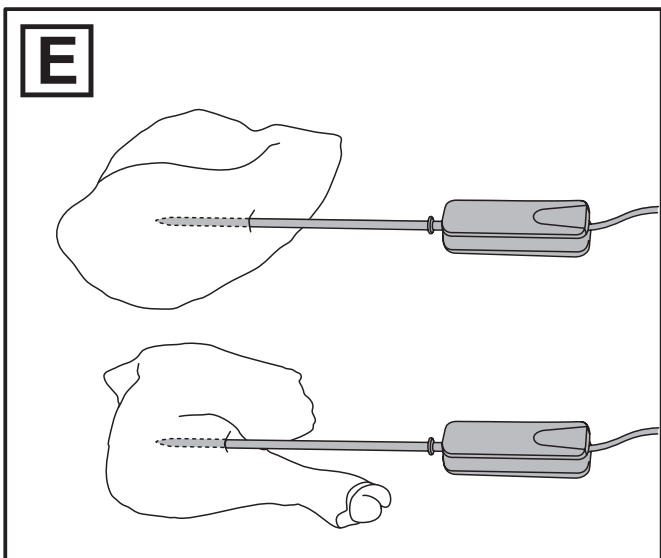
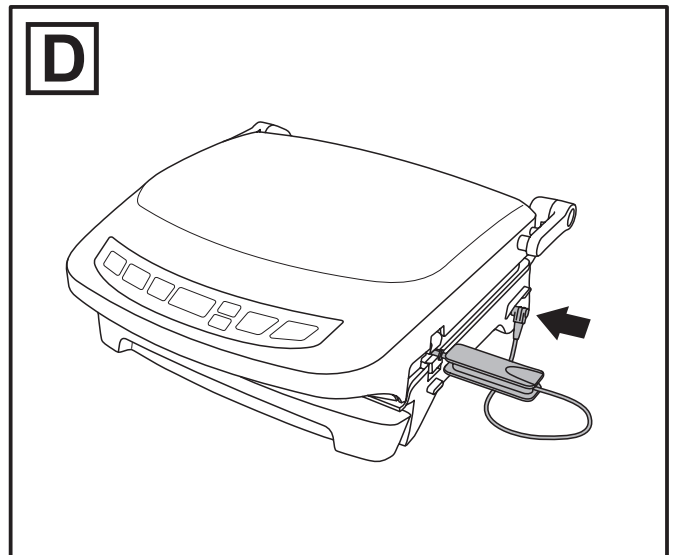
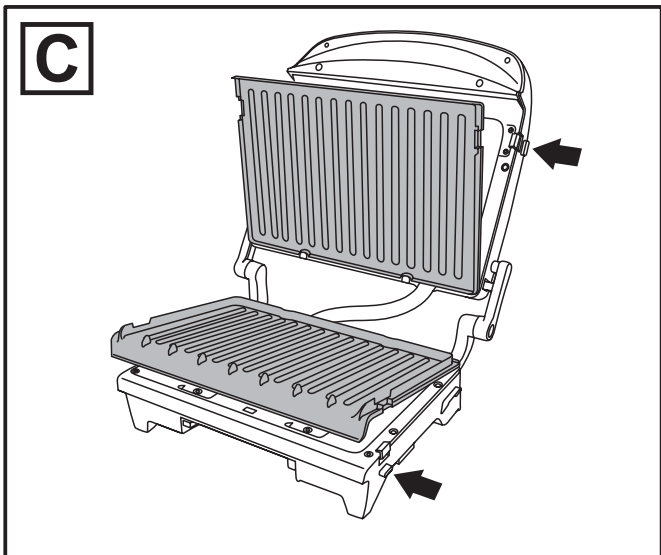
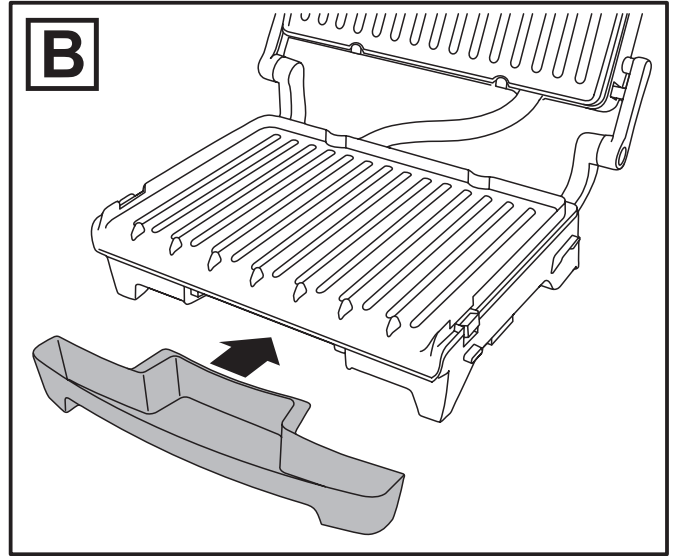
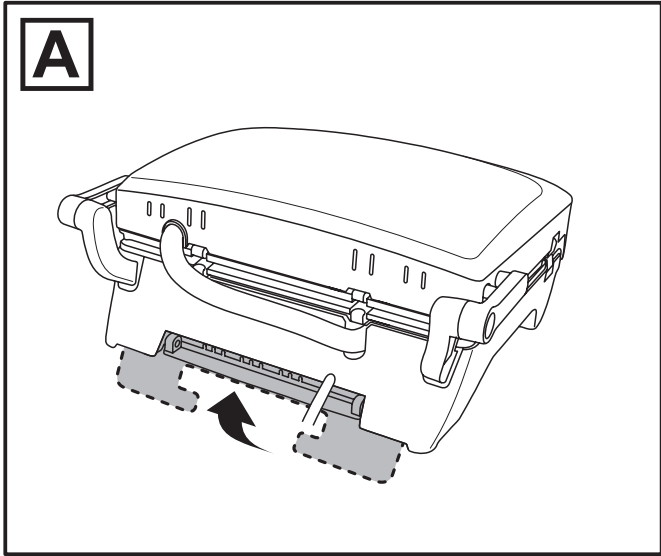
# GEORGE FOREMAN®



24001-56

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- AE





Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the grill on. Remove all packaging before use.

---

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

⚠ The surfaces of the appliance will get hot.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

- ⊗ Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't put the grill in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Wear oven gloves or similar protection.

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

## PARTS

- |                    |                                 |                                   |
|--------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Control panel   | 6. Probe                        | 11. Adjust buttons                |
| 2. Probe connector | 7. On/off button and light      | 12. Sear/Steak button and light   |
| 3. Release button  | 8. Temperature button and light | 13. Probe select button and light |
| 4. Probe storage   | 9. Timer button and light       | 14. Deep plate                    |
| 5. Drip tray       | 10. Display                     |                                   |

---

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the grill plates with a damp cloth.

Your grill may smoke a little the first time you use it. This is normal and will soon disappear.

---

## TILTING/LEVELLING THE GRILL

You can tilt your grill so that fat and juices run into the drip tray when cooking things like burgers, meat, etc. Alternatively, you can use your grill level for cooking things like panini, sandwiches, etc.

To tilt your grill extend the foot downwards below your grill (FIG A). Fold the foot flat again to level your grill.

---

## PLATES

The grill plates are best for grilling meat, sausages and anything that might give off fat. Use with the grill in the tilted position.

Deep plate—the deep plate is ideal for cooking non-fatty items, pizza, baking, pittas, calzone and batters (e.g. Yorkshire pudding). Use it with the grill in the level position. You must always have the upper grill plate fitted when using the deep plate.

### Removing the plates

1. Open the grill. Remove one plate at a time.
2. Press the plate release button and lift the plate away from the grill (FIG C).

### Fitting the plates

1. Fit one plate at a time.
  2. Put the tabs into the slots on the hinge side of the appliance.
  3. Press the other edge of the plate into the handle side, to lock it in place.
- At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

---

## USING YOUR GRILL

Your grill has five operating modes:

- Basic grilling function
- Sear function
- Temperature probe function
- Simple steak function
- Timer function

---

## CHANGING TEMPERATURE UNITS

You can choose to display the temperature units in °C (default) or °F. To change the units, press both ▲ and ▼ buttons firmly and hold them for three seconds. The grill will beep and the ● marker on the display will move to show whether the display is reading in °C or °F.



## BASIC GRILLING

Use the basic grilling function for simple grilling, panini, sandwiches, etc.

- Sit your grill on a stable, level, heat-resistant surface, away from cupboards, curtains, etc.
  - Slide the drip tray between the two runners underneath the front of your grill (FIG B). Slide the tray all the way in. The drip tray will collect any fat or juices that run off the plates during cooking.
  - Decided whether you want the grill level or tilted —see *TILTING/LEVELLING THE GRILL*.
1. Plug the grill in. The grill will beep and the red power light will flash slowly.
  2. Press the ⏻ button. If you don't press the ⏻ button within 2 minutes, your grill will enter sleep mode and the red power light will stop flashing. Press the ⏻ button again to wake your grill.
  3. The light above the temperature (🔢) button will come on and the display will show **175** (default). The default temperature units are in °C which can be changed to °F if desired—see *CHANGING TEMPERATURE UNITS*.
  4. Set the temperature you require using the ▲ and ▼ buttons. The range is from 150°C to 220°C in 5° steps (302°F to 428°F in 9° steps).
  5. While your grill is heating up, the light above the temperature button will light up red, and the figures on the display will flash. When your grill has reached the selected temperature, the light will turn green, the display will stop flashing and your grill will beep three times. During cooking, this sequence will be repeated as your grill maintains the temperature. This is normal.
  6. When the selected temperature has been reached place the food onto the grill and close the lid.
  7. When you have finished cooking press the ⏻ button then unplug the grill.
- You can adjust the temperature at any time using the ▲ and ▼ buttons.
  - Check that the food is cooked. If you're in any doubt, cook it a bit more.
  - Wear oven gloves or similar protection.
  - Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
  - The hinge is articulated to cope with thick or oddly shaped foods.
  - The grill plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.
  - When necessary, use an oven glove and empty the drip tray into a heatproof bowl. Wipe it with kitchen paper then replace it under the front of the grill.

## SIMPLE STEAK FUNCTION

The simple steak function combines your grill's sear feature with the temperature probe to provide a simple method to cook great tasting, juicy steaks.

1. Connect the temperature probe to your grill (FIG D).
2. Press the ⏻ button.
3. Press the probe (—) button then press the sear (🔥) button once, twice or three times depending on how you want your steak cooked:
  - Once for rare (display will show ---)
  - Twice for medium (display will show ==)
  - Three times for well done (display will show ===)
4. Allow your grill to heat up. While the grill is heating up, insert the temperature probe into the thickest part of the steak. When it's ready, the light above the sear button will turn green and your grill will beep three times.
5. Open your grill and carefully lay the steak onto the lower plate.
6. Close your grill.
7. When the steak is cooked, your grill will beep five times. Open the grill and remove the steak straight away otherwise it will continue cooking and may become overcooked.
8. To cancel the function at any time, press the ⏻ button.

### Tips for perfect steaks

- Always allow the steaks to come up to room temperature before cooking. Don't try to cook them straight from the fridge.
- Pat the steaks dry with kitchen paper before placing on the grill.
- Season just before cooking. Be sparing with the salt or leave it out altogether (you can always add salt for flavour after cooking). Salting before cooking can draw water to the surface of the steak where it will boil during cooking. The steak will be steamed rather than seared, and will be grey instead of brown.
- Resting steaks after cooking is crucial for the best results. Allow them to rest for a minimum of 3 minutes before serving. Correct resting allows the juices within the meat to be reabsorbed giving a tasty, succulent steak.

## SEAR FUNCTION

The sear function raises the temperature to 260°C for 90 seconds.

The sear function works best with close-grained red meat like beef, buffalo, bison, lamb, venison, etc., cut into steaks (across the grain of the meat). The meat should be between 5 mm and 25 mm thick.

1. Press the ⏻ button.
2. Press the sear (🔥) button. The light above the sear button will light up red and the display will show **260**.
3. When your grill has reached the sear temperature, the light will turn green, the display will stop flashing and your grill will beep three times.
4. Wear an oven glove and open the grill. Place the food onto the bottom grill plate, then close the grill.
5. Wait till the grill beeps again (after 90 seconds) then open the grill and remove the food.
6. You can repeat the sear function four times one after the other but if you try to use it more than this the display will show "ERR" (Error). Press the ⏻ button and allow your grill to cool for 10 minutes before using the sear function again.
7. At the end of the sear function, your grill will revert to the previously set temperature.
8. To cancel the sear function at any time, press the ⏻ button.

The outside surfaces of the food will be seared to a deep brown, while the inside should be rare to medium rare (depending on the thickness of the food). You now have the option of removing the food right away, (for rare or medium), or leaving it to cook at the default temperature for a little longer if you want the meat more well done.








---

## TEMPERATURE PROBE FUNCTION

Many people judge if meat is cooked by touch or sight, or from the length of the cooking time. The use of the temperature probe has several benefits over these methods:

- Provide consistent, repeatable results
- Prevent overcooking
- Prevent illness due to undercooked food
- Eliminate guesswork






In use, the sharp point of the temperature probe is inserted into the food and the other end is connected to your grill. The probe constantly sends the internal temperature of the food to your grill where it is compared to a target temperature you have previously set. Once reached, your grill will sound an alarm and switch off.

1. Connect the temperature probe to your grill (FIG D).
2. Press the  button.
3. Set the cooking temperature you require using the  and  buttons and allow your grill to heat up.
4. Press the probe () button. The light above the probe button will light up red and the display will show **75** (default).
5. Set the probe temperature you require using the  and  buttons. The range is from 48°C to 81°C in 3° steps (113°F to 177°F in 5°/6° steps).
6. Insert the temperature probe into the food and carefully place the food onto the preheated grill. Make sure that the probe doesn't affect the lid closing or that the cable isn't pinched when the lid is closed.
7. During cooking, the display will alternate between showing the target temperature you have set and the temperature that the probe is actually reading. When the internal temperature of the food matches the target temperature, the light above the probe button will turn green and your grill will beep five times. The heaters of your grill will switch off when the target temperature is reached but since cooking will continue due to the residual heat, remove the food as soon as possible.
8. To cancel the function at any time, press the  button.
  - If you forget to plug in the probe the display will show "NO PRB" (NO PRoBe) and your grill will beep.
  - The probe will become HOT during use.
  - Always Insert the probe into the thickest part of the meat away from any bone or fat which can give a false reading (FIG E).
  - Before and after use, clean the probe with warm soapy water, rinse and then dry.
  - Store the probe by wrapping the cable between the two halves of the handle and inserting it into the recess on the side of your grill (FIG F).

---

## TIMER FUNCTION








Using the timer is optional. It doesn't turn your grill off, it simply beeps five times to tell you the time is up. Use the timer with the basic grilling function. To set the timer:

1. Switch on your grill and set the desired temperature. Allow it to heat up until the light above the temperature button turns green.
2. Press the timer () button the light above the button will come on and the display will flash **5:00** (default). Use the  and  buttons to set the desired time. The time can be set from 30 seconds minute to 19 minutes 30 seconds in 30 second increments. If you don't press either button within 5 seconds, the grill will revert to temperature mode.
3. The display will stop flashing and the timer will start to count down 5 seconds after you last press the  or  button.
4. When the timer reaches zero, the grill will beep five times and the display will flash **0:00**. Remember that your grill is still active and you must remove the food to avoid overcooking it.
5. To cancel the timer function at any time, press and hold the timer button for three seconds. Your grill will revert to the basic grilling function.

---

## ADVANCED COOKING

You can use the temperature probe feature to control exactly how you like your steak to be cooked (although for rare, medium and well done steaks, we strongly recommend using the simple steaks function already described. To cook a medium-rare or medium-well done steak, do the following:

1. Prepare the steak and insert the probe. Connect the probe to the grill.
2. Press the  button.
3. Set the temperature to 220°C using the  and  buttons.
4. Press the probe () button. The light above the probe button will light up red and the display will show **75** (default).
5. Use the  and  buttons to set the desired probe temperature (refer to the COOKING TIMES AND FOOD SAFETY table).
6. Press the sear () button. The light above the sear button will light up red and the display will show **260**.
7. Wait until the light above the sear button turns green and the grill beeps three times. The light above the probe button will also light up red.
8. Open the grill and place the steak and probe onto the grill plate then close the lid.
9. When the steak is cooked, the light above the probe button will turn green and your grill will beep five times.
10. Immediately open the grill and remove the steak.

---

## COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

The following times should be used purely as a guide. They are for fresh or fully defrosted food.

Food	Time (mins)	Probe Temp.	Grill Temp.	Notes
<b>MEAT</b>				
Steak: rare	-	51°C	220°C	We recommend using the simple steak function
Steak: medium rare	-	57°C	220°C	
Steak: medium	-	63°C	220°C	We recommend using the simple steak function
Steak: medium well	-	69°C	220°C	

Food	Time (mins)	Probe Temp.	Grill Temp.	Notes
Steak: well done	-	72°C	220°C	We recommend using the simple steak function
Venison: rare		57°C	220°C	
Venison: medium rare		63°C	220°C	
Veal	-	-	-	Use the same settings as for steak
Pork chops/steaks	-	75°C	220°C	
Lamb leg steak: medium	-	69°C	220°C	
Lamb leg steak: well done	-	78°C	220°C	
Lamb chop: medium	-	63°C	220°C	
Lamb chop: well done	-	78°C	220°C	
Duck breast: medium	-	66°C	220°C	
Duck breast: well done	-	72°C	220°C	
Chicken breast	-	75°C	220°C	
Sausages	-	75°C	220°C	Insert probe lengthways down the centre of the sausage
Burgers	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>FISH</b>				
Salmon	3-5	-	200°C	
Prawns	1-2	-	200°C	
Flat fish	2-6	-	200°C	Plaice, Sole, etc.
Round fish	3-8	-	200°C	Haddock, Cod, etc.
Tuna / swordfish	5-10	-	200°C	
<b>VEGETABLES</b>				
Peppers	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	Sliced
Asparagus	3-4	-	220°C	
Carrots	5-7	-	220°C	Sliced
Courgette	1-3	-	220°C	Sliced
Tomatoes	2-3	-	220°C	Halved
Onions	5-6	-	220°C	Cut into wedges
Mushrooms	3-6	-	220°C	Whole, flat mushrooms
Corn on the cob	4-6	-	220°C	
<b>OTHER</b>				
Haloumi	2-4	-	200°C	

- When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood and 3-6 minutes for meat and poultry (depending on the thickness and density of the food).
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- If you aren't using the temperature probe, cook poultry, pork, burgers, etc., until the juices run clear.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

## CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
  2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
  3. Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains.
  4. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- Don't use scourers, wire wool, or soap pads.
  - At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

## RECIPES

### CHILLI AND LIME BUTTERFLY CHICKEN Serves 4

- 4 butterflyed chicken breasts
  - 3 tbsp chilli powder
  - 2 tbsp olive oil
  - juice and zest of 1 lime
  - 4 garlic cloves, finely chopped
  - 1 tsp ground coriander
  - 1 tsp ground cumin
5. Mix together all of the ingredients (except the chicken) to make a marinade. Pour the marinade over the chicken making sure it is covered. Cover with cling film and leave to marinate in the fridge for at least 2 hours.
  6. Pre-heat your grill to 220°C and set the probe to 75°C. Insert the probe into the centre of the largest piece of chicken and cook until the probe alarm goes off.

## HONEY AND MUSTARD PORK LOIN STEAK Serves: 4

- 4 pork loin steaks
  - 2 tbsp whole grain mustard
  - 80g honey
  - 50g dark brown sugar
  - 2 tbsp olive oil
  - Salt and pepper to taste
1. Mix together the mustard, honey, sugar, olive oil, salt and pepper. Pour the mixture over the pork steaks, cover with cling film and leave to marinate in the fridge for at least 2 hours.
  2. Pre-heat your grill to 220°C and set the probe to 75°C. Insert the probe into the centre of the biggest piece of pork and cook until the probe alarm goes off.

## GRILLED SALMON WITH LEMON BASIL BUTTER Serves: 4

- 4 salmon fillet portions approx. 200g each
  - 1 tsp paprika
  - 1 tsp cracked black pepper
  - 100g butter, melted
  - 1 tbsp fresh basil, finely minced
  - 1 tbsp fresh lemon juice
  - 1 spring onion, finely chopped
1. Rub the salmon with paprika and pepper on both sides and leave to marinate for 5-10 minutes.
  2. Pre-heat the grill to 220°C and cook the pieces of salmon for approx. 5 minutes until the fish starts to flake and is cooked through.
  3. For the lemon basil butter, mix the butter, basil, lemon juice and spring onions together.
  4. To serve, arrange each piece of salmon on a plate with some steamed vegetables and top with a generous spoonful of the lemon basil butter.

## HEARTY VEGETABLE BURGER Serves: 6

To serve: whole grain burger bun, grilled haloumi, grilled courgette, lettuce

- 400g green lentils, cooked, drained and slightly crushed
  - 100g chickpeas, cooked, drained and slightly crushed
  - 1 carrot, finely grated
  - 100g celeriac, finely grated
  - ½ white onion, finely diced
  - 4 cloves garlic, finely diced
  - 2 tbsp thyme leaves
  - 2 sprigs thyme
  - 4 tbsp olive oil
  - 160g butternut squash flesh, roasted and cooled slightly
  - 2 tsp chilli flakes
  - 1 tsp smoked paprika
  - 1 ½ tsp ground mace
  - 2 tsp Cajun spice
  - 180g breadcrumbs, fine
  - Salt and cracked black pepper to taste
1. Mix all ingredients together. Divide the mix into six and mould into burger shapes. Cover with cling film and refrigerate for 20 minutes.
  2. Pre-heat the grill to 220°C and cook the burgers for 6-8 minutes depending on how thick they are.
  3. To serve, cut a bun in half and lightly grill. Add the lettuce then the burger and top with the grilled haloumi and courgettes.

## QUICK AND EASY GRILLED BANANAS Serves: 2

- 2 bananas, peeled
  - 2 tbsp walnuts, finely chopped
  - 2 tbsp golden caster sugar
  - ½ tsp cinnamon
1. Mix the walnuts, sugar and cinnamon together. Cut the bananas lengthwise, then across their width.
  2. Pre heat the grill to 220°C, and then place the bananas on the grill flat side up. Spoon some of the walnut mixture on top of each piece. Grill for approx. 3-4 minutes until the bananas are warm and the cinnamon and walnuts are slightly glazed.

---

## RECIPES USING THE DEEP PLATE

- Fit the upper ribbed plate and the deep plate and level the grill.

### FLAPJACK Serves: 8-10

- 375g porridge oats
  - 190g butter
  - 190g soft brown sugar
  - 90g golden syrup
  - 120g raisins
  - 100g fudge pieces
1. Melt the butter, sugar and syrup in a pan and combine well. Stir in the oats, raisins and fudge pieces.
  2. Line the deep plate with grease proof paper and spoon the mixture in making spreading it evenly.
  3. Set the grill to 160°C and cook for approximately 15-20 minutes. Once cooked, turn off your grill and leave the flapjack to cool in the deep plate.

### CHICKEN WITH A WHITE WINE CREAM SAUCE Serves: 2

- 2 chicken breasts, skinless and boneless, cut into approx. 1cm pieces
  - 1 tbsp olive oil
  - 1 small onion, finely chopped
  - 2 cloves garlic, finely chopped
  - 3 mushrooms, sliced
  - 100ml cream
  - 30ml white wine
  - Salt and pepper to taste
1. Pre heat the grill to 220°C.
  2. Add the oil and allow it to heat for a few moments. Add the chicken, garlic and onions, close the lid and cook for 3 - 5 minutes, stirring occasionally.
  3. Add the mushrooms, cream, wine and season, close the lid and cook for 10 - 15 minutes until the chicken is thoroughly cooked, stirring occasionally.

## BIG OMELETTE Serves: 6-8

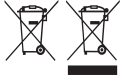
- 8 medium free range eggs
- 250g soft cream cheese
- Salt and pepper to taste
- 4 spring onions, finely sliced
- ½ bunch fresh chives, finely sliced

Filling:

- 200g grated cheddar cheese
- 2 mixed peppers, diced

1. Mix together the eggs, cream cheese and seasoning. Add the remaining ingredients and mix well.
  2. Pre heat the grill to 175°C. Carefully add the egg mixture and close the lid, cook for 12-17 minutes until cooked through.
- Tip – the filling ingredients can be changed to your preference.

## RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/ collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

---

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Kinder zwischen 0 und 8 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen. Kinder ab 8 Jahren können das Gerät benutzen, sofern sie dabei zu jeder Zeit beaufsichtigt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und entsprechendes Wissen verfügen, sollten dieses Gerät nur unter der Aufsicht oder nach einer Einweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes und nur, wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, benutzen. Bewahren Sie das Gerät und dazugehörige Kabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder erfolgen. Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- ⊗ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches.

### NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

---

## ZEICHNUNGEN

- |  |                                |  |
|--|--------------------------------|--|
| 1. Bedienfeld                          | 6. Thermometer                 | 11. Einstelltasten                             |
| 2. Anschluss Thermometer               | 7. Ein-/Aus-Taste und -lampe   | 12. „Scharf Anbraten“/„Steak“-Taste und -lampe |
| 3. Entriegelungstaste für Grillplatten | 8. Temperatur-Taste und -lampe | 13. Thermometer-Auswahlstaste und -lampe       |
| 4. Aufbewahrungsfach für Thermometer   | 9. Timer-Taste und -lampe      | 14. Tiefe Platte                               |
| 5. Auffangschale                       | 10. Display                    |  |

---

## VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

Beim erstmaligen Gebrauch des Geräts kann es zu geringer Qualmbildung kommen, was jedoch unbedenklich ist. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut durchlüftet ist, wenn Sie das Gerät die ersten Male verwenden.

---

## NEIGEN/NIVELLIEREN DES GRILLS

Sie können Ihren Grill neigen, so dass Fett und andere Säfte beim Zubereiten von Burgern, Fleisch usw. in die Auffangschale laufen. Alternativ können Sie den nivellierten Grill zur Zubereitung von Speisen wie Panini, Sandwiches usw. verwenden.

Um den Grill zu neigen, klappen Sie den Fuß an der Unterseite Ihres Grills aus (ABB. A). Klappen Sie den Fuß wieder ein, damit der Grill gerade steht.

---

## GRILLPLATTEN

Die Grillplatten eignen sich am besten zum Grillen von Fleisch, Bratwurst und anderem Grillgut, das Fett abgibt. Verwenden Sie den Grill in angekippter Position.

Tiefe Platte - Die tiefe Platte eignet sich für die Zubereitung von fettarmen Lebensmitteln wie Pizza, Pita, Calzone, Teig (z.B. für Yorkshire Pudding) und zum Backen. Verwenden Sie den Grill hierbei in waagerechter Position. Die obere Grillplatte muss beim Gebrauch der tiefen Platte stets befestigt sein.

### Abnehmen der Platten

1. Öffnen Sie den Grill. Nehmen Sie eine Platte nach der anderen ab.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste für die Platten und nehmen Sie die Platte aus dem Grill heraus (ABB. C).

### Die Grillplatten einsetzen

1. Setzen Sie immer nur eine Platte auf einmal ein.
2. Stecken Sie die Riegel in die Öffnungen, die sich an der aufklappbaren Seite des Geräts befinden.
3. Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.
- An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaftbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

---

## SO VERWENDEN SIE IHREN GRILL

Ihr Grill verfügt über fünf Betriebsmodi:

- „Normales Grillen“ Funktion
- „Scharf Anbraten“ Funktion
- „Grillthermometer“ Funktion
- „Steak“ Funktion
- „Timer“ Funktion



---

## ÄNDERN DER TEMPERATUREINHEITEN

Die Temperatureinheit kann entweder in °C (Standard) oder °F angezeigt werden. Zum Ändern der Einheiten halten Sie sowohl die ▲ als auch die ▼ Taste drei Sekunden lang fest gedrückt. Der Grill piept und die • Markierung auf dem Display ändert die Position und gibt damit an, ob die Temperatur in °C oder °F angezeigt wird.

---

## „NORMALES GRILLEN“ FUNKTION

Verwenden Sie die Funktion „Normales Grillen“ für einfaches Grillen von Zutaten sowie die Zubereitung von Panini, Sandwiches usw.

- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche stellen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
  - Setzen Sie die Auffangschale in die beiden Schienen ein, die sich unten an der Vorderseite des Grills befinden (ABB. B). Schieben Sie die Schale vollständig hinein. In der Auffangschale wird sowohl das gesamte Fett als auch der Bratensaft gesammelt, der während des Grillvorgangs von den Platten tropft.
  - Sie können wählen, ob Sie den Grill in waagerechter oder geneigter Position verwenden - siehe „NEIGEN/NIVELLIEREN DES GRILLS“.
1. Verbinden Sie den Grill mit dem Stromnetz. Der Grill piept und die rote Betriebslampe blinkt langsam auf.
  2. Drücken Sie die ⏻ Taste. Sollten Sie die ⏻ Taste innerhalb von 2 Minuten nicht drücken, wechselt der Grill in den Ruhemodus und die rote Betriebslampe hört auf zu blinken. Drücken Sie die ⏻ Taste erneut, um den Grill wieder einzuschalten.
  3. Die Lampe über der Temperatur (🔌) Taste leuchtet auf und auf dem Display wird **175** (Standard) angezeigt. Die Temperatur wird standardmäßig in der Einheit °C angezeigt, kann auf Wunsch aber auch auf °F geändert werden - siehe „ÄNDERN DER TEMPERATUREINHEITEN“.
  4. Stellen Sie die erforderliche Temperatur mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten ein. Sie können eine Temperatur zwischen 150 °C und 220 °C wählen und diese in 5 °C Schritten (302 °F und 428 °F in 9 °F Schritten) anpassen.
  5. Solange der Grill aufgeheizt wird, leuchtet die Lampe über der Temperatur-Taste rot auf und die Zahlen auf dem Display blinken. Sobald der Grill die gewählte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Lampe grün, das Display hört auf zu blinken und der Grill piept dreimal. Während des Grillvorgangs wiederholt sich dieser Ablauf, da die Temperatur vom Grill gehalten werden muss. Das ist völlig normal.
  6. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill und schließen Sie den Deckel.
  7. Ist der Grillvorgang abgeschlossen, drücken Sie die ⏻ Taste und trennen Sie den Grill vom Stromnetz.
- Sie können die Temperatur jederzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen.
  - Prüfen Sie ob das Grillgut gar ist. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
  - Tragen Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches.
  - Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
  - Das Scharnier ist beweglich, um sich auch dickeren oder außergewöhnlich geformten Speisen anzupassen.
  - Die Platten sollten in etwa parallel sein, um ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
  - Falls erforderlich benutzen Sie einen Ofenhandschuh und leeren Sie die Auffangschale in eine hitzebeständige Schüssel. Wischen Sie sie mit Küchenpapier aus und setzen Sie sie wieder ein.

---

## „STEAK“-FUNKTION

Mit der Funktion „Einfaches Steak“ werden die beiden Grillfunktionen „Scharf Anbraten“ und „Grillthermometer“ miteinander kombiniert. Diese Kombination ermöglicht es Ihnen, ganz einfach leckere und saftige Steaks zuzubereiten. Sie können zwei oder mehrere gleichgroße Steaks gleichzeitig zubereiten. Stechen Sie mit dem Grillthermometer in eines der Steaks.

1. Schließen Sie das Grillthermometer an Ihren Grill an (ABB. D).
2. Drücken Sie die ⏻ Taste.
3. Drücken Sie die „Thermometer“ (—🔌) Taste und drücken Sie unmittelbar danach die „Scharf anbraten“ (🔥) Taste entweder ein-, zwei oder dreimal - je nachdem, wie Sie Ihr Steak wünschen:
  - Einmal für blutig (auf dem Display erscheint ---)
  - Zweimal für medium (auf dem Display erscheint ===)
  - Dreimal für durch (auf dem Display erscheint ===)
4. Lassen Sie den Grill aufheizen. Stechen Sie mit dem Grillthermometer währenddessen dort in das Fleisch, wo es am dicksten ist. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, leuchtet das Lämpchen über der „Scharf Anbraten“ Taste grün und Ihr Grill piept dreimal.
5. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Steak vorsichtig auf die unteren Platte.
6. Schließen Sie den Grill.
7. Sobald die Zubereitung des Steaks abgeschlossen ist, piept Ihr Grill fünfmal. Öffnen Sie den Grill und nehmen Sie das Steak sofort heraus, da es ansonsten weiter gart und zäh werden kann.
8. Sie können die Funktion jederzeit durch Drücken der ⏻ Taste abbrechen.

Sie können die Funktion „Steak“ jeweils viermal in Folge verwenden, beim fünften Mal erscheint auf dem Display jedoch „ERR“ (Fehler). Drücken Sie die ⏻ Taste und lassen Sie den Grill 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Funktion erneut nutzen.

### Tipps für perfekte Steaks

- Das ideale Steak hat eine Dicke von 12 - 15 mm (Filetsteaks können dicker sein).
- Achten Sie darauf, dass das Fleisch Zimmertemperatur hat, bevor Sie es zubereiten. Bereiten Sie es nicht direkt, nachdem Sie es aus dem Kühlschrank genommen haben, zu.






- Tupfen Sie das Steak mit Küchenpapier trocken, bevor Sie es auf den Grill legen.
- Würzen Sie das Steak unmittelbar vor der Zubereitung. Seien Sie sparsam mit dem Salz oder lassen Sie es ganz weg (Sie können das Steak auch noch im Anschluss für einen abgerundeten Geschmack salzen). Die Zugabe von Salz vor der Zubereitung kann dazu führen, dass Wasser auf die Oberfläche des Steaks dringt und dort während des Garvorgangs zum Kochen gebracht wird. Das Steak wird so eher gedämpft als scharf angebraten und sieht grau statt braun aus.
- Für eine optimale Zubereitung ist es besonders wichtig, dass Sie das Steak nach dem Garen ruhen lassen. Lassen Sie es mindestens 3 Minuten ruhen, bevor Sie es servieren. Beim Ruhen können die Säfte im Fleisch wieder absorbiert werden, wodurch Sie ein geschmackvolles und saftiges Steak erhalten.

---

## „SCHARF ANBRATEN“ FUNKTION

Bei der „Scharf Anbraten“ Funktion wird die Temperatur 90 Sekunden lang auf 260 °C erhöht. Die „Scharf Anbraten“ Funktion eignet sich am besten für die Zubereitung von feinfaserigem roten Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Büffel, Bison usw., die als Steaks geschnitten sind (quer zur Faser des Fleisches). Das Fleisch sollte zwischen 5 mm und 25 mm dick sein.

1. Drücken Sie die  Taste.
2. Drücken Sie die „Scharf Anbraten“ (||||) Taste. Die Lampe über der „Scharf Anbraten“ Taste leuchtet rot auf und auf dem Display wird **260** angezeigt.
3. Sobald der Grill die Temperatur für ein scharfes Anbraten erreicht hat, leuchtet die Lampe grün, das Display hört auf zu blinken und der Grill piept dreimal.
4. Tragen Sie einen Ofenhandschuh, wenn Sie den Grill öffnen. Legen Sie die Zutaten auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Grill dann wieder.
5. Warten Sie, bis der Grill erneut piept (nach 90 Sekunden), öffnen Sie anschließend den Grill und nehmen Sie die Zutaten heraus.
6. Sie können die Funktion „Scharf Anbraten“ jeweils viermal in Folge verwenden, beim fünften Mal erscheint auf dem Display jedoch „ERR“ (Fehler). Drücken Sie die  Taste und lassen Sie den Grill 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die „Scharf Anbraten“ Funktion erneut nutzen.
7. Wenn die „Scharf Anbraten“ Funktion beendet wird, schaltet der Grill auf die zuvor eingestellte Temperatur um. Es wird jedoch einen Moment dauern, bis er abkühlt.
8. Sie können die „Scharf Anbraten“ Funktion jederzeit durch Drücken der  Taste abbrechen.

Das Fleisch wird von außen tiefbraun angebraten, während es von innen blutig bis englisch sein sollte (abhängig davon, wie dick es ist).

Sie haben jetzt die Möglichkeit, das Fleisch direkt zu entnehmen (wenn Sie es blutig oder englisch wünschen), oder es auf Standardtemperatur noch ein wenig länger garen zu lassen, wenn Sie es lieber etwas mehr durchgebraten haben wollen.








---

## „GRILLTHERMOMETER“ FUNKTION

Viele Leute entscheiden über Gefühl oder Blick oder aber anhand der Zubereitungszeit darüber, ob das Fleisch gar ist. Die Verwendung des Grillthermometers bietet im Gegensatz zu diesen Methoden verschiedene Vorteile:

- Es werden gleichmäßige, wiederholbare Ergebnisse erzielt.
- Ein Übergaren wird verhindert.
- Krankheiten, die durch zu kurz gegarte Speisen hervorgerufen werden, werden vorgebeugt.
- Ausprobieren wird überflüssig.

Zur korrekten Verwendung stechen Sie mit der scharfen Spitze des Grillthermometers in das Grillgut und schließen das andere Ende an Ihren Grill an. Über das Grillthermometer wird die Innentemperatur des Grillguts ständig an den Grill übermittelt, wo es mit der von Ihnen zuvor eingestellten Zieltemperatur verglichen wird. Sobald diese erreicht ist, ertönt ein Alarmton und der Grill wird ausgeschaltet.

1. Schließen Sie das Grillthermometer an Ihren Grill an (ABB. D).
2. Drücken Sie die  Taste.
3. Stellen Sie die erforderliche Gartemperatur mit Hilfe der  und  Tasten ein und lassen Sie den Grill aufheizen.
4. Drücken Sie die Thermometer () Taste. Die Lampe über der Thermometer-Taste leuchtet rot auf und auf dem Display wird 75 (Standard) angezeigt.
5. Stellen Sie die erforderliche Thermometertemperatur mit Hilfe der  und  Tasten ein. Sie können eine Temperatur zwischen 48 °C und 81 °C wählen und diese in 3 °C Schritten (113 °F und 177 °F in 5 °F/6 °F Schritten) anpassen.
6. Stechen Sie mit dem Grillthermometer in das Grillgut und legen Sie es vorsichtig auf den vorgeheizten Grill. Achten Sie darauf, dass das Thermometer so positioniert ist, dass der Deckel geschlossen werden kann, und das Kabel bei geschlossenem Deckel nicht eingeklemmt ist.
7. Während des Garvorgangs erscheint auf dem Display abwechselnd die von Ihnen eingestellte Zieltemperatur sowie die aktuell vom Grillthermometer gemessene Temperatur. Sobald die Innentemperatur des Grillguts mit der Zieltemperatur übereinstimmt, leuchtet die Lampe über der Thermometer-Taste grün und der Grill piept fünfmal. Die Heizelemente Ihres Grills werden ausgeschaltet, sobald die Zieltemperatur erreicht ist, aber da der Garvorgang durch die Resthitze fortgesetzt wird, sollten Sie das Grillgut so schnell wie möglich entnehmen.
8. Sie können die Funktion jederzeit durch Drücken der  Taste abbrechen.
- Sollten Sie vergessen haben, das Thermometer anzuschließen, wird auf dem Display „NO PROB“ (Kein Thermometer) angezeigt und der Grill piept.
- Das Thermometer wird HEIß während des Gebrauchs.
- Stechen Sie mit dem Grillthermometer immer dort in das Fleisch, wo es am dicksten ist, mit Abstand zu Knochen oder Fett, da dies zu einem falschen Messergebnis führen kann (ABB. E).
- Um ein möglichst genaues Messergebnis zu erhalten, achten Sie darauf, das Thermometer möglichst mittig in das Stück Fleisch einzuführen.
- Reinigen Sie das Thermometer vor und nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie es ab.
- Sie können das Thermometer aufbewahren, indem Sie das Kabel zwischen den beiden Hälften des Griffs aufwickeln und es in die Aussparung seitlich an Ihrem Grill schieben (ABB. F).

---

## „TIMER“ FUNKTION

Die Nutzung des Timers steht Ihnen frei. Der Grill wird durch den Timer nicht ausgeschaltet, sondern er piept ganz einfach fünfmal, um Ihnen damit anzuzeigen, dass die Zeit um ist. Verwenden Sie den Timer mit der „Einfaches Grillen“ Funktion. So stellen Sie den Timer ein:

1. Schalten Sie den Grill an und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie ihn solange aufheizen, bis die Lampe über der Temperatur-Taste grün leuchtet.

- Drücken Sie die Timer (⌚) Taste. Die Lampe über der Taste leuchtet auf und auf dem Display blinkt 5:00 (Standard). Stellen Sie mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten die gewünschte Zeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 30 Sekunden und 19 Minuten 30 Sekunden in 30 Sekunden Schritten einstellen. Sollten Sie innerhalb von 5 Sekunden keine der beiden Tasten betätigen, schaltet sich der Grill in den Temperaturmodus um.
- Das Display hört auf zu blinken und der Timer beginnt 5 Sekunden, nachdem Sie die ▲ oder ▼ Taste zuletzt betätigt haben, die Zeit rückwärts zu zählen.
- Sobald der Timer auf null steht, piept der Grill fünfmal und auf dem Display blinkt 0:00. Denken Sie daran, dass der Grill immer noch angeschaltet ist und Sie die Speisen entnehmen müssen, damit diese nicht zu lange garen.
- Sie können die „Timer“ Funktion jederzeit abbrechen, indem Sie die Timer-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten. Ihr Grill schaltet automatisch in die „Einfaches Grillen“ Funktion um.

## PROFESSIONELLE ZUBEREITUNG

Sie können mit Hilfe der „Grillthermometer“ Funktion die Zubereitung Ihres Steaks genau kontrollieren (obwohl wir Ihnen ausdrücklich empfehlen, für die Zubereitung von blutigen, rosa oder durchgebratenen Steaks die bereits beschriebene Funktion „Steaks“ zu verwenden). Für die Zubereitung von englisch oder halb rosa gebratenen Steaks befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte:

- Bereiten Sie das Steak vor und stechen Sie mit dem Thermometer hinein. Schließen Sie das Thermometer an den Grill an.
- Drücken Sie die ⏸ Taste.
- Stellen Sie die Temperatur mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten auf 220 °C.
- Drücken Sie die Thermometer (—▢) Taste. Die Lampe über der Thermometer-Taste leuchtet rot auf und auf dem Display wird **75** (Standard) angezeigt.
- Stellen Sie die gewünschte Thermometertemperatur mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten ein (siehe Angaben laut der Tabelle GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT)
- Drücken Sie die „Scharf Anbraten“ (⚡) Taste. Die Lampe über der „Scharf Anbraten“ Taste leuchtet rot auf und auf dem Display wird **260** angezeigt.
- Warten Sie, bis die Lampe über der „Scharf Anbraten“ Taste grün leuchtet und der Grill dreimal piept. Die Lampe über der Thermometer-Taste leuchtet ebenfalls rot.
- Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Steak und das Thermometer auf die Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel.
- Sobald die Zubereitung des Steaks abgeschlossen ist, leuchtet die Thermometer-Taste grün auf und der Grill piept fünfmal.
- Öffnen Sie den Grill sofort und nehmen Sie das Steak heraus.

## GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Verwenden Sie diese Zeiten rein als Richtlinie. Diese beziehen sich auf frische oder völlig aufgetaute Nahrung.

Speisen	Zeit (min)	Thermometer-temp.	Grilltemp.	Hinweise
<b>FLEISCH</b>				
Steak: blutig	-	51°C	220°C	Wir empfehlen die Verwendung der Funktion „Steak“.
Steak: englisch	-	57°C	220°C	
Steak: medium	-	63°C	220°C	Wir empfehlen die Verwendung der Funktion „Steak“.
Steak: halbroso	-	69°C	220°C	
Steak: durch	-	72°C	220°C	Wir empfehlen die Verwendung der Funktion „Steak“.
Wild: Englisch		57°C	220°C	
Wild: Blutig		63°C	220°C	
Kalb	-	-	-	Verwenden Sie dieselben Temperaturangaben wie für die Zubereitung von Steak.
Schweinekotelet/-steaks	-	75°C	220°C	
Steak aus der Lammkeule: rosa	-	69°C	220°C	
Steak aus der Lammkeule: durch	-	78°C	220°C	
Lammkotelet: medium	-	63°C	220°C	
Lammkotelet: durch	-	78°C	220°C	
Entenbrust: medium	-	66°C	220°C	
Entenbrust: durch	-	72°C	220°C	
Hühnerbrust	-	75°C	220°C	
Bratwurst	-	75°C	220°C	Stechen Sie mit dem Thermometer der Länge nach bis in die Mitte der Wurst.
Burger	-	75°C	220°C	
Speck	3-5	-	220°C	
<b>FISCH</b>				
Lachs	3-5	-	200°C	
Garnelen	1-2	-	200°C	
Plattfische	2-6	-	200°C	Scholle, Seezunge usw.
Rundfische	3-8	-	200°C	Schellfisch, Dorsch usw.
Thunfisch / Schwertfisch	5-10	-	200°C	
<b>GEMÜSE</b>				
Paprika	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	in Scheiben geschnitten
Spargel	3-4	-	220°C	
Möhren	5-7	-	220°C	in Scheiben geschnitten
Zucchini	1-3	-	220°C	in Scheiben geschnitten
Tomaten	2-3	-	220°C	halbiert
Zwiebeln	5-6	-	220°C	in Spalten geschnitten
Champignons	3-6	-	220°C	entstielte Champignons

Speisen	Zeit (min)	Thermometer -temp.	Grilltemp.	Hinweise
Maiskolben	4-6	-	220°C	
<b>SONSTIGES</b>				
Haloumi	2-4	-	200°C	

- Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist
- Wenn Sie den Grillthermometer nicht nutzen, sollten Sie Geflügel- und Schweinefleisch oder Burger solange garen, bis der Bratensaft klar ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
  2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
  3. Verwenden Sie ein mit etwas Speiseöl angefeuchtetes Papiertuch, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
  4. Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
- Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.
  - An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaftbeschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

## REZEPTE

### HÜHNCHEN MIT CHILI UND LIMETTE, Portionen: 4

- 4 mit Schmetterlingsschnitt aufgeschnittene Hühnerbrüste
  - 3 EL Chilipulver
  - 2 EL Olivenöl
  - Saft und Schale von 1 Limette
  - 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 1 TL gemahlener Koriander
  - 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1. Für die Zubereitung der Marinade vermengen Sie alle Zutaten (bis auf das Hühnchen) miteinander. Verteilen Sie die Marinade über das Hühnchen, so dass die gesamte Hühnerbrust damit bedeckt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Marinade mindestens 2 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.
  2. Heizen Sie den Grill auf 220 °C vor und stellen Sie das Thermometer auf 75 °C ein. Stechen Sie mit dem Thermometer mittig in die Hühnchenbrust, die am dicksten ist, und grillen Sie alles solange, bis das Thermometer-Alarmsignal ertönt.

### SCHWEINELENDENSTEAK IN HONIG-SENF MARINADE, Portionen: 4

- 4 Schweinelendensteaks
  - 2 EL körnigen Senf
  - 80 g Honig
  - 50 g brauner Rohrzucker
  - 2 EL Olivenöl
  - Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1. Vermengen Sie den Senf, Honig, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander. Die Marinade über die Schweinesteaks verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
  2. Heizen Sie den Grill auf 220 °C vor und stellen Sie das Thermometer auf 75 °C ein. Stechen Sie mit dem Thermometer mittig und dort in das Schweinesteak, wo es am dicksten ist, und grillen Sie es solange, bis das Thermometer-Alarmsignal ertönt.

### GEGRILLTER LACHS MIT ZITRONEN-BASILIKUM-BUTTER, Portionen: 4

- 4 Lachsfilets, jeweils ca. 200 g
  - 1 TL Paprikapulver
  - 1 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
  - 100 g Butter, geschmolzen
  - 1 EL frischer Basilikum, fein gehackt
  - 1 EL frischer Zitronensaft
  - 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
1. Reiben Sie beide Seiten des Lachs mit Paprika und Pfeffer ein und lassen Sie das Ganze 5 - 10 Minuten lang einziehen.
  2. Heizen Sie den Grill auf 220 °C und lassen Sie die Lachsfilets ca. 5 Minuten lang grillen, bis das Fleisch auseinanderfällt und gar ist.
  3. Für die Zubereitung der Zitronen-Basilikum-Butter vermengen Sie Butter, Basilikum, Zitronensaft und die Frühlingszwiebel miteinander.
  4. Servieren Sie jedes der Lachsfilets auf einem Teller mit gedämpften Gemüse und geben Sie einen großzügigen Löffel Zitronen-Basilikum-Butter darüber.

### HERZHAFTE GEMÜSEBURGER, Portionen: 6

Zum Servieren: Vollkornbungerbrötchen, gegrillter Haloumi, gegrillte Zucchini, Salat

- 400 g grüne Linsen, gekocht, abgetropft und leicht zerdrückt
- 100 g Kichererbsen, gekocht, abgetropft und leicht zerdrückt
- 1 Möhre, fein gerieben
- 100 g Sellerie, fein gerieben
- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 EL Thymianblätter
- 2 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 160 g Butternusskürbisfleisch, angebraten und leicht abgekühlt
- 2 TL Chiliflocken
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 ½ TL gemahlener Muskat
- 2 TL Cajun Gewürz
- 180 g feines Paniermehl
- Salz und zerstoßener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

1. Vermengen Sie alle Zutaten miteinander. Teilen Sie die Masse in sechs Portionen und formen Sie daraus Burgerpatties. Mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten kalt stellen.
2. Heizen Sie den Grill auf 220 °C vor und grillen Sie die Burger abhängig von ihrer Dicke 6 - 8 Minuten lang.
3. Halbieren Sie die Brötchen und grillen Sie sie kurz vor dem Servieren. Geben Sie dann den Salat, die Burger und darüber den gegrillten Haloumi sowie die Zucchini hinzu.

### GEGRILLTE BANANEN, Portionen: 2

- 2 Bananen, geschält
- 2 EL goldener feiner Zucker
- 2 EL Walnüsse, fein gehackt
- ½ TL Zimt

1. Vermengen Sie Walnüsse, Zucker und Zimt miteinander. Schneiden Sie die Bananen erst der Länge und anschließend der Breite nach durch.
2. Heizen Sie den Grill auf 220 °C vor und legen Sie die Bananen anschließend mit der flachen Seite nach oben auf den Grill. Verteilen Sie etwas von der Walnussmasse über jede Banane. Das Ganze 3 - 4 Minuten grillen lassen, bis die Bananen warm und der Zimt und die Walnüsse leicht glasiert sind.

### REZEPTE FÜR DIE TIEFE PLATTE

- Setzen Sie die obere gewellte und die tiefe Platte ein und stellen Sie den Grill in waagerechter Position auf.

### HAFERRIEGEL, Portionen: 8-10

- 375 g Haferflocken
- 90 g Golden Syrup (Sirup)
- 190 g Butter
- 120 g Rosinen
- 190 g brauner Zucker
- 100 g Butterschokolade in Stücken

1. Lassen Sie Butter, Zucker und Sirup in einer Pfanne schmelzen und vermengen Sie die Masse gut. Rühren Sie die Haferflocken, Rosinen und Toffeestücke unter.
2. Legen Sie die tiefe Platte mit Backpapier aus und verteilen Sie die Masse mit einem Löffel gleichmäßig große Riegel.
3. Stellen Sie den Grill auf 160 °C und lassen Sie die Riegel etwa 15 - 20 Minuten garen. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, schalten Sie den Grill aus und lassen Sie die Haferriegel zum Abkühlen in der tiefen Platte liegen.

### HÜHNCHEN IN WEISSWEIN-SAHNESOSSE, Portionen: 2

- 2 Hühnerbrüste, ohne Haut und Knochen, in ca. 1 cm große Stücke geschnitten
- 3 Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 30 ml Weißwein
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1. Heizen Sie den Grill auf 220 °C vor.
2. Geben Sie das Öl hinzu und lassen Sie das Ganze kurz erhitzen. Geben Sie das Hühnchen, den Knoblauch und die Zwiebeln hinzu, schließen Sie den Deckel und lassen Sie alles 3 - 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren kochen.
3. Geben Sie anschließend die Champignons, Sahne und den Wein hinzu, schmecken Sie die Soße ab und lassen Sie sie weitere 10 - 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis das Hühnchen gut durch ist.

### GROSSES OMELETTE, Portionen: 6-8

- 8 mittelgroße Freilandeier
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 250 g weicher Frischkäse

Für die Füllung:

- 200 g geriebener Cheddarkäse
- 4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 2 bunte Paprika, gewürfelt
- ½ Bund frischer Schnittlauch, fein geschnitten

1. Vermengen und würzen Sie die Eier und den Frischkäse. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und vermengen Sie das Ganze gut.
2. Heizen Sie den Grill auf 175 °C vor. Geben Sie vorsichtig die Eimasse hinzu und schließen Sie den Deckel. Das Ganze 12 - 17 Minuten kochen lassen, bis es gar ist.

Tipp: Sie können die Zutaten für die Füllung nach Belieben austauschen.

### RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient sous surveillance permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et soient conscientes des risques encourus. Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les tâches de nettoyage et d'entretien réalisées par l'utilisateur ne seront pas effectuées par des enfants.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

⊗ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

- N'emballer pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire.

## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### SCHÉMAS

- |                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| 1. Panneau de contrôle             | 6. Sonde   | 10. Écran                                     |
| 2. Connecteur de sonde             | 7. Bouton marche/arrêt et voyant de fonctionnement | 11. Boutons de réglage                        |
| 3. Bouton de déblocage             | 8. Bouton de température et voyant                 | 12. Bouton Saisie/Steak et voyant             |
| 4. Espace de rangement de la sonde | 9. Bouton du temporisateur et voyant               | 13. Bouton de sélection de la sonde et voyant |
| 5. Bac récepteur                   |  | 14. Plaque profonde                           |

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

Il est possible qu'un peu de fumée émane de votre gril lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

### INCLINAISON/NIVELLEMENT DU GRIL

Vous pouvez incliner votre gril de façon à ce que la graisse et les jus de cuisson s'écoulent dans le bac récepteur lors de la cuisson de produits tels que des hamburgers, de la viande, etc. Alternativement, vous pouvez utiliser votre gril à plat pour la cuisson de produits tels que les panini, les sandwiches, etc. Pour incliner votre gril, étirez vers le haut le pied situé sous le gril (FIGURE A). Repliez le pied pour remettre votre gril à plat.

### PLAQUES

Les plaques du gril sont idéales pour griller de la viande, des saucisses et tout aliment susceptible de libérer de la graisse. Utilisez-les avec le gril en position inclinée.

Plaque profonde – la plaque profonde est idéale pour cuire des aliments sans graisse, des pizzas, des aliments cuits au four, des pittas, des calzone et des pâtes (p. ex. Yorkshire pudding). Utilisez-la avec le gril à plat. La plaque supérieure du gril doit toujours être installée quand vous utilisez la plaque profonde.

#### Retrait des plaques

1. Ouvrez le gril. Retirez une plaque à la fois.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque et soulevez la plaque pour la séparer du gril (FIG. C).

#### Fixation des plaques

1. Fixez une plaque à la fois.
  2. Insérez les onglets dans les fentes situées sur la charnière de l'appareil.
  3. Appuyez sur l'autre côté de la plaque pour l'insérer dans la partie de la poignée et le bloquer en place.
- La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

## UTILISATION DE VOTRE GRIL

Votre gril a cinq modes de fonctionnement :

- Fonction Grillage de base
- Fonction Saisie
- Fonction de sonde de température
- Fonction simple steak
- Fonction de temporisateur



## MODIFICATION DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

Vous pouvez choisir d'afficher les unités de température en degrés Celsius (°C) (par défaut) ou en degrés Fahrenheit (°F). Pour modifier les unités, appuyez fermement à la fois sur les boutons ▲ et ▼ et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. Le gril émettra un bip sonore et le ● marqueur sur l'écran d'affichage se déplacera pour indiquer si les températures sont affichées en °C ou en °F.

## GRILLAGE DE BASE

Utilisez la fonction de grillage de base pour des grillades simples, des paninis, des sandwichs, etc.

- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant. Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
  - Faites glisser le bac récepteur entre les deux coulisseaux situés dans la partie inférieure à l'avant de votre gril (FIGURE B). Insérez le bac jusqu'au bout. Le bac récepteur va recueillir les graisses et les jus qui s'écoulent des plaques pendant la cuisson.
  - Décidez si vous souhaitez utiliser le gril à plat ou incliné – voir INCLINAISON/NIVELLEMENT DU GRIL.
1. Branchez le gril. Il émet un bip sonore et le voyant de fonctionnement rouge clignote lentement.
  2. Appuyez sur le bouton ⏻. Si vous n'appuyez pas sur le bouton ⏻ dans les 2 minutes suivantes, votre gril passe en mode de veille et le voyant de fonctionnement rouge cesse de clignoter. Appuyez à nouveau sur le bouton ⏻ pour réactiver votre gril.
  3. Le voyant situé au-dessus du thermostat (🔌) s'allume et l'écran affiche **175** (par défaut). Les unités de température par défaut sont les degrés Celsius (°C). Vous pouvez sélectionner les degrés Fahrenheit (°F) si vous le souhaitez. Voir CHANGEMENT DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE.
  4. Réglez la température souhaitée à l'aide des boutons ▲ et ▼. La plage de température va de 150° C à 220° C par crans de 5° C (320° F à 428° F par crans de 9° F).
  5. Quand votre gril chauffe, le voyant situé au-dessus du thermostat s'allume en rouge et les chiffres apparaissant sur l'écran clignotent. Quand votre gril a atteint la température sélectionnée, le voyant passe au vert, l'écran cesse de clignoter et votre gril émet trois bips sonores. Pendant la cuisson, cette séquence se répétera tant que votre gril maintient la température. C'est normal.
  6. Quand la température sélectionnée a été atteinte, placez les aliments sur le gril et fermez le couvercle.
  7. Quand vous avez terminé la cuisson, appuyez sur le bouton ⏻, puis débranchez le gril.
- Vous pouvez ajuster la température à tout moment à l'aide des boutons ▲ et ▼.
  - Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de servir. En cas de doute, cuisez encore un peu.
  - Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire.
  - Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
  - La charnière est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme bizarre.
  - Les plaques de cuisson du gril doivent être parallèles pour permettre une cuisson homogène.
  - Si nécessaire, utilisez un gant de cuisine et videz le bac récepteur dans un récipient résistant à la chaleur. Essayez-le avec du papier de cuisine et remettez-le en place.

## FONCTION SIMPLE STEAK

La fonction Simple steak combine la capacité de saisie de votre gril avec la sonde de température pour vous offrir une méthode simple pour cuire des steaks juteux et savoureux. Vous pouvez cuire deux steaks de taille similaire ou plus en même temps. Insérez la sonde dans l'un d'eux.

1. Connectez la sonde de température à votre gril (FIG. D).
2. Appuyez sur le bouton ⏻.
3. Appuyez sur le bouton (—) de la sonde, puis appuyez immédiatement sur le bouton de saisie ())) une, deux ou trois fois suivant le degré de cuisson souhaité pour votre steak.
  - Une fois pour un steak saignant (l'écran affiche ---)
  - Deux fois pour un steak à point (l'écran affiche ==).
  - Trois fois pour un steak bien cuit (l'écran affiche ===)
4. Laissez votre gril chauffer. Pendant que le gril chauffe, insérez la sonde de température dans la partie la plus épaisse du steak. Quand il est prêt, le voyant situé au-dessus du bouton de saisie passe au vert et votre gril émet trois bips sonores.
5. Ouvrez votre gril et déposez délicatement le steak sur la plaque inférieure.
6. Fermez votre gril.
7. Quand le steak est cuit, votre gril émet cinq bips sonores. Ouvrez le gril et retirez le steak immédiatement, sinon il continuera à cuire et pourrait devenir trop cuit.
8. Pour annuler la fonction à tout moment, appuyez sur le bouton ⏻.

Vous pouvez répéter la fonction Simple steak à quatre reprises successives, mais si vous essayez de l'utiliser davantage, l'écran affichera "ERR" (Erreur). Appuyez sur le bouton ⏻ et laissez votre gril refroidir pendant 10 minutes avant d'utiliser à nouveau la fonction.

## Conseils pour des steaks parfaits

- Idéalement, le steak devrait avoir une épaisseur de 12 à 15 mm (les steaks de filet peuvent être plus épais).
- Laissez les steaks atteindre la température ambiante avant de les cuire. Évitez de les cuire directement quand ils sortent du réfrigérateur.
- Séchez les steaks avec du papier cuisine avant de les placer sur le gril.







- Assaisonnez-les juste avant de les cuire. Soyez économe en sel ou omettez complètement ce condiment (vous pouvez toujours ajouter du sel pour rehausser la saveur après la cuisson). L'ajout de sel avant la cuisson peut amener l'eau à la surface du steak où elle va bouillir pendant la cuisson. Le steak sera alors cuit à la vapeur plutôt que saisi et il aura une couleur grise plutôt que dorée.
- Il est essentiel de laisser les steaks reposer après la cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Laissez-les reposer pendant au moins 3 minutes avant de les servir. Un repos correct du steak permet la réabsorption des jus dans la viande, ce qui donnera un steak savoureux et succulent.

---

## FONCTION DE SAISIE

La fonction de Saisie élève la température à 260° C pendant 90 secondes. La fonction de Saisie est idéale pour la viande rouge à grains serrés telle que la bœuf, l'agneau, le gibier, le buffle, le bison, etc., coupée en steaks (contre le grain de la viande). La viande doit avoir une épaisseur comprise entre 5 mm et 25 mm.

1. Appuyez sur le bouton .
2. Appuyez sur le bouton de saisie (). Le voyant situé au-dessus du bouton de saisie s'allume en rouge et l'écran affiche **260**.
3. Quand votre gril a atteint la température de saisie, le voyant passe au vert, l'écran cesse de clignoter et votre gril émet trois bips sonores.
4. Portez des gants de cuisine pour ouvrir le gril. Placez les aliments sur la plaque inférieure du gril, puis fermez le gril.
5. Attendez que le gril émette à nouveau un bip sonore (après 90 secondes), puis ouvrez le gril et retirez les aliments.
6. Vous pouvez répéter la fonction de saisie à quatre reprises successives, mais si vous essayez de l'utiliser davantage, l'écran affichera "ERR" (Erreur). Appuyez sur le bouton  et laissez votre gril refroidir pendant 10 minutes avant d'utiliser à nouveau la fonction de saisie.
7. Après la fonction de saisie, votre gril reviendra à la température réglée préalablement. Cependant, il mettra un certain temps pour se refroidir.
8. Pour annuler la fonction de saisie à tout moment, appuyez sur le bouton .

Les surfaces extérieures des aliments seront saisies et présenteront une couleur brun foncé, tandis que l'intérieur devrait être entre saignant et à point (suivant l'épaisseur des aliments).

Vous pouvez maintenant soit retirer les aliments directement (pour un degré de cuisson saignant ou à point) soit les laisser cuire à la température par défaut pendant un peu plus longtemps si vous souhaitez que la viande soit plus cuite.







---

## FONCTION DE SONDE DE TEMPÉRATURE

De nombreuses personnes déterminent si la viande est cuite par simple toucher ou à l'œil, ou en fonction de la durée de cuisson. L'utilisation de la sonde de température présente plusieurs avantages par rapport à ces méthodes :

- Cela fournit des résultats réguliers et reproductibles
- Cela prévient la surcuisson
- Cela prévient les maladies dues aux aliments insuffisamment cuits
- Cela élimine les conjectures






Pour utiliser la sonde de température, vous devez insérer sa pointe effilée dans l'aliment et connecter l'autre extrémité de la sonde à votre gril. La sonde envoie constamment la température interne de l'aliment à votre gril où elle est comparée à la température cible que vous avez réglée préalablement. Une fois que cette température est atteinte, votre gril émet une alarme sonore et s'éteint.

1. Connectez la sonde de température à votre gril (FIG. D).
2. Appuyez sur le bouton .
3. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide des boutons  et  et laissez votre gril chauffer.
4. Appuyez sur le bouton de la sonde (SYMBOL). Le voyant situé au-dessus du bouton de la sonde s'allume en rouge et l'écran affiche **75** (par défaut).
5. Réglez la température de sonde souhaitée à l'aide des boutons  et . La plage de température va de 48° C à 81° C par crans de 3° C (113° F à 177° F par crans de 5°/6° F).
6. Insérez la sonde de température dans l'aliment et placez délicatement l'aliment sur le gril préchauffé. Veillez à ce que la sonde n'affecte pas la fermeture du couvercle et à ce que son câble ne soit pas coincé quand le couvercle est fermé.
7. Pendant la cuisson, l'écran va afficher alternativement la température cible que vous avez réglée et la température que la sonde mesure réellement. Quand la température interne de l'aliment coïncide avec la température cible, le voyant situé au-dessus du bouton de la sonde passe au vert et votre gril émet cinq bips sonores. Les éléments chauffants de votre gril s'éteignent quand la température cible est atteinte, mais comme la cuisson va continuer du fait de la chaleur résiduelle, retirez les aliments dès que possible.
8. Pour annuler la fonction à tout moment, appuyez sur le bouton .
  - Si vous oubliez de brancher la sonde, l'écran affiche "NO PROB" (SANS sonde) et votre gril va émettre un bip sonore
  - Pendant l'utilisation, la sonde est BRÛLANTE.
  - Insérez toujours la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, à l'écart de tout os ou de toute graisse qui pourrait mener à une fausse lecture (FIG. E).
  - Pour une lecture de température aussi précise que possible, veillez à ce que la sonde soit placée autant que possible au centre, entre les couches supérieures et inférieures de la viande.
  - Avant et après utilisation, nettoyez la sonde avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-la et séchez-la.
  - Rangez la sonde en enroulant le câble entre les deux parties de la poignée et insérez-la dans la cavité latérale de votre gril (FIG. F).

---

## FONCTION DE TEMPORISATEUR

L'utilisation du temporisateur est facultative. Il n'éteint pas votre gril, il émet simplement cinq bips sonores pour vous indiquer que la durée s'est écoulée. Utilisez le temporisateur avec la fonction de grillage de base. Pour régler le temporisateur :

1. Allumez votre gril et réglez la température souhaitée. Laissez le gril chauffer jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus du thermostat passe au vert.
2. Appuyez sur le bouton  du temporisateur. Le voyant situé au-dessus de ce bouton s'allume et l'écran affiche 5:00 (par défaut) en mode de clignotement. Utilisez les boutons  et  min pour régler la durée souhaitée. La durée peut être configurée de 30 secondes à 19 minutes et 30 secondes par crans de 30 secondes. Si vous n'appuyez sur aucun bouton dans les 5 secondes suivantes, le gril va revenir au mode de température.
3. L'écran cesse de clignoter et le temporisateur commence le compte à rebours 5 secondes après que vous avez appuyé pour la dernière fois sur le bouton  ou .
4. Quand le temporisateur atteint zéro, le gril émet cinq bips sonores et l'écran affiche 0:00. N'oubliez pas que votre gril est encore actif et que vous






devez retirer les aliments afin d'éviter une cuisson excessive.

- Pour annuler à tout moment la fonction de temporisateur, appuyez sur le bouton du temporisateur et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Votre gril reviendra alors à la fonction de grillage de base.

## CUISSON AVANCÉE

Vous pouvez utiliser la fonction de la sonde de température pour contrôler avec exactitude le degré de cuisson de votre steak (toutefois, pour les degrés de cuisson saignant, à point et bien cuit, nous vous recommandons vivement d'utiliser la fonction Simple steak décrite précédemment). Pour cuire un steak saignant-à point ou à point-bien cuit, procédez comme suit :

- Préparez le steak et insérez la sonde. Connectez la sonde au gril.
- Appuyez sur le bouton .
- Réglez la température sur 220° C à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Appuyez sur le bouton de la sonde (). Le voyant situé au-dessus du bouton de la sonde s'allume en rouge et l'écran affiche **75** (par défaut).
- Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour régler la température de la sonde souhaitée (Veuillez vous reporter au tableau TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE).
- Appuyez sur le bouton de saisie (). Le voyant situé au-dessus du bouton de saisie s'allume en rouge et l'écran affiche **260**.
- Attendez que le voyant situé au-dessus du bouton de saisie passe au vert et que le gril émette trois bips sonores. Le voyant situé au-dessus du bouton de la sonde va aussi s'allumer en rouge.
- Ouvrez le gril et déposez votre steak et la sonde sur la plaque du gril, puis fermez le couvercle.
- Quand le steak est cuit, le voyant situé au-dessus du bouton de la sonde passe au vert et votre gril émet cinq bips sonores.
- Ouvrez immédiatement le gril et retirez le steak.

## TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisez ces temps de cuisson simplement pour vous guider. Elles sont valables pour les aliments frais ou complètement décongelés.

Aliment	Temps (min)	Sonde de temp.	Temp. du gril	Remarques
<b>VIANDE</b>				
Steak : saignant	-	51°C	220°C	Nous recommandons d'utiliser la fonction Simple steak
Steak : saignant-à point	-	57°C	220°C	
Steak : à point	-	63°C	220°C	Nous recommandons d'utiliser la fonction Simple steak
Steak : à point-bien cuit	-	69°C	220°C	
Steak : bien cuit	-	72°C	220°C	Nous recommandons d'utiliser la fonction Simple steak
Gibier : saignant-à point		57°C	220°C	
Gibier : saignant		63°C	220°C	
Veau	-	-	-	Utilisez les mêmes températures que pour le steak
Côtelettes/filets de porc	-	75°C	220°C	
Steak de gigot d'agneau : à point	-	69°C	220°C	
Steak de gigot d'agneau : bien cuit	-	78°C	220°C	
Côtelette d'agneau : à point	-	63°C	220°C	
Côtelette d'agneau : bien cuit	-	78°C	220°C	
Magret de canard : à point	-	66°C	220°C	
Magret de canard : bien cuit	-	72°C	220°C	
Poitrine de poulet	-	75°C	220°C	
Saucisses	-	75°C	220°C	Insérez la sonde dans le sens de la longueur jusqu'au centre de la saucisse
Steaks hachés	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>POISSON</b>				
Saumon	3-5	-	200°C	
Crevettes	1-2	-	200°C	
Poisson plat	2-6	-	200°C	Plie, sole, etc.
Poisson rond	3-8	-	200°C	Aiglefin, cabillaud, etc.
Thon / Espadon	5-10	-	200°C	
<b>LÉGUMES</b>				
Poivrons	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	Coupé en tranches
Asperges	3-4	-	220°C	
Carottes	5-7	-	220°C	Coupé en tranches
Courgette	1-3	-	220°C	Coupé en tranches
Tomates	2-3	-	220°C	Coupé en moitiés
Oignons	5-6	-	220°C	Coupés en quartiers
Champignons	3-6	-	220°C	Champignons entiers, plats
Maïs en épi	4-6	-	220°C	
<b>AUTRE</b>				
Fromage Halloumi	2-4	-	200°C	

- Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments.



- Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Si vous n'utilisez pas la sonde de température, cuisez la volaille, le porc, les steaks hachés, etc. jusqu'à ce que les jus soient clairs.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

---

## SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
  2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
  3. Utilisez une serviette en papier humectée d'un peu d'huile de cuisine pour enlever les tâches incrustées.
  4. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampon à récureur, de laine d'acier ou de carrés de savon.
  - La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

---

## RECETTES

### POULET EN PAPILLON AU CHILI ET À LA LIME - Pour 4 personnes

- 4 poitrines de poulet ouvertes en papillon
  - 3 cuillères à soupe de poudre de chili
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - le jus et le zeste d'un citron vert
  - 4 gousses d'ail, finement hachées
  - 1 cuillère à café de coriandre moulue
  - 1 cuillère à café de cumin moulu
1. Mélangez tous les ingrédients (excepté le poulet) pour préparer une marinade. Versez la marinade sur le poulet en vous assurant de le couvrir entièrement. Recouvrez avec un film alimentaire et laissez mariner dans le réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
  2. Préchauffez votre gril à 220° C et réglez la sonde sur 75° C. Insérez la sonde au centre du plus grand morceau de poulet et laissez cuire jusqu'à ce que l'alarme de la sonde se déclenche.

### STEAK DE LONGE DE PORC AU MIEL ET À LA MOUTARDE - Pour 4 personnes

- 4 steaks de longe de porc
  - 2 cuillères à soupe de moutarde en grains
  - 80 g de miel
  - 50 de sucre brun doux
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - Sel et poivre au goût
1. Mélangez la moutarde, le miel, le sucre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Versez le mélange sur les steaks de porc, recouvrez avec un film alimentaire et laissez mariner dans le réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
  2. Préchauffez votre gril à 220° C et réglez la sonde sur 75° C. Insérez la sonde au centre du plus gros morceau de porc et laissez cuire jusqu'à ce que l'alarme de la sonde se déclenche.

### SAUMON GRILLÉ AVEC DU BEURRE AU BASILIC ET AU CITRON - Pour 4 personnes

- 4 portions de filet de saumon d'environ 200 g chacune
  - 1 cuillère à café de paprika
  - 1 cuillère à café de poivre noir concassé
  - 100 g de beurre, fondu
  - 1 cuillère à soupe de basilic frais, finement haché
  - 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
  - 1 oignon de printemps, finement haché
1. Frottez le saumon sur les deux côtés avec le paprika et le poivre et laissez-le mariner pendant 5 à 10 minutes.
  2. Préchauffez le gril à 220° C et faites cuire les morceaux de saumon pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le poisson commence à s'écailler et soit entièrement cuit.
  3. Pour le beurre au basilic et au citron, mélangez le beurre, le basilic, le jus de citron et les oignons de printemps.
  4. Pour servir, disposez chaque morceau de saumon sur une assiette avec des légumes cuits à la vapeur et garnissez d'une généreuse cuillerée de beurre au basilic et au citron.

### HAMBURGER VÉGÉTARIEN - POUR 6 PERSONNES

Pour servir : petit pain complet pour hamburgers, halloumi grillé, courgette grillée, laitue

- 400 g de lentilles vertes, cuites, égouttées et légèrement écrasées
  - 100 g de pois chiches, cuits, égouttés et légèrement écrasés
  - 1 carotte, finement râpée
  - 100 g de céleri rave, finement râpé
  - ½ oignon blanc, coupé en petits dés
  - 4 gousses d'ail, finement hachées
  - 2 cuillères à soupe de feuilles de thym
  - 2 brins de thym
  - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 160 g de chair de courge musquée, rôtie et légèrement refroidie
  - 2 cuillères à café de flocons de piment
  - 1 cuillère à café de paprika fumé
  - 1 ½ cuillère à café de macis moulu
  - 2 cuillères à café d'épices de Cajun
  - 180 g de chapelure, fine
  - Sel et poivre noir concassé au goût
1. Mélangez tous les ingrédients. Divisez le mélange en six et façonnez des formes de hamburger. Couvrez avec du film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant 20 minutes.
  2. Préchauffez le gril à 220° C et faites cuire les hamburgers pendant 6 à 8 minutes suivant leur épaisseur.
  3. Pour servir, coupez un petit pain en deux et grillez légèrement. Ajoutez la laitue, puis le hamburger et recouvrez avec le halloumi et les courgettes grillées.

## BANANES GRILLÉES FACILES ET RAPIDES - Pour 2 personnes

- 2 bananes, pelées
  - 2 cuillères à soupe de noix, finement hachées
  - 2 cuillères à soupe de sucre en poudre doré
  - ½ cuillère à café de cannelle
1. Mélangez les noix, le sucre et la cannelle. Coupez les bananes dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur.
  2. Préchauffez le gril à 220° C et placez ensuite les bananes sur le gril, la face plate orientée vers le haut. Saupoudrez une partie du mélange de noix sur les bananes. Grillez pendant environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les bananes soient chaudes et la cannelle et les noix légèrement glacées.



## RECETTES UTILISANT LA PLAQUE PROFONDE

- Placez la plaque nervurée supérieure et la plaque profonde et nivelez le gril.

### FLAPJACK (BARRE DE CÉRÉALES) - Pour 8-10 personnes

- 375 g de flocons d'avoine
  - 190 g de beurre
  - 190 g de sucre brun doux
  - 90 g de sirop de table (sirop de sucre doré)
  - 120 g de raisins secs
  - 100 g de morceaux de fudge
1. Mélangez le beurre, le sucre et le sirop dans une casserole et unifiez bien le tout. Incorporez les flocons d'avoine, les raisins secs et les morceaux de fudge.
  2. Couvrez la plaque profonde de papier sulfurisé et saupoudrez le mélange en le répartissant de manière uniforme.
  3. Réglez le gril à 160° C et faites cuire pendant environ 15 à 20 minutes. Une fois la cuisson terminée, éteignez votre gril et laissez le flapjack refroidir dans la plaque profonde.

### POULET À LA SAUCE AU VIN BANC - Pour 2 personnes

- 2 poitrines de poulet, sans peau et sans os, coupées en morceaux d'environ 1 cm
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - 1 petit oignon, finement haché
  - 2 gousses d'ail, finement hachées
  - 3 champignons, en lamelles
  - 100 ml de crème
  - 30 ml de vin blanc
  - Sel et poivre au goût
1. Préchauffez le gril à 220° C.
  2. Ajoutez de l'huile et laissez-la chauffer pendant quelques instants. Ajoutez le poulet, l'ail et les oignons, fermez le couvercle et faites cuire pendant 3 à 5 minutes, en mélangeant de temps en temps.
  3. Ajoutez les champignons, la crème, le vin et l'assaisonnement, fermez le couvercle et faites cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit, en mélangeant de temps à autre.

### GRANDE OMELETTE - Pour 6-8 personnes

- 8 œufs moyens de poules élevées au sol
  - 250 g de fromage crémeux doux
  - Sel et poivre au goût
- Garniture :
- 200 g de fromage cheddar râpé
  - 2 poivrons mixtes, coupés en dés
  - 4 oignons de printemps, finement hachés
  - ½ botte de ciboulette, finement hachée
1. Mélangez les œufs, le fromage crémeux et l'assaisonnement. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
  2. Préchauffez le gril à 175° C. Ajoutez soigneusement le mélange d'œufs et fermez le couvercle. Faites cuire pendant 12 à 17 minutes jusqu'à cuisson complète.

Conseil : les ingrédients de la garniture peuvent être adaptés à vos préférences.

## RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.


---

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden onder voortdurend toezicht. Mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat onder toezicht gebruiken, of nadat zij instructies ontvangen hebben over het veilige gebruik van dit apparaat en de betreffende risico's begrijpen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Gebruik ovenhandschoenen of iets gelijkaardigs.

## UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

---

## AFBEELDINGEN

- |                        |                            |                                |
|------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Bedieningspaneel    | 6. Sensor                  | 11. Instelknoppen              |
| 2. Sensoraansluiting   | 7. Aan-/uitknop en lamp    | 12. Schroei-/steakknop en lamp |
| 3. Ontgrendelingsknop  | 8. Temperatuurknop en lamp | 13. Sensorselectieknop en lamp |
| 4. Opslagplaats sensor | 9. Timerknop en lamp       | 14. Diepe plaat                |
| 5. Drupbakje           | 10. Display                |                                |

---

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grillplaten af met een vochtige doek

Uw grill rookt mogelijk bij het eerste gebruik. Dit is normaal en houdt snel op.

---

## DE GRILL KANTELEN/VLAK GEBRUIKEN

U kunt uw grill kantelen, zodat vet en sap in het drupbakje lopen wanneer u producten bereidt als burgers, vlees enz. U kunt uw grill ook vlak gebruiken om panini's, sandwiches enz. te bereiden.

Om uw grill te kantelen, trekt u de voet onder uw grill naar boven (AFB. A). Klap de voet weer in om de grill vlak te zetten.

---

## PLATEN

De grillplaten zijn ideaal voor het grillen van vlees, worsten en alles wat vet kan vrijgeven. Gebruik de grill in de gekantelde positie.

Diepe plaat — de diepe plaat is ideaal voor het bereiden van niet-vette voedingsmiddelen, zoals pizza, bakken, pita, calzone en beslag (bijv. Yorkshire pudding - soort van pannenkoek met vlees en groenten). Gebruik de grill in de gekantelde positie. U moet altijd de bovenste grillplaat monteren als u de diepe plaat gebruikt.

### De platen verwijderen

1. Open de grill. Verwijder één plaat tegelijk.
2. Druk op de vrijgaveknop van de plaat en verwijder de plaat weg van de grill (AFB C).

### Platen plaatsen

1. Plaats één plaat per keer.
  2. Plaats de uitsteeksels in de gleuven aan de kant van het scharnier van het apparaat.
  3. Druk op de andere kant van de plaat aan de kant van het handvat totdat deze vastklikt.
- Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

---

## UW GRILL GEBRUIKEN

Uw grill heeft vijf bedieningsmodi:

- Basis grillfunctie
- SchroEIFunctie
- Temperatuursondefunctie
- Eenvoudige steakfunctie
- Timerfunctie

---

## DE TEMPERATUUREENHEDEN VERANDEREN

U kunt de temperatuureenheden in °C (standaard) of °F weergeven. Om de eenheden te wijzigen, drukt u beide ▲- en ▼-knoppen stevig gedurende drie seconden ingedrukt. De grill piept en de ●-markering op het display zal bewegen om aan te geven of het display °C of °F weergeeft.

---

## BASISGRILLEN

Gebruik de functie BASISGRILLEN voor eenvoudig grillen, panini, broodjes, enz.

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
  - Schuif het drupbakje tussen de twee geleiders onder de voorkant van uw grill (AFB. B). Schuif het bakje helemaal naar binnen. Het drupbakje vangt vet of sap op dat van de grillplaten loopt tijdens het bereiden.
  - Kies of u de grill vlak of schuin wilt gebruiken - zie de GRILL VLAK/SCHUIN GEBRUIKEN.
1. Sluit de grill aan. De grill zal piepen en het rode voedingslampje knippert langzaam.
  2. Druk op de knop ⏻. Als u niet binnen 2 minuten op de ⏻-knop drukt, gaat uw grill naar de slaapstand en stopt het rode voedingslampje met knipperen. Druk nogmaals op de ⏻-knop om uw grill te activeren.
  3. Het lampje boven de temperatuurknop (🔥) gaat branden en op het display verschijnt **175** (standaard). De standaardtemperatuureenheden zijn in °C, die desgewenst kunnen worden gewijzigd in °F (zie TEMPERATUUREENHEDEN VERANDEREN).
  4. Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de ▲- en ▼-knoppen. Het bereik loopt van 150 °C tot 220 °C in stappen van 5 ° (30° F tot 428 °F in stappen van 9°).
  5. Terwijl uw grill aan het opwarmen is, zal het lampje boven de temperatuurknop rood oplichten en zullen de cijfers op het display knipperen. Wanneer uw grill de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, wordt het lampje groen, stopt het display met knipperen en piept uw grill drie keer. Tijdens het bakken wordt deze volgorde herhaald terwijl uw grill de temperatuur handhaaft. Dat is normaal.
  6. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, plaats het voedsel op de grill en sluit het deksel.
  7. Als u klaar bent met bakken, drukt u op de ⏻-knop en ontkoppelt u de grill.
- U kunt de temperatuur op elk gewenst moment aanpassen met de ▲- en ▼-knoppen.
  - Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
  - Gebruik ovenhandschoenen of iets gelijkaardigs.
  - Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
  - Het scharnier past zich automatisch aan de dikte en vorm van de etenswaren aan.
  - De grillplaten moeten ongeveer parallel staan om ongelijkmatige resultaten te voorkomen.
  - Indien nodig gebruikt u een ovenwant om het drupbakje in een hittebestendige kom te leggen. Veeg het bakje af met keukenpapier en plaats het weer.



---

## EENVOUDIGE STEAKFUNCTIE

De eenvoudige steakfunctie combineert de schroeifunctie van uw grill met de temperatuursensor om een eenvoudige methode te bieden om heerlijk smakende, sappige steaks te bereiden. U kunt tegelijkertijd twee of meer steaks van dezelfde grootte bereiden. Steek de sensor in een van de steaks.

1. Sluit de temperatuursensor aan op uw grill (AFB D).
2. Druk op de knop ⏻.
3. Druk op de sensorknop (—) en druk vervolgens onmiddellijk één keer, tweemaal of driemaal op de schroeiknop (⏏), afhankelijk van hoe u uw steak wilt bereiden:
  - Eenmaal voor saignant (op het display verschijnt ---)
  - Twee keer voor a point (op het display verschijnt ==)
  - Drie keer voor goed doorbakken (op het display verschijnt ===)
4. Laat uw grill opwarmen. Terwijl de grill opwarmt, steekt u de temperatuursensor in het dikste deel van de steak. Als het klaar is, wordt het lampje boven de schroeiknop groen en klinkt er driemaal een pieptoon.
5. Open uw grill en leg de steak voorzichtig op de onderste plaat.
6. Sluit uw grill.
7. Als de steak gaar is, piept uw grill vijf keer. Open de grill en verwijder de steak meteen, anders blijft hij bakken en kan hij te gaar worden.
8. Druk op de ⏻-knop om de functie op elk gewenst moment te annuleren.

U kunt de eenvoudige steakfunctie vier keer na elkaar herhalen, maar als u het meer probeert te gebruiken, zal het display "EAF" (Fout) tonen. Druk op de knop ⏻ en laat uw grill 10 minuten afkoelen voordat u de functie opnieuw gebruikt.

### Tips voor perfecte steaks

- Idealiter zou de steak 12 - 15 mm dik moeten zijn (filetsteaks kunnen dikker zijn).
- Laat de steaks altijd op kamertemperatuur komen voordat u ze gaat bereiden. Probeer ze niet rechtstreeks uit de koelkast te bereiden.
- Dep de steaks droog met keukenpapier voordat u ze op de grill legt.
- Kruid kort voor het bereiden. Wees zuinig met zout of gebruik helemaal geen zout (u kunt altijd zout toevoegen voor de smaak na het bakken). Zout toevoegen voor het bereiden, kan water naar het oppervlak van de steak trekken, waar het zal koken tijdens de bereiding. De steak wordt gestoomd in plaats van geschroeid en is grijs in plaats van bruin.
- Het laten rusten van steaks na het bereiden, is cruciaal voor de beste resultaten. Laat ze minimaal 3 minuten rusten voordat u ze serveert. Door de steaks te laten rusten, worden de sappen in het vlees geresorbeerd, waardoor een smakelijke, sappige steak ontstaat.

---

## SCHROEIFUNCTIE

De schroeifunctie verhoogt de temperatuur gedurende 90 seconden tot 260 °C. De schroeifunctie werkt het beste met rood vlees met veel vezels; zoals rund, lam, hert, buffel, bizon, enz., gesneden in steaks (dwars op de vezelrichting van het vlees). Het vlees moet tussen de 5 mm en 25 mm dik zijn.

1. Druk op de knop ⏻.
2. Druk op de schroeiknop (⏏). Het lampje boven de schroeiknop gaat branden en op het display verschijnt **260**.

3. Wanneer uw grill de schroeitemperatuur heeft bereikt, wordt het lampje groen, stopt het display met knipperen en piept uw grill drie keer.
  4. Gebruik een ovenwant om de grill te openen. Plaats het voedsel op de onderste grillplaat en sluit de grill.
  5. Wacht tot de grill opnieuw piept (na 90 seconden), open vervolgens de grill en verwijder het voedsel.
  6. U kunt de schroeifunctie vier keer na elkaar herhalen, maar als u het meer probeert te gebruiken, zal het display "ERR" (Fout) tonen. Druk op de knop (⏏) en laat uw grill 10 minuten afkoelen voordat u de schroeifunctie opnieuw gebruikt.
  7. Aan het einde van de schroeifunctie keert uw grill terug naar de eerder ingestelde temperatuur. Het zal echter enige tijd duren om af te koelen.
  8. Druk op de (⏏)-knop om de schroeifunctie op elk gewenst moment te annuleren.
- De buitenoppervlakken van het voedsel worden diep bruin gekleurd, terwijl de binnenkant saignant tot a point zullen zijn (afhankelijk van de dikte van het vlees).
- U hebt nu de mogelijkheid om het voedsel meteen te verwijderen (voor saignant tot a point), of het iets langer op de standaardtemperatuur te bakken als u wilt dat het vlees beter wordt doorbakken.

---

## TEMPERATUURSONDEFUNCTIE

Veel mensen beoordelen door aanraking of zicht, of door de duur van de kooktijd, of vlees voldoende gebakken is. Het gebruik van de temperatuursensor heeft verschillende voordelen ten opzichte van deze methoden:

- Zorgt voor consistente, herhaalbare resultaten
- Voorkomt overbakken
- Voorkomt ziekte door voedsel dat te weinig is gekookt
- Voorkomt giswerk

Tijdens gebruik wordt de scherpe punt van de temperatuursensor in het voedsel gestoken en het andere uiteinde op uw grill aangesloten. De sensor stuurt constant de interne temperatuur van het voedsel naar uw grill, waar het wordt vergeleken met een doeltemperatuur die u eerder hebt ingesteld. Eenmaal bereikt, laat uw grill een alarm horen en schakelt zich uit.

1. Sluit de temperatuursensor aan op uw grill (AFB D).
  2. Druk op de knop (⏏).
  3. Stel de gewenste temperatuur in met de ▲- en ▼-knoppen en laat uw grill opwarmen.
  4. Druk op de sensorknop (—▶). Het lampje boven de sensorknop gaat branden en op het display verschijnt **75** (standaard).
  5. Stel de gewenste sensortemperatuur in met behulp van de ▲- en ▼-knoppen. Het bereik loopt van 48 °C tot 81 °C in stappen van 3 ° (113 °F tot 177 °F in stappen van 5°/6°).
  6. Steek de temperatuursonde in het vlees en plaats het vlees voorzichtig op de voorverwarmde grill. Zorg ervoor dat de sensor het sluiten van het deksel niet verhindert of dat de kabel niet wordt afgekneld wanneer het deksel wordt gesloten.
  7. Tijdens het bakken wisselt het scherm af tussen het weergeven van de doeltemperatuur die u hebt ingesteld en de temperatuur die de sensor registreert. Wanneer de interne temperatuur van het vlees overeenkomt met de doeltemperatuur wordt het lampje boven de sensorknop groen en klinkt er vijfmaal een pieptoon. De verwarmers van uw grill zullen worden uitgeschakeld wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, maar aangezien het bakken zal worden voortgezet als gevolg van de restwarmte, moet u het vlees zo snel mogelijk verwijderen.
  8. Druk op de (⏏)-knop om de functie op elk gewenst moment te annuleren.
- Als u vergeet om de sensor aan te sluiten, verschijnt "NO PROB" (GEEN SENSOR) en uw grill piept.
  - De sensor wordt HEET tijdens gebruik.
  - Steek de sonde altijd in het dikste deel van het vlees uit de buurt van bot of vet dat een verkeerde uitlezing kan geven (AFB E).
  - Voor de meest nauwkeurige temperatuuraflezing, zorg ervoor dat de sensor zo centraal mogelijk tussen de bovenste en onderste oppervlakken van het vlees wordt geplaatst.
  - Reinig de sonde vóór en na gebruik met warm zeepsop, spoel en droog.
  - Bewaar de sonde door de kabel tussen de twee helften van de hendel te wikkelen en deze in de uitsparing aan de zijkant van uw grill te plaatsen (AFB F).

---

## TIMERFUNCTIE

Het gebruik van de timer is optioneel. Het schakelt uw grill niet uit, hij piept gewoon vijf keer om u te vertellen dat de tijd om is. Gebruik de timer met de basis grillfunctie. De timer instellen:

1. Schakel uw grill in en stel de gewenste temperatuur in. Laat deze opwarmen totdat het lampje boven de temperatuurknop groen wordt.
2. Druk op de timerknop (⌚), het lampje boven de knop gaat branden en het display zal 5:00 laten knipperen (standaard). Gebruik de ▲- en ▼-knoppen om de gewenste tijd in te stellen. De tijd kan worden ingesteld van 30 seconden tot 19 minuten 30 seconden in stappen van 30 seconden. Als u niet binnen 5 seconden op een van beide knoppen drukt, keert de grill terug naar de temperatuurmodus.
3. Het display stopt met knipperen en de timer begint 5 seconden nadat u voor het laatst op de ▲- of ▼-knop hebt gedrukt af te tellen.
4. Wanneer de timer nul bereikt, piept de grill vijf keer en knippert 0:00 op het display. Vergeet niet dat uw grill nog steeds actief is en dat u het voedsel moet verwijderen om te voorkomen dat het te gaar wordt.
5. Om de timerfunctie op elk gewenst moment te annuleren, houdt u de timerknop drie seconden lang ingedrukt. Uw grill zal terugkeren naar de basis grillfunctie.

---

## GEAVANCEERD KOKEN

U kunt de temperatuursensorfunctie gebruiken om precies te regelen hoe u uw steak wilt laten garen (hoewel voor saignant, a point en doorbakken steaks wij sterk aanbevelen om de eenvoudige steakfunctie te gebruiken die al is beschreven. Om een a point of doorbakken steak te bereiden, gaat u als volgt te werk:

1. Bereid de steak voor en plaats de sensor. Sluit de sensor op de grill aan.
2. Druk op de knop (⏏).
3. Stel de temperatuur in op 220 °C met behulp van de ▲- en ▼-knoppen.
4. Druk op de sensorknop (—▶). Het lampje boven de sensorknop gaat branden en op het display verschijnt **75** (standaard).



5. Gebruik de ▲- en ▼-knoppen om de gewenste sensortemperatuur in te stellen (raadpleeg de tabel BEREIDINGSTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID).
6. Druk op de schroei knop (⏏). Het lampje boven de schroei knop gaat branden en op het display verschijnt **260**.
7. Wacht tot het lampje boven de schroei knop groen wordt en de grill drie keer piept. Het lampje boven de sensorknop licht ook rood op.
8. Open de grill en plaats de steak en sonde op de grillplaat en sluit het deksel.
9. Als de steak gaar is, wordt het lampje boven de sensorknop groen en klinkt er vijfmaal een pieptoon.
10. Open onmiddellijk de grill en verwijder de steak.

## KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Deze kooktijden kunnen enkel als aanwijzing beschouwd worden en gelden voor verse of volledig ontdooide etenswaren.



Voedsel	Tijd (min.)	Sensortemp.	Grilltemp.	Opmerkingen
<b>VLEES</b>				
Steak: saignant	-	51°C	220°C	We raden aan om de eenvoudige steakfunctie te gebruiken
Steak: a point	-	57°C	220°C	
Steak: blue	-	63°C	220°C	We raden aan om de eenvoudige steakfunctie te gebruiken
Steak: doorbakken	-	69°C	220°C	
Steak: goed doorbakken	-	72°C	220°C	We raden aan om de eenvoudige steakfunctie te gebruiken
Hertenvlees: a point		57°C	220°C	
Hertenvlees: saignant		63°C	220°C	
Kalfsvlees	-	-	-	Gebruik dezelfde temperatuur als voor steak
Varkenslapjes/steaks	-	75°C	220°C	
Lamsbout: blue	-	69°C	220°C	
Lamsbout: goed doorbakken	-	78°C	220°C	
Lamskotelet: blue	-	63°C	220°C	
Lamskotelet: goed doorbakken	-	78°C	220°C	
Eendenborst: blue	-	66°C	220°C	
Eendenborst: goed doorbakken	-	72°C	220°C	
Kippenborst	-	75°C	220°C	
Worstjes	-	75°C	220°C	Steek de sensor in de lengterichting in het midden van de worst
Hamburgers	-	75°C	220°C	
Spek	3-5	-	220°C	
<b>VIS</b>				
Zalm	3-5	-	200°C	
Garnalen	1-2	-	200°C	
Platte vis	2-6	-	200°C	Platvis, sol, enz.
Ronde vis	3-8	-	200°C	Schelvis, kabeljauw, enz.
Tonijn/zwaardvis	5-10	-	200°C	
<b>GROENTEN</b>				
Paprika's	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	In plakken
Asperge	3-4	-	220°C	
Wortelen	5-7	-	220°C	In plakken
Courgette	1-3	-	220°C	In plakken
Tomaten	2-3	-	220°C	Gehalveerd
Uien	5-6	-	220°C	In wiggen gesneden
Paddenstoelen	3-6	-	220°C	Volledige, platte paddenstoelen
Geroosterde maiskolf	4-6	-	220°C	
<b>ANDERS</b>				
Haloumi	2-4	-	200°C	

- Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren.
- Stoom vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Als u de temperatuursensor niet gebruikt, kook dan gevogelte, varkensvlees, hamburgers, enz., tot de sappen helder zijn.
- Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

## ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
  2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
  3. Gebruik keukenpapier met wat olie voor het verwijderen van hardnekkige vlekken.
  4. Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
- Gebruik geen schuurponsjes of staalwol.
  - Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.



---

## RECEPTEN

### CHILI EN LIMOEN VLINDER-KIP voor 4 personen

- 4 vlinder-kipfilets
- 3 eetlepels chilipoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- sap en pulp van 1 limoen
- 4 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1. 1 theelepel gemalen komijn

1. Meng alle ingrediënten (behalve de kip) om een marinade te maken. Giet de marinade over de kip, zorg dat de kip volledig bedekt is. Bedek met folie en laat gedurende minstens 2 uur in de koelkast marineren.
2. Verwarm uw grill voor op 220 °C en zet de sensor op 75 °C. Steek de sensor in het midden van het grootste stuk kip en bak tot het sensoralarm afgaat.

### VARKENLENDE MET HONING EN MOSTERD voor: 4 personen

- 4 varkenslendes
- 2 eetlepels volkoren mosterd
- 80 gr honing
- 50 gr donkerbruine suiker
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak

1. Meng de mosterd, honing, suiker, olijfolie, zout en peper. Giet het mengsel over het varkensvlees, dek af met huishoudfolie en laat het minstens 2 uur in de koelkast marineren.
2. Verwarm uw grill voor op 220 °C en zet de sensor op 75 °C. Steek de sensor in het midden van het grootste stuk varken en bak tot het sensoralarm afgaat.

### GEGRILDE ZALM MET CITROENBASISSENBOTER voor: 4 personen

- 4 stukken zalm, elk ongeveer 200g
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel zwarte peper
- 100 g boter, gesmolten
- 1 theelepel verse basilicum, fijnggehakt
- 1 theelepel vers citroensap
- 1 lente-uitje, fijngesnipperd

1. Wrijf de zalm in met paprika en peper aan beide kanten en laat 5-10 minuten marineren.
2. Verwarm de grill voor op 220 °C en bak de stukjes zalm ongeveer 5 minuten totdat de vis begint te schilferen en gaar is.
3. Voor de basilicumboter, meng de boter, basilicum, citroensap en lente-uitjes.
4. Om op te dienen, leg elk stuk zalm op een bord met wat gestoomde groenten en leg er een royale lepel basilicumboter op.

### HARTIGE GROENTENBURGER voor: 6 personen

Serveren: volkoren hamburgerbroodje, gegrilde haloumi, gegrilde courgette, sla

- 400 g groene linzen, gekookt, uitgelekt en licht geplet
- 100 g kikkererwten, gekookt, uitgelekt en licht geplet
- 1 wortel, fijn geraspt
- 100g knolselder, fijn geraspt
- ½ witte ui, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 2 eetlepel tijmblaadjes
- 2 takje tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- 160 g butternut squashvlees, licht geroosterd en afgekoeld
- 2 eetlepels chilivlokken
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 1 ½ theelepel gemalen foelie
- 2 theelepels Cajunkruiden
- 180 g broodkrumels, fijn
- Zout en gebarsten zwarte peper naar smaak

1. Meng alle ingrediënten samen. Verdeel de mix in zes en vorm ze in burgervormen. Bedek met huishoudfolie en laat 20 minuten in de koelkast staan.
2. Verwarm de grill voor op 220 °C en bak de hamburgers 6-8 minuten, afhankelijk van hoe dik ze zijn.
3. Om te serveren, snijd een broodje in de helft en grill het lichtjes. Voeg de sla toe en vervolgens de burger en bedek met de gegrilde haloumi en courgettes.

### SNEL EN GEMAKKELIJK GEGRILDE BANANEN voor: 2 personen

- 2 bananen, geschild
- 2 eetlepels basterdsuiker
- 2 eetlepels walnoten, fijnggehakt
- ½ theelepel kaneel

1. Meng de walnoten, suiker en kaneel. Snijd de bananen in de lengte en dan over hun breedte.
2. Verwarm de grill eerst voor op 220 °C en plaats de bananen op de grill met de platte kant naar boven. Schep wat van het walnootmengsel op elk stuk. Grill ongeveer 3-4 minuten tot de bananen warm zijn en de kaneel en walnoten licht gegluurd zijn.

---

## RECEPTEN DIE DE DIEPPLAAT GEBRUIKEN

Monteer de bovenste geribbelde plaat en diepe plaat, zet de grill vlak.

### GRANOLABAR voor: 8-10 personen

- 375 g haverpap
- 190 g boter
- 190 g zachte bruine suiker
- 90 g siroop
- 120 g rozijnen
- 100 g fudge, stukjes

1. Smelt de boter, suiker en siroop in een pan en meng goed. Roer de haver, rozijnen en fudge stukjes erdoor.
2. Bekleed de diepplaat met vetvrij papier en schep het mengsel erin om het gelijkmatig te verdelen.
3. Zet de grill op 160 °C en bak ongeveer 15-20 minuten. Eenmaal gaar, zet u uw grill uit en laat de granolabar afkoelen in de diepe plaat.

## KIP MET EEN WITTE WIJNROOMSAUS voor: 2 personen

- 2 kipfilets, zonder vel en zonder been, in stukken van ca. 1 cm
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 kleine ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, in kleine stukjes gesneden
- 3 paddestoelen, in stukjes
- 100ml room
- 30ml witte wijn
- Zout en peper naar smaak

1. Verwarm de grill voor op 220 °C.
2. Voeg de olie toe en laat deze even opwarmen. Voeg de kip, knoflook en uien toe, sluit het deksel en bak 3-5 minuten, af en toe roeren.
3. Voeg de champignons, room, wijn en kruiden toe, sluit het deksel en bak gedurende 10 - 15 minuten tot de kip grondig is gebakken, af en toe roeren.

## GROOT OMELET voor: 6-8 personen

- 8 middelgrote scharreleieren
  - 250 g zachte roomkaas
  - Zout en peper naar smaak
- Vulling:
- 200 g cheddarkaas, geraspt
  - 4 lente-uitjes, fijn gesneden
  - 2 gemengde paprika's, in stukjes
  - ½ bos verse bieslook, fijn gesneden

1. Meng de eieren, roomkaas en kruiden. Voeg de andere ingrediënten toe en meng goed.
  2. Verwarm de grill voor op 175 °C. Voeg voorzichtig het eimengsel toe en sluit het deksel, bak 12-17 minuten tot het gaar is.
- Tip - de ingrediënten kunnen naar eigen voorkeur worden gewijzigd.



---

## RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

## NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Può essere utilizzato da bambini che abbiano compiuto almeno 8 anni a condizione che siano continuamente controllati da un adulto. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o di conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che siano in grado di capirne i possibili rischi. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

⚠ Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare da un centro assistenza autorizzato per evitare pericoli.

- ⊘ Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Utilizzare dei guanti da forno o qualcosa di simile.

## SOLO PER USO DOMESTICO

### IMMAGINI

- |                              |                                |   |
|------------------------------|--------------------------------|---|
| 1. Pannello di controllo     | 6. Sonda                       | 11. Pulsanti per la regolazione         |
| 2. Connettore della sonda    | 7. Pulsante on/off e spia      | 12. Pulsante rosolatura/bistecca e spia |
| 3. Pulsante di rilascio      | 8. Pulsante temperatura e spia | 13. Pulsante selezione sonda e spia     |
| 4. Alloggiamento della sonda | 9. Pulsante del timer e spia   | 14. Piastra profonda                    |
| 5. Vassoio raccogli grasso   | 10. Display                    |   |

### AL PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

La griglia può emettere un po' di fumo la prima volta che viene utilizzata. Questo è normale e presto non succederà più.

### UTILIZZO DELLA GRIGLIA INCLINATA/IN PIANO

E' possibile inclinare la griglia in modo che il grasso e i succhi vadano nel vassoio raccogli grasso quando si cuociono cibi quali hamburger, carne, etc. In alternativa, è possibile utilizzare la griglia in piano per cuocere cibi quali panini, sandwich, etc.

Per inclinare la vostra griglia allungare il supporto posteriore verso l'alto sotto la griglia (FIG. A). Richiudere di nuovo il supporto per portare la griglia in piano.

### PIASTRE

Le piastre della griglia sono le migliori per grigliare carne, salsicce e qualsiasi alimento che perde grasso. Utilizzare con la griglia in posizione inclinata. Piastra profonda—la piastra profonda è ideale per cuocere alimenti non grassi, pizza, prodotti da forno, pitta, calzone e pastelle (ad esempio lo Yorkshire pudding - preparazione tradizionale tipica della contea dello Yorkshire). Utilizzare con la griglia in piano. La piastra superiore della griglia deve essere montata quando si utilizza la piastra profonda

#### Rimozione delle piastre

1. Aprire la griglia. Rimuovere una piastra alla volta.
2. Premere il pulsante di rilascio della piastra e staccare la piastra dalla griglia (FIG. C).

#### Montaggio delle piastre

1. Montare una piastra alla volta.
  2. Inserire le linguette nelle fessure sul lato della cerniera dell'apparecchio.
  3. Premere l'altro bordo della piastra sul lato del manico per bloccarlo in posizione.
- Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

### COME UTILIZZARE LA GRIGLIA

La vostra griglia ha cinque modalità di funzionamento:

- Funzione base cottura alla griglia
- Funzione rosolatura
- Funzione sonda della temperatura
- Funzione bistecca semplice
- Funzione timer

---

## CAMBIARE LE UNITÀ DELLA TEMPERATURA

E' possibile scegliere di visualizzare le unità della temperatura in °C (valore di default) o in °F. Per cambiare le unità, premere forte entrambi i pulsanti ▲ e ▼ e tenerli premuti per tre secondi. La griglia emetterà un segnale acustico e ● l'indicatore sul display si muoverà per indicare la temperatura in °C o °F.

---

## FUNZIONE GRILL

Utilizzare la funzione base di cottura alla griglia per grigliare, cuocere panini, sandwich, etc.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore. Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
  - Fare scorrere il vassoio raccogli grasso tra i due binari sotto la parte frontale della griglia (FIG. B). Fare scorrere il vassoio fino in fondo. Il vassoio raccogli grasso raccoglie tutto il grasso o i succhi che colano dalle piastre durante la cottura.
  - Una volta deciso se si vuole la griglia in piano o inclinata — consultare UTILIZZO DELLA GRIGLIA INCLINATA/IN PIANO
1. Collegare la griglia alla rete. La griglia emetterà un segnale acustico e la spia rossa di alimentazione lampeggerà lentamente.
  2. Premere il pulsante ⏻. Se non si preme il pulsante ⏻ entro 2 minuti, la griglia entrerà in modalità sleep e la spia rossa di alimentazione smetterà di lampeggiare. Premere ancora il pulsante ⏻ per avviare la griglia.
  3. La spia sopra il pulsante della temperatura (🔥) si accenderà e il display visualizzerà **175** (valore di default). Le unità della temperatura di default sono in °C e possono essere visualizzate in °F se si vuole - consultare il paragrafo CAMBIARE LE UNITÀ DELLA TEMPERATURA.
  4. Impostare la temperatura desiderata mediante i pulsanti ▲ e ▼. La gamma va da 150°C a 220°C, con intervalli di 5° (da 302°F a 428°F con intervalli di 9°)
  5. Mentre la griglia si scalda, la spia sopra il pulsante della temperatura diventerà rossa e le cifre sul display lampeggeranno. Quando la griglia avrà raggiunto la temperatura selezionata, la spia diventerà verde, il display smetterà di lampeggiare e la griglia emetterà tre volte un segnale acustico. Durante la cottura, questa sequenza sarà ripetuta mentre la griglia mantiene la temperatura. Tutto ciò è normale.
  6. Quando è stata raggiunta la temperatura selezionata, posizionare il cibo sulla griglia e chiudere il coperchio.
  7. A fine cottura, premere il pulsante ⏻, quindi scollegare la griglia.
- E' possibile regolare la temperatura in qualsiasi momento mediante i pulsanti ▲ e ▼.
  - Controllare che il cibo sia cotto. In caso di dubbi, prolungare la cottura.
  - Utilizzare dei guanti da forno o qualcosa di simile.
  - Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
  - La cerniera è studiata per potere cuocere cibi con spessore alto o di forma insolita.
  - Per ottenere una cottura uniforme, le piastre di cottura devono essere pressappoco parallele.
  - Quando è necessario, utilizzare un guanto da forno e svuotare il vassoio raccogli grasso in una ciotola resistente al calore. Pulire con carta da cucina quindi reinserirla.



---

## FUNZIONE BISTECA SEMPLICE

La funzione bistecca semplice combina la caratteristica rosolatura della griglia con la sonda della temperatura per fornire un metodo semplice per cuocere bistecche succose e gustosissime. E' possibile cuocere contemporaneamente due o più bistecche della stessa dimensione. Inserire la sonda in una bistecca.

1. Collegare la sonda della temperatura alla griglia (FIG. D).
2. Premere il pulsante ⏻.
3. Premere il pulsante (🔥) della sonda, poi premere immediatamente il pulsante (🔥) della rosolatura una, due o tre volte secondo come si desidera cuocere la bistecca:
  - Una volta per cottura al sangue (il display indicherà ---)
  - Due volte per cottura media (il display indicherà ==)
  - Tre volte per carne ben cotta (il display indicherà ===)
4. Lasciare scaldare la griglia. Mentre la griglia si scalda, inserire la sonda della temperatura nella parte più spessa della bistecca. Quando è pronta, la spia sopra il pulsante di rosolatura diventerà verde e la griglia emetterà tre volte un segnale acustico.
5. Aprire la griglia e posizionare delicatamente la bistecca sulla piastra inferiore.
6. Chiudere la griglia.
7. Quando la bistecca sarà cotta, la griglia emetterà cinque volte un segnale acustico. Aprire la griglia e rimuovere la bistecca immediatamente, altrimenti continuerà a cuocere e potrebbe risultare troppo cotta.
8. Per annullare in qualsiasi momento la funzione, premere il pulsante ⏻.

### Suggerimenti per bistecche perfette



- Fare in modo che le bistecche raggiungano la temperatura ambiente prima della cottura. Non cercare di cuocerle appena uscite dal frigorifero.
- Asciugare le bistecche tamponandole con carta da cucina prima di posizionarle sulla griglia.
- Condire poco prima di cuocere. Aggiungere poco sale o non metterne affatto (è possibile aggiungere il sale per insaporire dopo la cottura). Aggiungere il sale prima della cottura può fare formare acqua sulla superficie della bistecca che bollirà durante la cottura. La bistecca sarà cotta a vapore piuttosto che rosolata e risulterà grigia anziché marrone.
- Lasciare riposare le bistecche dopo la cottura è importante per ottenere risultati migliori. Attendere almeno 3 minuti prima di servire. Un corretto raffreddamento fa sì che i succhi interni della carne siano riassorbiti rendendo la bistecca gustosa e succosa.

---

## FUNZIONE ROSOLATURA

La funzione rosolatura fa alzare la temperatura a 260°C per 90 secondi. La funzione rosolatura funziona meglio con la carne rossa a grana stretta come manzo, agnello, cervo, bufalo, bisonte, etc., tagliata a bistecche (nella direzione delle venature). Lo spessore della carne deve essere di 5 - 25 mm.

1. Premere il pulsante ⏻.
2. Premere il pulsante rosolatura (🔥). La spia sopra il pulsante rosolatura diventerà rossa e il display visualizzerà **260**.

- Quando la griglia avrà raggiunto la temperatura selezionata, la spia diventerà verde, il display smetterà di lampeggiare e la griglia emetterà tre volte un segnale acustico.
  - Mettere un guanto da forno e aprire la griglia. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore della griglia, quindi chiudere la griglia.
  - Attendere fino a quando la griglia emetterà di nuovo un segnale acustico (dopo 90 secondi) poi aprire la griglia e rimuovere il cibo.
  - E' possibile ripetere la funzione rosolatura quattro volte una dopo l'altra ma, se si prova ad utilizzarla ancora, il display indicherà "ERR" (errore). Premere il pulsante  e lasciare raffreddare la griglia per 10 minuti prima di utilizzare ancora la funzione rosolatura.
  - A fine rosolatura, la griglia ritornerà alla temperatura precedentemente impostata. Tuttavia, ci vorrà del tempo prima di raffreddarsi.
  - Per annullare in qualsiasi momento la funzione rosolatura, premere il pulsante .
- A questo punto si può scegliere di rimuovere subito il cibo, (per cottura al sangue o media), o di lasciarlo cuocere alla temperatura di default ancora per un po' di tempo se si desidera la carne più cotta.







---

## FUNZIONE SONDA DELLA TEMPERATURA

Molti stabiliscono se la carne è cotta per contatto o a distanza, o sulla base della lunghezza del tempo di cottura. L'uso della sonda della temperatura presenta diversi benefici relativamente ai metodi appena elencati:

- Fornisce risultati costanti e ripetibili
- Evita la cottura eccessiva
- Impedisce malattie dovute a cibo poco cotto
- Elimina qualsiasi dubbio






Durante l'uso, la punta tagliente della sonda della temperatura è inserita nel cibo e l'altra estremità è collegata alla griglia. La sonda trasmette costantemente la temperatura interna del cibo alla griglia dove viene paragonata con la temperatura target precedentemente impostata. Una volta raggiunta tale temperatura, la griglia emetterà un segnale acustico e si spegnerà.

- Collegare la sonda della temperatura alla griglia (FIG. D).
- Premere il pulsante .
- Impostare la temperatura di cottura desiderata mediante i pulsanti  e  e lasciare scaldare la griglia.
- Premere il pulsante della sonda (SYMBOL). La spia sopra il pulsante della sonda diventerà rossa e il display visualizzerà **75** (valore di default).
- Impostare la temperatura della sonda desiderata mediante i pulsanti  e . La gamma va da 48°C a 81°C con intervalli di 3° (da 113°F a 177°F con intervalli di 5°/6°).
- Inserire la sonda della temperatura nel cibo e posizionare delicatamente il cibo sulla griglia preriscaldata. Assicurarsi che la sonda non ostacoli la chiusura del coperchio o che il cavo non venga compresso quando il coperchio è chiuso.
- Durante la cottura la visualizzazione del display indicherà, alternativamente, la temperatura impostata e la temperatura che la sonda realmente sta leggendo. Quando la temperatura interna del cibo raggiungerà la temperatura target, la spia sul pulsante della sonda diventerà verde e la griglia emetterà cinque volte un segnale acustico. Gli scaldatori della griglia si spegneranno quando si raggiungerà la temperatura target ma, dato che la cottura continuerà a causa del calore residuo, rimuovere il cibo appena possibile.
- Per annullare in qualsiasi momento la funzione, premere il pulsante .
- Se ci si dimentica di inserire la sonda, il display indicherà "NO PROB" (nessuna sonda) e la griglia emetterà un segnale acustico.
- La sonda diventerà CALDA durante l'uso.
- Inserire la sonda nella parte più spessa della carne lontano dall'osso o dal grasso che potrebbero dare una lettura non corretta (FIG. E).
- Per una più accurata lettura della temperatura, assicurarsi che la sonda sia il più centrale possibile tra le superfici superiore e inferiore della carne.
- Prima e dopo l'uso, pulire la sonda con acqua e detersivo, sciacquare e asciugare.
- Conservare la sonda avvolgendo il cavo fra le due metà della maniglia ed inserendolo nell'incavo sul lato della griglia (FIG. F).

---

## FUNZIONE TIMER








L'uso del timer è facoltativo. Il timer non spegne la griglia che, semplicemente, emetterà cinque volte un segnale acustico per avvertire che il tempo è scaduto. Utilizzare il timer con la funzione base di cottura alla griglia. Per impostare il timer:

- Accendere la griglia e impostare la temperatura desiderata. Lasciare scaldare fino a quando la spia sul pulsante della temperatura diventerà verde.
- Premere il pulsante  del timer, la spia sopra il pulsante si accenderà e sul display lampeggerà la cifra 5:00 (valore di default). Utilizzare i pulsanti  e  per impostare il tempo desiderato. Il tempo può essere impostato da 30 secondi a 19 minuti e 30 secondi con incrementi di 30 secondi. Se non si preme uno dei pulsanti entro 5 secondi, la griglia tornerà alla modalità temperatura.
- Il display smetterà di lampeggiare e il timer inizierà il conto alla rovescia 5 secondi dopo l'ultima pressione del pulsante  o .
- Quando il timer raggiungerà lo zero, la griglia emetterà cinque volte un segnale acustico e sul display lampeggerà 0:00. Bisogna ricordarsi che la griglia è ancora attiva e che bisognerà rimuovere il cibo per evitare di cuocerlo troppo.
- Per annullare in qualsiasi momento la funzione timer, premere e tenere premuto il pulsante del timer per tre secondi. La griglia ritornerà alla funzione base di cottura alla griglia.

---

## COTTURA AVANZATA

E' possibile utilizzare la sonda della temperatura per controllare esattamente il livello di cottura desiderato per la bistecca (anche se per le bistecche al sangue, medie e ben cotte, consigliamo vivamente di utilizzare la funzione bistecca semplice già descritta). Per cuocere una bistecca media-al sangue o media-ben cotta, fare come segue:

- Preparare la bistecca e inserire la sonda. Collegare la sonda alla griglia.
- Premere il pulsante .
- Impostare la temperatura su 220°C mediante i pulsanti  e .
- Premere il pulsante della sonda (). La spia sopra il pulsante della sonda diventerà rossa e il display visualizzerà 75 (valore di default).
- Utilizzare i pulsanti  e  per impostare la temperatura della sonda desiderata (consultare la tabella TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEL CIBO).
- Premere il pulsante rosolatura (). La spia sopra il pulsante rosolatura diventerà rossa e il display visualizzerà **260**.
- Attendere fino a quando la spia sopra il pulsante di rosolatura diventerà verde e la griglia emetterà tre volte un segnale acustico. La spia sopra il pulsante della sonda diventerà rossa.

8. Aprire la griglia e posizionare la bistecca e la sonda sulla piastra della griglia poi chiudere il coperchio.
9. Quando la bistecca sarà cotta, la spia sopra il pulsante della sonda diventerà verde e la griglia emetterà cinque volte un segnale acustico.
10. Aprire subito la griglia e rimuovere la bistecca.

## TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

Usare i tempi di cottura suggeriti solo come guida. Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati.

Alimento	Tempo (min.)	Temperatura della sonda	Temperatura della griglia	Note
<b>CARNE</b>				
Bistecca: al sangue	-	51°C	220°C	Consigliamo di utilizzare la funzione bistecca semplice
Bistecca: poco cotta	-	57°C	220°C	
Bistecca: media	-	63°C	220°C	Consigliamo di utilizzare la funzione bistecca semplice
Bistecca: media ben cotta	-	69°C	220°C	
Bistecca: ben cotta	-	72°C	220°C	Consigliamo di utilizzare la funzione bistecca semplice
Carne di cervo: poco cotta		57°C	220°C	
Carne di cervo: al sangue		63°C	220°C	
Carne di vitello	-	-	-	Utilizzare le stesse temperature della bistecca
Braciola di maiale/bistecche	-	75°C	220°C	
Bistecca cosciotto di agnello: media	-	69°C	220°C	
Bistecca cosciotto di agnello: ben cotta	-	78°C	220°C	
Braciola di agnello: media	-	63°C	220°C	
Braciola di agnello: ben cotta	-	78°C	220°C	
Petto di anatra: media	-	66°C	220°C	
Petto di anatra: ben cotta	-	72°C	220°C	
Petto di pollo	-	75°C	220°C	
Salsicce	-	75°C	220°C	Inserire la sonda per il lungo, fino al centro della salsiccia
Burger	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>PESCE</b>				
Salmone	3-5	-	200°C	
Gamberi	1-2	-	200°C	
Pesce piatto	2-6	-	200°C	Platessa, sogliola, etc.
Pesce tondo	3-8	-	200°C	Eglefino, merluzzo, etc.
Tonno / pesce spada	5-10	-	200°C	
<b>VERDURE</b>				
Peperoni	4-6	-	220°C	
Melanzana	6-8	-	220°C	Affettato
Asparago	3-4	-	220°C	
Carote	5-7	-	220°C	Affettato
Zucchina	1-3	-	220°C	Affettato
Pomodori	2-3	-	220°C	Tagliato a metà
Cipolle	5-6	-	220°C	Tagliare a spicchi
Funghi	3-6	-	220°C	Funghi interi, piani
Pannocchia di granturco	4-6	-	220°C	
<b>ALTRO</b>				
Formaggio haloumi	2-4	-	200°C	

- Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo.
- Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Se non si utilizza la sonda della temperatura, cuocere pollame, maiale, burger, etc., fino a quando i succhi che fuoriescono diventano chiari.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

## CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
3. Usare un fazzolettino di carta inumidito con un po' d'olio da cucina per rimuovere le macchie più ostinate.
4. Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.
- Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

---

## RICETTE

### POLLO APERTO CON PEPERONCINO E LIME 4 porzioni

- 4 petti di pollo aperti
- 3 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- succo e scorza di 1 lime
- 4 spicchi d'aglio, finemente tritati
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di cumino in polvere

1. Mescolare insieme tutti gli ingredienti (tranne il pollo) per fare una marinata. Versare la marinata sopra il pollo assicurandosi che sia coperto. Coprire con della pellicola aderente e lasciare marinare in frigorifero per almeno 2 ore.
2. Preriscaldare la griglia a 220°C e impostare la sonda a 75°C. Inserire la sonda nel centro del pezzo di pollo più grande e cuocere fino a quando l'allarme della sonda si spegnerà.

### BISTECCA DI LONZA DI MAIALE CON MIELE E SENAPE Porzioni: 4

- 4 bistecche di lonza di maiale
- 2 cucchiaini di senape con grani interi
- 80 g di miele
- 50g di zucchero di canna bruno
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe secondo i gusti

1. Mescolare insieme senape, miele, zucchero, olio d'oliva, sale e pepe. Versare la miscela sulle bistecche di maiale, coprire con una pellicola aderente e lasciare marinare in frigorifero per almeno 2 ore.
2. Preriscaldare la griglia a 220°C e impostare la sonda a 75°C. Inserire la sonda nel centro del pezzo di maiale più grande e cuocere fino a quando l'allarme della sonda si spegnerà.

### SALMONE GRIGLIATO CON BURRO AL LIMONE E BASILICO Porzioni: 4

- 4 porzioni di filetto di salmone di circa 200g ciascuno
- 1 cucchiaino di paprica
- 1 cucchiaino di pepe nero schiacciato
- 100g di burro, fuso
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1 cipollotto, finemente tritato
- 1 cucchiaino di basilico fresco, finemente tritato

1. Spennellare il salmone con paprica e pepe su entrambi i lati e lasciare marinare per 5-10 minuti.
2. Preriscaldare la griglia a 220°C e cuocere i pezzi di salmone per circa 5 minuti fino a quando il pesce inizierà a sfaldarsi e risulterà cotto in modo uniforme.
3. Per il burro al limone e basilico, mescolare insieme burro, basilico, succo di limone e cipollotti.
4. Per servire, posizionare ogni pezzo di salmone su una piastra con alcune verdure cotte a vapore e rifinire con una cucchiata di burro al limone e basilico.

### MAXI BURGER VEGETALE Porzioni: 6

Per servire: panino burger di grano integrale, formaggio haloumi grigliato, zucchina grigliata, lattuga

- 400g di lenticchie verdi, cotte, sgocciolate e leggermente schiacciate
- 100g di ceci, cotti, sgocciolati e leggermente schiacciati
- 1 carota, finemente grattugiata
- 100g di sedano rapa, finemente grattugiato
- ½ cipolla bianca, tagliata finemente in cubetti
- 4 spicchi d'aglio, tagliati finemente a cubetti
- 2 cucchiaini di foglie di timo
- 2 rametti di timo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 160g di polpa di zucca moscata, arrostita e leggermente raffreddata
- 2 cucchiaini di fiocchi di peperoncino
- 1 cucchiaino di paprica affumicata
- 1 cucchiaino e ½ di macis macinato
- 2 cucchiaini di spezie Cajun
- 180g di pangrattato fine
- Sale e pepe nero schiacciato a piacere

1. Mescolare tutti gli ingredienti. Dividere la miscela in sei parti e formare dei burger. Coprire con pellicola aderente e mettere in frigorifero per 20 minuti.
2. Preriscaldare la griglia a 220°C e cuocere i burger per 6-8 minuti secondo il loro spessore.
3. Per servire, tagliare un panino a metà e grigliare leggermente. Aggiungere la lattuga, poi il burger e rifinire con formaggio haloumi e zucchine grigliate.

### BANANE GRIGLIATE RAPIDE E SEMPLICI Porzioni: 2

- 2 banane, sbucciate
- 2 cucchiaini di zucchero di canna superfine
- 2 cucchiaini di noci, finemente tritate
- ½ cucchiaino di cannella

1. Mescolare noci, zucchero e cannella. Tagliare le banane nel senso della lunghezza, poi nel senso della larghezza.
2. Preriscaldare la griglia a 220°C e poi posizionare le banane sulla griglia con il lato piatto verso l'alto. Spalmare una parte della miscela alle noci sulla parte superiore di ogni pezzo. Grigliare per circa 3-4 minuti fino a quando le banane saranno calde e la cannella e le noci leggermente glassate.

---

## RICETTE CON LA PIASTRA PROFONDA

Montare la piastra rigata superiore e la piastra profonda e mettere a livello la griglia.

### FLAPJACK (barretta di cereali) Porzioni: 8-10

- 375g di fiocchi d'avena
- 190g di burro
- 190g di zucchero di canna morbido
- 90g di melassa
- 120g di uva passa
- 100g di pezzetti di fudge

1. Mettere insieme burro, zucchero e sciroppo in una pentola e mescolare bene. Incorporare i fiocchi d'avena, l'uva passa e i pezzetti di fudge.
2. Foderare la piastra profonda con carta da forno e distribuire con il cucchiaino la miscela spargendola in modo uniforme.



3. Impostare la griglia a 160°C e cuocere per circa 15-20 minuti. Terminata la cottura, spegnere la griglia e lasciare raffreddare il flapjack nella piastra profonda.

### **POLLO CON SALSA CREMOSA AL VINO BIANCO Porzioni: 2**

- 2 petti di pollo, spellati e disossati, tagliati in pezzi di circa 1cm
- 1 piccola cipolla, finemente tritata
- 2 spicchi d'aglio, finemente tritati
- 3 funghi, affettati
- 100ml di panna
- 30 ml di vino bianco
- Sale e pepe a piacere

1. Preriscaldare la griglia a 220°C.
2. Aggiungere l'olio e lasciarlo scaldare per pochi secondi. Aggiungere pollo, aglio e cipolle, chiudere il coperchio e cuocere per 3 - 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere i funghi, la panna, il vino e condire, chiudere il coperchio e cuocere per 10 - 15 minuti fino a quando il pollo sarà cotto in modo uniforme, mescolando di tanto in tanto.

### **GRANDE OMELETTE Porzioni: 6-8**

- 8 uova medie da allevamento all'aperto
- 250g di formaggio cremoso
- Sale e pepe a piacere

Ripieno:

- 200g di formaggio cheddar, grattugiato
- 4 cipollotti, finemente affettati
- affettata
- 2 peperoni misti, tagliati a dadini
- ½ mazzo di erba cipollina fresca, finemente

1. Mescolare insieme le uova, il formaggio cremoso e il condimento. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene.
2. Preriscaldare la griglia a 175°C. Aggiungere delicatamente la miscela a base di uovo e chiudere il coperchio, cuocere per 12-17 minuti fino a quando sarà cotta in modo uniforme.

Suggerimento - gli ingredienti del ripieno possono variare secondo i gusti.

---

## **RICICLO**



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.



Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, a saber:

Los niños de 0 a 8 años no deben usar el aparato. Los niños mayores de 8 años pueden usar el aparato bajo supervisión de un adulto. Las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento pueden usar el aparato bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros que conlleva. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato.

No conecte el aparato por medio de un temporizador ni de un sistema de control remoto.

 Las superficies del aparato se calentarán durante su uso.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato, para evitar peligro.

- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará el grill y puede causar peligro de incendio.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- Utilice guantes de horno o una protección similar.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### ILUSTRACIONES

- |                                  |  |                                      |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| 1. Panel de control              | 6. Termómetro                          | 11. Botones de ajuste                |
| 2. Conector del termómetro       | 7. Botón de encendido/apagado y piloto | 12. Botón de sellado/bistec y piloto |
| 3. Botón de desbloqueo           | 8. Botón de temperatura y piloto       | 13. Botón de termómetro y piloto     |
| 4. Almacenamiento del termómetro | 9. Botón de temporizador y piloto      | 14. Placa honda                      |
| 5. Bandeja de goteo              | 10. Pantalla                           |                                      |

### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

El grill puede humear un poco la primera vez que la utilice. Esto es normal y pronto dejará de ocurrir.

### INCLINACIÓN / NIVELADO DEL GRILL

Puede inclinar el grill de forma que la grasa y los jugos caigan a la bandeja de goteo al cocinar alimentos como hamburguesas, carne, etc. En su defecto, puede utilizar el nivel del grill para cocinar panini, sándwiches, etc.

Para inclinar el grill, despliegue el pie de la parte inferior (fig.. A). Para nivelar el grill, vuelva a plegar el pie.

### PLACAS

Se recomienda usar las placas para asar carne, salchichas y cualquier alimento que pueda desprender grasa. Utilícelas con el grill en posición inclinada. Placa honda: esta placa es perfecta para cocinar alimentos sin grasa, pizza, repostería, pitas, calzone y masas ((por ejemplo, pudin de Yorkshire). Utilícela con el grill en posición nivelada. Antes de usar la placa honda, asegúrese de que la placa superior está encajada.

#### Retirar las placas

1. Abra el grill. Retire las placas de una en una.
2. Pulse el botón de desbloqueo de la placa y saque la placa del grill (fig.. C).

#### Encajar las placas

1. Encaje las placas de una en una.
  2. Introduzca las lengüetas en las ranuras situadas en el lado de las bisagras.
  3. Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa hasta que encaje en su sitio.
- En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento del grill.

### USO DEL GRILL

El grill tiene cinco modos de funcionamiento:

- Función de grill tradicional
- Función de sellado
- Función con termómetro
- Función para bistecs fáciles
- Función on temporizador

---

## CAMBIO DE LA UNIDAD DE TEMPERATURA






Puede elegir si la temperatura se muestra en °C (unidad predeterminada) o en °F. Para cambiar de unidad, pulse los botones ▲ y ▼ simultáneamente y manténgalos pulsados durante tres segundos. El grill emitirá un pitido y el punto • de la pantalla se moverá para indicar si la temperatura se muestra en °C o en °F.

---

## FUNCIÓN DE GRILL TRADICIONAL

Utilice la función de grill tradicional para asar a el grill, preparar panini, sándwiches, etc.

Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, alejado de armarios, cortinas, etc.





- Deslice la bandeja de goteo entre las dos guías bajo la parte frontal del grill (fig. B). Deslice la bandeja hasta el fondo. La bandeja de goteo recogerá cualquier grasa o jugo que caiga de las placas durante la cocción.
- Decida si quiere el grill nivelado o inclinado (consulte la sección *INCLINACIÓN/NIVELADO DEL GRILL*).
- 1. Enchufe el grill. El grill emitirá un pitido y el piloto rojo de alimentación parpadeará lentamente.
- 2. Pulse el botón . Si no pulsa el botón  antes de 2 minutos, el grill pasará al modo de espera y el piloto rojo de alimentación dejará de parpadear. Pulse de nuevo el botón  para activar el grill.
- 3. El piloto situado sobre el botón de temperatura () se iluminará y la pantalla mostrará **175** (temperatura predeterminada). La unidad de temperatura predeterminada °C, que puede cambiar a °F si lo desea (consulte la sección *CAMBIO DE LA UNIDAD DE TEMPERATURA*).
- 4. Ajuste la temperatura deseada con los botones ▲ y ▼. El rango disponible se sitúa entre 150 °C y 220 °C y se ajusta en intervalos de 5° (302 °F a 428 °F, intervalos de 9°).
- 5. Mientras el grill se calienta, el piloto situado sobre el botón de temperatura se iluminará con luz roja y el número de la pantalla parpadeará. Cuando el grill haya alcanzado la temperatura seleccionada, el piloto se iluminará con luz verde, la pantalla dejará de parpadear y el grill emitirá tres pitidos. Esta secuencia se repetirá durante la cocción mientras el grill mantiene su temperatura; es el funcionamiento normal.
- 6. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, coloque los alimentos en el grill y cierre la tapa.
- 7. Al terminar de cocinar, presione el botón  y luego desenchufe el grill.
  - Puede ajustar la temperatura en cualquier momento utilizando los botones ▲ y ▼.
  - Compruebe que la comida está bien cocinada antes de servirla. Si duda, cocínala un poco más.
  - Utilice guantes de horno o una protección similar.
  - Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
  - Las bisagras están articuladas para admitir alimentos gruesos o de formas que no sean uniformes.
  - Las placas del grill deberán estar más o menos paralelas, para evitar una cocción desigual.
  - Cuando sea necesario, utilice un guante de horno y vacíe la bandeja de goteo en un bol resistente al calor. Límpiela con papel de cocina y luego vuelva a colocarla.



---

## FUNCIÓN PARA BISTECS FÁCILES

La función para bistecs fáciles combina la función de sellado y el termómetro para hacer bistecs jugosos de manera sencilla.

1. Conecte el termómetro al grill (fig. D).
2. Pulse el botón .
3. Pulse el botón del termómetro () y luego pulse el botón de sellado () una, dos o tres veces según el grado de cocción que desee:
  - Una vez para carne poco hecha (la pantalla mostrará ---)
  - Dos veces para carne hecha (la pantalla mostrará ==)
  - Tres veces para carne bien hecha (la pantalla mostrará ===)
4. Espere a que el grill se caliente. Mientras tanto, introduzca el termómetro en la parte más gruesa del bistec. Cuando esté listo, el grill emitirá tres pitidos y el piloto situado sobre el botón de sellado se iluminará con luz verde.
5. Abra el grill y coloque con cuidado el bistec sobre la placa inferior.
6. Cierre el grill.
7. Cuando el bistec esté listo, el grill emitirá cinco pitidos. Abra el grill y saque el bistec inmediatamente para evitar que se haga de más.
8. Puede anular esta función en cualquier momento pulsando el botón .

### Sugerencias para lograr bistecs perfectos



- Espere siempre a que los bistecs estén a temperatura ambiente antes de cocinarlos. Nunca haga un bistec nada más sacarlo de la nevera.
- Seque los bistecs con papel de cocina antes de colocarlos en el grill.
- Aderece justo antes de cocinar. Utilice poca sal o ninguna en absoluto (siempre puede añadirla después de cocinar). Salar un bistec antes de cocinarlo puede hacer que se acumule agua en la superficie, donde hervirá durante la cocción. Así el bistec se cocerá al vapor en lugar de sellarse y la carne se volverá de color gris en lugar de marrón.
- Dejar descansar los bistecs una vez hechos es crucial para obtener resultados óptimos. Déjelos reposar como mínimo 3 minutos antes de servirlos. Un reposo adecuado permite que el interior de la carne reabsorba los jugos y el bistec quede sabroso y succulento.



---

## FUNCIÓN DE SELLADO

La función de sellado eleva la temperatura a 260 °C durante 90 segundos.

Se recomienda esta función para la carne roja de fibras apretadas como vacuno, cordero, venado, búfalo, bisonte, etc. cortada en filetes (a lo largo de la fibra muscular). La carne debe tener entre 5 mm y 25 mm de grosor.

1. Pulse el botón .
2. Pulse el botón de sellado (). El piloto situado sobre el botón de sellado se iluminará con luz roja y la pantalla mostrará **260**.
3. Cuando el grill haya alcanzado la temperatura de sellado, el piloto se iluminará con luz verde, la pantalla dejará de parpadear y el grill emitirá tres pitidos.
4. Abra el grill utilizando un guante de horno. Coloque la carne sobre la placa inferior y luego cierre el grill.
5. Espere 90 segundos hasta que el grill vuelva a pitar, ábralo y saque la carne.

6. La función de sellado se puede utilizar cuatro veces consecutivas. Si intenta utilizarla más, la pantalla mostrará "ERR" (Error). Pulse el botón  y espere 10 minutos a que el grill se enfríe antes de usar la función de nuevo.
7. Después de usar la función de sellado, el grill volverá a la temperatura fijada con anterioridad.
8. Puede anular esta función en cualquier momento pulsando el botón .

El exterior de la carne se habrá sellado y presentará un color marrón oscuro, mientras que por dentro debería estar poco hecha o al punto, dependiendo de su grosor. En este momento puede decidir sacar la carne del grill (para dejarla poco hecha o hecha) o cocinarla un poco más a la temperatura predeterminada si la quiere más hecha.








---

## FUNCIÓN CON TERMÓMETRO

Para decidir si la carne está hecha, mucha gente se basa en la vista, el tacto o el tiempo de cocción. En comparación con esos métodos, la utilización del termómetro implica varias ventajas:

- Permite obtener resultados uniformes y reproducibles
- Evita que la carne se haga de más
- Evita enfermedades causadas por alimentos mal cocinados
- Elimina la incertidumbre






El termómetro se utiliza introduciendo el extremo puntiagudo en el alimento y conectando el otro extremo al grill. El termómetro envía la temperatura interna del alimento al grill de forma continua y el grill la compara con la temperatura objetivo que ha seleccionado. Al alcanzar esa temperatura, suena una alarma y el grill se apaga.

1. Conecte el termómetro al grill (fig. D).
2. Pulse el botón .
3. Ajuste la temperatura de cocción deseada utilizando los botones  y  y espere a que el grill se caliente.
4. Pulse el botón de termómetro (). El piloto situado sobre el botón de termómetro se iluminará con luz roja y la pantalla mostrará **75** (temperatura predeterminada).
5. Ajuste la temperatura del termómetro utilizando los botones  y . El rango disponible se sitúa entre 48 °C y 81 °C y se ajusta en intervalos de 3° (113 °F a 177 °F, intervalos de 5°/6°).
6. Introduzca el termómetro en el alimento y colóquelo con cuidado en el grill precalentado. Compruebe que el termómetro no impide el cierre de la tapa y que esta no atrapa el cable al cerrarse.
7. Durante la cocción, la pantalla mostrará, alternándose, la temperatura objetivo seleccionada y la temperatura real registrada por el termómetro. Cuando la temperatura interna del alimento coincida con la temperatura objetivo, el piloto situado sobre el botón de termómetro se iluminará con luz verde y el grill emitirá cinco pitidos. Los elementos calefactores del grill se apagarán al alcanzar la temperatura objetivo, pero el calor residual seguirá cocinando el alimento, por lo que deberá sacarlo cuanto antes.
8. Puede cancelar esta función en cualquier momento pulsando el botón .
  - Si olvida conectar el termómetro, la pantalla mostrará "NO PROB" (sin termómetro) y el grill emitirá un pitido.
  - El termómetro estará CALIENTE mientras esté en uso.
  - Introduzca el termómetro siempre en la parte más gruesa de la carne, alejada de huesos o grasa que puedan dar lugar a una lectura errónea. (fig. E).
  - Antes y después de usar el termómetro, lávelo con agua tibia y jabón, aclárelo y séquelo.
  - Para guardar el termómetro, enrolle el cable entre las dos mitades del mango e introdúzcalo en la ranura situada en el lateral del grill (fig. F).

---

## FUNCIÓN CON TEMPORIZADOR








La utilización del temporizador es opcional. Al terminar la cuenta atrás el grill no se apaga, solo emite cinco pitidos para informar de que se ha agotado el tiempo. Utilice el temporizador con la función de grill tradicional. Para configurar el temporizador:

1. Encienda el grill y ajuste la temperatura deseada. Espere a que el grill esté caliente, hasta que el piloto situado sobre el botón de temperatura se ilumine con luz verde.
2. Pulse el botón del temporizador (). El piloto situado sobre el botón se encenderá y la pantalla parpadeará mostrando **5:00** (tiempo predeterminado). Utilice los botones  y  para ajustar el tiempo deseado. El rango del temporizador se sitúa entre 30 segundos y 19 minutos y 30 segundos, y se ajusta en intervalos de 30 segundos. Si no pulsa ningún botón antes de que pasen 5 segundos, el grill vuelve al modo de temperatura.
3. La pantalla dejará de parpadear y el temporizador empezará la cuenta atrás 5 segundos después de haber pulsado el botón  o  por última vez.
4. Cuando el temporizador llegue a cero, el grill emitirá cinco pitidos y la pantalla parpadeará mostrando **0:00**. Recuerde que el grill seguirá funcionando, por lo que deberá sacar la comida para evitar que se haga de más.
5. Puede anular esta función en cualquier momento pulsando el botón de temporizador durante tres segundos. El grill volverá a la función de grill tradicional.

---

## COCCIÓN AVANZADA

La función con termómetro permite controlar de forma precisa el grado de cocción de los bistecs (aunque para los bistecs poco hechos, hechos o bien hechos se recomienda utilizar la función para bistecs fáciles ya descrita). Si desea un bistec al punto o un punto más que hecho siga los siguientes pasos:

1. Prepare el bistec e introduzca el termómetro. Conecte el termómetro al grill.
2. Pulse el botón .
3. Ajuste la temperatura a 220 °C utilizando los botones  y .
4. Pulse el botón de termómetro (). El piloto situado sobre el botón de termómetro se iluminará con luz roja y la pantalla mostrará **75** (temperatura predeterminada).
5. Utilice los botones  y  para ajustar la temperatura del termómetro (consulte la tabla de la sección TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA).
6. Pulse el botón de sellado (). El piloto situado sobre el botón de sellado se iluminará con luz roja y la pantalla mostrará **260**.
7. Espere a que el piloto situado sobre el botón de sellado cambie a verde y el grill emita tres pitidos. El piloto situado sobre el botón de termómetro se iluminará con luz roja.

8. Abra el grill, coloque el bistec con el termómetro sobre la placa y cierre la tapa.
9. Cuando el bistec esté listo, el piloto situado sobre el botón de sonda se iluminará con luz verde y el grill emitirá cinco pitidos.
10. Abra el grill y saque el bistec inmediatamente.

## TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Use estos tiempos solamente como guía. Son para alimentos frescos o completamente descongelados.

Alimento	Tiempo (min)	Temp. termómetro	Temp. grill	Observaciones
<b>CARNE</b>				
Bistec: poco hecho	-	51 °C	220 °C	Se recomienda utilizar la función para bistecs fáciles
Bistec: al punto	-	57 °C	220 °C	
Bistec: hecho	-	63 °C	220 °C	Se recomienda utilizar la función para bistecs fáciles
Bistec: un punto más que hecho	-	69 °C	220 °C	
Bistec: muy hecho	-	72 °C	220 °C	Se recomienda utilizar la función para bistecs fáciles
Venado: al punto		57°C	220°C	
Venado: poco hecho		63°C	220°C	
Ternera	-	-	-	Utilice las mismas temperaturas que para el bistec
Filetes/chuletas de cerdo	-	75 °C	220 °C	
Filete de pierna de cordero: hecho	-	69 °C	220 °C	
Filete de pierna de cordero: muy hecho	-	78 °C	220 °C	
Chuleta de cordero: hecha	-	63 °C	220 °C	
Chuleta de cordero: muy hecha	-	78 °C	220 °C	
Pechuga de pato: hecha	-	66 °C	220 °C	
Pechuga de pato: muy hecha	-	72 °C	220 °C	
Pechuga de pollo	-	75 °C	220 °C	
Salchichas	-	75 °C	220 °C	Introduzca el termómetro longitudinalmente en el centro de la salchicha
Hamburguesas	-	75 °C	220 °C	
Beicon	3-5	-	220 °C	
<b>PESCADO</b>				
Salmón	3-5	-	200 °C	
Langostinos	1-2	-	200 °C	
Pescado plano	2-6	-	200 °C	Platija, lenguado, etc.
Pescado redondo	3-8	-	200 °C	Abadejo, bacalao, etc.
Atún / pez espada	5-10	-	200 °C	
<b>VERDURAS</b>				
Pimientos	4-6	-	220 °C	
Berenjena	6-8	-	220 °C	En rodajas
Espárragos	3-4	-	220 °C	
Zanahorias	5-7	-	220 °C	En rodajas
Calabacín	1-3	-	220 °C	En rodajas
Tomates	2-3	-	220 °C	En mitades
Cebollas	5-6	-	220 °C	En trozos
Champiñones	3-6	-	220 °C	Champiñones planos enteros
Mazorca de maíz	4-6	-	220 °C	
<b>OTROS</b>				
Queso halloumi	2-4	-	200 °C	

- Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.
- Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Si no utiliza el termómetro, cocine la carne de ave, cerdo, hamburguesas, etc. hasta que los jugos que desprendan sean de color claro.
- Cuando cocine comidas empacadas, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
3. Use una servilleta de papel un poco humedecida con aceite para quitar las manchas difíciles.
4. Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.
- No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.
- En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento del grill.

---

## RECETAS

### POLLO CON CHILE Y LIMA (4 raciones)

- 4 pechugas de pollo abiertas en mariposa
  - 3 cucharadas soperas de chile en polvo
  - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - Zumo y ralladura de 1 lima
  - 4 dientes de ajo picados finos
  - 1 cucharadita de cilantro molido
  - 1 cucharadita de comino molido
1. Prepare la marinada mezclando todos los ingredientes menos el pollo. Vierta la marinada sobre el pollo, asegurándose de cubrirlo por completo. Tape con film y refrigere durante al menos 2 horas.
  2. Precaliente el grill a 220 °C y ajuste el termómetro a 75 °C. Introduzca el termómetro en la parte central del trozo de pollo más grande y cocine hasta que suene la alarma del termómetro.

### LOMO DE CERDO CON MIEL Y MOSTAZA (4 raciones)

- 4 filetes de lomo de cerdo
  - 2 cucharadas soperas de mostaza a la antigua
  - 80 g de miel
  - 50 g de azúcar moreno
  - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - Sal y pimienta al gusto
1. Mezcle la mostaza, la miel, el azúcar, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Vierta esta marinada sobre los filetes, tape con film y refrigere al menos 2 horas.
  2. Precaliente el grill a 220 °C y ajuste el termómetro a 75 °C. Introduzca el termómetro en la parte central del trozo de cerdo más grande y cocine hasta que suene la alarma del termómetro.

### SALMÓN A EL GRILL CON MANTEQUILLA DE LIMÓN Y ALBAHACA (4 raciones)

- 4 filetes de salmón de aprox. 200 g cada uno
  - 1 cucharadita de pimentón
  - 1 cucharadita de granos de pimienta negra machacados
  - 100 g de mantequilla derretida
  - 1 cucharada soperas de albahaca fresca picada fina
  - 1 cucharada soperas de zumo de limón
  - 1 cebolleta picada fina
1. Frote por ambos lados los filetes de salmón con pimentón y pimienta y déjelos marinar 5-10 minutos.
  2. Precaliente el grill a 220 °C y cocine el pescado unos 5 minutos, hasta que esté hecho y se marquen las lascas.
  3. Prepare la mantequilla de limón y albahaca mezclando la mantequilla, la albahaca, el zumo de limón y la cebolleta.
  4. Emplate cada filete de salmón acompañándolo de verduras al vapor y cubriéndolo con una cucharada generosa de mantequilla de limón y albahaca.

### HAMBURGUESAS VEGETARIANAS (6 raciones)

Ingredientes adicionales a la hora de servir: bollos para hamburguesa integrales, queso halloumi a la plancha, calabacín a la plancha, lechuga

- 400 g de lentejas verdes cocidas, escurridas y ligeramente machacadas
  - 100 g de garbanzos cocidos, escurridos y ligeramente machacados
  - 1 zanahoria rallada fina
  - 100 g de apio nabo rallado fino
  - ½ cebolla blanca picada fina
  - 4 dientes de ajo picados finos
  - 2 cucharadas soperas de hojas de tomillo
  - 2 ramitas de tomillo
  - 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - 160 g de calabaza cacahuete asada y enfriada ligeramente
  - 2 cucharaditas de copos de chile
  - 1 cucharadita de pimentón ahumado
  - 1 ½ cucharadita de macis
  - 2 cucharaditas de especias cajún
  - 180 g de pan rallado fino
  - Sal y granos de pimienta negra machacados, al gusto
1. Combine todos los ingredientes. Divida la masa en seis porciones y deles forma de hamburguesa. Tape con film y refrigere durante 20 minutos.
  2. Precaliente el grill a 220 °C y cocine las hamburguesas durante 6-8 minutos, dependiendo de lo gruesas que sean.
  3. Para servir las hamburguesas, corte los bollos por la mitad y tuéstelos un poco en el grill. Coloque sobre cada bollo hojas de lechuga, una hamburguesa, queso halloumi y calabacín a la plancha.

### PLÁTANOS ASADOS FÁCILES Y RÁPIDOS (2 raciones)

- 2 plátanos pelados
  - 2 cucharadas soperas de nueces picadas
  - 2 cucharadas soperas de azúcar extrafino
  - ½ cucharadita de canela
1. Mezcle las nueces, el azúcar y la canela. Corte los plátanos por la mitad y luego longitudinalmente.
  2. Precaliente el grill a 220 °C. Coloque los plátanos sobre el grill con el lado plano hacia arriba. Espolvoree parte de la mezcla de nueces sobre cada trozo. Ase los plátanos 3-4 minutos hasta que estén tibios y las nueces y la canela estén ligeramente caramelizadas.

---

## RECETAS QUE REQUIEREN EL USO DE LA PLACA HONDA

Encaje la placa superior acanalada y la placa honda y nivele el grill.

### FLAPJACK (BARRITAS DE AVENA) (8-10 raciones)

- 375 g de copos de avena
  - 190 g de mantequilla
  - 190 g de azúcar moreno
  - 90 g de sirope dorado
  - 120 g de uvas pasas
  - 100 g de dulce de azúcar en trocitos
1. Derrita en un cazo la mantequilla, el azúcar y el sirope. Mezcle bien y agregue los copos de avena, las uvas pasas y los trocitos de dulce de azúcar.
  2. Forre la placa honda con papel de horno y, ayudándose con una cuchara, reparta la masa de manera uniforme por toda la superficie de la placa.
  3. Ajuste el grill a 160 °C y deje que las barritas se hagan durante 15-20 minutos. Cuando estén listas, apague el grill y déjelas enfriar en la placa honda.

## POLLO CON CREMA DE VINO BLANCO (2 raciones)

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, en trozos de aprox. 1 cm
- 1 cebolla pequeña picada fina
- 100 ml de nata líquida
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados finos
- 30 ml de vino blanco
- 3 champiñones laminados
- Sal y pimienta al gusto

1. Precaliente el grill a 220 °C.
2. Vierta el aceite en la placa. Cuando esté caliente, añada el pollo, el ajo y la cebolla, cierre la tapa y cocine durante 3-5 min, removiendo de vez en cuando.
3. Añada los champiñones, la nata, el vino, la sal y la pimienta, cierre la tapa y cocine 10-15 min, removiendo de vez en cuando, hasta que el pollo esté bien hecho.

## TORTILLA GRANDE (6-8 raciones)

- 8 huevos camperos medianos
- 250 g de queso crema suave
- Sal y pimienta al gusto

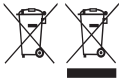
Relleno:

- 200 g de queso cheddar rallado
- 4 cebolletas picadas
- 2 pimientos de colores distintos, cortados en dados
- ½ manojo de cebollino fresco picado

1. Bata los huevos con el queso crema; añada sal y pimienta al gusto. Incorpore los demás ingredientes y mezcle bien.
  2. Precaliente el grill a 175 °C. Vierta con cuidado la mezcla de huevo y cierre la tapa. Cocine durante 12-17, hasta que el huevo haya cuajado.
- Sugerencia: puede cambiar los ingredientes del relleno a su gusto.

---

## RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.





Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

---

## MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho não deve ser usado por crianças com idade inferior a oito anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de idade igual ou superior a oito anos com supervisão contínua. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas e tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças com idade inferior a oito anos. A limpeza e a manutenção não deverão ser levadas a cabo por crianças.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

⚠ As superfícies do aparelho vão aquecer durante o uso.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

⊘ Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duchas, bacias ou outros recipientes que contêm água.

- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Use luvas de forno ou equipamento semelhante.

---

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

---

### ESQUEMAS

- |                                |                                |  |
|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 1. Painel de controlo          | 6. Termómetro                  | 11. Botões de ajuste                     |
| 2. Conector do termómetro      | 7. Botão e luz on/off          | 12. Botão e luz de dourar/bife           |
| 3. Botão de libertação         | 8. Botão e luz da temperatura  | 13. Botão e luz de seleção do termómetro |
| 4. Compartimento do termómetro | 9. Botão e luz do temporizador | 14. Prato fundo                          |
| 5. Tabuleiro coletor           | 10. Visor                      |  |

---

### ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as placas de grill com um pano húmido.

É possível que o grelhador emane um pouco de fumo na primeira vez que for utilizado. Esta ocorrência é normal e desaparecerá com brevidade.

---

### INCLINAR/NIVELAR O GRELHADOR

Poderá inclinar o seu grelhador para que a gordura e os sucos escorram para o interior do tabuleiro coletor enquanto cozinha alimentos como hambúrgueres, carne, etc. Como alternativa, poderá usar o grelhador nivelado para cozinhar opções como panini, sandes, etc.

Para inclinar o grelhador, prolongue o pé para cima, situado na parte de baixo do grelhador (fig. A). Para nivelar o grelhador, dobre o pé para dentro.

---

### PLACAS

As placas de grelhar são a melhor forma de grelhar carne, salsichas e qualquer alimento que possa libertar gordura. Utilize-as com o grelhador na posição inclinada.

Prato fundo — o prato fundo é ideal para cozinhar alimentos não gordos, pizza, assados, pitas, calzone e massas (por ex., Yorkshire pudding (pudim de York)). Utilize-as com o grelhador na posição nivelada. Deve ter sempre a placa de grelhar superior colocada quando utilizar o prato fundo.

#### Remover as placas

1. Abra o grelhador. Remova uma placa de cada vez.
2. Prima o botão de libertação da placa e levante a placa afastando-a do grelhador (fig. C)

#### Encaixar as placas

1. Encaixe uma placa de cada vez.
  2. Introduza as patilhas nas ranhuras do lado da dobradiça do aparelho.
  3. Prima a outra extremidade da placa na direção do lado da asa para a encaixar.
- Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies antiaderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afeta o funcionamento do grelhador.

---

### UTILIZAR O GRELHADOR

O seu grelhador possui cinco modos de funcionamento:

- Função de grelhar básico
- Função de dourar
- Função de termómetro
- Função de bife simples
- Função de temporizador

---

## MUDAR AS UNIDADES DA TEMPERATURA

Poderá escolher se as unidades de temperatura devem ser exibidas no visor em °C (predefinido) ou °F. Para mudar as unidades, prima ambos os botões ▲ e ▼ com firmeza, e mantenha-os premidos durante 3 segundos. O grelhador emitirá um sinal sonoro e o marcador ● no visor mover-se-á para indicar se o visor está a exibir em °C ou °F.

---

## GRELHAR BÁSICO

Use a função de grelhar básico para grelhados simples, panini, sandes, etc.

- Coloque o grelhador numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor, afastado de armários, cortinas, etc.
  - Deslize o tabuleiro coletor por entre as duas calhas, situadas por baixo da parte frontal do grelhador (fig. B). Deslize o tabuleiro para dentro na totalidade. O tabuleiro coletor recolherá quaisquer gordura ou sucos que escorram das placas durante a cozedura.
  - Decida se prefere o grelhador nivelado ou inclinado — consulte a secção *INCLINAR/NIVELAR O GRELHADOR*.
1. Ligue o grelhador à corrente. O grelhador emitirá um sinal sonoro e a luz de energia vermelha piscará de forma lenta.
  2. Prima o botão ⏻. Se não premir o botão ⏻ num prazo de 2 minutos, o grelhador entra no modo de repouso e a luz de energia vermelha deixará de piscar. Para tirar o grelhador do modo de repouso, prima o botão ⏻ novamente.
  3. A luz por cima do botão de temperatura (⏻) acender-se-á e o visor apresentará **175** (predefinido). As unidades de temperatura predefinidas são em °C, as quais podem ser mudadas para °F, se o desejar — consulte a secção *MUDAR AS UNIDADES DA TEMPERATURA*.
  4. Defina a temperatura de que precisa usando os botões ▲ e ▼. O intervalo é de 150 °C a 220 °C, com incrementos de 5° (302 °F a 428 °F em incrementos de 9°).
  5. Enquanto o grelhador estiver a aquecer, a luz por cima do botão da temperatura ficará vermelha e os números no visor piscarão. Quando o grelhador tiver atingido a temperatura selecionada, a luz ficará verde, o visor parará de piscar e o grelhador emitirá três sinais sonoros. Durante a cozedura, esta sequência será repetida à medida que o grelhador mantém a temperatura. Esta ocorrência é normal.
  6. Quando a temperatura selecionada tiver sido atingida, coloque os alimentos sobre o grelhador e feche a tampa.
  7. Quando tiver acabado de cozinhar, prima o botão ⏻ e desligue o grelhador da corrente elétrica.
- Poderá ajustar a temperatura sempre que precisar usando os botões ▲ e ▼.
  - Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
  - Use luvas de forno ou equipamento semelhante.
  - Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
  - A dobradiça é articulada de forma a adaptar-se a alimentos espessos ou de formato invulgar.
  - As placas de grill devem estar mais ou menos paralelas para se evitar uma cozedura não uniforme.
  - Quando for necessário, utilize uma luva de forno e despeje o tabuleiro coletor para dentro de uma tigela resistente ao calor. Limpe-o com papel de cozinha e coloque-o novamente no lugar.



---

## FUNÇÃO DE BIFE SIMPLES

A função de bife simples combina a função de dourar do grelhador com o termómetro para fornecer um método simples para cozinhar suculentos bifes com excelente sabor.

1. Ligue o termómetro ao seu grelhador (fig. D).
2. Prima o botão ⏻.
3. Prima botão de termómetro (—■), em seguida, prima imediatamente o botão de dourar (⏻) uma, duas ou três vezes consoante a intensidade de cozedura que deseja:
  - Uma vez para mal passado (o visor exibirá \_\_\_)
  - Duas vezes para no ponto (o visor exibirá ==)
  - Três vezes para bem passado (o visor exibirá ===)
4. Aguarde que o grelhador aqueça. Enquanto o grelhador está a aquecer, introduza o termómetro na parte mais grossa do bife. Quando estiver pronto, a luz por cima do botão de dourar ficará verde e o grelhador emitirá três sinais sonoros.
5. Abra o grelhador e coloque o bife com cuidado sobre a placa inferior.
6. Feche o grelhador.
7. Quando o bife estiver cozinhado, o grelhador emitirá cinco sinais sonoros. Abra o grelhador e remova o bife de imediato, caso contrário continuará a cozinhar e poderá ficar demasiado cozinhado.
8. Se a qualquer momento quiser cancelar a função, prima o botão ⏻.

### Dicas para bifes perfeitos



- Aguarde sempre que os bifes fiquem à temperatura ambiente antes de os cozinhar. Não tente cozinhá-lo imediatamente após os retirar do frigorífico.
- Seque os bifes com papel de cozinha antes de os colocar no grelhador.
- Tempere alguns instantes antes de cozinhar. Tenha cuidado de não adicionar demasiado sal ou opte mesmo por não colocar nenhum (poderá sempre adicionar sal com tempero após a cozedura). Adicionar sal antes de cozinhar poderá conduzir água para a superfície do bife, onde ganhará fervura durante a cozedura. O bife será assim cozido a vapor em vez de dourar e ganhará uma tonalidade cinzenta em vez de castanha.
- É crucial reservar os bifes após estarem cozinhados durante algum tempo para obter os melhores resultados. Aguarde que repousem por um mínimo de 3 minutos, antes de servir. Um período de repouso correto permite que os sucos no interior da carne sejam reabsorvidos, criando um bife suculento e repleto de sabor.

---

## FUNÇÃO DE DOURAR

A função de dourar aumenta a temperatura para 260 °C durante 90 segundos. A função de dourar funciona melhor com carne vermelha densa como carne de vaca, borrego, veado, búfalo, bisonte, etc., cortada em bifes (no sentido dos veios da carne). A carne deve ter uma altura entre 5 mm e 25 mm.

1. Prima o botão ⏻.
2. Prima o botão de dourar (⏻). A luz por cima do botão de dourar ficará vermelha e o visor apresentará **260**.
3. Quando o grelhador tiver atingido a temperatura de dourar, a luz ficará verde, o visor parará de piscar e o grelhador emitirá três sinais sonoros.

- Use luvas de forno e abra o grelhador. Coloque os alimentos na placa de grill inferior e, em seguida, feche o grelhador.
- Aguarde até que o grelhador emita um novo sinal sonoro (após 90 segundos) e, em seguida, abra o grelhador e remova os alimentos.
- Poderá repetir a função de dourar quatro vezes, uma após a outra, mas se tentar usá-la mais do que quatro vezes, o visor exibirá **ERR** (Erro). Prima o botão  e aguarde que o grelhador arrefeça durante 10 minutos antes de usar a função de dourar novamente.
- Quando a função de dourar estiver concluída, o grelhador regressará à temperatura anteriormente definida.
- Se a qualquer momento quiser cancelar a função de dourar, prima o botão .

As superfícies exteriores dos alimentos serão douradas com uma cor castanha profunda, enquanto a parte interior deverá ficar mal a no ponto (consoante a altura/espessura dos alimentos).

Nesta altura, pode optar por remover os alimentos de imediato, (para carne mal passada a no ponto), ou permitir que cozinhem à temperatura predefinida durante mais algum tempo se quiser a carne bem passada.








---

## FUNÇÃO DE TERMÓMETRO

Muitas pessoas verificam se a carne está cozinhada através do toque ou por indicações visuais, ou pelo tempo de cozedura. Utilizar um termómetro tem vários benefícios comparativamente com estes métodos:

- Fornece resultados consistentes, em cada utilização
- Evita a cozedura excessiva
- Evita doenças devido a alimentos mal cozinhados
- Elimina a necessidade de adivinhação






Durante a utilização, a ponta afiada do termómetro é introduzida nos alimentos e a outra ponta é ligada ao grelhador. O termómetro envia constantemente a temperatura interna dos alimentos para o grelhador, onde é comparada à temperatura pretendida que foi definida anteriormente. Quando a temperatura for atingida, o grelhador emite um sinal sonoro de alarme e desliga-se.

- Ligue o termómetro ao seu grelhador (fig. D).
- Prima o botão .
- Defina a temperatura de cozedura de que precisa usando os botões  e  e aguarde que o grelhador aqueça.
- Prima o botão de termómetro (). A luz por cima do botão de termómetro ficará vermelha e o visor apresentará **75** (predefinido).
- Defina a temperatura do termómetro de que precisa usando os botões  e . O intervalo é de 48 °C a 81 °C, com incrementos de 3° (113 °F a 177 °F em incrementos de 5°/6°).
- Introduza o termómetro nos alimentos e coloque os alimentos, com cuidado, sobre o grelhador preaquecido. Certifique-se de que o termómetro não afeta o fecho da tampa nem que o cabo não é esmagado quando fechar a tampa.
- Durante a cozedura, o visor alternará entre a exibição da temperatura pretendida definida pelo utilizador e a temperatura que o termómetro está a ler na realidade. Quando a temperatura interna dos alimentos corresponder à temperatura pretendida, a luz por cima do botão de termómetro ficará verde e o grelhador emitirá cinco sinais sonoros. Os aquecedores do grelhador desligam-se quando a temperatura é atingida, mas uma vez que a cozedura continua devido ao calor residual, remova os alimentos assim que possível.
- Se a qualquer momento quiser cancelar a função, prima o botão .
  - Se se esquecer de ligar o termómetro, o visor exibirá **NO PAB** (Sem termómetro) e o grelhador emitirá um sinal sonoro.
  - O termómetro fica **QUENTE** durante a utilização.
  - Introduza sempre o termómetro na parte mais grossa da carne, afastado de qualquer osso ou gordura, caso contrário poderá obter uma leitura incorreta (fig. E).
  - Antes e após a utilização, lave o termómetro com água morna e detergente, enxague e seque.
  - Armazene o termómetro enrolando o cabo entre as duas metades da pega e introduzindo-o na reentrância situada na parte lateral do grelhador (fig. F).

---

## FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR








A utilização do temporizador é opcional. Não desliga o grelhador, mas emite cinco sinais sonoros para indicar que o tempo terminou. Utilize o temporizador com a função de grelhar básico. Para configurar o temporizador:

- Ligue o grelhador e defina a temperatura desejada. Aguarde que aqueça até que a luz por cima do botão de temperatura fique verde.
- Prima o botão de temporizador , a luz por cima do botão acender-se-á e o visor exibirá **5:00** (predefinido) de forma intermitente. Use os botões  e  para definir o tempo desejado. O tempo pode ser definido de 30 segundos a 19 minutos, em incrementos de 30 segundos. Se não premir qualquer um dos botões num prazo de 5 segundos, o grelhador regressará ao modo de temperatura.
- O visor parará de piscar e o temporizador iniciará a contagem decrescente 5 segundos após ter premido o botão  ou .
- Quando o temporizador atingir zero, o grelhador emitirá cinco sinais sonoros e o visor exibirá **0:00** de forma intermitente. Tenha em consideração que o grelhador continua ativo e que é preciso remover os alimentos para evitar que cozinhem em demasia.
- Se a qualquer momento quiser cancelar a função de temporizador, prima longamente o botão de temporizador durante três segundos. O grelhador regressará à função de grelhar básico.

---

## COZEDURA AVANÇADA

Poderá usar a função de termómetro para controlar a cozedura exata do seu bife (apesar disso, recomendamos que use a função de bife simples já descrita para bifes mal passados, no ponto e bem passados). Para cozinhar um bife no ponto-mal passado ou no ponto-bem passado, faça o seguinte:

- Prepare o bife e introduza o termómetro. Ligue o termómetro ao grelhador.
- Prima o botão .
- Defina a temperatura para 220 °C usando os botões  e .
- Prima o botão de termómetro (). A luz por cima do botão de termómetro ficará vermelha e o visor apresentará **75** (predefinido).
- Use os botões  e  para definir a temperatura do termómetro desejada (consulte a tabela TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR).
- Prima o botão de dourar (). A luz por cima do botão de dourar ficará vermelha e o visor apresentará **260**.
- Aguarde até que a luz por cima do botão de dourar fique verde e o grelhador emita três sinais sonoros. A luz por cima do botão de termómetro ficará também vermelha.

8. Abra o grelhador e coloque o bife e o termómetro sobre a placa de grill e, em seguida, feche a tampa.
9. Quando o bife estiver cozinhado, a luz por cima do botão de termómetro ficará verde e o grelhador emitirá cinco sinais sonoros.
10. Abra imediatamente o grelhador e remova o bife.

## TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

Use estes tempos meramente como orientação. Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados. d.

Alimento	Tempo (min.)	Temp. termómetro	Temp. grelhador	Notas
<b>CARNE</b>				
Bife: mal passado	-	51 °C	220 °C	Recomendamos usar a função de bife simples
Bife: no ponto-mal passado	-	57 °C	220 °C	
Bife: no ponto	-	63 °C	220 °C	Recomendamos usar a função de bife simples
Bife: no ponto-bem passado	-	69 °C	220 °C	
Bife: bem passado	-	72 °C	220 °C	Recomendamos usar a função de bife simples
Veado: no ponto/mal passado		57°C	220°C	
Veado: mal passado		63°C	220°C	
Vitela	-	-	-	Use the same temperatures as for steak
Costeletas/febras de porco	-	75 °C	220 °C	
Bife da perna de borrego: no ponto	-	69 °C	220 °C	
Bife da perna de borrego: bem passado	-	78 °C	220 °C	
Costeleta de borrego: no ponto	-	63 °C	220 °C	
Costeleta de borrego: bem passada	-	78 °C	220 °C	
Peito de pato: no ponto	-	66 °C	220 °C	
Peito de pato: bem passado	-	72 °C	220 °C	
Peito de frango	-	75 °C	220 °C	
Salsichas	-	75 °C	220 °C	Introduza o termómetro no centro da salsicha, no sentido do comprimento
Hambúrgueres	-	75 °C	220 °C	
Bacon	3-5	-	220 °C	
<b>PEIXE</b>				
Salmão	3-5	-	200 °C	
Camarão	1-2	-	200 °C	
Peixe chato	2-6	-	200 °C	Solha, linguado, etc.
Peixe redondo	3-8	-	200 °C	Arinca, bacalhau, etc.
Atum/peixe-espada	5-10	-	200 °C	
<b>LEGUMES</b>				
Pimentos	4-6	-	220 °C	
Beringela	6-8	-	220 °C	Cortada às rodelas
Espargos	3-4	-	220 °C	
Cenouras	5-7	-	220 °C	Cortadas às rodelas
Curgetes	1-3	-	220 °C	Cortada às rodelas
Tomates	2-3	-	220 °C	Cortados ao meio
Cebolas	5-6	-	220 °C	Cortadas em quartos
Cogumelos	3-6	-	220 °C	Cogumelos planos, inteiros
Maçaroca de milho	4-6	-	220 °C	
<b>OUTROS</b>				
Queijo Haloumi	2-4	-	200 °C	

- Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos.
- Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Se não utilizar o termómetro, cozinhe aves, porco, hambúrgueres, etc., até que os sucos fiquem transparentes.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as diretrizes das embalagens ou rótulos.

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
  2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
  3. Utilize uma toalha de papel humedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover manchas persistentes.
  4. Lave o tabuleiro coletor em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
- Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.
  - Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies antiaderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afeta o funcionamento do grelhador.

## RECEITAS

### FRANGO ESCALADO COM MALAGUETA E LIMA (4 pessoas)

- 4 peitos de frango escalados
- 3 colheres de sopa de malagueta em pó
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sumo e raspa de 1 lima
- 4 dentes de alho, picados finamente
- 1 colher de chá de coentros moídos
- 1 colher de chá de cominhos em pó

1. Misture todos os ingredientes (exceto o frango) para fazer uma marinada. Verta a marinada sobre o frango, certificando-se de que fica totalmente coberto. Cubra com película aderente e deixe a marinar no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.
2. Preaqueça o grelhador a 220 °C e defina o termómetro para 75 °C. Introduza o termómetro no centro da peça maior de frango e cozinhe até o alarme do termómetro ser acionado.

### BIFE DE LOMBO DE PORCO COM MEL E MOSTARDA (4 pessoas)

- 4 bifos de lombo de porco
- 2 colheres de sopa de mostarda em grão
- 80 g de mel
- 50 g de açúcar amarelo escuro
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto

1. Misture a mostarda, o mel, o açúcar, o azeite, o sal e a pimenta. Verta a mistura sobre os bifos de porco, cubra com película aderente e deixe a marinar no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas.
2. Preaqueça o grelhador a 220 °C e defina o termómetro para 75 °C. Introduza o termómetro no centro da peça maior de porco e cozinhe até o alarme do termómetro ser acionado.

### SALMÃO GRELHADO COM MANTEIGA DE LIMÃO E MANJERICÃO (4 pessoas)

- 4 porções de filetes de salmão de aprox. 200 g cada
- 1 colher de chá de paprika
- 1 colher de chá de pimenta preta moída
- 100 g de manteiga, derretida
- 1 colher de sopa de manjericão fresco, finamente picado
- 1 colher de sopa de sumo de limão fresco
- 1 cebolinha, finamente picada

1. Esfregue o salmão com paprika e pimenta em ambos os lados e deixe a marinar durante 5–10 minutos.
2. Preaqueça o grelhador a 220 °C e cozinhe os filetes de salmão durante 5 minutos, aprox., até o peixe estar completamente cozinhado e começar a lascar.
3. Para a manteiga de limão e manjericão, misture a manteiga, o manjericão, o sumo de limão e a cebolinha.
4. Para servir, disponha cada filete de salmão num prato com alguns legumes cozidos a vapor e coloque por cima uma colher generosa de manteiga de limão e manjericão.

### HAMBÚRGUER DE LEGUMES ACONCHEGANTE (6 pessoas)

Para servir: pão de hambúrguer integral, queijo haloumi grelhado, curgete grelhada, alface

- 400 g de lentilhas verdes, cozinhadas, coadas e ligeiramente esmagadas
- 100 g de grão-de-bico, cozinhado, coado e ligeiramente esmagado
- 1 cenoura, ralada finamente
- 100 g de aipo, ralado finamente
- ½ cebola branca, em cubos pequenos
- 4 dentes de alho, em cubos pequenos
- 2 colheres de sopa de folhas de tomilho
- 2 ramos de tomilho
- 4 colheres de sopa de azeite
- 160 g de abóbora manteiga, assada e ligeiramente arrefecida
- 2 colheres de chá de piri-piri moído
- 1 colher de chá de paprika fumada
- 1 ½ colher de chá de macis moído
- 2 colheres de chá de tempero Cajun
- 180 g de pão ralado, finamente
- Sal e pimenta preta moída a gosto

1. Misture todos os ingredientes. Divida o preparado em seis porções e molde formatos de hambúrguer. Cubra com película transparente e coloque no frigorífico durante 20 minutos.
2. Preaqueça o grelhador a 220 °C e cozinhe os hambúrgueres durante 6–8 minutos, consoante a espessura.
3. Para servir, corte um pão ao meio e grelhe ligeiramente. Adicione a alface e, em seguida, o hambúrguer. Coloque por cima o queijo haloumi e as curgetes grelhadas.

### BANANAS GRELHADAS, RÁPIDAS E FÁCEIS (2 pessoas)

- 2 bananas, descascadas
- 2 colheres de sopa de açúcar amarelo extrafino
- 2 colheres de sopa de nozes, finamente picadas
- ½ colher de chá de canela

1. Misture as nozes, o açúcar e a canela. Corte as bananas longitudinalmente, e depois ao meio.
2. Preaqueça o grelhador a 220 °C e, em seguida, coloque as bananas sobre o grelhador com o lado plano para cima. Com uma colher, retire uma porção do preparado de noz e coloque por cima de cada peça. Grelhe durante 3–4 minutos, aprox., até as bananas estarem quentes e a canela e as nozes estarem ligeiramente caramelizadas.

---

## RECEITAS PARA USAR O PRATO FUNDO

Encaixe a placa estriada superior e o prato fundo e nivele o grelhador.

### BARRA DE CEREAIS (8–10 pessoas)

- 375 g de flocos de aveia
- 190 g de açúcar amarelo suave
- 120 g de passas
- 190 g de manteiga
- 90 g de golden syrup
- 100 g de pedaços de fudge

1. Derreta a manteiga, o açúcar e o golden syrup num tacho e misture bem. Junte os flocos de aveia, as passas e os pedaços de fudge.
2. Forre o prato fundo com papel vegetal, coloque o preparado com uma colher e espalhe uniformemente.
3. Defina o grelhador para 160 °C e cozinhe durante 15–20 minutos. Quando a cozedura terminar, desligue o grelhador e deixe a barra de cereais arrefecer no prato fundo.

### FRANGO COM MOLHO DE NATAS E VINHO BRANCO (2 pessoas)

- 2 peitos de frango, sem pele e desossados, cortados em peças de 1 cm aproximadamente
- 1 cebola pequena, picada finamente
- 100 ml de natas
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho, picados finamente
- 30 ml de vinho branco
- 3 cogumelos, fatiados
- Sal e pimenta a gosto

1. Preaqueça o grelhador a 220 °C.
2. Adicione o azeite e aguarde que aqueça durante alguns momentos. Junte o frango, o alho e a cebola, feche a tampa e cozinhe durante 3–5 minutos, mexendo ocasionalmente.
3. Junte os cogumelos, as natas, o vinho e tempere. Feche a tampa e cozinhe durante 10–15 minutos até o frango ficar completamente cozinhado, mexendo ocasionalmente.

### OMELETE GRANDE (6–8 pessoas)

- 8 ovos biológicos médios
- 250 g de queijo creme para barrar
- Sal e pimenta a gosto

Recheio:

- 200 g de queijo cheddar ralado
- 4 cebolinhas, às rodelas finas
- 2 pimentos de variedades diferentes, aos cubos
- ½ ramo de cebolinho, picado finamente

1. Misture os ovos, o queijo creme e o tempero. Acrescente os restantes ingredientes e misture bem.
2. Preaqueça o grelhador a 175 °C. Junte cuidadosamente o preparado do ovo e feche a tampa, cozinhe durante 12–17 minutos até ficar completamente cozinhado.

Dica: os ingredientes que compõem o recheio podem ser mudados consoante o que preferir.

---

## RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.



Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet må ikke anvendes af børn mellem 0 og 8 år. Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og derover, hvis de er under konstant opsyn. Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er reducerede, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de har været under opsyn/er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de forbundne farer. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn. Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- ⊗ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Brug ovenhandsker eller lignende beskyttelse.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

### TEGNINGER

- |                                   |                          |   |
|-----------------------------------|--------------------------|---|
| 1. Kontrolpanel                   | 6. Stegetermometer       | 11. Reguleringsknapper                    |
| 2. Stik til stegetermometer       | 7. Tænd/sluk-knap og lys | 12. Tynd stegeskorpe-/steakknap og lys    |
| 3. Frigørelsesknap                | 8. Temperaturknap og lys | 13. Vælgerknap til stegetermometer og lys |
| 4. Opbevaring til stegetermometer | 9. Timerknap og lys      | 14. Dyb plade                             |
| 5. Drypbakke                      | 10. Display              |   |

### TØR GRILLPLADERNE AF MED EN FUGTIG KLUD.

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

Der kan komme lidt røg fra grillen, første gang du bruger den. Dette er helt normalt og holder snart op.

### SÅDAN VIPPES/NIVELLERES GRILLEN

Du kan vippe grillen, så fedt og saft løber ned i drypbakken, når du tilbereder fx burgere, kød, etc. Du kan også bruge grillen i nivelleret stilling til tilberedning af fx panini, sandwich, etc.

For at vippe grillen skal du åbne foden opad nedenunder grillen (FIG. A). Fold foden fladt igen for at nivellere grillen.

### PLADER

Grillpladerne er bedst egnede til grillstegning af kød, pølser og andre fødevarer, der afgiver fedt. Bruges med grillen i vippet stilling.

Dyb plade: Ideel til tilberedning af fødevarer uden fedt, pizza, bagværk, pitabrød, calzone og tynd dej (fx Yorkshire Pudding). Bruges med grillen i vandret stilling. Den øvre grillplade skal altid være påsat, når du bruger den dybe plade.

#### Sådan aftages pladerne

1. Åbn grillen. Aftag én plade ad gangen.
2. Tryk på frigørelsesknappen og løft pladen af grillen (FIG C).

#### Aftage pladerne

1. Påsæt én plade ad gangen.
  2. Sæt tapperne ind i åbningerne på apparatets hængselside.
  3. Sæt pladens anden kant ind i siden med håndtaget for at låse den på plads.
- Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

### SÅDAN BRUGES GRILLEN

Din grill har fem funktioner:

- Almindelig grilning-funktion
- Tynd stegeskorpe-funktion
- Stegetermometer-funktion
- Nem steak-funktion
- Timer-funktion

### SÅDAN ÆNDRES TEMPERATURENHEDEN










Du kan få vist temperaturen i enten °C (standard) eller °F. For at ændre temperaturenheden skal du trykke på ▲- og ▼-knapperne samtidigt og holde dem nede i tre sekunder. Grillen bipper, og punktet • på displayet flytter sig for at angive, om displayet viser temperaturen i °C eller °F.



---

## ALMINDELIG GRILNING

Funktionen almindelig grilning er beregnet til nem grilning, panini, sandwich osv.





- Placér din grill på en stabil, plan, varmebestandig overflade, væk fra skabe, gardiner mv.
  - Skub drypbakken ind imellem de to riller på undersiden, forrest på grillen (FIG. B). Skub bakken helt ind. Drypbakken opsamler fedt og saft, der eventuelt løber af pladerne under tilberedning.
  - Beslut først, om grillen skal være vipet eller nivelleret – SÅDAN VIPPES/NIVELLERES GRILLEN.
1. Sæt grillens stik i stikkontakten. Grillen bipper, og den røde strømindikator blinker langsomt.
  2. Tryk på -knappen. Trykker du ikke på -knappen inden for 2 minutter, går grillen i dvaletilstand, og den røde strømindikator stopper med at blinke. Tryk på -knappen igen for at vække grillen.
  3. Lyset oven for temperaturknappen () tændes, og 175 (standard) vises på displayet. Temperaturenheden er som standard °C, men kan om nødvendigt ændres til °F – SÅDAN ÆNDRES TEMPERATURENHEDEN.
  4. Indstil den ønskede temperatur vha. - og -knapperne. Temperaturintervallet er fra 150°C til 220°C, i forøgelse på 5° (302°F til 428°F, i forøgelse på 9°).
  5. Mens grillen varmer op, vil lyset oven for temperaturknappen lyse rødt, og tallene på displayet blinke. I det øjeblik grillen når den indstillede temperatur, skifter lyset til grønt, displayet stopper med at blinke, og grillen bipper tre gange. Under tilberedningen gentages denne sekvens, når grillen opretholder temperaturen. Det er helt normalt.
  6. Når den indstillede temperatur er nået, kan du lægge mad på grillen, luk derefter låget.
  7. Når maden er færdigtilberedt, skal du trykke på -knappen, og tage grillens stik ud.
- Du kan altid regulere temperaturen vha. - og -knapperne.
  - Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
  - Brug ovnhandsker eller lignende beskyttelse.
  - Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
  - Hængslet er bevægeligt, så grillen kan klare tykke eller ujævnt formede fødevarer.
  - Grillpladerne skal anbringes så parallelt som muligt, for at sikre en jævn tilberedning.
  - Når drypbakken trænger til det, skal den tømmes i en varmeresistens beholder – brug grillhandsker. Tør drypbakken af med køkkenpapir og sæt den tilbage i grillen.




---

## NEM STEAK-FUNKTION

Nem steak-funktionen hjælper dig med at tilberede lækre, saftige steaks, da den er en kombination af tynd stegeskorpe-funktionen og stegetermometeret. Du kan tilberede to eller flere steaks af samme størrelse samtidigt. Stik stegetermometeret ind i en af steakene.

1. Sæt stegetermometerets stik i grillen (FIG. D).
2. Tryk på -knappen.
3. Tryk på stegetermometerknappen () og tryk hurtigt derefter på tynd stegeskorpe-knappen () enten én, to eller tre gange, afhængig af, hvor meget steaken skal steges.
  - Én gang for rødstegt (--- vises på displayet)
  - To gange for medium (== vises på displayet)
  - Tre gange for gennemstegt (=== vises på displayet)
4. Lad grillen varme op. Mens grillen varmer op, stikker du stegetermometeret ind i steaken på langs på det tykkeste sted. Når grillen er klar, bliver lyset oven for tynd stegeskorpe-knappen grønt, og grillen bipper tre gange.
5. Åbn grillen, og læg steaken på den underste plade – forsigtigt, så du ikke brænder dig.
6. Luk grillen.
7. Når steaken er færdigtilberedt, bipper grillen fem gange. Åbn grillen og tag steaken af med det samme, ellers steger den videre og kan blive overstegt.
8. Du kan altid annullere en funktion ved at trykke på -knappen.

Du kan bruge nem steak-funktionen fire gange i træk, men hvis du forsøger at bruge den en femte gang, vil displayet vise "EPR" (fejl). Tryk på -knappen, og lad grillen køle af i 10 minutter, inden du bruger funktionen igen.




### Tip for en perfekt steak


- Steaken skal ideelt set være 12 - 15 mm tyk (filletsteaks kan være tykkere)
- Steaken skal have rumtemperatur inden tilberedning. Den bør ikke tilberedes direkte fra køleskabet.
- Dup steaken tør med køkkenpapir, inden du lægger den på grillen.
- Krydr med salt og peber lige inden tilberedning. Brug kun lidt salt, eller udelad det helt (du kan salte steaken efter tilberedning). Salt på kødet inden tilberedning kan trække væske ud til overfladen, så steaken koger på grillen. Steaken vil blive dampet i stedet for stegt, og grå nærmere end brun.
- For at steaken bliver god, er det vigtigt, at lade den hvile efter tilberedningen. Lad steaken hvile i mindst 3 minutter inden servering. Tilstrækkelig hviletid sikrer, at kødsaften bliver i kødet, så du får en saftig og velsmagende steak.

---

## TYND STEGESKORPE-FUNKTION

Tynd stegeskorpe-funktionen booster temperaturen op på 260°C i 90 sekunder. Tynd stegeskorpe-funktionen giver det bedste resultat med kød, der har lige muskelfibre som oksekød, lam, vildt, bøffel, bison etc., skåret ud i steaks (på tværs af kødets muskelfibre). Kødets tykkelse bør være 5 til 25 mm.

1. Tryk på -knappen.
2. Tryk på tynd stegeskorpe-knappen () . Lyset oven for tynd stegeskorpe-knappen tændes, og **260** (standard) vises på displayet.
3. I det øjeblik grillen når tynd stegeskorpe-temperaturen, skifter lyset til grønt, displayet stopper med at blinke, og grillen bipper tre gange.
4. Tag grillhandsker på inden du åbner grillen. Læg kødet på den underste grillplade, og luk grillens låg.
5. Vent indtil grillen bipper igen (efter 90 sekunder), åbn grillen, og tag kødet af.
6. Du kan bruge tynd stegeskorpe-funktionen fire gange i træk, men hvis du forsøger at bruge den en femte gang, vil displayet vise "EPR" (fejl). Tryk på -knappen, og lad grillen køle af i 10 minutter, inden du bruger tynd stegeskorpe-funktionen igen.
7. Hen mod slutningen af tynd stegeskorpe-funktionen, skifter grillen tilbage til den først indstillede temperatur. Men det tager et stykke tid, inden grillen er kølet af.

8. Du kan altid annullere tynd stegeskorpe-funktionen ved at trykke på -knappen. Madens overflade steges, så den får en dyb brun farve, mens den bør blive rødsteget til rosa indeni (afhængig af madens tykkelse). Du kan vælge at tage maden af med det samme (så den forbliver rødsteget eller rosa), eller lade den stege videre ved standardtemperaturen et kort stykke tid, hvis du vil have kødet gennemsteget.








---

## STEGETERMOMETER-FUNKTION

Mange kan vurdere, om kødet er færdigtberedt ved at se eller trykke let på det – eller ved at vurdere tilberedningstiden. Stegetermometeret har adskillige fordele i forhold til vurderingsmetoden:

- Ensartede resultater, der kan gentages
- Modvirker overstegning
- Modvirker sygdom pga. utilstrækkelig tilberedning
- Du behøver ikke at tage chancer






Under brug er den spidse ende af stegetermometeret stukket ind i maden, og den anden ende er sluttet til grillen. Stegetermometeret måler temperaturen i madens midte og sender den konstant til grillen, hvor den sammenlignes med den måltemperatur, du har indstillet til at begynde med. Når denne temperatur er nået, bipper grillen og slukker.

1. Sæt stegetermometerets stik i grillen (FIG D).
2. Tryk på -knappen.
3. Indstil den ønskede tilberedningstemperatur vha. - og -knapperne, og lad grillen varme op.
4. Tryk på stegetermometer-knappen (). Lyset oven for stegetermometer-knappen tændes, og **75** (standard) vises på displayet.
5. Indstil den ønskede stegetermometer-temperatur vha. - og -knapperne. Temperaturintervallet er fra 48°C til 81°C i forøgelse på 3° (113°F til 177°F i forøgelse på 5°/6°).
6. Stik stegetermometeret ind i maden, og læg forsigtigt maden på den forvarmede grill. Sørg for, at stegetermometeret ikke forhindrer låget i at lukke ordentligt, og at ledningen ikke kommer i klemme, når låget lukker.
7. Under tilberedningen skifter displayvisningen mellem måltemperaturen, du har indstillet, og den faktiske temperatur, stegetermometeret registrerer. Når temperaturen i madens midte er den samme som måltemperaturen, bliver lyset oven for stegetermometer-knappen grønt, og grillen bipper fem gange. Grillens varmeelementer slukker, når måltemperaturen er nået, men kødet vil alligevel stege videre pga. eftervarmen, så tag maden af så hurtigt som muligt.
8. Du kan altid annullere en funktion ved at trykke på -knappen.
  - Hvis du glemmer at slutte stegetermometeret til grillen, viser displayet "NO PROB" (intet stegetermometer), og grillen bipper.
  - Stegetermometeret bliver varmt under brug.
  - Stil altid stegetermometeret ind i den tykkeste del af kødet på langs, ikke tæt på ben eller fedt, som kan give forkert måling (FIG E).
  - Du får den mest nøjagtige afmåling ved at placere stegetermometeret så centreret som muligt – mellem kødets over- og underflade.
  - Før og efter brug skal stegetermometeret vaskes af med lunkent sæbevand og tørres.
  - Til opbevaring omvikles ledningen mellem håndtaget to halvdele, og stegetermometeret sættes ind i fordybningen på siden af grillen (FIG F).

---

## TIMER-FUNKTION








Timeren er valgfri. Den slukker ikke grillen, men bipper blot fem gange for at indikere, at tiden er gået. Brug timeren med funktionen almindelig grilning. Indstilling af timer:

1. Tænd grillen, og indstil den ønskede temperatur. Lad grillen varme op, indtil lyset oven for temperaturknappen bliver grønt.
2. Tryk på -knappen, hvorved lyset oven for knappen tændes, og tallet 5:00 (standard) blinker. Indstil den ønskede tid vha. - og -knapperne. Tiden kan indstilles fra 30 sekunder til 19 minutter og 30 sekunder, i forøgelse på 30 sekunder. Trykker du ikke på en af knapperne inden for 5 sekunder, skifter grillen til temperaturtilstand.
3. Displayet stopper med at blinke, og timeren begynder at tælle ned 5 sekunder, efter at du sidst har trykket på - og -knappen.
4. Når timeren når nul, bipper grillen fem gange, og tallet 0:00 blinker på displayet. Husk, at grillen stadig er aktiv, så du skal tage maden af for at undgå overstegning.
5. Du kan altid annullere timer-funktionen ved at trykke på timerknappen og holde den nede i tre sekunder. Grillen skifter tilbage til funktionen almindelig grilning.

---

## AVANCERET TILBEREDNING

Du kan bruge stegetermometer-funktionen til at kontrollere præcis, hvordan steaken skal steges. Men hvis du vil have en rødsteget, medium eller gennemsteget steak, så anbefaler vi på det kraftigste, at du bruger nem steak-funktionen. Hvis du vil have en rosa, eller medium til gennemsteget steak, skal du gøre følgende:

1. Klargør steaken og stik stegetermometeret gennem den. Slut stegetermometeret til grillen.
2. Tryk på -knappen.
3. Indstil den ønskede temperatur på 220°C vha. - og -knapperne.
4. Tryk på stegetermometer-knappen (). Lyset oven for stegetermometer-knappen tændes, og **75** (standard) vises på displayet.
5. Indstil den ønskede stegetermometer-temperatur vha. - og -knapperne (se tabellen TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED)
6. Tryk på tynd stegeskorpe-knappen (). Lyset oven for tynd stegeskorpe-knappen tændes, og **260** (standard) vises på displayet.
7. Vent, indtil lyset oven for tynd stegeskorpe-knappen bliver grønt, og grillen bipper tre gange. Lyset oven for stegetermometerknappen vil også lyse rødt.
8. Åbn grillen, læg steaken med stegetermometeret isat ned på grillen, og luk låget.
9. Når steaken er færdigtberedt, bliver lyset oven for stegetermometer-knappen grønt, og grillen bipper fem gange.
10. Åbn grillen med det samme, og tag steaken af.

## TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

Følgende tidsangivelser er kun retningsgivende. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer.

Mad	Tid (min.)	Stegetermometer-temp.	Grilltemp.	Bemærk
<b>KØD</b>				
Steak, rødsteget	-	51°C	220°C	Vi anbefaler, at du bruger nem steak-funktionen
Steak, rosa	-	57°C	220°C	
Steak, medium	-	63°C	220°C	Vi anbefaler, at du bruger nem steak-funktionen
Steak, medium til gennemstegt	-	69°C	220°C	
Steak, gennemstegt	-	72°C	220°C	Vi anbefaler, at du bruger nem steak-funktionen
Råvildt: Rosa		57°C	220°C	
Råvildt: Rødsteget		63°C	220°C	
Kalvekød	-	-	-	Brug de samme temperaturer som til steak
Svinekoteletter/-steaks	-	75°C	220°C	
Steak af lammekølle, medium	-	69°C	220°C	
Steak af lammekølle, gennemstegt	-	78°C	220°C	
Lammekotelet, medium	-	63°C	220°C	
Lammekotelet, gennemstegt	-	78°C	220°C	
Andebryst, medium	-	66°C	220°C	
Andebryst, gennemstegt	-	72°C	220°C	
Kyllingebryst	-	75°C	220°C	
Pølser	-	75°C	220°C	Stik stegetermometeret ind gennem pølsen på den lange led.
Burgerbøf	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>FISK</b>				
Laks	3-5	-	200°C	
Rejer	1-2	-	200°C	
Flad fisk	2-6	-	200°C	Rødspætte, søtunge, mv.
Tyk fisk	3-8	-	200°C	Kuller, torsk, mv.
Tun/sværdfisk	5-10	-	200°C	
<b>GRØNSAGER</b>				
Peberfrugt	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	Skåret i skiver
Asparges	3-4	-	220°C	
Gulerødder	5-7	-	220°C	Skåret i skiver
Squash	1-3	-	220°C	Skåret i skiver
Tomater	2-3	-	220°C	Halveret
Løg	5-6	-	220°C	Skæres i både
Champignon	3-6	-	220°C	Hele, flade champignoner
Majskolber	4-6	-	220°C	
<b>ANDET</b>				
Haloumi (grilløst)	2-4	-	200°C	



- Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarernes tykkelse og kompakthed.
- Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Hvis du ikke bruger stegetermometeret, skal fjerkræ, svinekød, burgerbøffer osv. tilberedes, indtil kødsaften er klar.
- Ved tilberedning af færdigt tilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
  2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
  3. Besværlige pletter kan fjernes med et stykke køkkenrulle fugtet med lidt madolie.
  4. Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
- Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.
  - Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

---

## OPSKRIFTER

### ÅBENT KYLLINGEBRYST MED CHILI OG LIME (4 pers.)

- 4 åbne kyllingebryster
  - 3 spsk. chilipulver
  - 2 spsk. olivenolie
  - Saft og skal af 1 limefrugt
  - 4 fed hvidløg, finthakkede
  - 1 tsk. stødt koriander
  - 1 tsk. stødt spidskommen
1. Lav en marinade ved at blande alle ingredienserne sammen (undtagen kyllingekødet). Marinaden hældes over kyllingekødet, så det er helt dækket. Dæk skålen med hudholdningsfilm, og lad kødet marinere i køleskabet i mindst 2 timer.
  2. Forvarm grillen til 220°C, og indtil stegetermometeret på 75°C. Stik stegetermometeret ind gennem midten på det største kyllingebryst på den lange led, og tilbered det indtil stegetermometeret bipper.

### SVINEMØRBRADKOTELETTER MED HONNING OG SENNEP (4 pers.)

- 4 svinemørbradkoteletter
  - 2 spsk. grov sennep
  - 80 g honning
  - 50 g brun farin
  - 2 spsk. olivenolie
  - Salt og peber efter smag
1. Rør sennep, honning, farin, olivenolie, salt og peber sammen. Hæld blandingen over svinekoteletterne, dæk skålen med hudholdningsfilm, og lad kødet marinere i køleskabet i mindst 2 timer.
  2. Forvarm grillen til 220°C, og indtil stegetermometeret på 75°C. Stik stegetermometeret ind gennem midten på den største svinekotelet på den lange led, og tilbered den indtil stegetermometeret bipper.

### GRILLET LAKS MED CITRON-/BASILIKUMSMØR (4 pers.)

- 3 laksefileter på ca. 200 g stykket
  - 1 spsk. paprika
  - 1 spsk. knust sort peber
  - 100 g smør, smeltet
  - 1 spsk. frisk basilikum, finthakket
  - 1 spsk. friskpresset citronsaft
  - 1 forårsløg, finthakket
1. Gnid laksefileterne med paprika og peber på begge sider, og lad dem marinere i 5-10 minutter.
  2. Forvarm grillen til 220°C og tilbered laksefileterne i ca. 5 minutter, indtil laksekødet begynder at skille og dermed er gennemstegt.
  3. Citron-/basilikumsmør: Rør smør, basilikum, citronsaft og forårsløg sammen.
  4. Laksefileterne serveres på hver sin tallerken med dampede grøntsager og en god skefuld citron-/basilikumsmør oven på.

### LÆKKER GRØNTSAGSBURGER (6 pers.)

Til servering: Fuldkornsburgerbolle, grillet haloumi, grillet courgette, salatblade

- 400 g grønne linser, kogte, dræned og let mosede
  - 100 g kikærter, kogte, dræned og let mosede
  - 1 gulerod, fintrevet
  - 100 g selleri, fintrevet
  - ½ hvidt løg, i fine tern
  - 4 fed hvidløg, i fine tern
  - 2 spsk. timianblade
  - 2 kviste timian
  - 4 spsk. olivenolie
  - 160 g butternu-squashkød, stegt og let afkølet
  - 2 spsk. chiliflager
  - 1 spsk. røget paprika
  - 1 ½ tsk. stødt Macekrydderi
  - 2 spsk. Cajun-krydderi
  - 180 g rasp, fint
  - Salt og knust peber efter smag
1. Rør alle ingredienserne sammen. Del massen op i seks, og form til burgere. Dækkes til med husholdningsfilm og stilles i køleskabet i 20 minutter.
  2. Forvarm grillen til 220°C og tilbered burgerbøfferne i 6-8 minutter, afhængig af tykkelsen.
  3. Burgerne serveres i en overskåret let-grillet bolle. Læg først salatblade i bollen, derefter burgeren, og top med grillet haloumi og courgette.

### GRILLEDE BANANER – HURTIGT OG NEMT (2 pers.)

- 2 bananer, skrællede
  - 2 spsk. valnødder, finthakkede
  - 2 spsk. Gyldent fint malet sukker
  - ½ tsk. kanel
1. Bland valnødder, sukker og kanel sammen. Skær banerne over på langs, og derefter på midten.
  2. Forvarm grillen til 220°C, og læg banerne på grillen med den flade side opad. Fordel noget af valnøddeblandingen oven på hver banan. Grilles i ca. 3-4 minutter, indtil bananerne er varme, og kanel og valnøddestykker er let glaserede.

---

## OPSKRIFTER MED DEN DYBE PALDE

Monter den øverste plade med riller, og den dybe plade. Niveller grillen.

### FLAPJACK (8-10 stk.)

- 375 g havregryn
  - 190 g smør
  - 190 g farin
  - 90 g lys sirup
  - 120 g rosiner
  - 100 g fudge-stykker
1. Smelt smør, sukker og sirup i en gryde, og bland det godt. Tilsæt havregryn, rosiner og fudgestykker, og rør sammen.
  2. Læg bagepapir i den dybe plade, og fordel blandingen vha. en ske i et jævnt lag.
  3. Stil grillen på 160°C, og bag barerne i ca. 15-20 minutter. Når barerne er blevet bagt, skal du slukke for grillen og lade dem køle af i den dybe plade.

## KYLLING MED HVIDVINSCREMESAUCE (2 pers.)

- 2 kyllingebryster, uden skind og ben, skåret i 1 cm stykker
- 1 lille løg, finthakket
- 100 ml fløde
- 1 spsk. olivenolie
- 2 fed hvidløg, finthakkede
- 30 ml hvidvin
- 3 champignoner, skivede
- Salt og peber efter smag

Forvarm grillen til 220°C.

1. Tilsæt olien, og lad den varme et par minutter. Tilsæt kyllingekød, hvidløg og løg. Luk låget, og tilbered i 3-5 minutter, rør rundt af og til.
2. Tilsæt champignoner, fløde, vin og salt og peber. Luk låget, og tilbered i 10-15 minutter, indtil kyllingekødet er helt gennemstegt, rør rundt flere gange.

## STOR OMELET: (6-8 pers.)

- 8 mellemstore æg fra fritgående høns
  - 250 g flødeost
  - Salt og peber efter smag
- Fyld:
- 200 g revet cheddarost
  - 4 forårsløg, i tynde skiver
  - 2 peberfrugter i forskellige farver, i tern
  - ½ bundt frisk purløg, finthakket

1. Rør æg, flødeost og salt og peber sammen. Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele røres sammen.
2. Forvarm grillen til 175°C. Tilsæt forsigtigt æggeblandingen, og luk låget. Omeletten tilberedes i 12-17 minutter, indtil den er gennemstegt.

Tip: Du kan bruge forskellige ingredienser til fyldet.



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.



Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

---

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat bör inte användas av barn mellan 0 och 8 år. Denna apparat kan användas av barn över 8 år med ständig övervakning. Denna apparat kan användas av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har övervakats eller fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med dess användning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn. Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

⚠ Apparatsens utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- ⊗ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd ugnshandskar eller liknande.

---

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

---

### BILDER

- |                        |                              |                                   |
|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Kontrollpanel       | 6. Termometer                | 11. Justeringsknappar             |
| 2. Termometeranslutare | 7. På/Av-knapp och lampa     | 12. stek-knapp och lampa          |
| 3. Frigöringsknapp     | 8. Temperaturknapp och lampa | 13. Termometervalvknapp och lampa |
| 4. Termometerförvaring | 9. Timerknapp och lampa      | 14. Djup platta                   |
| 5. Droppbricka         | 10. Display                  |                                   |

---

### FÖRSTA GÅNGEN APPARATEN ANVÄNDS

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

Det kan komma lite rök från grillen första gången man använder den. Det är helt normalt och inget att ora sig för.

---

### LUTNING PÅ GRILLEN

Du kan luta grillen så att saften eller fett rinner ner i droppbrickan. Du kan också använda den plant om du tex tillagar panini eller mackor. För att luta grillen se (FIG A).

---

### PLATTOR

Grillplattorna lämpar sig bäst för tillagning av kött, korv och annat som kan avge fett. Använd med grillen i lutad position.

Djup platta - den djupa plattan är lämplig för att tillaga livsmedel med lite fett, pizza, bakverk, pitabröd, calzone och pajer. Använd med grillen i plant läge. Den övre grillplattan ska alltid vara monterad när man använder den djupa plattan.

#### Ta ut plattorna

1. Öppna grillen. Ta ur en platta i taget.
2. Tryck på frigörningsknappen och lyft bort plattan från grillen (FIG C).

#### Montering av plattorna

1. Montera en platta åt gången
  2. Sätt flikarna i spåren på gångjärnen av apparaten
  3. Tryck in den andra kanten på plattan i handtaget för att låsa den på plats.
- På de ställen där de övre och de nedre plattorna kommer i kontakt med varandra, kan non-stick beläggningen visa tecken på slitage. Detta är rent kosmetiskt och påverkar inte grillens funktion.

---

### FUNKTIONER PÅ GRILLEN

Din grill har fem driftslägen:

- Standard grillfunktion
- Brynfunktion
- Temperaturtagningsfunktion
- Enkel stekfunktion
- Timerfunktion










---

### ÄNDRA TEMPERATURENHETER

Man kan välja att visa temperaturen i °C (standard) eller °F. För att ändra enheter, tryck både ▲ och ▼ knapparna bestämt och håll nere i tre sekunder. Grillen piper och ● markören på displayen flyttas för att ange om displayen visar °C eller °F.

## STANDARDGRILLNING





Använd standard grillfunktionen för enkel grillning, panini, smörgåsar, etc.


- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta. Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
  - Skjut in droppbrickan mellan de två skenorna under grillens framsida (FIG A). Skjut in brickan helt. Brickan samlar upp eventuellt fett eller sky som rinner ned från plattorna under tillagningen.
  - Bestäm om du vill ha grillen plan eller lutad - se LUTA/PLANA GRILLEN
1. Sätt i grillens kontakt i uttaget. Grillen piper och den röda strömlampan blinkar långsamt.
  2. Tryck på  knappen. Om du inte trycker på  knappen inom 2 minuter sätts grillen i viloläge och den röda strömlampan slutar blinka. Tryck på  knappen igen för att aktivera grillen.
  3. Lampan ovanför temperatur () knappen tänds och displayen visar **175** (standard). De standardinställda temperaturenheterna är i °C, vilket man kan ändra till °F om man vill - se ÄNDRA TEMPERATURENHETER.
  4. Ställ in önskad temperatur med hjälp av  och  knapparna. Intervallet är från 150 °C till 220 °C i ökningar om 5 °C (302 °F till 428 °F i ökningar om 9 F°).
  5. När grillen värms upp tänds lampan ovanför temperaturknappen med rött ljus och bilderna på displayen blinkar. När grillen uppnått vald temperatur blir lampan grön, displayen slutar blinka och grillen piper tre gånger. Vid tillagning upprepas denna sekvens medan grillen bibehåller temperaturen. Det är normalt.
  6. När önskad temperatur har uppnåtts lägger man maten på grillen och stänger locket.
  7. När du har lagat färdigt maten trycker du på  knappen och kopplar sedan ur grillen från elnätet.
- Man kan justera temperaturen när som helst med hjälp av  och  knapparna.
  - Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
  - Använd ugnshandskar eller liknande.
  - Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
  - Gångjärnen är anpassade till att klara ingredienser av olika storlek och form.
  - Grillningen blir jämnare om grillplattorna är så parallella som möjligt.
  - Använd vid behov en ugnshandske och töm droppbrickan i en värmetålig skål. Torka den med hushållspapper och sätt sedan tillbaka den.



## ENKEL STEKFUNKTION

Den enkla stekfunktionen kombinerar grillens brynfunktion med termometern för att tillhandahålla en enkel metod att tillaga välsmakande, saftiga stekar. Du kan tillaga två eller fler stekar av samma storlek samtidigt. Sätt in termometern i en av dem.

1. Anslut termometern till grillen (FIG D).
2. Tryck på  knappen.
3. Tryck på termometer () knappen och tryck sedan omedelbart på bryn () knappen antingen en, två eller tre gånger, beroende på hur du vill ha din stek tillagad:
  - En gång för rare (displayen visar ---)
  - Två gånger för medium (displayen visar ==)
  - Tre gånger för well done (displayen visar ===)
4. Låt grillen värmas upp. När grillen värms upp sätter man in termometern i den tjockaste delen av steken. När den är klar blir lampan ovanför brynknappen grön och grillen piper tre gånger.
5. Öppna grillen och lägg försiktigt steken på den lägre plattan.
6. Stäng grillen.
7. När steken är tillagad piper grillen fem gånger. Öppna grillen och ta ut steken direkt så att den inte fortsätter tillagas och blir överkokt.
8. För att avbryta funktionen kan man när som helst trycka på  knappen.





Man kan upprepa den enkla stekfunktionen fyra gånger i rad, men om man försöker använda den fler gånger visar displayen "ERR" (Error). Tryck på  knappen och låt grillen svalna i 10 minuter innan du använder funktionen igen.

### Tips för perfekta stekar

- Helst ska steken vara 12-15 mm tjock (filéstekar kan vara tjockare).
- Stekarna ska alltid vara rumstempererade när de tillagas. Tillaga dem inte direkt från kylskåpet.
- Torka av stekarna med hushållspapper innan du lägger dem på grillen.
- Krydda precis före tillagning. Var sparsam med salt eller undvik det helt (man kan alltid salta efter tillagningen). Om man saltar kan det dra vatten till stekytan, så att det kokas under tillagningen. Då blir steken ångad snarare än brynt och färgen blir grå snarare än brun.
- För bästa resultat bör man låta stekarna vila efter tillagning. Låt dem vila i minst 3 minuter före servering. Detta gör att köttssaften återabsorberas för en smakrik, saftig stek.

## BRYNFUNKTION

Brynfunktionen ökar temperaturen till 260 °C i 90 sekunder. Brynfunktionen fungerar bäst på rött kött med kompakta fibrer, som biff, lamm, rådjur, buffel, bison, etc., skuret i stekar (längs köttets fibrer). Köttet bör vara mellan 5 mm och 25 mm tjockt.

1. Tryck på  knappen.
  2. Tryck på bryn () knappen. Lampan ovanför brynknappen tänds med rött ljus och displayen visar **260**.
  3. När grillen har uppnått bryntemperatur blir ljuset grönt. Displayen slutar blinka och grillen piper tre gånger.
  4. Använd ugnshandske och öppna grillen. Lägg maten på den nedre grillplattan. Stäng sedan grillen.
  5. Vänta tills grillen piper igen (efter 90 sekunder) innan du öppnar grillen och tar ut maten.
  6. Man kan upprepa brynfunktionen fyra gånger i rad, men om man försöker använda den fler gånger visar displayen "ERR" (Error). Tryck på  knappen och låt grillen svalna i 10 minuter innan du använder funktionen igen.
  7. Vid slutet av brynfunktionen återgår grillen till den tidigare inställda temperaturen. Det kommer dock ta en stund innan den svalnar.
  8. Man kan avbryta brynfunktionen när som helst genom att trycka på  knappen.
- Matens ytor kommer att brynas med en mörkt brun stekyta, medan insidan bör vara rare till medium rare (beroende på matens tjocklek).



Nu kan man välja mellan att ta ut maten direkt (för rare eller medium) eller låta den tillagas vid den standardinställda temperaturen lite längre om du vill ha köttet mer well done.








---

## TERMOMETERFUNKTION

Det är vanligt att man avgör om kött är tillagat genom att röra det eller titta på det, eller genom tillagningstiden. Att använda en termometer har flera fördelar jämfört med dessa metoder:

- Tillhandahåller konsekventa, repeterbara resultat
- Förhindrar överkokning
- Förhindrar matförgiftning pga ej genomstekt mat
- Eliminera gissningar






Vid användning av termometern för man in den vassa spetsen av termometersensorn i maten. Den andra änden är ansluten till grillen. Termometern skickar ständigt matens kärntemperatur till grillen, där den jämförs med en måltemperatur som ställts in i förväg. När den temperaturen uppnåtts ljuder ett larm från grillen och den stängs av.

1. Anslut termometern till grillen (FIG D).
  2. Tryck på  knappen.
  3. Ställ in önskad tillagningstemperatur med hjälp av  och  knapparna. Vänta tills grillen värmts upp.
  4. Tryck på termometer () knappen. Lampan ovanför temperaturknappen tänds med rött ljus och displayen visar **75** (standardinställning).
  5. Ställ in önskad temperatur med hjälp av  och  knapparna. Intervallerna är från 48 °C till 81 °C i ökningarna om 3 ° (113 °F till 177 °F i ökningarna om 5 %/6 %).
  6. För in termometersensorn i maten och lägg försiktigt maten på den förvärmade grillen. Se till att sensorn inte påverkar lockets stängning och att sladden inte kläms när locket stängs.
  7. Under tillagningen växlar displayen mellan att visa den måltemperatur du har ställt in och den temperatur som sensorn läser av. När matens kärntemperatur når måltemperaturen blir lampan ovanför sensorknappen grön och grillen piper fem gånger. Grillens värmeelement stängs av när måltemperaturen har uppnåtts, men eftersom maten fortsätter tillagas av eftervärmen bör man ta ut den så fort som möjligt.
  8. Man kan avbryta funktionen när som helst genom att trycka på  knappen.
- Om du glömmet att ansluta termometern visar displayen "NO PROB" (ingen termometer) och grillen piper.
  - Termometern blir VARM vid användning.
  - Sätt alltid in termometersensorn i den tjockaste delen av köttet, avskilt från eventuella ben eller fett som kan ge felaktiga resultat (FIG E).
  - För en så exakt avläsning som möjligt bör man placera sensorn så nära mitten av köttet som möjligt, mellan den övre och undre ytan.
  - Före och efter användning bör man rengöra sensorn med varmt vatten med diskmedel, skölja och torka.
  - Förvara termometern genom att vira sladden mellan de två halvorna av handtaget och föra in den i skåran på sidan av grillen (FIG F).

---

## TIMERFUNKTION








Det är valfritt att använda timerfunktionen. Den stänger inte av grillen, den piper bara fem gånger för att meddela att tiden gått. Använd timern med standard grillfunktionen. För att ställa in timern:

1. Sätt på grillen och ställ in önskad temperatur. Låt den värmas upp tills lampan ovanför temperaturknappen blir grön.
2. Tryck på timer () knappen. Lampan ovanför knappen tänds och displayen blinkar 5:00 (standardinställning). Använd  och  knapparna för att ställa in önskad tid. Tiden kan ställas in från 30 sekunder till 19 minuter i ökningarna om 30 sekunder. Om du inte trycker på någon av knapparna inom 5 sekunder, återgår grillen till temperaturläge.
3. Displayen slutar blinka och timern börjar räknad ned 5 sekunder efter sista gången du trycker på  eller  knappen.
4. När timern når noll piper grillen fem gånger och displayen blinkar 0:00. Kom ihåg att grillen fortfarande är aktiv och du måste ta ut maten för att undvika att den blir överkokt.
5. Man kan avbryta timerfunktionen när som helst genom att trycka och hålla inne timerknappen i tre sekunder. Grillen återgår till standard grillfunktionen.

---

## AVANCERAD MATLAGNING

Man kan använda termometerfunktionen för att kontrollera exakt hur man vill ha steken tillagad (för rare, medium och well done rekommenderar vi starkt att man använder den enkla stekfunktionen som beskrivs ovan. För att tillaga steken medium-rare eller medium-well ska man göra följande:

1. Förbered steken och sätt in termometern. Anslut termometern till grillen.
1. Tryck på  knappen.
2. Ställ in temperaturen till 220°C med hjälp av  och  knapparna.
3. Tryck på termometer () knappen. Lampan ovanför temperaturknappen tänds med rött ljus och displayen visar **75** (standardinställning).
4. Använd  och  knapparna för att ställa in önskad termometer-temperatur (Set tabellen TILLAGNINGSTIDER OCH LIVSMEDELSSÄKERHET).
5. Tryck på bryn- () knappen. Lampan ovanför brynknappen tänds med rött ljus och displayen visar 260.
6. Vänta tills lampan ovanför brynknappen blir grön och grillen piper tre gånger. Lampan ovanför brynknappen tänds med rött ljus.
7. Öppna grillen och lägg steken och termometern på grillplattan. Stäng sedan locket.
8. När köttet är genomstekt ändras lampan ovanför brynknappen till grönt och grillen piper fem gånger.
9. Öppna omedelbart grillen och ta ut steken.

## TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

Följande tillagningstider ska enbart betraktas som vägledande. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur.

Mat	Tid (min)	Termometertemp.	Grilltemp.	Anmärkningar
<b>KÖTT</b>				
Stek: rare	-	51°C	220°C	Vi rekommenderar att man använder den enkla stekfunktionen
Stek: medium rare	-	57°C	220°C	
Stek: medium	-	63°C	220°C	Vi rekommenderar att man använder den enkla stekfunktionen
Stek: medium well	-	69°C	220°C	
Stek: well done	-	72°C	220°C	Vi rekommenderar att man använder den enkla stekfunktionen
Rådjurskött: medium rare		57°C	220°C	
Rådjurskött: rare		63°C	220°C	
Kalvkött	-	-	-	Använd samma temperaturer som för stek
Fläskkotletter/stekar	-	75°C	220°C	
Lammstek/medium	-	69°C	220°C	
Lammstek: well done	-	78°C	220°C	
Lammkotlett: medium	-	63°C	220°C	
Lammkotlett: well done	-	78°C	220°C	
Ankbröst: medium	-	66°C	220°C	
Ankbröst: well done	-	72°C	220°C	
Kycklingbröst	-	75°C	220°C	
Korv	-	75°C	220°C	För in termometern på längden i mitten på korven
Hamburgare	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>FISK</b>				
Lax	3-5	-	200°C	
Räkor	1-2	-	200°C	
Plattfisk	2-6	-	200°C	Rödspätta, sjötunga, etc.
Rund fisk	3-8	-	200°C	Kolja, torsk, etc.
Tonfisk/svärdfisk	5-10	-	200°C	
<b>GRÖNSAKER</b>				
Paprika	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	Skivad
Sparris	3-4	-	220°C	
Morötter	5-7	-	220°C	Skivad
Zucchini	1-3	-	220°C	Skivad
Tomater	2-3	-	220°C	I halv
Lök	5-6	-	220°C	I klyftor
Champinjoner	3-6	-	220°C	Hela, platta champinjoner
Majskolv	4-6	-	220°C	
<b>ÖVRIGT</b>				
Halloumi	2-4	-	200°C	

- Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fågel, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt.
- Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Om man inte använder termometern ska man tillaga kyckling, fläskkött, hamburgare, etc. tills köttsaften är klar.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

## VÅRD OCH UNDERHÅLL

1. Dra ut kontakten till apparaten och låt den kylas ned, innan du rengör eller förvarar den.
  2. Rengör apparaten med en fuktig trasa
  3. Använd pappersduk insmord i matolja för att ta bort envisa fläckar.
  4. Droppbrickan kan diskas i maskin.
- Använd inte stålull eller stålbollar eller andra hårda material som kan skada beläggningen.
  - På de ställen där de övre och de nedre plattorna kommer i kontakt med varandra, kan non-stick beläggningen visa tecken på slitage. Detta är rent kosmetiskt och påverkar inte grillens funktion.

---

## RECEPT

### FJÄRILSKYCKLING MED CHILI OCH LIME Portioner: 4

- 4 fjärilsstyckade kycklingbröst
  - 3 msk chilipulver
  - 2 msk olivolja
  - juice och rivet skal från 1 lime
  - 4 vitlöksklyftor, finhackade
  - 1 tsk mald koriander
  - 1 tsk mald kummin
1. Blanda alla ingredienser (förutom kycklingen) för att göra marinaden. Häll marinaden över kycklingen och se till att köttet är täckt. Täck med plastfolie och marinera i kylskåpet i minst 2 timmar.
  2. Värm grillen till 220 °C och ställ in termometern på 75 °C. Sätt in termometern i mitten av den största kycklingbiten. Tillaga tills termometerns larm ljuder.

### FLÄSKKARRÉ MED HONUNG OCH SENAP Portioner: 4

- 4 stekar av fläskkarré
  - 2 msk grovkornig senap
  - 80 g honung
  - 50 g mörkt socker
  - 2 msk olivolja
  - Salt och peppar efter smak
1. Blanda samman senap, honung, socker, olivolja, salt och peppar. Häll blandningen över fläskköttet, täck med plastfolie och marinera i kylskåp i minst 2 timmar.
  2. Värm grillen till 220 °C och ställ in termometern på 75 °C. Sätt in termometern i mitten på den största fläskbiten. Tillaga tills termometerns larm ljuder.

### GRILLAD LAX MED CITRONBASILIKASMÖR Portioner: 4

- 4 laxfiléer, ca 200 g vardera
  - 1 tsk paprikapulver
  - 1 tsk krossad svartpeppar
  - 100 g smält smör
  - 1 msk färsk basilika, finhackad
  - 1 msk färskpressad citronjuice
  - 1 vårlök, finhackad
1. Gnid in laxen med paprikapulver och peppar på båda sidor och marinera i 5-10 minuter
  2. Värm grillen till 220 °C och tillaga laxen i ca 5 minuter tills fisken börjar flagna och den är genomstekt.
  3. För citronbasilikasmöret blandar man smör, basilika, citronjuice och vårlök.
  4. För servering, lägg en bit lax på en tallrik med ångade grönsaker och häll över en generös sked av citronbasilikasmöret.

### GRÖNSAKSBURGARE Portioner: 6

- Servera med: fullkornshamburgerbröd, grillad halloumi, grillad zucchini, sallad
- 400 g kokta gröna linser, avrunna och lätt krossade
  - 100 g kokta kikärter, avrunna och lätt krossade
  - 1 finriven morot
  - 100 g rotselleri, finriven
  - ½ gul lök, finhackad
  - 4 vitlöksklyftor, finhackade
  - 2 msk timjanblad
  - 2 timjankvistar
  - 4 msk olivolja
  - 160 g butternutpumpa, ugnstrostad och svalnad
  - 2 tsk chiliflagor
  - 1 tsk rökt paprikapulver
  - 1 ½ tsk mald muskotblomma
  - 2 tsk cajunkrydda
  - 180 g ströbröd, finmalet
  - Salt och krossad svartpeppar efter smak
1. Blanda alla ingredienser. Fördela smeten i sex delar och forma till hamburgare. Täck med plastfolie och ställ in i kylskåpet i 20 minuter.
  2. Värm grillen till 220 °C och tillaga hamburgarna i 6-8 minuter, beroende på tjocklek.
  3. För servering, skär ett hamburgerbröd på mitten och grilla lätt. Lägg på sallad, sedan hamburgaren och sist grillad halloumi och zucchini.

### SNABBA OCH ENKLA GRILLADE BANANER Portioner: 2

- 2 bananer, skalade
  - 2 msk valnötter, finhackade
  - 2 msk finmalet strösocker
  - ½ tsk kanel
1. Blanda samman valnötter, socker och kanel. Skär bananerna på längden, sedan på bredden.
  2. Värm grillen till och lägg bananerna på grillen med den platta sidan uppåt. Häll på lite av valnötsblandningen på varje bit med hjälp av en sked. Grilla i ca 3-4 minuter tills bananerna är varma och kanelen och valnötterna är lätt glaserade.

---

## RECEPT FÖR PLÅTEN

Fäst den ribbade plattan och plåten. Jämna grillen.

### FLAPJACK Portioner: 8-10

- 375 g havregryn
  - 190 g smör
  - 190 g mjukt farinsocker
  - 90 g ljus sirap
  - 120 g russin
  - 100 g fudge i bitar
1. Smält smör, socker och sirap i en kastrull och blanda ordentligt. Blanda i havregryn, russin och fudge
  2. Täck bakplåten med smörpapper och fördela blandningen på plåten med hjälp av en sked
  3. Sätt grillen på 160 °C och tillaga i ca 15-20 minuter. När smeten är klar ska du stänga av grillen och låta dina flapjacks svalna på plåten.

## KYCKLING I KRÄMIG VITVINSSÅS Portioner: 2

- 2 kycklingbröst utan skinn och ben, skuren i ca 1 cm stora tärningar
- 1 msk olivolja
- 1 liten lök, finhackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 3 champinjoner, skivade
- 100 ml grädde
- 30 ml vitt vin
- Salt och peppar efter smak

1. Värm grillen till 220 °C.
2. Tillsätt oljan och värm den några ögonblick. Tillsätt kyckling, vitlök och lök. Stäng locket och tillaga i 3-5 minuter. Rör om då och då.
3. Tillsätt champinjoner, grädde, vin och kryddor. Stäng locket och tillaga i 10-15 minuter tills kycklingen är genomstekt. Rör om då och då.

## STOR OMELETT Portioner: 6-8

- 8 medelstora ägg från frigående höns
- 250 g Philadelphiaost
- Salt och peppar efter smak
- Fyllning:
  - 200 g riven cheddarost
  - 4 vårlökar, fint skivade
  - 2 paprikor i olika färger, tärnade
  - ½ knippe gräslök, fint skivad

1. Rör ihop ägg, Philadelphiaost och kryddor. Tillsätt övriga ingredienser och blanda
2. Värm grillen till 175 °C. Tillsätt försiktigt äggsmeten och stäng locket. Tillaga i 12-17 minuter, till omeletten är genomstekt.

Tips - man kan ändra ingredienserna i fyllningen efter smak.

---

## ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/ uppsamlingsstation.



## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet skal ikke brukes av barn mellom 0 og 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn på 8 år og oppover, hvis de har kontinuerlig tilsyn. Dette apparatet kan brukes av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har hatt tilsyn eller opplæring i å bruke apparatet på en trygg måte og forstår risikoen som er involvert. Hold apparatet og ledningen unna rekkevidden for barn under 8 år. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn. Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

⚠ Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

⊘ Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetom, nær vann eller utendørs.

- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Bruk hansker eller liknende.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

### FIGURER

- |                     |                           |                              |
|---------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1. Kontrollpanel    | 6. Sonde                  | 11. Justeringsknapper        |
| 2. Sondekontakt     | 7. På/av-knapp og lys     | 12. Brune-/Stekeknapp og lys |
| 3. Utløserknapp     | 8. Temperaturknapp og lys | 13. Sondeknapp og lys        |
| 4. Lagring av sonde | 9. Timer-knapp og lys     | 14. Dyp plate                |
| 5. Oppsamlingsbakke | 10. Skjerm                |                              |

### FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

Grillen din kan avgi røyk den første gangen den brukes. Dette er normalt, og den vil snart forsvinne.

### SKRÅSTILLING/NIVELLERING AV GRILLEN

Du kan skråstille grillen så fett og sky renner ned i oppsamlingsbakken når du tilbereder burgere, kjøtt, etc. Alternativt kan du bruke grillens nivellering til å tilberede panini, ostesmørbrød, etc.

Du kan skråstille grillen ved å forlenge foten oppover under grillen (FIG A). Fold foten flat igjen for å nivellere grillen.

### PLATER

Grillplatene er best for grillet kjøtt, pølser og alt som kan skille ut fett. Brukes med skråstilt grill.

Dyp plate — den dype platen er ideell for å steke ikke-fettholdige varer, pizza, baking, pitabrød, calzone og røre (f. eks. Yorkshirepudding). Brukes med grillen i rett posisjon. Du må alltid ha den øvre grillplaten på plass når du bruker den dype platen

#### Ta bort platene

1. Åpne grillen. Fjern én plate av gangen.
2. Trykk på utløserknappen for platen og løft platen bort fra grillen (FIG C).

#### Slik Fester Du Platene

1. Fest en plate av gangen.
  2. Sett tappene inn i sporene på hengselsiden av apparatet.
  3. Trykk den andre platekanten inn i håndtaksiden for å låse den på plass.
- På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

### BRUK AV GRILLEN

Grillen har fem driftsmodus:

- Grunnleggende grill-funksjon
- Brune-funksjon
- Temperatursonde-funksjon
- Enkel biff-funksjon
- Timer-funksjon

---

## ENDRE TEMPERATURENHETER

Du kan velge å vise temperaturenheter i °C (standardinnstilling) eller °F. For å endre enhetene trykker du både ▲- og ▼-knappene godt ned og holder dem nede i tre sekunder. Grillen vil pipe og ●-merket på skjermen vil flytte seg for å vise om skjermen tolker resultatet i °C eller °F.

---

## GRUNNLEGGENDE GRILLING

Bruk den grunnleggende grill-funksjonen for enkel grilling, panini, sandwicher, osv.

- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
  - La oppsamlingsbakken gli inn mellom de to skinnene under fremsiden av grillen (FIG B). La skålen gli helt inn. Oppsamlingsbakken samler opp alt fett og skyen som renner av platene under matlagingen.
  - Bestem om du vil ha nivellert eller skråstilt grill – se SKRÅSTILLING/NIVELLERING AV GRILLEN.
1. Sett kontakten på grillen i støpselet. Grillen vil pipe og det røde lyset vil blinke langsomt.
  2. Trykk på ⏻-knappen. Hvis du ikke trykker på ⏻-knappen innen 2 minutter, vil grillen gå inn i dvalemodus, og det røde strømyset vil stoppe å blinke. Trykk på ⏻-knappen igjen for å vekke grillen.
  3. Lyset over temperatur (🌡️)-knappen vil slå seg på, og skjermen vil vise **175** (standard). Standardtemperaturenhetene er i °C, og kan endres til °F, hvis du ønsker det – se ENDRE TEMPERATURENHETER.
  4. Still inn temperaturen du trenger med ▲ og ▼-knappene. Spennet går fra 150 til 220°C i trinn på 5 grader (302 °F til 428 °F i trinn på 9 grader).
  5. Mens grillen varmer seg opp, vil lyset over temperaturknappen lyse rødt, og tallene på skjermen vil blinke. Når grillen har nådd den valgte temperaturen, vil lyset bli grønt, skjermen vil stoppe å blinke, og grillen vil pipe tre ganger. Under stekingen vil denne sekvensen bli gjentatt i takt med at grillen holder temperaturen. Dette er normalt.
  6. Når den valgte temperaturen har blitt nådd, kan du legge maten på grillen og lukke lokket.
  7. Når du er ferdig med stekingen, trykker du på ⏻-knappen og trekker ut kontakten til grillen.
- Du kan justere temperaturen når som helst ved hjelp av ▲ og ▼-knappene.
  - Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
  - Bruk hansker eller liknende.
  - Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
  - Hengselet er tilpasset til å takle tykk eller merkelig formet mat.
  - Grillplatene bør være omtrent parallelle, for å unngå ujevn grilling.
  - Om nødvendig bruk en stekevott og tøm oppsamlingsbakken i en varmebestandig skål. Tørk den med kjøkkenpapir og sett den på plass igjen.



---

## ENKEL BIFF-FUNKSJON

Den enkle biff-funksjonen kombinerer grillens brune-funksjon med temperatursonden for å kunne steke nydelige og saftige biffer på en enkel måte. Du kan steke to eller flere biffer av likende størrelse samtidig. Sett sonden inn i én av dem.

1. Koble temperatursonden til grillen (FIG D).
2. Trykk på ⏻-knappen.
3. Trykk på sonde (📍)-knappen og umiddelbart etterpå trykker du på brune (🔥)-knappen, enten én, to eller tre ganger, avhengig av hvordan du vil ha biffen stekt:
  - Én for rå (skjermen vil vise ---)
  - To for medium (skjermen vil vise ==)
  - Tre ganger for godt stekt (skjermen vil vise ===)
4. La grillen bli varm. Mens grillen varmer seg, setter du inn temperatursonden i den tykkeste delen av biffen. Når den er klar, vil lyset over bruneknappen bli grønt, og grillen vil pipe tre ganger.
5. Åpne grillen og legg forsiktig biffen på den laveste platen.
6. Lukk grillen.
7. Når biffen er stekt, vil grillen pipe fem ganger. Åpne grillen og ta ut biffen med det samme, hvis ikke vil den fortsette å steke og kan bli for mye stekt.
8. For å avbryte funksjonen når som helst, kan du trykke på ⏻-knappen.

Du kan gjenta den enkle biff-funksjonen fire ganger etter hverandre, men hvis du prøver å bruke den mer enn det, vil skjermen vise "EAA" (Feil). Trykk på ⏻-knappen og la grillen avkjøles i 10 minutter før du bruker funksjonen på nytt.

### Tips for perfekte biffer



- Ideelt sett skal biffen være 12 - 15 mm tykk (kjøttfileter kan være tykkere).
- La alltid biffene komme opp i romtemperatur før steking. Ikke prøv å steke dem rett fra kjøleskapet.
- Klapp biffene tørre med kjøkkenpapir før du legger dem på grillen.
- Krydre før steking. Vær forsiktig med saltet, eller la være å salte i det hele tatt (du kan alltid tilsette salt etter stekingen). Å tilsette salt før stekingen kan trekke vannet til overflaten av biffen, og den vil koke under stekingen. Biffen vil kokes i stedet for å brunes, og vil bli grå istedenfor brun.
- Det er avgjørende å la biffene hvile etter stekingen. La dem hvile i minimum 3 minutter før du serverer. Riktig hviletid gjør at stekeskyen i kjøttet absorberes og gir en smakfull og saftig biff.

---

## BRUNE-FUNKSJON

Brune-funksjonen hever temperaturen til 260 °C i 90 sekunder. Brune-funksjonen fungerer beste med rødt kjøtt, som oksekjøtt, lam, hjortekjøtt, bøffel, bison, osv. skåret i biffer (fra oversiden av kjøttet). Kjøttet bør være mellom 5 mm og 25 mm tykt.

1. Trykk på ⏻-knappen.
2. Trykk på brune (🔥)-knappen. Lyset over bruneknappen vil lyse rødt og skjermen vil vise **260**.
3. Når grillen har nådd brunetemperaturen, vil lyset bli grønt, skjermen vil stoppe å blinke og grillen vil pipe tre ganger.
4. Bruk en stekevott og åpne grillen. Legg maten på den nederste grillplaten. Lukk deretter grillen.
5. Vent til grillen piper igjen (etter 90 minutter), og deretter åpner du grillen og tar ut maten.

- Du kan gjenta brune-funksjonen fire ganger etter hverandre, men hvis du prøver å bruke den mer enn dette vil skjermen vise "ERR" (Feil). Trykk på -knappen og la grillen avkjøle seg i 10 minutter før du bruker brune-funksjonen igjen.
- Ved slutten av brune-funksjonen vil grillen vende tilbake til forrige innstilte temperatur. Uansett vil det ta tid før den blir avkjølt.
- Du kan avbryte brune-funksjonen når som helst ved å trykke på -knappen.

Utsiden av maten vil brunes til mørk brun, mens innsiden blir rå-medium (avhengig av tykkelsen på maten).

Nå har du muligheten til å ta vekk maten med det samme, (for rå og medium), eller la den steke på standardtemperaturen litt lengre hvis du ønsker kjøttet mer stekt.








---

## TEMPERATURSONDE-FUNKSJON

Mange avgjør om kjøttet er stekt ved å ta på det eller se på det, eller ut fra lengden på steketiden. Bruken av temperatursonden har flere fordeler utover disse metodene:

- Gi stabile, gjentatte resultater
- Forhindre at det blir overkokt
- Forhindre sykdom på grunn av mat som er stekt for lite
- Utelukke gjetting






Ved bruk stikkes den skarpe spissen på temperatursonden inn i maten, og den andre enden kobles til grillen. Sonden sender kontinuerlig den indre temperaturen på maten til grillen, der den blir sammenliknet med den programmerte temperaturen du har valgt på forhånd. Når den er nådd, vil grillen avgi en alarm og skru seg av.

1. Koble temperatursonden til grillen (FIG D).
  2. Trykk på -knappen.
  3. Still inn steketemperaturen du trenger med  OG -knappene og la grillen varme seg opp.
  4. Trykk på sonde ()-knappen. Lyset over sondeknappen vil lyse rødt, og skjermen vil vise **75** (standard).
  5. Still inn sondetemperaturen du trenger med  og -knappene. Spennet går fra 48 °C til 81 °C i trinn på 3 grader (113 °F til 177 °F i trinn på 5/6 grader).
  6. Sett inn temperatursonden i maten og legg maten forsiktig på den forvarmede grillen. Sørg for at sonden ikke kommer i veien for lokket, eller at kabelen skades når lokket lukkes.
  7. Under steking vil skjermen veksle mellom å vise den programmerte temperaturen du har satt og temperaturen sonden faktisk leser. Når den interne temperaturen i maten matcher den programmerte temperaturen, vil lyset over sondeknappen bli grønt, og grillen vil pipe fem ganger. Varmeelementene på grillen vil skru seg av når den programmerte temperaturen nås, men siden steking vil fortsette på grunn av overskuddsvarme, ta bort maten så fort som mulig.
  8. For å avbryte funksjonen når som helst, kan du trykke på -knappen.
- Hvis du glemmer å plugge inn sonden, vil skjermen vise "NO PROB" (Ingen sonde) og grillen vil pipe.
  - Sonden vil bli VARM ved bruk.
  - Sett alltid sonden inn i den tykkeste delen av kjøttet langt fra eventuelle ben og fett som kan gi misvisende resultater (FIG E).
  - For den mest nøyaktige temperaturløsningen, sørg for at sonden er plassert så sentralt som mulig mellom den øvre og nedre overflaten av kjøttet.
  - Før og etter bruk kan du rengjøre sonden med varmt såpevann, skyll og tørk.
  - Oppbevar sonden ved å pakke kabelen mellom de to halvdelene på håndtaket og sett den inn i sporet på siden av grillen (FIG F).

---

## TIMER-FUNKSJON








Bruken av timeren er valgfri. Den skrur ikke grillen av, den piper ganske enkelt fem ganger for å fortelle at tiden er ute. Bruk timeren med den grunnleggende funksjonen. For å stille inn timeren:

1. Skru på grillen og still inn den ønskede temperaturen. La den varme seg opp til lyset over temperaturknappen blir grønt.
2. Trykk på timer ()-knappen. Lyset over knappen vil skru seg på og skjermen vil blinke 5:00 (standard). Bruk  og -knappen for å stille inn den ønskede tiden. Tiden kan stilles inn fra 30 sekunder til 19 minutter 30 sekunder i intervaller på 30 sekunder. Hvis du ikke trykker på noen av knappen på 5 sekunder, vil grillen vende tilbake til temperaturmodus.
3. Skjermen vil stoppe å blinke og timeren vil starte å telle ned 5 sekunder etter at du sist trykket på  eller -knappen.
4. Når timeren når null, vil grillen pipe fem ganger og skjermen vil blinke 0:00. Husk at grillen fremdeles er aktiv, og du må ta bort maten for å unngå at den blir stekt for mye.
5. For å avbryte funksjonen når som helst, kan du trykke på og holde nede timerknappen i tre sekunder. Grillen vil vende tilbake til den grunnleggende grillfunksjonen.

---

## AVANSERT STEKING

Du kan bruke temperatursonde-funksjonen til å kontrollere hvordan du vil ha biffen stekt (men, for rå, medium og godt stekte biffer, anbefaler vi at du bruker den enkle biff-funksjonen som er beskrevet over. For å steke en medium-rå eller medium-godt stekt biff, gjør følgende:

1. Gjør klar biffen og sett inn sonden. Koble sonden til grillen.
2. Trykk på -knappen.
3. Sett temperaturen til 220 °C ved hjelp av  og  knappene.
4. Trykk på sonde ()-knappen. Lyset over sondeknappen vil lyse rødt, og skjermen vil vise **75** (standard).
5. Bruk  og -knappene til å stille inn den ønskede sondetemperaturen (se STEKETIDER OG MATSIKKERHET-tabellen).
6. Trykk ned brune ()-knappen. Lyset over bruneknappen vil lyse rødt og skjermen vil vise **260**.
7. Vent til lyset over bruneknappen blir grønt og grillen piper tre ganger. Lyset over sondeknappen vil også lyse rødt.
8. Åpne grillen og legg biffen og sonden på grillen. Deretter lukker du lokket.
9. Når biffen er stekt, vil lyset over sondeknappen bli grønt, og grillen vil pipe fem ganger.
10. Åpne grillen umiddelbart og ta ut biffen.



## STEKETID OG MATSIKKERHET

Bruk disse steketidene kun som veiledende tider. De er for fersk eller helt tint mat.

Mat	Tid (min.)	Sondetemp.	Grilltemp.	Merknader
<b>KJØTT</b>				
Biff: rå	-	51°C	220°C	Vi anbefaler at du bruker den enkle biff-funksjonen
Biff: medium rå	-	57°C	220°C	
Biff: medium	-	63°C	220°C	Vi anbefaler at du bruker den enkle biff-funksjonen
Biff: medium-godt stekt	-	69°C	220°C	
Biff: godt stekt	-	72°C	220°C	Vi anbefaler at du bruker den enkle biff-funksjonen
Vilt: medium rå	-	57°C	220°C	
Vilt: rå	-	63°C	220°C	
Kalvekjøtt	-	-	-	Bruk samme temperaturer som for biff
Svinekoteletter/biffer	-	75°C	220°C	
Lammelår: medium	-	69°C	220°C	
Lammekotelett: godt stekt	-	78°C	220°C	
Lammekotelett: medium	-	63°C	220°C	
Lammekotelett: godt stekt	-	78°C	220°C	
Andebryst: medium	-	66°C	220°C	
Andebryst: godt stekt	-	72°C	220°C	
Kyllingbryst	-	75°C	220°C	
Pølser	-	75°C	220°C	Stikk sonden ned langs midten av pølsen
Burgere	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>FISK</b>				
Laks	3-5	-	200°C	
Reker	1-2	-	200°C	
Flat fisk	2-6	-	200°C	Rødspette, flyndre, osv.
Rund fisk	3-8	-	200°C	Hyse, torsk, osv.
Tunfisk /sverdfisk	5-10	-	200°C	
<b>GRØNNSAKER</b>				
Paprika	4-6	-	220°C	
Aubergine	6-8	-	220°C	Skiver
Asparges	3-4	-	220°C	
Gulrøtter	5-7	-	220°C	Skiver
Squash	1-3	-	220°C	Skiver
Tomater	2-3	-	220°C	Halvert
Løk	5-6	-	220°C	Trekantformet
Sopp	3-6	-	220°C	Hele, flate sopp
Maiskolber	4-6	-	220°C	
<b>ANNET</b>				
Haloumi	2-4	-	200°C	



- Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten.
- Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Hvis du ikke bruker temperatursonden, stek fugl, svinekjøtt, burgere, osv. til stekeskyen blir klar.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

## STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
  2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
  3. Bruk et papirhåndkle fuktet med litt matolje for å fjerne vanskelige flekker.
  4. Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
- Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.
  - På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

---

## OPPSKRIFTER

### ÅPNE SOMMERFUGLFORMEDE KYLLINGBRYST MED CHILI OG LIME (4 PORSJONER)

- 4 sommerfuglformede kyllingbryst
  - 3 ss chilipulver
  - 2 ss olivenolje
  - juice og skallet av 1 lime
  - 4 hvitløksbåter, finhakket
  - 1 ts malt koriander
  - 1 ts malt spisskummen
1. Bland alle ingrediensene (unntatt kyllingen) til en marinade. Hell marinaden over kyllingen, og sørg for at den er dekket. Dekk med plastfolie og la den stå til marinerings i kjøleskapet i minst 2 timer.
  2. Forvarm grillen til 220 °C og sett sonden til 75 °C. Sett sonden inn i midten av det største stykket av kyllingen, og stek til sondealarmen går av.

### SVINEKAMBIFFER MED HONNING OG SENNEP (4 PORSJONER)

- 4 svinekambiffer
  - 2 ss helkornet sennep
  - 80 g honning
  - 50 g brunt sukker
  - 2 ss olivenolje
  - Salt og pepper etter behov
1. Bland sammen sennep, honning, sukker, olivenolje, salt og pepper. Hell blandingen over svinebiffene, dekk med plastfolie og la stå til marinerings i kjøleskapet i minst 2 timer.
  2. Forvarm grillen til 220 °C og sett sonden til 75 °C. Sett sonden inn i midten av det største stykket av svinekjøttet og stek til sondealarmen går av.

### GRILLET LAKS MED SITRON OG BASILIKUMSMØR (4 PORSJONER)

- 4 laksefiletporsjoner på rundt 200 g hver
  - 1 ts paprika
  - 1 ts knust svart pepper
  - 100 g smør, smeltet
  - 1 ss fersk basilikum, finhakket
  - 1 ss fersk sitronjuice
  - 1 vårløk, finhakket
1. Gni laksen med paprika og pepper på begge sider og la den stå til marinerings i 5-10 minutter.
  2. Forvarm grillen til 220 °C og stek laksestykkene i rundt 5 minutter til fisken begynner å flake seg og er kokt gjennom.
  3. For sitron-basilikumsmør, bland sammen smør, basilikum, sitronjuice og vårløk.
  4. Til servering legger du hvert stykke laks på en tallerken med litt kokte grønnsaker og på toppen tilsetter du en stor skje med sitron-basilikumsmør.

### SUNN GRØNNSAKSBURGER TIL (6 PORSJONER)

Til servering: helkorn burgerbrød, grillet haloumi, grillet squash, salat

- 400 g grønne linser, kokt, tørket og lett most
  - 100 g erter, kokt, tørket og lett most
  - 1 gulrot, fint revet
  - 100 g selleri, fint revet
  - ½ hvit løk, kuttet opp i terninger
  - 4 fedd hvitløk, kuttet opp i terninger
  - 2 ss timianblader
  - 2 timianstilker
  - 4 ss olivenolje
  - 160 g squash, ristet og lett avkjølt
  - 1 ts chiliflak
  - 1 ts røkt paprikakrydder
  - 1 ½ ts malt muskattblomme
  - 2 ss cajunkrydder
  - 180 g brødsmler, finmalt
  - Salt og knust svart pepper etter behov
1. Bland sammen alle ingrediensene. Del blandingen i seks og form til burgere. Dekk med plastfolie og sett kaldt i 20 minutter.
  2. Forvarm grillen til 220 °C og stek burgerne i 6-8 minutter, avhengig av hvor tykke de er.
  3. Til servering, skjær et brød i to og grill lett. Tilsett salat, deretter burgeren, og på toppen tilsetter du grillet haloumi og squash.

### RASKE OG ENKLE GRILLEDE BANANER (2 PORSJONER)

- 2 bananer, uten skall
  - 2 ss valnøtter, finhakket
  - 2 ss ekstra finmalt sukker
  - 1 ss kanel
1. Bland sammen valnøtter, sukker og kanel. Skjær bananene på langs, så i bredden.
  2. Forvarm grillen til 220°C, og så legger du bananene på grillen med den flate siden opp. Bruk skjeen til å ta på noe av valnøttblandingen på toppen av hvert stykke. Grill i rundt 3-4 minutter til bananene er varme og kanelet og valnøttene er lett glassert.

---

## OPPSKRIFTER MED DEN DYPE PLATEN

Tilpass den øverste ribbede platen og den dype platen, og niveller grillen.

### FLAPJACK (8-10 PORSJONER)

- 375 g havregryn
  - 190 g smør
  - 190 g mykt brunt sukker
  - 90 g gyllen sirup
  - 120 g rosiner
  - 100 g myk karamell
  - Smelt smør, sukker og sirup i en stekepanne og bland godt. Rør inn havren, rosine og karamellbitene.
  - Dekk den dype platen med bakepapir og øs blandingen jevnt på platen.
  - Sett grillen på 160 °C og stek i rundt 15-20 minutter. Når de er stekte, skru av grillen og la flapjack-stengene steke i den dype platen.
  - Kylling med hvitvins- og fløtesaus (2 PORSJONER)
  - 2 kyllingbryst, uten skinn og ben, skåret i rundt 1 cm stykker
  - 1 ss olivenolje
  - 1 liten løk, finhakket
  - 2 fedd hvitløk, finhakket
  - 3 sopper, skåret i skiver
  - 100 ml fløte
  - 30 ml hvitvin
  - Salt og pepper etter behov
1. Forvarm grillen til 220 °C.
  2. Tilsett oljen og la den varme seg et øyeblikk. Tilsett kyllingen, hvitløk og løk, lukk lokket og stek i 3-5 minutter. Rør av og til.
  3. Tilsett soppen, fløten, vin og krydder, lukk lokket og stek i 10-15 minutter til kyllingen er godt stekt. Rør av og til.

## STOR OMELETT (6-8 PORSJONER)

- 8 mellomstore egg (fra frittgående høns)
  - 250 g myk kremost
  - Salt og pepper etter behov
- Fyll:
- 200 g revet cheddarost
  - 4 vårløk, fint skåret
  - 2 blandede paprika, i terninger
  - ½ bunt fersk gressløk, finhakket

1. Bland sammen eggene, kremosten og krydderet. Tilsett resten av ingrediensene og bland godt.
  2. Forvarm grillen til 175 °C. Tilsett eggeblandingen forsiktig og lukk lokket, stek i 12-17 minutter til den er godt stekt.
- Tips – ingrediensene til fyllet kan endres etter smak og behag.

---

## RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.-



## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Tätä laitetta eivät saa käyttää 0-8-vuotiaat lapset. Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, mikäli heitä valvotaan koko ajan. Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti alentunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

⊗ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.

- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Käytä uunikintaita tai vastaavia.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

### PIIRROKSET

- |                     |                             |                                     |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. Käyttöpaneeli    | 6. Anturi                   | 11. Säätopainikkeet                 |
| 2. Anturiliitäntä   | 7. Virtapainike ja valo     | 12. Ruskistus-/pihvipainike ja valo |
| 3. Vapautusnappi    | 8. Lämpötilapainike ja valo | 13. Anturin valintapainike ja valo  |
| 4. Anturin säilytys | 9. Ajastinpainike ja valo   | 14. Syvä levy                       |
| 5. Rasvapelti       | 10. Näyttö                  |                                     |

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

Grillisi voi savuta hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä on normaalia ja häviää pian.

### GRILLIN KALLISTAMINEN/VAAKATASOON ASETTAMINEN

Voit kallistaa grilliä, jotta rasva ja nesteet virtaavat rasvapellille, kun valmistat esimerkiksi pihvejä, lihaa jne. Vaihtoehtoisesti voit käyttää grilliä vaakatasossa esimerkiksi paninien, täytettyjen leipien jne. valmistamiseen.

Saat grillin kallistettua nostamalla grillin alla olevan jalan pystyyn (KUVA A). Saat grillin uudelleen vaakatasoon taivuttamalla jalan alas.

### LEVYT

Grillilevyt sopivat parhaiten lihan, makkaroiden ja rasvaa valuvien tuotteiden grillaamiseen. Käytä grilliä kallistetussa asennossa.

Syvä levy – syvä levy sopii hyvin vähärasvaisten tuotteiden, pizzan, leivonnaisten, pitaleipien, calzonen ja taikinoiden valmistukseen (esim. Yorkshire pudding (Yorkshiren vanukas)). Käytä grilliä vaakatasossa. Ylemmän grillilevyn täytyy olla aina kiinnitettynä, kun käytetään syvää levyä.

#### Levyjen irrottaminen

1. Avaa grilli. Irrota yksi levy kerrallaan.
2. Paina levyn vapautuspainiketta ja nosta levy irti grillistä (KUVA C).

#### Levyjen asentaminen

1. Asenna yksi levy kerrallaan.
  2. Aseta kielekkeet laitteen saranapuolella oleviin aukkoihin.
  3. Paina levyn toista reunaa kahvapuolella lukitaksesi levyn paikalleen.
- Jos ylä- ja alalevyt ovat kosketuksissa toisiinsa, tarttumattomalle pinnalle saattavaa tulla kulumajälkiä. Tämä on täysin kosmeettista, eikä se vaikuta grillin toimintaan.

### GRILLIN KÄYTTÄMINEN

Grillissä on viisi toimintatilaa:

- Perusgrillaustoiminto
- Ruskistustoiminto
- Lämpötila-anturitoiminto
- Helppo pihvitoiminto
- Ajastintoiminto

## LÄMPÖTILAYKSIKÖN VAIHTAMINEN

Voit valita näytön lämpötilayksiköksi °C (oletus) tai °F. Voit vaihtaa yksikön painamalla kunnolla painikkeita ▲ ja ▼ ja pitämällä niitä painettuina kolmen sekunnin ajan. Grillistä kuuluu merkkiäni ja näytön ●-merkki siirtyä lukeman °C tai °F kohdalle.

## PERUSGRILLAUS

Käytä perusgrillaustoimintoa tavalliseen grillaamiseen, paninit, täytetyt leivät jne.

- Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- Liu'uta rasvapelti kahden ohjaimen väliin grillin etuosan alle (KUVA B). Liu'uta pelti loppuun asti. Rasvapelti kerää kaiken rasvan ja nesteet, jotka virtaavat levyiltä valmistuksen aikana.
- Päätä haluako käyttää grilliä vaakatasossa vai kallistettuna – katso kohta GRILLIN KALLISTAMINEN/VAAKATASOON ASETTAMINEN.
- 1. Kytke grilli verkkovirtaan. Grilli antaa merkkiään ja punainen virran merkkivalo vilkkuu hitaasti.
- 2. Paina ☺-painiketta. Jos et paina ☺-painiketta 2 minuutin kuluessa, grilli siirtyy lepotilaan ja punainen virran merkkivalo lakkaa vilkkumasta. Saat grillin herätettyä painamalla ☺-painiketta uudelleen.
- 3. Lämpötilapainikkeen (Q) yläpuolella oleva valo syttyy ja näytössä näkyy **175** (oletus). Oletuslämpötilayksikkö on °C, joka voidaan haluttaessa vaihtaa yksiköksi °F – katso kohta LÄMPÖTILAYKSIKÖN VAIHTAMINEN.
- 4. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼. Lämpötila-alue on 150–220 °C, askelväli 5° (302–428 °F, askelväli 9°).
- 5. Grillin kuumentuessa lämpötilapainikkeen yläpuolella oleva valo palaa punaisena ja näytössä näkyvät numerot vilkkuvat. Kun grilli on saavuttanut valitun lämpötilan, valo muuttuu vihreäksi, näyttö lakkaa vilkkumasta ja grillistä kuuluu merkkiäni kolme kertaa. Valmistuksen aikana tämä jakso toistuu grillin ylläpitäessä lämpötilaa. Tämä on normaalia.
- 6. Kun valittu lämpötila on saavutettu, aseta ruoka grilliin ja sulje kansi.
- 7. Kun lopetat grillauksen, paina ☺-painiketta ja irrota grilli verkkovirrasta.
- Voit säätää lämpötilaa milloin tahansa käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼.
- Tarkkaile ruuan kypsymistä ja pidennä kypsymisaikaa tarvittaessa.
- Käytä uunikintaita tai vastaavia.
- Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
- Sarana soveltuu myös paksuille ja erikoisen muotoisille ruoille.
- Grillilevyjen tulee olla täysin vierekkäin ja samalla tasolla epätasaisen grillaustuloksen välttämiseksi
- Mikäli tarpeen, käytä uunikinnasta ja tyhjennä rasvapelti kuumuuden kestävään kulhoon. Pyyhi se talouspaperilla ja aseta sitten takaisin.

## HELPPO PIHVITOIMINTO

Helppo pihvitoiminto yhdistää grillin ruskistustoiminnon ja lämpötila-anturin, jolloin saat helposti herkullisia, mehukkaita pihvejä. Voit valmistaa kaksi samankokoista pihviä tai useamman pihvin samanaikaisesti. Työnnä anturi yhteen niistä.

1. Yhdistä lämpötila-anturi grilliin (KUVA D).
1. Paina ☺-painiketta.
1. Paina anturipainiketta (☞), paina heti sen jälkeen ruskistuspainiketta (☺☺☺) joko kerran, kaksi tai kolme kertaa riippuen siitä, miten haluat pihvin valmistaa:
  - Yhden kerran raaka (näytössä näkyy ---)
  - Kaksi kertaa medium (näytössä näkyy ===)
  - Kolme kertaa läpikypsä (näytössä näkyy ☺☺☺)
1. Anna grillin lämmentä. Kun grilli lämpenee, työnnä lämpötila-anturi pihvin paksuimpaan kohtaan. Kun grilli on valmis, ruskistuspainikkeen yläpuolella oleva valo muuttuu vihreäksi ja grillistä kuuluu merkkiäni kolme kertaa.
1. Avaa grilli ja aseta pihvi varovasti alemmalle levyille.
1. Sulje grilli.
1. Kun pihvi on valmis, grillistä kuuluu merkkiäni viisi kertaa. Avaa grilli ja poista pihvi heti, muutoin kypsyminen jatkuu ja siitä voi tulla ylikypsä.
1. Voit peruuttaa toiminnon milloin tahansa painamalla ☺-painiketta.

Voit toistaa helpon pihvitoiminnon neljä kertaa peräkkäin, mutta jos yrität käyttää sitä useamman kerran, näyttöön tulee "EPA" (Virhe). Paina ☺-painiketta ja anna grillin jäähtyä 10 minuuttia ennen kuin käytät toimintoa uudelleen.

## Vinkkejä täydellisiin pihveihin



- Ihanteellista on, jos pihvi on 12–15 mm paksu (fileepihvit saavat olla paksumpia).
- Anna pihvien aina lämmentä huoneenlämpöön ennen valmistamista. Älä valmista niitä suoraan jääkaapista.
- Taputtele pihvit kuiviksi talouspaperilla ennen grilliin asettamista.
- Mausta juuri ennen valmistamista. Ole varovainen suolan kanssa tai jätä se kokonaan pois (voit aina lisätä suolaa makua antamaan valmistamisen jälkeen). Suolan lisääminen ennen valmistamista voi aiheuttaa nesteen kertymisen pihvin pinnalle, joka sitten kiehuu valmistuksen aikana. Pihvistä tulee ennemminkin höyrytetty kuin ruskistettu, ja se on harmaa ruskean sijasta.
- "Hyvän tuloksen saamiseksi on erittäin tärkeää antaa pihvien levätä valmistuksen jälkeen. Jätä ne lepäämään vähintään 3 minuutiksi ennen tarjoilua. Kunnollinen lepääminen sallii lihan nesteiden imeytymisen takaisin, jolloin pihvistä tulee maukas ja mehevä."

## RUSKISTUSTOIMINTO

Ruskistustoiminnossa lämpötila nousee arvoon 260 °C 90 sekunnissa. Ruskistustoiminto toimii parhaiten tiheäsyisessä punaisessa lihassa, kuten nauta, lammas, peura, puhveli, biisoni jne. pihveiksi leikattuna (poikkisyin). Lihan tulisi olla 5–25 mm paksua.

1. Paina ☺-painiketta.
2. Paina ruskistuspainiketta (☺☺☺). Ruskistuspainikkeen yläpuolella oleva valo palaa punaisena ja näytössä näkyy **260**.
3. Kun grilli on saavuttanut ruskistuslämpötilan, valo muuttuu vihreäksi, näyttö lakkaa vilkkumasta ja grillistä kuuluu merkkiäni kolme kertaa.
4. Käytä uunikinnasta ja avaa grilli. Aseta ruoka alemmalle grillilevyille, sulje sitten grilli.
5. Odota, kunnes grillistä kuuluu taas merkkiäni (90 sekunnin kuluttua), avaa sitten grilli ja poista ruoka.



6. Voit toistaa ruskistustoiminnon neljä kertaa peräkkäin, mutta jos yrität käyttää sitä useamman kerran, näyttöön tulee "ERR" (Virhe). Paina  painiketta ja anna grillin jäähtyä 10 minuuttia ennen kuin käytät ruskistustoimintoa uudelleen.
  7. Ruskistustoiminnon päätyttyä palaat edelliseen asetettuun lämpötilaan. Jäähtyminen kestää kuitenkin jonkin aikaa.
  8. Voit peruuttaa ruskistustoiminnon milloin tahansa painamalla -painiketta.
- Ruoan pinta on ruskistunut syvän ruskeaksi, sisältä ruoka on väliltä raaka ja medium raaka (riippuen ruoan paksuudesta). Voit nyt ottaa ruoan heti pois (raaka tai medium) tai jättää sen valmistumaan oletuslämpötilassa hieman pidemmäksi aikaa, jos haluat lihan olevan enemmän läpikypsä.








---

## LÄMPÖTILA-ANTURITOIMINTO

Monet ihmiset päättävät lihan kypsyyden koskettamalla tai katsomalla tai valmistusajan perusteella. Lämpötila-anturin käytöstä on monia hyötyjä näihin tapoihin verrattuna:

- Saat tasaiset, toistettavat tulokset
- Estät ylikypsymisen
- Estät sairastumiset liian raa'an ruoan takia
- Vältät arvailun






Käytettäessä lämpötila-anturin terävä kärki työnnetään ruokaan ja toinen pää yhdistetään grilliin. Anturi lähettää ruoan sisälämpötilan jatkuvasti grilliin, joka vertaa sitä aikaisemmin asettamaasi tavoitelämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, grillistä kuuluu hälytys ja se kytkeytyy pois päältä.

1. Yhdistä lämpötila-anturi grilliin (KUVA D).
  2. Paina -painiketta.
  3. Aseta haluamasi valmistuslämpötila käyttämällä painikkeita  ja  ja anna grillin kuumentua.
  4. Paina anturipainiketta (). Anturipainikkeen yläpuolella oleva valo palaa punaisena ja näytössä näkyy **75** (oletus).
  5. Aseta anturin lämpötila haluamaksesi käyttämällä painikkeita  ja . Lämpötila-alue on 48–81 °C, askelväli 3° (113–177 °F, askelväli 5°/6°).
  6. Työnnä lämpötila-anturi ruokaan ja aseta ruoka varovasti esilämmitettyyn grilliin. Varmista, ettei anturi vaikuta kannen sulkeutumiseen tai ettei kaapeli jää puristuksiin kannen ollessa kiinni.
  7. Valmistuksen aikana näytössä vuorottelevat asettamasi tavoitelämpötila ja anturin todellinen lämpötilalukema. Kun ruoan sisälämpötila vastaa tavoitelämpötilaa, anturipainikkeen yläpuolella oleva valo muuttuu vihreäksi ja grillistä kuuluu merkkiääni viisi kertaa. Grillin lämpövastukset kytkeytyvät pois päältä, kun lämpötila on saavutettu, mutta jälkilämmön takia kypsyminen jatkuu. Poista ruoka mahdollisimman pian.
  8. Voit peruuttaa toiminnon milloin tahansa painamalla -painiketta.
- Jos unohdat yhdistää anturin, näytössä näkyy "NO PROB" (Ei anturia) ja grillistä kuuluu merkkiääni.
  - Anturi tulee KUUMAKSI käytön aikana.
  - Työnnä anturi aina lihan paksuimpaan kohtaan etäälle luusta tai rasvasta, jotka voivat aiheuttaa virheellisiä lukemia (KUVA E).
  - Tarkimman lämpötilalukeman saat, kun asetat anturin mahdollisimman keskelle lihaa sen alapinnan ja yläpinnan väliin.
  - Puhdista anturi ennen käyttöä ja käytön jälkeen lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa.
  - Säilytä anturi kaapeli kierrettynä kahvan kahden puoliskon väliin ja työnnä se grillin sivussa olevaan syvennykseen (KUVA F).

---

## AJASTINTOIMINTO







Ajastimen käyttö on vapaaehtoista. Se ei kytke grilliä pois päältä, se vain antaa merkkiäänen viisi kertaa, kun aika on kulunut. Käytä ajastinta perusgrillaustoiminnossa. Ajastimen asettaminen:

1. Kytke grilli päälle ja aseta haluamasi lämpötila. Anna grillin lämmetä, kunnes lämpötilapainikkeen yläpuolella oleva valo muuttuu vihreäksi.
2. Paina ajastinpainiketta , painikkeen yläpuolella oleva valo syttyy ja näytössä vilkkuu 5:00 (oletus). Aseta haluamasi aika käyttämällä painikkeita  ja . Aika voidaan asettaa 30 sekunnin ja 19 minuutin 30 sekunnin välille 30 sekunnin askelvälein. Jos ei paina kumpaakaan painiketta 5 sekunnin kuluessa, grilli palaa lämpötilatilaan.
3. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin 5 sekunnin kuluttua siitä, kun painoit painikkeita  ja .
4. Kun ajastin saavuttaa nollan, grillistä kuuluu merkkiääni viisi kertaa ja näytössä vilkkuu 0:00. Muista, että grilli on vielä aktiivinen ja ruoka on otettava pois ylikypsymisen välttämiseksi.
5. Voit peruuttaa ajastintoiminnon milloin vain painamalla ajastinpainiketta ja pitämällä sitä painettuna kolmen sekunnin ajan. Palaat takaisin perusgrillaustoimintoon.

---

## EDISTYKSELLINEN VALMISTUS

Voit käyttää lämpötila-anturia ja valmistaa pihvin tarkasti haluamaasi lämpötilaan (suosittelemme kuitenkin käyttämään edellä jo kuvattua helppoa pihvitoimintoa valmistusasteisiin raaka, medium ja läpikypsä). Valmista puoliraaka tai puolikypsä pihvi seuraavasti:

1. Valmistele pihvi ja työnnä siihen anturi. Yhdistä anturi grilliin.
2. Paina -painiketta.
3. Aseta lämpötilaksi 220 °C käyttämällä painikkeita  ja .
4. Paina anturipainiketta (). Anturipainikkeen yläpuolella oleva valo palaa punaisena ja näytössä näkyy **75** (oletus).
5. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä painikkeita  ja  (katso taulukko VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS).
6. Paina ruskistuspainiketta (⏏). Ruskistuspainikkeen yläpuolella oleva valo palaa punaisena ja näytössä näkyy **260**.
7. Odota, kunnes ruskistuspainikkeen yläpuolella oleva valo muuttuu vihreäksi ja grillistä kuuluu merkkiääni kolme kertaa. Anturipainikkeen yläpuolella oleva valo palaa myös punaisena.
8. Avaa grilli ja aseta pihvi ja anturi grillilevyille, sulje sitten kansi.
9. Kun pihvi on valmis, anturipainikkeen yläpuolella oleva valo muuttuu vihreäksi ja grillistä kuuluu merkkiääni viisi kertaa.
10. Avaa grilli välittömästi ja poista pihvi.

## VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

Käytä näitä ohjeellisia aikoja grillatessasi. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle.

Ruoka	Aika (min)	Anturin lämp.	Grillin lämp.	Huomautukset
<b>LIHA</b>				
Pihvi: raaka	-	51°C	220°C	Suosittellemme käyttämään helppoa pihvitoimintoa
Pihvi: puoliraaka	-	57°C	220°C	
Pihvi: medium	-	63°C	220°C	Suosittellemme käyttämään helppoa pihvitoimintoa
Pihvi: puolikypsä	-	69°C	220°C	
Pihvi: läpikypsä	-	72°C	220°C	Suosittellemme käyttämään helppoa pihvitoimintoa
Peura: puoli raaka		57°C	220°C	
Peura: raaka		63°C	220°C	
Vasikanliha	-	-	-	Käytä samaa lämpötilaa kuin pihveille
Porsaankyljykset/pihvit	-	75°C	220°C	
Lampaanpaisti: medium	-	69°C	220°C	
Lampaanpaisti: läpikypsä	-	78°C	220°C	
Lampaankyljykset: medium	-	63°C	220°C	
Lampaankyljykset: läpikypsä	-	78°C	220°C	
Ankanrinta: medium	-	66°C	220°C	
Ankanrinta: läpikypsä	-	72°C	220°C	
Kananrinta	-	75°C	220°C	
Makkarat	-	75°C	220°C	Työnnä anturi pituussuuntaan makkaran keskelle
Jauhelihapihvit	-	75°C	220°C	
Pekoni	3-5	-	220°C	
<b>KALA</b>				
Lohi	3-5	-	200°C	
Katkaravut	1-2	-	200°C	
Kampela	2-6	-	200°C	Punakampela, meriantura jne.
Pyörösiika	3-8	-	200°C	Kolja, turska jne.
Tonnikala/miekkakala	5-10	-	200°C	
<b>VIHANNEKSET</b>				
Paprikat	4-6	-	220°C	
Munakoiso	6-8	-	220°C	Viipaloitu
Parsa	3-4	-	220°C	
Porkkanat	5-7	-	220°C	Viipaloitu
Kesäkurpitsa	1-3	-	220°C	Viipaloitu
Tomaatit	2-3	-	220°C	Halkaistu
Sipuli	5-6	-	220°C	Leikattu lohkoiksi
Sienet	3-6	-	220°C	Kokonaiset, laakealakkiset sienet
Maissintähkä	4-6	-	220°C	
<b>MUUT</b>				
Halloumi	2-4	-	200°C	

- Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta.
- Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Jos et käytä lämpötila-anturia, valmista siipikarjanlihaa, sianlihaa, jauhelihapihvejä jne., kunnes lihaneste on kirkasta.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

## HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
  2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
  3. Poista pinttynyt lika talouspaperilla, jonka olet kostuttanut kasviöljyllä.
  4. Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
- Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.
  - Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.





---

## RESEPTIT

### PERHOSLEIKKEET KANASTA CHILIN JA LIMEN KERA, 4 annosta

- 4 perhosleikettä kananrinnasta
  - 3 rkl chilijauhetta
  - 2 rkl oliiviöljyä
  - 1 limen mehu ja kuori
  - 4 valkosipulin kynttä hienoksi pilkottuina
  - 1 tl jauhetta korianteria
  - 1 tl jauhetta kuminaa
1. Valmista marinadi sekoittamalla yhteen kaikki ainekset (paitsi kana). Kaada marinadi kanan päälle ja varmista, että kana on marinadin peitossa. Peitä tuorekelmulla ja jätä marinoitumaan jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.
  2. Esilämmitä grilli 220 °C:een ja aseta anturiin 75 °C. Työnnä anturi isoimman kanapalan keskelle ja valmista, kunnes anturin merkkivalo sammuu.

### HUNAJALLA JA SINAPILLA MAUSTETUT PORSANFILEEPIHVIT, annoksia: 4

- 4 porsaanfileepihviä
  - 80 g hunajaa
  - 2 rkl oliiviöljyä
  - 2 rkl kokojyväsinappia
  - 50 g fariinisokeria
  - Suolaa ja pippuria maun mukaan
1. Sekoita yhteen sinappi, hunaja, sokeri, oliiviöljy, suola ja pippuri. Kaada seos porsaanpihvien päälle, peitä tuorekelmulla ja jätä marinoitumaan jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.
  2. Esilämmitä grilli 220 °C:een ja aseta anturiin 75 °C. Työnnä anturi isoimman porsaanlihapalan keskelle ja valmista, kunnes anturin merkkivalo sammuu.

### GRILLATTU LOHI SITRUUNA-BASILIKAVOIN KERA, annoksia: 4

- 4 fileepalaa lohta noin 200 g kukin
  - 100 g voita sulatettuna
  - 1 kevätsipuli pieneksi pilkottuna
  - 1 tl paprikaa
  - 1 rkl tuoretta basilikaa, hienoksi silputtuna
  - 1 rkl tuoretta sitruunanmehua
1. Hiero lohien pintaan molemmille puolille paprikaa ja pippuria ja jätä marinoitumaan 5–10 minuutiksi.
  2. Esilämmitä grilli 220 °C:een ja valmista lohivaloja noin 5 minuuttia, kunnes kala alkaa lohkeilla ja on läpikypsä.
  3. Sekoita voi, basilika, sitruunanmehu ja kevätsipuli yhteen sitruuna-basilikavoin valmistamiseksi.
  4. Tarjoile asettamalla lohienpalat lautasilte höyrytettyjen vihannesten kera ja laita päälle runsas lusikallinen sitruuna-basilikavoita.

### RUNSAS KASVISHAMPURILAIPIHVI, annoksia: 6

Tarjoile: täysjyvässämpylän, grillatun halloumin, grillatun kesäkurpitsan, salaatin kera

- 400 g vihreitä linssejä, keitettynä, valutettuina ja kevyesti murskattuina
- 100 g kikherneitä, keitettynä, valutettuina ja kevyesti murskattuina
- 1 porkkana hienoksi raastettuna
- 100 g selleriä hienoksi raastettuna
- ½ valkoinen sipuli hienoksi kuutioituna
- 4 valkosipulin kynttä hienoksi kuutioituna
- 2 rkl timjaminlehtiä
- 2 timjamin oksaa
- 4 rkl oliiviöljyä
- 160 g myskikurpitsan sisusta, paahdettuna ja hieman jäähtyneenä
- 2 tl chilihiutaleita
- 1 tl savustettua paprikaa
- ½ tl jauhetta muskottia
- 2 tl Cajun-maustetta
- 180 g korppujauhoa, hienoa
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

1. Sekoita kaikki ainekset yhteen. Jaa seos kuuteen osaan ja muovaile hampurilaispihvien muotoon. Peitä tuorekelmulla ja laita jääkaappiin 20 minuutiksi.
2. Esilämmitä grilli 220 °C:een ja valmista hampurilaispihvejä 6–8 minuuttia paksuudesta riippuen.
3. Halkaise sämpylä kahtia ja grilla hieman grillissä ennen tarjoilua. Laita sille salaatti, sitten pihvi ja päälle grillattu halloumi ja kesäkurpitsa.

### NOPEAT JA HELPOT GRILLATUT BANAANIT, annoksia: 2

- 2 banaania, kuorittuina
  - 2 rkl hienosokeria
  - 2 rkl saksanpähkinää, hienoksi pilkottuna
  - ½ tl kanelia
1. Sekoita saksanpähkinät, sokeri ja kaneli yhteen. Leikkaa banaanit pituussuuntaan ja sitten poikittain.
  2. Esilämmitä grilli 220 °C:een ja aseta banaanit grilliin tasainen puoli ylöspäin. Lusikoi hieman saksanpähkinäseosta jokaisen palan päälle. Grilla noin 3–4 minuuttia, kunnes banaanit ovat lämpimiä ja kaneli ja saksanpähkinät ovat hieman glaseerattuja.

---

## RESEPTIT, JOISSA KÄYTETÄÄN SYVÄÄ LEVYÄ

Kiinnitä ylempi uritettu levy ja syvä levy ja aseta grilli vaakatasoon.

### FLAPJACK (KAURAPATUKKA), annoksia: 8-10

- 375 g kaurahiutaleita
  - 190 g fariinisokeria
  - 120 g rusinoita
  - 190 g voita
  - 90 g vaaleaa siirappia
  - 100 g fudgepalaloja
1. Sulata voi, sokeri ja siirappi pannulla ja sekoita hyvin. Sekoita joukkoon kaurahiutaleet, rusinat ja fudgepalat.
  2. Vuoraa syvä levy leivinpaperilla ja lusikoi seos sen päälle levittäen sen tasaisesti.
  3. Aseta grilli 160 °C:een noin 15–20 minuutiksi. Kun flapjack on valmis, kytke grilli pois päältä ja jätä flapjack jäähtymään syvälle levyille.

## KANA VALKOVIINIKERMAKASTIKKEESSA, annoksia: 2

- 2 kananrintaa ilman nahkaa ja luita, leikkaa noin 1 cm paloiksi
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 pieni sipuli pieneksi pilkottuna
- 2 valkosipulin kynttä pieneksi pilkottuna
- 3 sientä viipaloituna
- 100 ml kermaa
- 30 ml valkoviiniä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Esilämmitä grilli 220 °C:een.

1. Lisää öljy ja anna kuumentua pienen hetken. Lisää kana, valkosipuli ja sipulit, sulje kansi ja valmista 3–5 minuuttia sekoittaen silloin tällöin.
2. Lisää sienet, kerma, viini ja mausteet, sulje kansi, anna valmistua 10–15 minuuttia, kunnes kana on läpikypsä, sekoita silloin tällöin.

## ISO MUNAKAS, annoksia: 6–8

- 8 keskikokoista vapaan kanan munaa
  - 250 g pehmeää kermajuustoa
  - Suolaa ja pippuria maun mukaan
- Täyte:
- 200 g raastettua cheddarjuustoa
  - 4 kevätsipulia hienoksi viipaloituna
  - 2 eriväristä paprikaa kuutioituna
  - ½ nippu tuoretta ruohosipulia hienoksi viipaloituna

1. Sekoita yhteen munat, kermajuusto ja mausteet. Lisää loput ainekset ja sekoita hyvin.
  2. Esilämmitä grilli 175 °C:een. Lisää varovasti munaseos ja sulje kansi. Valmista 12–17 minuuttia, kunnes munakas on täysin kypsä.
- Vinkki – täyteaineksia voi vaihdella omien mieltymystesi mukaan.

---

## KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.



## ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Детям до 8 лет запрещается пользоваться настоящим устройством. Допускается использование этого устройства детьми в возрасте от 8 лет, если они находятся под постоянным присмотром.

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа по безопасной эксплуатации устройства и осознания связанных рисков. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Детям запрещается выполнять очистку и обслуживание устройства.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

⚠ Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

⊘ Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Наденьте кухонные перчатки или используйте аналогичную принадлежность.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| 1. Панель управления            | 6. Термощуп                                   | 10. Дисплей                             |
| 2. Разъем для термощупа         | 7. Кнопка «Вкл./выкл.» и индикатор            | 11. Кнопки регулировки                  |
| 3. Кнопка фиксатора             | 8. Кнопка регулировки температуры и индикатор | 12. Кнопка «Обжарка/стейк» и индикатор  |
| 4. Отсек для хранения термощупа | 9. Кнопка таймера и индикатор                 | 13. Кнопка выбора термощупа и индикатор |
| 5. Поддон                       |   | 14. Глубокая пластина                   |

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

При первом использовании от гриля может идти небольшой дым. Это нормально и вскоре прекратится.

### НАКЛОН/ВЫРАВНИВАНИЕ ГРИЛЯ

При приготовлении таких блюд, как гамбургеры, мясо и т. п., вы можете наклонить гриль, так чтобы жир и сок стекали в поддон, а при приготовлении таких блюд, как панини, бутерброды и т. д., вы можете установить гриль горизонтально.

Для того чтобы наклонить гриль, вытяните вверх расположенную под грилем ножку (PISC.A). Для того чтобы выровнять гриль, установите ножку в исходное положение.

### ПЛАСТИНЫ

Пластины гриля лучше всего подходят для приготовления мяса, колбасок и других продуктов, с которых может стекать жир. Гриль при этом должен находиться под наклоном.

Глубокая пластина идеально подходит для приготовления нежирных продуктов, пиццы, хлебобулочных изделий, pitta (лепешек пита), calzone (пирогов кальционе) и пирогов из жидкого теста (например, Yorkshire pudding (йоркширского пудинга)). Гриль при этом должен находиться в горизонтальном положении. При использовании глубокой пластины обязательно должна быть установлена верхняя пластина гриля.

#### Снятие пластин

1. Откройте гриль. Снимайте по одной пластине за раз.
2. Нажмите кнопку фиксатора пластины и снимите пластину с гриля (PISC.C).

#### Установка пластины

1. Устанавливайте по одной пластине за раз.
  2. Вставьте вкладки в разъемы на стороне соединения верхней и нижней частей гриля
  3. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.
- В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Гриль может работать в пяти режимах:

- Функция обычного приготовления на гриле
- Функция обжарки
- Функция термощупа
- Функция простого приготовления стейка
- Функция таймера

## ИЗМЕНЕНИЕ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Можно выбрать отображение температуры в °C (по умолчанию) или °F. Чтобы изменить единицы измерения, сильно нажмите обе кнопки ▲ и ▼ на три секунды. Гриль подаст звуковой сигнал, а маркер • на дисплее переместится в сторону варианта отображения в °C или °F.

## ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Воспользуйтесь функцией обычного приготовления на гриле для простого применения гриля, приготовления панини, сэндвичей и т. д.

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность. Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
  - Поместите поддон под переднюю часть гриля между двумя направляющими (РИС. В). Задвиньте поддон до упора. В поддоне собирается жир или сок, стекающий с пластин гриля при приготовлении блюд.
  - Решили готовить на гриле в горизонтальном положении или под наклоном? См. раздел «НАКЛОН/ВЫРАВНИВАНИЕ ГРИЛЯ».
1. Подключите гриль к электросети. Гриль подаст звуковой сигнал, красный индикатор питания начнет медленно мигать.
  2. Нажмите кнопку ⏻. Если кнопка ⏻ не будет нажата в течение 2 минут, гриль перейдет в режим ожидания, а красный индикатор питания перестанет мигать. Снова нажмите кнопку ⏻, чтобы вывести гриль из режима ожидания.
  3. Индикатор над кнопкой регулировки температуры (ⓘ) загорится, а на дисплее отобразится «175» (по умолчанию). Единицы измерения температуры по умолчанию — °C. При желании их можно изменить на °F: см. раздел «ИЗМЕНЕНИЕ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ».
  4. Задайте необходимую температуру с помощью кнопок ▲ и ▼. Диапазон: 150—220° C с шагом 5° (302—428° F с шагом 9°).
  5. Во время разогрева гриля индикатор над кнопкой регулировки температуры будет гореть красным, а показатели на дисплее будут мигать. По достижении выбранной температуры гриля индикатор загорится зеленым, дисплей перестанет мигать, а гриль трижды подаст звуковой сигнал. Во время приготовления пищи эта последовательность событий будет повторяться, т. к. гриль поддерживает необходимую температуру. Это нормально.
  6. По достижении выбранной температуры поместите пищевые продукты на гриль и закройте крышку.
  7. По окончании приготовления пищи нажмите кнопку ⏻ и отсоедините гриль от электросети.
- Температуру можно регулировать в любой момент с помощью кнопок ▲ и ▼.
  - Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
  - Наденьте кухонные рукавицы или используйте аналогичную принадлежность.
  - Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
  - Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено шарнирное соединение.
  - Пластины гриля должны располагаться примерно параллельно, во избежание неравномерного приготовления.
  - В случае необходимости наденьте кухонную рукавицу и слейте содержимое поддона в термостойкую емкость. Вытрите его кухонным полотенцем и установите на место.



## ФУНКЦИЯ ПРОСТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТЕЙКА

Функция простого приготовления стейка сочетает функцию обжарки на гриле и применение термощупа, чтобы можно было с легкостью готовить очень вкусные и сочные стейки. Можно одновременно готовить как минимум два стейка одинакового размера. Вставьте термощуп в один из них.

1. Подсоедините термощуп к грилю (РИС. D).
2. Нажмите кнопку ⏻.
3. Нажмите кнопку термощупа (—■) и сразу же нажмите кнопку функции обжарки (⏏) однократно, дважды или трижды в зависимости от желаемой степени прожарки стейка:
  - Однократно для степени прожарки Rare (с красным соком): на дисплее отобразится ---
  - Дважды для степени прожарки Medium (средняя прожарка): на дисплее отобразится ===
  - Трижды для степени прожарки Well Done (полная прожарка): на дисплее отобразится ===
4. Дождитесь, пока гриль разогреется. Во время разогрева гриля вставьте термощуп в самую толстую часть стейка. Когда гриль будет готов к приготовлению пищи, индикатор над кнопкой функции обжарки загорится зеленым, а гриль трижды подаст звуковой сигнал.
5. Откройте гриль и аккуратно положите стейк на нижнюю пластину.
6. Закройте гриль.
7. По завершении приготовления стейка гриль пять раз подаст звуковой сигнал. Откройте гриль и сразу же достаньте стейк во избежание продолжения приготовления и передержки.
8. Функцию можно отменить в любой момент. Для этого нажмите кнопку ⏻.

Функцию простого приготовления стейка можно поочередно повторить четыре раза. Дальнейшие попытки повторного использования приведут к отображению на дисплее надписи «EPA» (ошибка). Перед повторным использованием функции нажмите кнопку ⏻ и дождитесь, пока гриль остынет в течение 10 минут.





## Советы по приготовлению превосходных стейков

- В идеале толщина стейка должна составлять 12—15 мм (стейки из вырезки могут быть толще).
- Перед приготовлением обязательно дождитесь, пока температура стейков будет соответствовать комнатной. Не начинайте приготовление стейков сразу после того, как вы достали их из холодильника.
- Промокните стейки кухонным бумажным полотенцем перед размещением на гриле.

- Добавьте приправы непосредственно перед приготовлением. Не добавляйте слишком много соли или совсем не добавляйте ее (в любом случае соль можно добавить для вкуса после приготовления). Добавление соли перед приготовлением может привести к тому, что на поверхности стейка выступит вода, а во время приготовления она будет кипеть. В результате стейк будет скорее приготовлен на пару, нежели обжарен, а его цвет станет не коричневым, а серым.
- Для достижения наилучших результатов после приготовления стейков крайне важно, чтобы они немного полежали. Перед подачей дайте стейкам полежать в течение как минимум 3 минут. Если мясо полежит в течение положенного времени, соки в нем реабсорбируются. Стейк станет более сочным и вкусным.

## ФУНКЦИЯ ОБЖАРКИ

Функция обжарки повышает температуру до 260° C на 90 секунд. Функцию обжарки лучше всего использовать для приготовления красного тонковолокнистого мяса (например, говядины, ягнятины, оленины, мяса буйвола, бизона и т. д.), нарезанного в форме стейков (поперек волокон мяса). Толщина мяса должна составлять 5—25 мм.

1. Нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку функции обжарки (). Индикатор над кнопкой функции обжарки загорится красным, а на дисплее отобразится «260».
3. По достижении температуры обжарки в гриле индикатор загорится зеленым, дисплей перестанет мигать, а гриль трижды подаст звуковой сигнал.
4. Наденьте кухонную рукавицу и откройте гриль. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля. Закройте гриль.
5. Дождитесь еще одного звукового сигнала гриля (через 90 секунд). После этого откройте гриль и извлеките пищевые продукты.
6. Функцию обжарки можно поочередно повторить четыре раза. Дальнейшие попытки повторного использования приведут к отображению на дисплее надписи «EPA» (ошибка). Перед повторным использованием функции обжарки нажмите кнопку  и дождитесь, пока гриль остынет в течение 10 минут.
7. По завершении использования функции обжарки гриль вернется к ранее установленной температуре. Однако остывание займет некоторое время.
8. Функцию обжарки можно отменить в любой момент. Для этого нажмите кнопку .

Внешние поверхности пищевых продуктов будут обжарены до темно-коричневого цвета, в то время как степень прожарки внутренней части должна быть от Rare (с красным соком) до Medium rare (слабая прожарка) в зависимости от толщины продукта.








Теперь можно незамедлительно извлечь продукты для достижения степени прожарки Rare (с красным соком) или Medium (средняя прожарка) либо оставить их для дальнейшего непродолжительного приготовления при заданной по умолчанию температуре, чтобы мясо получилось более прожаренным.

## ФУНКЦИЯ ТЕРМОЩУПА

Многие люди делают вывод о степени готовности мяса на ощупь, на глаз либо с учетом продолжительности приготовления. Использование термощупа имеет ряд преимуществ в сравнении с описанными выше способами.

- Постоянные достоверные результаты.
- Избежание передержки в процессе приготовления.
- Избежание различных заболеваний из-за недостаточной тепловой обработки продуктов.
- Исключение действий наугад.

Используемый термощуп вставляется острым концом внутрь пищевого продукта, а другой конец подсоединяется к грилю. Термощуп непрерывно передает данные о внутренней температуре пищевых продуктов в электронную систему гриля, где они сравниваются с целевой температурой, которую вы задали ранее. По достижении необходимой температуры гриль подаст предупредительный звуковой сигнал и выключится.

1. Подсоедините термощуп к грилю (PIS. D).
2. Нажмите кнопку .
3. Задайте необходимую температуру приготовления с помощью кнопок  и . Дождитесь, пока гриль разогреется.
4. Нажмите кнопку термощупа (). Индикатор над кнопкой термощупа загорится красным, а на дисплее отобразится «75» (по умолчанию).
5. Задайте необходимую целевую температуру, определяемую термощупом, с помощью кнопок  и . Диапазон: 48—81° C с шагом 3° (113—177° F с шагом 5—6°).
6. Вставьте термощуп в пищевой продукт и аккуратно выложите продукт на предварительно разогретый гриль. Убедитесь, что термощуп не препятствует закрытию крышки, а кабель не сдавливается при закрытой крышке.
7. Во время приготовления на дисплее будут поочередно отображаться значения целевой температуры, которую вы установили, и температуры, которую в данный момент считывает термощуп. Если внутренняя температура пищевого продукта соответствует целевой температуре, индикатор над кнопкой термощупа загорится зеленым, а гриль пять раз подаст звуковой сигнал. Нагреватели гриля выключатся по достижении целевой температуры, однако продукты следует извлечь как можно быстрее, т. к. их приготовление продолжится за счет остаточного тепла.
8. Функцию можно отменить в любой момент. Для этого нажмите кнопку .
  - Если вы забыли подключить термощуп, на дисплее отобразится надпись «NO PROB» (отсутствие термощупа), при этом гриль подаст звуковой сигнал.
  - Термощуп НАГРЕВАЕТСЯ во время использования.
  - Обязательно вставляйте термощуп в самую толстую часть мяса в стороне от костей или жира, которые могут привести к ошибочному считыванию значений (PIS. E).
  - Для наиболее точного считывания температуры убедитесь, что термощуп размещен максимально по центру между верхней и нижней поверхностями мяса.
  - Перед использованием и после него промойте термощуп теплой мыльной водой, ополосните и высушите.
  - Для хранения термощупа намотайте кабель между двумя половинами ручки и вставьте его в углубление сбоку гриля (PIS. F).







## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Использовать таймер необязательно. Он не выключает гриль, а только подает звуковой сигнал пять раз, чтобы уведомить об истечении времени. Применяйте таймер с функцией обычного приготовления на гриле. Чтобы установить таймер, выполните следующие действия:

1. Включите гриль и задайте желаемую температуру. Дождитесь, пока он разогреется: индикатор над кнопкой регулировки температуры должен загореться зеленым.
2. Нажмите кнопку таймера . Индикатор над этой кнопкой загорится, а на дисплее начнет мигать «5:00» (по умолчанию). Для установки желаемого значения времени используйте кнопки  и . Значение времени можно задать следующим образом: от 30 секунд до 19 минут и 30 секунд с шагом в 30 секунд. Если не нажимать никакие кнопки в течение 5 секунд, гриль вернется в режим настройки температуры.
3. После последнего нажатия кнопки  или  дисплей перестанет мигать, а таймер начнет обратный отсчет 5 секунд.
4. После того как таймер завершит обратный отсчет времени, гриль пять раз подаст звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать «0:00». Не забывайте, что гриль все еще находится в активном режиме работы. Необходимо достать пищевые продукты во избежание передержки в ходе их приготовления.
5. Функцию таймера можно отменить в любой момент. Для этого нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение трех секунд. Гриль вернется в режим с функцией обычного приготовления.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Функцию термощупа можно использовать для точного контроля за соблюдением желаемого варианта приготовления стейка. Однако для достижения степени прожарки стейка Rare (с красным соком), Medium (средняя прожарка) и Well done (полная прожарка) настоятельно рекомендуется использовать описанную выше функцию простого приготовления стейка. Чтобы достичь степени прожарки стейка Medium rare (слабая прожарка) или Medium well (почти полная прожарка), выполните следующие действия:

1. Подготовьте к приготовлению стейк и вставьте в него термощуп. Подсоедините термощуп к грилю.
2. Нажмите кнопку .
3. Задайте температуру 220°С с помощью кнопок  и .
4. Нажмите кнопку термощупа (SYMBOL). Индикатор над кнопкой термощупа загорится красным, а на дисплее отобразится «75» (по умолчанию).
5. С помощью кнопок  и  задайте желаемую целевую температуру, определяемую термощупом (см. таблицу «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»).
6. Нажмите кнопку функции обжарки (). Индикатор над кнопкой функции обжарки загорится красным, а на дисплее отобразится «260».
7. Подождите, пока индикатор над кнопкой функции обжарки загорится зеленым, а гриль трижды подаст звуковой сигнал. Индикатор над кнопкой термощупа также загорится красным.
8. Откройте гриль. Положите стейк с термощупом на пластину гриля и закройте крышку.
9. По завершении приготовления стейка индикатор над кнопкой термощупа загорится зеленым, а гриль пять раз подаст звуковой сигнал.
10. Сразу же откройте гриль и достаньте стейк.



## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Время приготовления указано приблизительно. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов.

Продукты	Время (мин)	Темп. термощупа	Темп. гриля	Примечания
<b>МЯСО</b>				
Стейк: степень прожарки (с красным соком)	-	51°С	220°С	Рекомендуется использовать функцию простого приготовления стейка
Стейк: степень прожарки (слабая прожарка)	-	57°С	220°С	
Стейк: степень прожарки (средняя прожарка)	-	63°С	220°С	Рекомендуется использовать функцию простого приготовления стейка
Стейк: степень прожарки (почти полная прожарка)	-	69°С	220°С	
Стейк: степень прожарки (полная прожарка)	-	72°С	220°С	Рекомендуется использовать функцию простого приготовления стейка
Свиные отбивные/стейки	-	75°С	220°С	
Оленина: средняя прожарка		57°С	220°С	
Оленина: с красным соком		63°С	220°С	
Телятина	-	-	-	Используйте ту же температуру, что и для стейка
Стейк из ножки ягненка: степень прожарки (средняя прожарка)	-	69°С	220°С	
Стейк из ножки ягненка: степень прожарки (полная прожарка)	-	78°С	220°С	
Баранья отбивная: степень прожарки (средняя прожарка)	-	63°С	220°С	
Баранья отбивная: степень прожарки (полная прожарка)	-	78°С	220°С	
Утиная грудка: степень прожарки (средняя прожарка)	-	66°С	220°С	



Продукты	Время (мин)	Темп. термощупа	Темп. гриля	Примечания
Утиная грудка: степень прожарки (полная прожарка)	-	72°C	220°C	
Куриная грудка	-	75°C	220°C	
Колбаски	-	75°C	220°C	Вставьте термощуп в продольном направлении посередине колбаски
Котлеты для бургеров	-	75°C	220°C	
Бекон	3-5	-	220°C	
<b>РЫБА</b>				
Лосось	3-5	-	200°C	
Креветки	1-2	-	200°C	
Плоская рыба	2-6	-	200°C	Камбала, палтус и т. д.
Круглая рыба	3-8	-	200°C	Пикша, треска и т. д.
Тунец/меч-рыба	5-10	-	200°C	
<b>ОВОЩИ</b>				
Перец	4-6	-	220°C	
Баклажан	6-8	-	220°C	Нарезано ломтиками
Спаржа	3-4	-	220°C	
Морковь	5-7	-	220°C	Нарезано ломтиками
Цукини	1-3	-	220°C	Нарезано ломтиками
Помидоры	2-3	-	220°C	Разрезано пополам
Лук	5-6	-	220°C	Нарезано дольками
Грибы	3-6	-	220°C	Целые грибы, шляпки
Кукуруза в початках	4-6	-	220°C	
<b>ДРУГОЕ</b>				
Haloumi (левантийский сыр халуми)	2-4	-	200°C	

- При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи.
- Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Если термощуп не используется, готовьте птицу, свинину, котлеты для бургеров и т. д. до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным.
- При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
  2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
  3. Используйте бумажное полотенце, смоченное в растительном масле для удаления стойких пятен.
  4. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
- Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.
  - В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

## РЕЦЕПТЫ

### Куриное филе «Бабочка» с чили и лаймом (4 порции)

- 4 куриные грудки, раскрытые в форме бабочки
- 3 столовые ложки порошка чили
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Сок и цедра 1 лайма
- 4 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- 1 чайная ложка молотой зиры

1. Для приготовления маринада смешайте все ингредиенты, кроме куриного филе. Залейте курицу маринадом так, чтобы он полностью покрыл филе. Накройте пищевой пленкой и поставьте филе мариноваться в холодильник минимум на 2 часа.
2. Предварительно разогрейте гриль до температуры 220° С и установите целевую температуру 75° С для термощупа. Вставьте термощуп посередине самого крупного куска курицы. Готовьте курицу, пока не раздастся предупредительный звуковой сигнал термощупа.

### Стейк из свиной корейки с медом и горчицей (4 порции)

- 4 стейка из свиной корейки
- 2 столовые ложки цельнозерновой горчицы
- 80 г меда
- 50 г темно-коричневого сахара
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Соль и перец по вкусу

1. Смешайте горчицу, мед, сахар, оливковое масло, соль и перец. Вылейте смесь на стейки из свинины, накройте пищевой пленкой и поставьте мариноваться в холодильник минимум на 2 часа.
2. Предварительно разогрейте гриль до температуры 220° С и установите целевую температуру 75° С для термощупа. Вставьте термощуп посередине самого крупного куска свинины. Готовьте свинину, пока не раздастся предупредительный звуковой сигнал термощупа.



## Запеченный на гриле лосось под соусом из сливочного масла, базилика и лимона (4 порции)

- 4 порции филе лосося примерно по 200 г каждая
  - 1 чайная ложка паприки
  - 1 чайная ложка толченого черного перца
  - 100 г растопленного сливочного масла
  - 1 столовая ложка мелко измельченного свежего базилика
  - 1 столовая ложка свежего лимонного сока
  - Мелко нарезанный зеленый лук (1 шт.)
  - Натрите лосось паприкой и перцем с обеих сторон. Оставьте мариноваться на 5-10 минут.
1. Предварительно разогрейте гриль до 220° С и готовьте кусочки лосося приблизительно 5 минут, пока рыба не будет полностью прожарена и не начнет расслаиваться.
  2. Для соуса из сливочного масла, базилика и лимона смешайте сливочное масло, базилик, лимонный сок и зеленый лук.
  3. Для подачи к столу выложите каждый кусочек лосося на тарелку с приготовленными на пару овощами и добавьте сверху полную (с верхом) ложку соуса из сливочного масла, базилика и лимона

## Сытный овощной бургер (6 порций)

Для подачи: булочка для бургера из цельномолотой муки, приготовленные на гриле сыр халуми и цукини, латук

- 400 г приготовленной и слегка размятой зеленой чечевицы без жидкости
  - 100 г приготовленного и слегка размятого нута без жидкости
  - 1 мелко натертая морковь
  - 100 г мелко натертого сельдерея
  - ½ мелко нарезанной белой луковицы
  - 4 зубчика чеснока мелкой нарезки
  - 2 столовые ложки листьев тимьяна
  - 2 веточки тимьяна
  - 4 столовые ложки оливкового масла
  - 160 г поджаренной и немного охлажденной мякоти мускатной тыквы
  - 2 чайные ложки хлопьев чили
  - 1 чайная ложка копченой паприки
  - 1 ½ чайной ложки молотой сушеной шелухи мускатного ореха
  - 2 чайные ложки каджунских специй
  - 180 г измельченных панировочных сухарей
  - Соль и толченый черный перец по вкусу
1. Смешайте все ингредиенты. Разделите смесь на шесть частей и придайте каждой из них форму плоской котлеты для бургера. Накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 20 минут.
  2. Предварительно разогрейте гриль до 220° С и готовьте котлеты для бургера 6-8 минут в зависимости от их толщины.
  3. Для подачи к столу разрежьте булочку пополам и слегка обжарьте на гриле. Положите внутрь латук. Затем положите котлету для бургера, а сверху выложите приготовленные на гриле сыр халуми и цукини.

## Бананы быстрого и простого приготовления на гриле (2 порции)

- 2 очищенных банана
  - 2 столовые ложки мелко нарубленных грецких орехов
  - 2 столовые ложки мелкозернистого золотистого сахара
  - ½ чайной ложки корицы
1. Смешайте грецкие орехи, сахар и корицу. Нарезьте бананы сначала вдоль, а затем поперек.
  2. Предварительно разогрейте гриль до 220° С, выложите на него бананы плоской стороной вверх. С помощью мерной ложки выложите немного смеси из грецких орехов сверху каждого кусочка. Готовьте на гриле примерно 3-4 минуты, пока бананы не станут теплыми, а грецкие орехи с корицей слегка покроются глазурью.



## РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГЛУБОКОЙ ПЛАСТИНЫ

Установите верхнюю ребристую пластину и глубокую пластину. После этого выровняйте гриль.

### FLAPJACK (СЛАДКАЯ ОВСЯНАЯ ЛЕПЕШКА) (8-10 порций)

- 375 г овсяных хлопьев
  - 190 г сливочного масла
  - 190 г мягкого коричневого сахара
  - 90 г светлой патоки
  - 120 г изюма
  - 100 г кусочков помадки
1. Растопите сливочное масло, сахар и патоку в сковороде и тщательно перемешайте. Добавьте овсяные хлопья, изюм и кусочки помадки.
  2. Выложите жиронепроницаемую бумагу в глубокой пластине. С помощью мерной ложки добавьте смесь и равномерно распределите ее.
  3. Установите для гриля температуру 160° С и готовьте в течение примерно 15-20 минут. По завершении приготовления выключите гриль и оставьте сладкую овсяную лепешку для остывания в глубокой пластине.

### Курица под соусом из белого вина и сливок (2 порции)

- 2 куриные грудки без кожи и костей, нарезанные на кусочки размером около 1 см
  - 1 столовая ложка оливкового масла
  - 1 мелко нарезанная небольшая луковица
  - 2 зубчика чеснока мелкой нарезки
  - 3 гриба, нарезанных ломтиками
  - 100 мл сливок
  - 30 мл белого вина
  - Соль и перец по вкусу
1. Предварительно разогрейте гриль до температуры 220° С.
  2. Добавьте масло и разогрейте его в течение нескольких секунд. Добавьте курицу, чеснок и лук. Закройте крышку и готовьте 3-5 минут, периодически помешивая.
  3. Добавьте грибы, сливки, вино и приправы. Закройте крышку и готовьте 10-15 минут, периодически помешивая. Куриное мясо должно полностью приготовиться.

## Большой омлет (6-8 порций)

- 8 средних яиц от кур свободного выгула
- 250 г мягкого сливочного сыра
- Соль и перец по вкусу

Начинка:

- 200 г тертого сыра чеддер
- Мелко нарезанный зеленый лук (4 шт.)
- 2 разноцветных перца, нарезанных кубиками
- ½ пучка мелко нарезанного свежего шнитт-лука

1. Смешайте яйца, сливочный сыр и приправы. Добавьте оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте.
2. Предварительно разогрейте гриль до температуры 175° С. Аккуратно залейте яичную смесь и закройте крышку. Готовьте в течение 12-17 минут до полной прожарки.

Совет: ингредиенты начинки можно менять в зависимости от предпочтений.

---

## ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj nesmějí používat děti mladší 8 let. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, ovšem pokud jsou celou dobu pod dozorem. Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu.

Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

⚠ Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- ⊗ Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Použijte rukavice na vaření nebo podobný ochranný prostředek.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
| 1. Řídicí panel          | 6. Sonda                                 | 11. Tlačítka pro nastavení                            |
| 2. Konektor sondy        | 7. Tlačítko on/off (zap/vyp) a kontrolka | 12. Tlačítko prudkého osmahnutí/na steaky a kontrolka |
| 3. Tlačítko pro uvolnění | 8. Tlačítko teploty a kontrolka          | 13. Tlačítko pro volbu sondy a kontrolka              |
| 4. Uložení sondy         | 9. Tlačítko časovače a kontrolka         | 14. Hluboký plech                                     |
| 5. Odkapávací táč        | 10. Displej                              |   |

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

Při prvním použití se může z grilu uvolňovat trochu kouře. To je běžné a brzy to pomine.

### NAKLÁNĚNÍ/VYROVNÁVÁNÍ GRILU

Gril můžete naklonit, aby při grilování potravin, jako jsou hamburgery, maso atd., tuk a šťáva stékaly do odkapávacího tácu. Také můžete gril použít ve vyrovnané poloze při grilování potravin, jako jsou panini, sendviče atd.

Gril nakloníte odklopením nohy pod grilem (Obr. A). Gril dostanete do roviny zpětným zaklopením nohy.

### GRILOVACÍ PLOCHY

Grilovací plochy se nejlépe hodí ke grilování masa, párků (klobás) a jakýchkoli potravin, které pouští tuk. V tomto případě gril používejte v nakloněné poloze.

Hluboký plech —hluboký plech se ideálně hodí k přípravě nemastných potravin, čili k pečení potravin, jako je pizza, pita, calzone, anebo k přípravě těstíček (např. Yorkshire Pudding/Yorkshirský pudink). V tomto případě gril používejte ve vyrovnané poloze. Pokud používáte hluboký plech, horní grilovací plocha musí být vždy nasazená.

#### Snímání grilovacích ploch

1. Otevřete gril. Grilovací plochy snímejte po jedné.
2. Stiskněte tlačítko pro uvolnění grilovací plochy a plochu z grilu vyzvedněte (Obr. C).

#### Nasazování ploten

1. Plotny nasazujte jednu po druhé.
  2. Jazýčky nasadte do otvorů umístěných na kloubové straně zařízení.
  3. Druhý okraj plotny zatlačte ke straně s držadlem, aby zapadla na místo.
- V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

### POUŽITÍ GRILU

Gril má pět provozních režimů:

- Základní grilovací funkce
- Funkce prudkého osmahnutí
- Funkce tepelné sondy
- Jednoduchá funkce na steaky
- Funkce časovače



## ZMĚNA JEDNOTEK TEPLOTY

Můžete zvolit, aby se teplota zobrazovala ve °C (výchozí stavění) nebo °F. Pro změnu jednotek teploty stiskněte zároveň tlačítka ▲ a ▼ – stiskněte je silně a tři sekundy je přidržte. Gril pípne a značka ● na displeji se přesune, aby bylo jasné, zda displej nyní zobrazuje teplotu ve °C nebo °F.

## ZÁKLADNÍ GRILOVÁNÍ

Základní grilovací funkci použijte na jednoduché grilování, panini, sendviče atd.

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu. Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- Odkapávací tác zasuňte mezi dvě vodící lišty na přední straně ve spodní části (Obr. B). Táč zcela zasuňte. Odkapávací tác slouží ke sbírání tuku a šťáv, které během vaření odkapávají z grilovacích ploch.
- Rozhodněte se, zda chcete mít gril v rovině nebo nakloněný — viz NAKLONĚNÍ/VYROVNÁNÍ GRILU.
- 1. Zapojte gril do sítě. Gril pípne a začne pomalu blikat červená kontrolka připojení k síti.
- 2. Stiskněte tlačítko ⏻. Pokud tlačítko ⏻ nestisknete do 2 minut, gril se přepne do režimu spánku a červená kontrolka připojení k síti přestane blikat. Stiskněte tlačítko ⏻ znovu, abyste gril probudili.
- 3. Kontrolka nad tlačítkem teploty (🌡) se rozsvítí a na displeji se zobrazí údaj **175** (výchozí nastavení). Jednotky teploty jsou ve výchozím nastavení ve °C, ale pokud budete chtít, můžete je změnit na °F — viz ZMĚNA JEDNOTEK TEPLoty.
- 4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí tlačítek ▲ a ▼. Rozsah je od 150°C do 220°C po 5° stupních (302°F až 428°F po 9° stupních).
- 5. Při zahřívání grilu se rozsvítí červená kontrolka nad tlačítkem teploty, a údaje na displeji budou blikat. Až gril dosáhne požadované teploty, kontrolka začne svítit zeleně, displej přestane blikat a gril třikrát pípne. Během grilování se tento proces bude opakovat, což je normální, protože gril tak udržuje teplotu.
- 6. Až dojde k dosažení požadované teploty, dejte na gril potraviny a zavřete víko.
- 7. Až budete s grilováním hotoví, stiskněte tlačítko ⏻ a gril vypoje ze sítě.
- Teplotu můžete pomocí tlačítek ▲ a ▼ kdykoli upravit.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Použijte rukavice na vaření nebo podobný ochranný prostředek.
- Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
- Pant grilu je řešen tak, že je možné grilovat tlusté či nezvykle tvarované potraviny.
- Grilovací plochy by měly být k sobě souběžně, aby se jídlo připravilo stejnoměrně.
- Pokud je to nutné, použijte rukavici na vaření a vyprázdněte odkapávací táč do tepelně odolné mísy. Vytřete jej papírovými utěrkami a vraťte zpět.

## JEDNODUCHÁ FUNKCE NA STEAKY

Jednoduchá funkce na steaky kombinuje funkci prudkého osmahnutí s tepelnou sondou, čili na grilu je tak možné jednoduše připravit skvěle chutnající a šťavnaté steaky. Zároveň můžete grilovat dva či více steaků podobných rozměrů. Sondou zaveďte do jednoho z nich.

1. Připojte tepelnou sondu ke grilu (Obr. D).
2. Stiskněte tlačítko ⏻.
3. Stiskněte tlačítko sondy (📍) a hned nato stiskněte tlačítko prudkého osmahnutí (🔥), a to jednou, dvakrát nebo třikrát, podle toho, jak moc chcete mít steak propečený:
  - Jednou pro krvavý (na displeji se zobrazí ---)
  - Dvakrát pro středně propečený (na displeji se zobrazí ==)
  - Třikrát pro dobře propečený (na displeji se zobrazí ==)
4. Nechte gril napřed zahřát. Po dobu zahřívání grilu zaveďte tepelnou sondu do nejtlustší části steaku. Až bude gril připravený, nad tlačítkem prudkého osmahnutí začne kontrolka svítit zeleně a gril třikrát pípne.
5. Otevřete gril a opatrně steak položte na spodní grilovací plochu.
6. Gril zavřete.
7. Až bude steak upečený, gril pětkrát pípne. Gril otevřete a steak ihned vyndejte, jinak by se pekl dál a mohl by být propečený až příliš.
8. Tuto funkci můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka ⏻.

Jednoduchou funkci na steaky můžete použít čtyřikrát za sebou, ale pokud ji použijete za sebou častěji, objeví se na displeji "ERR" (chyba). Před opětovným použitím této funkce stiskněte tlačítko ⏻ a nechte gril 10 minut vychladnout.



### Tipy na dokonalé steaky

- Steaky by měly mít na tloušťku ideálně 12–15 mm (filetové steaky mohou být tlustší).
- Vždy dbejte na to, aby měly steaky před grilováním pokojovou teplotu. Nepokoušejte se je grilovat hned po vytažení z ledničky.
- Pomocí papírových utěrek steaky osušte, a teprve potom je dejte na gril.
- Koření dávejte těsně před grilováním. Se solí buďte opatrní, anebo steaky nesolte vůbec (sůl můžete podle chuti vždy přidat až po grilování). Pokud solíte před grilováním, sůl může vytáhnout vodu na povrch steaku, kde se bude voda během grilování vařit. Steak pak bude spíše vařený než prudce osmahnutý, a barvu bude mít šedou, a ne do zlatova.
- Pro dosažení nejlepších výsledků je zcela zásadní nechat steaky po upečení odležet. Před podáváním je nechte odležet minimálně 3 minuty. Správné odležení umožní, aby se šťávy opět vsáklý do masa, což způsobí, že steak bude chutný a šťavnatý.

## FUNKCE PRUDKÉHO OSMAHNUTÍ

Funkce prudkého osmahnutí zvýší teplotu na 260°C po dobu 90 sekund. Nejlépe funkce prudkého osmahnutí funguje s červeným masem s jemnou texturou, jako je hovězí, jehněčí, zvěřina, buvol, zubr atd., které je nakrájené na steaky (krájejte napříč vlákny). Maso by mělo mít tloušťku mezi 5 mm a 25 mm.

1. Stiskněte tlačítko ⏻.
2. Stiskněte tlačítko prudkého osmahnutí (🔥). Kontrolka nad tlačítkem prudkého osmahnutí se rozsvítí červeně a na displeji se zobrazí údaj **260**.
3. Až gril dosáhne požadované teploty prudkého osmahnutí, kontrolka začne svítit zeleně, displej přestane blikat a gril třikrát pípne.
4. Nasadte si kuchyňskou rukavici a gril otevřete. Maso dejte na spodní grilovací plochu, potom gril zavřete.
5. Počkejte, dokud gril znovu nepípne (po 90 sekundách), potom gril otevřete a maso z grilu sundejte.

6. Funkci prudkého osmahnutí můžete použít čtyřikrát za sebou, ale pokud ji použijete za sebou častěji, objeví se na displeji "ERR" (chyba). Před opětovným použitím funkce prudkého osmahnutí stiskněte tlačítko  a nechte gril 10 minut vychladnout.
  7. Až funkce prudkého osmahnutí doběhne, gril se vrátí na původně nastavenou teplotu. Ale chvíli bude trvat, než zchladne.
  8. Funkci prudkého osmahnutí můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka .
- Vnější povrch masa bude prudce osmahnutý do tmavě hnědé barvy, avšak uvnitř by měly být steaky krvavé nebo středně propečené (záleží na tloušťce masa).
- Nyní máte možnost maso z grilu hned sundat (pokud si steak přejete krvavý či středně propečený), anebo je můžete nechat péct na teplotu ve výchozím nastavení ještě chvíli, pokud si přejete, aby bylo maso dobře propečené.








---

## FUNKCE TEPELNÉ SONDY

Mnoho lidí určuje propečenost steaku dotekem nebo pohledem, anebo podle doby grilování. Avšak používání tepelné sondy má vůči těmto metodám několik výhod:

- Přináší shodné a opakovatelné výsledky
- Zabraňuje přílišnému propečení
- Zabraňuje potížím způsobeným nedostatečnou tepelnou úpravou
- Nic neřešíte odhadem






Sonda se používá tak, že se ostrým koncem zavede do masa a druhým koncem se připojí ke grilu. Sonda neustále posílá do grilu údaje o teplotě uvnitř masa a tato teplota je porovnávána s cílovou teplotou, kterou jste předtím nastavili. Po dosažení této teploty vydá gril zvukový signál a vypne se.

1. Připojte tepelnou sondu ke grilu (Obr. D).
  2. Stiskněte tlačítko .
  3. Pomocí tlačítek  a  nastavte vámi požadovanou teplotu grilování a nechte gril zahřát.
  4. Stiskněte tlačítko sondy (). Kontrolka nad tlačítkem sondy se rozsvítí červeně a na displeji se zobrazí údaj **75** (výchozí nastavení).
  5. Pomocí tlačítek  a  nastavte vámi požadovanou teplotu sondy. Rozsah je od 48°C do 81°C po 3° stupních (113°F až 177°F po 5°/6° stupních).
  6. Tepelnou sondu zaveďte do masa a opatrně maso dejte na předem zahřátý gril. Ujistěte se, že sonda nepřekáží víku při zavírání grilu a že kabel není po uzavření víka skřípnutý.
  7. Během pečení se bude na displeji střídavě zobrazovat cílová teplota, kterou jste nastavili, a teplota aktuálně naměřená sondou. Jakmile bude teplota uvnitř masa totožná s cílovou teplotou, kontrolka nad tlačítkem sondy začne svítit zeleně a gril pětkrát pípne. Topná tělesa grilu se po dosažení cílové teploty sice vypnou, ale kvůli zbytkovému teplu se bude maso dále péct, čili je třeba maso co nejdříve z grilu sundat.
  8. Tuto funkci můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka .
- Pokud zapomenete sondu zapojit, na displeji se zobrazí "NO PROB" (chybí sonda) a gril pípne.
  - Sonda bude během používání HORKÁ.
  - Sondu zavádějte vždy do té nejtlustší části masa, a mimo kosti nebo tuk, což by načtené hodnoty zkreslovalo (Obr. E).
  - Aby sonda teplotu načetla co nejpřesněji, ujistěte se, že je sonda zavedená co nejvíce uprostřed mezi spodní a vrchní stranou masa.
  - Před a po použití sondy umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.
  - Sondu uložte tak, že kabel obtočíte mezi poloviny držadla a zasunete ji do prohlubně na boční straně grilu (Obr. F).

---

## FUNKCE ČASOVAČE








Použití časovače je volitelné. Neslouží k vypínání grilu, jen po vypršení času zajistí, že gril pětkrát pípne. Časovač používejte u základní grilovací funkce. Nastavení časovače:

1. Gril zapněte a nastavte požadovanou teplotu. Nechte gril zahřát, tzn. počkejte, dokud kontrolka nad tlačítkem teploty nezačne svítit zeleně.
2. Stiskněte tlačítko časovače () , kontrolka nad tlačítkem se rozsvítí a na displeji začne blikat 5:00 (výchozí nastavení). Pomocí tlačítek  a  nastavte požadovanou teplotu. Čas lze nastavit od 30 sekund po 19 minut 30 sekund, a to po 30 sekundách. Pokud ani jedno tlačítko po dobu 5 sekund nestisknete, gril se vrátí do režimu teploty.
3. Displej přestane blikat a časovač začne odpočítávat 5 sekund po posledním stisknutí tlačítka  nebo .
4. Jakmile časovač doběhne k nule, gril pětkrát pípne a na displeji začne blikat 0:00. Nezapomeňte, že gril je pořád aktivní a že musíte maso z grilu sundat, aby nebylo příliš propečené.
5. Funkci časovače můžete kdykoli zrušit stisknutím a přidržením tlačítka časovače po dobu tří sekund. Gril se pak vrátí do základní grilovací funkce.

---

## POKROČILÉ GRILOVÁNÍ

Funkci s tepelnou sondou uplatníte, pokud chcete mít přesnou kontrolu nad tím, jak moc si přejete mít steak propečený (ačkoli u krvavého, středně propečeného a dobře propečeného steaku důrazně doporučujeme, abyste používali již popsanou jednoduchou funkci na steaky). Ovšem pokud chcete mít steak polokrvavý nebo téměř dobře propečený, postupujte následovně:

1. Připravte si steak a zaveďte do něj sondu. Sondu připojte ke grilu.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Teplotu pomocí tlačítek  a  nastavte na 220°C.
4. Stiskněte tlačítko sondy (). Kontrolka nad tlačítkem sondy se rozsvítí červeně a na displeji se zobrazí údaj **75** (výchozí nastavení).
5. Pomocí tlačítek  a  nastavte požadovanou teplotu sondy (nahlédněte do tabulky ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN).
6. Stiskněte tlačítko prudkého osmahnutí (). Kontrolka nad tlačítkem prudkého osmahnutí se rozsvítí červeně a na displeji se zobrazí údaj **260**.
7. Počkejte, dokud kontrolka nad tlačítkem prudkého osmahnutí nezačne svítit zeleně a gril třikrát nepípne. Kontrolka nad tlačítkem sondy se rozsvítí červeně.
8. Otevřete gril a steak se sondou dejte na grilovací plochu, potom víko zavřete.
9. Až bude steak hotový, kontrolka nad tlačítkem sondy se rozsvítí zeleně a gril pětkrát pípne.
10. Ihned gril otevřete a steak z grilu sundejte.

## ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

Uvedené časy použijte jen jako vodítko. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny.

Potraviny	Čas (min)	Teplota sondy	Teplota grilu	Poznámky
<b>MASO</b>				
Steak: krvavý	-	51°C	220°C	Doporučujeme používat jednoduchou funkci na steaky
Steak: polokrvavý	-	57°C	220°C	
Steak: středně propečený	-	63°C	220°C	Doporučujeme používat jednoduchou funkci na steaky
Steak: téměř dobře propečený	-	69°C	220°C	
Steak: dobře propečený	-	72°C	220°C	Doporučujeme používat jednoduchou funkci na steaky
Zvěřina (vysoká zvěř): polokrvavý		57°C	220°C	
Zvěřina (vysoká zvěř): krvavý		63°C	220°C	
Telecí	-	-	-	Použijte stejné teploty jako u steaku
Vepřové kotlety/steaky	-	75°C	220°C	
Steak z jehněčí kýty: středně propečený	-	69°C	220°C	
Steak z jehněčí kýty: dobře propečený	-	78°C	220°C	
Jehněčí kotleta: středně propečený	-	63°C	220°C	
Jehněčí kotleta: dobře propečený	-	78°C	220°C	
Kachní prsa: středně propečený	-	66°C	220°C	
Kachní prsa: dobře propečený	-	72°C	220°C	
Kuřecí prsa	-	75°C	220°C	
Klobásy	-	75°C	220°C	Sondu zaveďte podélně do středu klobásy.
Burgery	-	75°C	220°C	
Slanina	3-5	-	220°C	
<b>RYBY</b>				
Losos	3-5	-	200°C	
Krevety	1-2	-	200°C	
Platýsovité ryby	2-6	-	200°C	Platýs, mořský jazyk atd.
Lososovité ryby	3-8	-	200°C	Treska skvrnitá, treska obecná atd.
Tuňák / mečoun	5-10	-	200°C	
<b>ZELENINA</b>				
Paprika	4-6	-	220°C	
Lilek	6-8	-	220°C	Na plátky
Chřest	3-4	-	220°C	
Mrkev	5-7	-	220°C	Na plátky
Cuketa	1-3	-	220°C	Na plátky
Rajčata	2-3	-	220°C	Na poloviny
Cibule	5-6	-	220°C	Nakrájejte na klínky
Houby	3-6	-	220°C	Celé, ploché žampiony
Kukuřice (celý klas)	4-6	-	220°C	
<b>JINÉ</b>				
Halloumi	2-4	-	200°C	

- Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin.
- Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Pokud tepelnou sondu nepoužíváte, drůbež, vepřové maso, burgery atd. grilujte tak dlouho, dokud šťávy nepřestanou být krvavé.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
  2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
  3. Těžko odstranitelné skvrny odstraníte kuchyňským ubrouskem lehce namočeným v oleji na vaření.
  4. Odkapávací táč umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
- Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čisticí houbu obsahující mýdlo.
  - V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.



## RECEPTY

### KUŘECÍ PRSA NA CHILLI A LIMETCE (4 porce)

- 4 kuřecí prsa rozkrojená do tvaru motýlích křídel
- 3 polévkové lžíce chilli koření
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- Šťáva i kůra z 1 limetky
- 4 stroužky česneku, najemno nasekaný
- 1 čajová lžička mletého koriandru
- 1 čajová lžička mletého římského kmínu

1. Marinádu připravíte tak, že smícháte všechny ingredience kromě kuřecího masa. Následně marinádou kuřecí maso polijte – ujistěte se, že je maso všude polité. Zakryjte potravinovou fólií a nechte naložené v ledničce alespoň 2 hodiny.
2. Gril rozehejte na 220°C a sondu nastavte na 75°C. Sondu zaveďte do středu největšího kousku kuřecího a pečte tak dlouho, dokud sonda nevydá signál.

### STEAK Z VEPŘOVÉ PEČENĚ S MEDEM A HOŘČICÍ (4 porce):

- 4 steaky z vepřové pečeně
- 2 polévkové lžíce celozrnné hořčice
- 80 g medu
- 50 g tmavě hnědého cukru
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř podle chuti

1. Hořčici, med, cukr, olivový olej, sůl a pepř smíchejte dohromady. Následně touto směsí polijte vepřové steaky. Zakryjte potravinovou fólií a nechte takto naložené v ledničce alespoň 2 hodiny.
2. Gril rozehejte na 220°C a sondu nastavte na 75°C. Sondu zaveďte do středu největšího kousku vepřového masa a pečte tak dlouho, dokud sonda nevydá signál.

### GRILOVANÝ LOSOS NA MÁSLĚ S CITRONEM A BAZALKOU (4 porce)

- 4 filety z lososa, přibližně 200 g každý
- 1 čajová lžička mleté papriky
- 1 čajová lžička drčeného černého pepře
- 100 g másla, rozpuštěného
- 1 polévková lžíce čerstvé bazalky, najemno nakrájená
- 1 polévková lžíce čerstvé citronové šťávy
- 1 jarní cibulka, najemno nasekaná

1. Do lososa z obou stran vetřete mletou papriku a pepř a nechte naložené 5–10 minut.
2. Gril rozehejte na 220°C a kousky lososa pečte přibližně 5 minut, dokud se losos nezačne rozpadat a nebude dobře upečený.
3. Máslo s citronem a bazalkou připravíte tak, že smícháte dohromady máslo, bazalku, citronovou šťávu a jarní cibulku.
4. Při podávání každý kousek lososa na talíři ozdobte zeleninou vařenou v páře, a tu pak přelijte velkou lžící másla s citronem a bazalkou.

### VYDATNÝ ZELENINOVÝ BURGER (6 porcí)

Podává se s následujícím: celozrnná houska na burger, grilovaný halloumi, grilovaný cuketa, hlávkový salát

- 400 g zelené čočky, uvařená, scezená a lehce rozmělněná
- 100 g cizrny, uvařená, scezená a lehce rozmělněná
- 1 mrkev, najemno nastrouhaná
- 100 g celeru hlíznatého, najemno nastrouhaný
- ½ bílé cibule, nakrájená na kostičky
- 4 stroužky česneku, nakrájený na kostičky
- 2 polévkové lžíce listů tymiánu
- 2 snítky tymiánu
- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 160 g dužiny pižmové tykve, pečená a mírně zchladlá
- 2 čajové lžičky chilli vloček
- 1 čajová lžička uzené mleté papriky
- 1 ½ čajové lžičky mletého muškátového květu
- 2 čajové lžičky kajunského koření
- 180 g strouhanky, jemná
- Sůl a drčený černý pepř podle chuti

1. Všechny ingredience smíchejte dohromady. Získanou směs rozdělte na šest dílů a uplácejte z nich burgery. Zakryjte potravinovou fólií a nechte chladit v ledničce 20 minut.
2. Gril rozehejte na 220°C a burgery pečte 6–8 minut, doba závisí na jejich tloušťce.
3. Při podávání rozkrojte housku na polovinu a lehce opečte. Do bulky vložte hlávkový salát a potom burger, a na to pak dejte grilovaný halloumi a cuketu.

### GRILOVANÉ BANÁNY RYCHLE A SNADNO (2 porce)

- 2 banány, oloupané
- 2 polévkové lžíce hnědého cukru krupice
- 2 polévkové lžíce vlašských ořechů, najemno nasekané
- ½ čajová lžička skořice

1. Vlašské ořechy, cukr a skořici smíchejte dohromady. Banány podélně rozkrojte a potom napříč.
2. Gril rozehejte na 220°C a dejte banány na gril plochou stranou nahoru. Na každý kousek banánu dejte lžící trochu směsi z vlašských ořechů. Grilujte přibližně 3–4 minuty, dokud banány nebudou teplé a skořice a ořechy nebudou lehce glazované.

## RECEPTY S POUŽITÍM HLUBOKÉHO PLECHU

Nasaďte horní žebrovanou plochu a hluboký plech, a gril dejte do roviny.

### FLAPJACK – OVESNÉ TYČINKY (8–10 porcí)

- 375 g ovesné kaše
- 190 g másla
- 190 g hnědého práškového cukru
- 90 g zlatého sirupu
- 120 g rozinek
- 100 g kostek máslového karamelu

1. V hrnci rozpustěte máslo, cukr a sirup a dobře promíchejte. Vmíchejte ovesné vločky, rozinky a kostky karamelu.
2. Hluboký plech vyložte pečicím papírem a směs lžící na plech rovnoměrně naneste.
3. Gril nastavte na 160°C a pečte přibližně 15–20 minut. Až bude směs upečená, gril vypněte a nechte flapjack na hlubokém plechu vychladnout.





## KUŘE SE SMETANOVOU OMÁČKOU NA BÍLÉM VÍNĚ (2 porce)

- 2 kuřecí prsa, bez kůže a vykostěná, nakrájená na asi 1 cm kousky
- 1 malá cibule, nejmenno nasekaná
- 2 stroužky česneku, nejmenno nasekaný
- 100 ml smetany
- 30 ml bílého vína
- 1 polévková lžice olivového oleje
- 3 žampiony, na plátky
- Sůl a pepř podle chuti

1. Gril rozehejte na 220°C.
2. Nalijte olej a nechte jej chvíli rozehrát. Pak přidejte kuřecí maso, česnek, cibuli a následně zavřete víko. Pečte 3–5 minut, občas zamíchejte.
3. Přidejte žampiony, smetanu, víno a koření. Zavřete víko a pečte 10–15 minut, dokud kuřecí maso nebude dobře upečené. Občas zamíchejte.

## VELKÁ OMELETA (6–8 porcí)

- 8 středně velkých vajec z volného výběhu
- 250 g měkkého krémového sýru
- Sůl a pepř podle chuti
- Náplň:
  - 200 g nastrouhaného čedaru
  - 4 jarní cibulky, na jemné plátky
  - 2 namíchané papriky, na kostičky
  - ½ svazku čerstvé pažitky, na jemné plátky

1. Vejce s krémovým sýrem smíchejte a okořeňte. Přidejte zbývající ingredience a dobře promíchejte.
  2. Gril rozehejte na 175°C. Opatrně dejte vaječnou směs na gril a zavřete víko. Grilujte přibližně 12–17 minut, dokud nebude omeleta hotová.
- Tip – ingredience náplně lze měnit podle libosti.

---

## RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj nesmú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a viac ak sú pod neustálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí iba ak boli predtým poučení alebo pod dozorom čo sa týka používania prístroja bezpečným spôsobom a rozumejú rizikám, ktoré sú s používaním prístroja spojené. Prístroj a kábel skladujte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu spojenú s používaním nesmú vykonávať deti.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

⚠ Povrchy spotrebiča budú horúce.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

⊘ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

- Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Používajte kuchynské chňapky alebo niečo podobné.

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

### NÁKRESY

- |                             |  |   |
|-----------------------------|--|---|
| 1. Ovládací panel           | 6. Sonda   | 11. Tlačidlá na zmenu nastavenia                                    |
| 2. Konektor sondy           | 7. Tlačidlo a svetielko on/off (zapnuté/vypnuté) | 12. Tlačidlo a svetielko funkcie Sear/Steak (prudké opečenie/steak) |
| 3. Tlačidlo na uvoľnenie    | 8. Tlačidlo a svetielko teploty                  | 13. Tlačidlo a svetielko voľby sondy                                |
| 4. Miesto na uloženie sondy | 9. Tlačidlo a svetielko časovača                 | 14. Hlboká platňa   |
| 5. Odkvapkávacia táčňa      | 10. Displej                                      |   |

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

Gril môže pri prvom používaní trochu dymiť. Je to normálne a rýchlo sa to stratí.

### NAKLÁŇANIE/VYROVNÁVANIE GRILU

Gril môžete nakloniť, aby tuk a šťavy vytekli do odkvapkávacej tácky, keď pripravujete jedlá ako hamburgery, mäso, atď. Alebo môžete gril používať v rovnej polohe pri príprave jedál ako panini, sendviče a pod.

Na naklonenie grilu rozložte nožičku pod grilom smerom nahor (OBR. A). Na vyrovnanie grilu nožičku znovu zložte.

### PLATNE

Grilovacie platne sú najlepšie na grilovanie mäsa, klobás a čokolívek, čo môže púšťať tuk. V tomto prípade používajte gril v naklonenej pozícii.

Hlboká platňa—hlboká platňa je ideálna na prípravu beztukových jedál, pizze, pečenie chleba pitta, plnenej pizze calzone a cesta (napr. Yorkshire pudding - nadýchané placky z pečeného cestíčka podávané s hovädzím mäsom). V tomto prípade používajte gril v rovnej polohe. Pri používaní hlboké platne musí byť stále založená aj vrchná grilovacia platňa.

#### Odoberanie platní

1. Otvorte gril. Vyberajte platne jednu po druhej.
2. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie platne a nadvihnite platňu z grilu (OBR. C).

#### Zakladanie platní

1. Zakladajte naraz iba jednu platňu.
  2. Ušká vložte do otvorov na strane prístroja s pántmi.
  3. Zatlačte druhú stranu platne do strany s rukoväťou, aby ste ju uchytili na mieste.
- V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepríhlavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

### POUŽÍVANIE GRILU

Váš gril má päť pracovných režimov:

- Funkcia základné grilovanie
- Funkcia prudké opečenie
- Funkcia tepelná sonda
- Jednoduchá funkcia na steaky
- Funkcia časovač








## ZMENA TEPLOTNÝCH JEDNOTIEK

Môžete si zvoliť zobrazovanie teplotných jednotiek v °C (pôvodné nastavenie) alebo °F. Na zmenu jednotiek stlačte pevne tlačidlá ▲ a ▼ a podržte ich tri sekundy. Gril zapípa a značka • na displeji sa presunie tak, aby ukazovala, či displej zobrazuje v °C alebo °F.





## ZÁKLADNÉ GRILOVANIE

Funkciu základné grilovanie použite na jednoduché grilovanie, prípravu panini, sendvičov a pod.

- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
  - Odkvapkávaciu tácku zasuňte medzi dve koľajničky pod prednou časťou grilu (OBR. B). Tácku zasuňte úplne dozadu. Odkvapkávacía tácka zachytí všetok tuk alebo šťavu, ktoré otekajú z platní počas grilovania.
  - Rozhodnite sa, či chcete mať gril rovný alebo naklonený - pozri NAKLONENIE/VYROVNANIE GRILU.
1. Zapojte gril do zásuvky. Gril zapípa a červené svetielko napájania bude pomaly blikať.
  2. Stlačte tlačidlo . Ak tlačidlo  nestlačíte do 2 minút, gril sa prepne do spiacieho režimu a červené svetielko napájania prestane blikať. Stlačte tlačidlo  znovu, aby ste gril aktivovali.
  3. Svetielko nad tlačidlom teploty  sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí **175** (pôvodné nastavenie). Pôvodne nastavené teplotné jednotky sú v °C, čo sa dá zmeniť na °F podľa potreby —pozri ZMENA TEPLOTNÝCH JEDNOTIEK.
  4. Nastavte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel ▲ a ▼. Jej rozsah je od 150°C do 220°C v 5° intervaloch (302°F až 428°F v 9° intervaloch).
  5. Pokým sa gril zahrieva, svetielko nad tlačidlom teploty bude svietiť na červeno a číslice na displeji budú blikať. Potom, čo gril dosiahne zvolenú teplotu, sa svetielko zmení na zelené, displej prestane blikať a gril trikrát zapípa. Počas grilovania sa tento postup bude opakovať podľa toho, ako bude gril udržiavať túto teplotu. To je normálne.
  6. Po dosiahnutí požadovanej teploty položte jedlo na gril a zatvorte veko.
  7. Po skončení grilovania stlačte tlačidlo , potom gril vytiahnite zo zásuvky.
- Teplotu môžete kedykoľvek upraviť pomocou tlačidiel ▲ a ▼.
  - Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
  - Používajte kuchynské chňapky alebo niečo podobné.
  - Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
  - Kľb je upravený tak, aby si poradil s hrubými aj nepravidelne tvarovanými kusmi jedla.
  - Grilovacie platne by mali byť zhruba rovnobežne, aby bolo jedlo prepečené rovnomerne.
  - V prípade potreby pomocou kuchynskej chňapky vyprázdňte odkvapkávaciu tácku do tepelne odolnej misky. Vytrite tácku kuchynskou utierkou a vráťte na miesto.

## JEDNODUCHÁ FUNKCIA NA STEAKY

Jednoduchá funkcia na steaky kombinuje funkciu prudké opečenie s teplotnou sondou, ktorá poskytuje jednoduchú metódu na prípravu šťavnatých steakov vynikajúcej chuti. Môžete pripravovať dva alebo viac steakov podobnej veľkosti naraz. Sondu vložte do jedného z nich.



1. Pripojte teplotnú sondu ku grilu (OBR.. D).
2. Stlačte tlačidlo .
3. Stlačte tlačidlo sondy () , potom okamžite stlačte tlačidlo prudkého opečenia () buď jedenkrát, dvakrát alebo trikrát podľa toho, ako chcete pripraviť svoj steak:
  - Jedenkrát na krvavý (na displeji sa zobrazí ---)
  - Dvakrát na stredne prepečený (na displeji sa zobrazí ==)
  - Trikrát na úplne prepečený (na displeji sa zobrazí ===)
4. Nechajte gril zohriať. Pokým sa gril zahrieva, vložte teplotnú sondu do najhrubšej časti steaku. Keď je gril pripravený, svetielko nad tlačidlom prudkého opečenia sa rozsvieti na zeleno a gril trikrát zapípa.
5. Gril otvorte a opatrne položte steak na spodnú platňu.
6. Zatvorte gril.
7. Keď je steak hotový, gril päťkrát zapípa. Gril otvorte a steak hneď vyberte, inak sa bude ďalej piecť a môže sa prepiecť.
8. Na okamžité zrušenie funkcie stlačte tlačidlo .



### Tipy na dokonalé steaky

- V ideálnom prípade by mal byť steak hrubý 12 - 15 mm (steaky z roštenky môžu byť hrubšie).
- Vždy nechajte steaky pred tepelnou úpravou dosiahnuť izbovú teplotu. Nepokúšajte sa ich pripravovať priamo z chladničky.
- Pred položením na gril steaky osušte kuchynskou utierkou.
- Ochucujte bezprostredne pred tepelnou úpravou. Šetríte soľou, alebo ju úplne vynechajte (stále môžete dosoliť kvôli lepšej chuti po tepelnej úprave). Osolenie pred tepelnou úpravou môže vytiahnuť vodu na povrch steaku, kde sa bude počas grilovania variť. Steak sa takto skôr sparí ako opečie a bude sivý namiesto hnedého.
- Kvôli dosiahnutiu najlepších výsledkov je kľúčové nechať po grilovaní steaky odležať. Nechajte ich odležať aspoň 3 minúty pred podávaním. Správne odležanie umožňuje šťavam, aby znovu vsiakli do mäsa a vytvorili chutný, šťavnatý steak.

## FUNKCIA PRUDKÉ OPEČENIE

Funkcia Prudké opečenie zvýši teplotu na 260°C na 90 sekúnd. Funkcia prudké opečenie funguje najlepšie pri červenom mäse s hustými vláknami, ako je hovädzie, jahňacie, bizónie atď., nakrájanom na steaky (kolmo na svalové vlákna). Mäso by malo mať hrúbku medzi 5 mm - 25 mm.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo prudké opečenie (). Svetielko nad tlačidlom prudké opečenie sa rozsvieti na červeno a na displeji sa zobrazí **260**.
3. Keď gril dosiahne teplotu na prudké opečenie, svetielko sa zmení na zelené, displej prestane blikať a gril trikrát zapípa.
4. Nasadte si kuchynskú chňapku a otvorte gril. Jedlo uložte na spodnú grilovaciu platňu, potom gril zatvorte.

- Počkajte, kým gril znovu nezapípa (po 90 sekundách), potom gril otvorte a jedlo vyberte.
- Funkciu prudké opečenie môžete opakovať štyrikrát za sebou, ale ak sa pokúsite použiť ju viackrát, na displeji sa zobrazí "ERR" (Chyba). Stlačte tlačidlo  a nechajte gril pred opätovným použitím funkcie prudké opečenie vychladnúť po dobu 10 minút.
- Na konci funkcie prudkého opečenia sa gril vráti na teplotu nastavenú predtým. Bude však trvať istý čas, kým vychladne.
- Na okamžité zrušenie funkcie prudké opečenie stlačte tlačidlo .

Povrch mäsa bude opečený do tmavo hnedá, pričom vnútro by malo byť krvavé až mierne prepečené (v závislosti od hrúbky mäsa).








Teraz máte možnosť vybrať mäso hnedé, (ak má byť krvavé alebo stredne prepečené), alebo ho nechať piecť na vopred nastavenej teplote trochu dlhšie, ak chcete mať mäso viac prepečené.

## FUNKCIA TEPLTNÁ SONDA

Mnoho ľudí posudzuje, či je mäso upečené hmatom alebo podľa vzhľadu, alebo podľa dĺžky pečenia. Použitie teplotnej sondy má oproti týmto metódam niekoľko výhod:






- Poskytuje vždy rovnaké, opakovateľné výsledky
- Predchádza nadmernému prepečeniu
- Predchádza chorobám z nedostatočne tepelne upraveného jedla
- Eliminuje dohady

Pri používaní sa ostrý hrot teplotnej sondy vloží do jedla a druhý koniec sa zapojí do grilu. Sonda neustále posiela intervalovú teplotu jedla do grilu, kde sa táto porovnáva s cieľovou teplotou, ktorú ste predtým nastavili. Po jej dosiahnutí gril spustí zvukové znamenie a vypne sa.

- Zapojte teplotnú sondu do grilu (OBR. D).
- Stlačte tlačidlo .
- Nastavte požadovanú teplotu grilovania pomocou tlačidiel  a  a nechajte gril zohriať.
- Stlačte tlačidlo sondy (). Svetielko nad tlačidlom sondy sa rozsvieti na červeno a na displeji sa zobrazí **75** (vopred nastavená teplota).
- Nastavte požadovanú teplotu sondy pomocou tlačidiel  a . Rozsah je od 48°C do 81°C v 3° intervaloch (113°F do 177°F v 5°/6° intervaloch).
- Vložte teplotnú sondu do jedla a opatrne uložte jedlo na predhriaty gril. Dbajte o to, aby sonda nemala vplyv na zatvorenie veka, alebo aby kábel nebol po zatvorení veka pritlačený.
- Počas grilovania sa bude na displeji striedať zobrazovanie cieľovej teploty, ktorú ste nastavili, s teplotou, ktorú práve načítava sonda. Keď vnútorná teplota jedla dosiahne cieľovú teplotu, svetielko nad tlačidlom sondy sa rozsvieti na zeleno a gril päťkrát zapípa. Ohrievacie telesá grilu sa po dosiahnutí cieľovej teploty vypnú, ale keďže pečenie bude pokračovať kvôli zvyškovému teplu, jedlo vyberte čo najskôr.
- Na okamžité zrušenie tejto funkcie stlačte tlačidlo .
  - Ak zabudnete zapojiť sondu, na displeji sa zobrazí "NO PROB" (žiadna Sonda) a gril bude pípať.
  - Sonda sa počas používania zohreje na vysokú teplotu.
  - Sondu vložte vždy do najhrubšej časti mäsa mimo kosti alebo tuku, lebo to môže spôsobiť chybné snímanie teploty (OBR. E).
  - Aby bolo snímanie teploty čo najpresnejšie, dbajte o to, aby bola sonda vložená čo najviac do stredu medzi vrchnou a spodnou časťou mäsa.
  - Pred a po použití sondy umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.
  - Pri odkladaní sondy oviňte kábel okolo stredu v polovici rukoväte a vložte ju do priehlbiny na bočnej strane grilu (OBR. F).








## FUNKCIA ČASOVAČ

Požívanie časovača nie je povinné. Nevypína gril, len jednoducho päťkrát zapípa, aby vám oznámil, že čas vypršal. Časovač používajte s funkciou základné grilovanie. Nastavenie časovača:

- Zapnite gril a nastavte požadovanú teplotu. Nechajte ho zahriať, až kým sa svetielko nad tlačidlom teploty nerozsvieti na zeleno.
- Stlačte tlačidlo časovača , svetielko nad tlačidlom sa rozsvieti a displej bude blikať 5:00 (vopred nastavené). Pomocou tlačidiel  a  nastavte požadovanú teplotu. Čas sa dá nastaviť v intervale 30 sekúnd až 19 minút 30 sekúnd v 30 sekundových intervaloch. Ak do 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, gril sa vráti do režimu teploty.
- Displej prestane blikať a časovač začne odpočítavať čas 5 sekúnd po poslednom stlačení tlačidla  alebo .
- Keď časovač dosiahne nulu, gril päťkrát zapípa a displej bude signalizovať 0:00. Nezapúšťajte, že gril je stále aktívny a musíte jedlo vybrať, aby ste ho nadmerne neprepekli.
- Na okamžité zrušenie funkcie časovača stlačte a podržte tlačidlo časovača na 3 sekundy. Gril sa vráti do funkcie základné grilovanie.

## POKROČILÉ GRILOVANIE

Funkciu tepelná sonda môžete využiť na to, aby ste mali pod presnou kontrolou ako chcete mať steak pripravený (hoci pre krvavé, stredne prepečené a úplne prepečené steaky silne odporúčame využiť funkciu jednoduché steaky, ktorú sme už opísali). Na prípravu mierne prepečeného alebo viac prepečeného steaku postupujte nasledovne:

- Pripravte steak a vložte sondu. Sondu pripojte ku grilu.
- Stlačte tlačidlo .
- Nastavte teplotu na 220°C pomocou tlačidiel  a .
- Stlačte tlačidlo sondy (). Svetielko nad tlačidlom sondy sa rozsvieti na červeno a na displeji sa zobrazí **75** (vopred nastavená teplota).
- Pomocou tlačidiel  a  nastavte požadovanú teplotu teplotnej sondy (podľa tabuľky s ČASMI PRÍPRAVY a BEZPEČNOSTI JEDLA).
- Stlačte tlačidlo prudké opečenie (). Svetielko nad tlačidlom prudké opečenie sa rozsvieti na červeno a na displeji sa zobrazí **260**.
- Počkajte, kým sa svetielko nad tlačidlom prudké opečenie rozsvieti na zeleno a gril trikrát zapípa. Svetielko nad tlačidlom sondy sa tiež rozsvieti na červeno.
- Otvorte gril a položte steak so sondou na grilovaciu platňu a zatvorte veko.
- Keď je steak hotový, svetielko nad tlačidlom sondy sa rozsvieti na zeleno a gril päťkrát zapípa.
- Gril okamžite otvorte a steak vyberte.



## ČASY PRÍPRAVY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Tieto časy používajte výlučne ako orientačné. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín.

Jedlo	Čas (min)	Tepl. sondy	Tepl. grilu	Poznámky
<b>MÄSO</b>				
Steak: krvavý	-	51°C	220°C	Odporúčame použiť funkciu jednoduchý steak
Steak: mierne prepečený	-	57°C	220°C	
Steak: stredne prepečený	-	63°C	220°C	Odporúčame použiť funkciu jednoduchý steak
Steak: viac prepečený	-	69°C	220°C	
Steak: úplne prepečený	-	72°C	220°C	Odporúčame použiť funkciu jednoduchý steak
Srnčia/jelenia zverina: mierne prepečený		57°C	220°C	
Srnčia/jelenia zverina: krvavý		63°C	220°C	
Tefacie mäso	-	-	-	Použite rovnaké teploty ako pre steak
Bravčové kotlety/steaky	-	75°C	220°C	
Steak z jahňacieho stehna: stredne prepečený	-	69°C	220°C	
Steak z jahňacieho stehna: úplne prepečený	-	78°C	220°C	
Jahňacia kotleta: stredne prepečená	-	63°C	220°C	
Jahňacia kotleta: úplne prepečená	-	78°C	220°C	
Kačacie prsia: stredne prepečené	-	66°C	220°C	
Kačacie prsia: úplne prepečené	-	72°C	220°C	
Kuracie prsia	-	75°C	220°C	
Párky/klobásy	-	75°C	220°C	Vložte sondu po dĺžke cez stred klobásy
Mäsové hamburgery	-	75°C	220°C	
Slanina	3-5	-	220°C	
<b>RYBY</b>				
Losos	3-5	-	200°C	
Krevety	1-2	-	200°C	
Ploché ryby	2-6	-	200°C	Platesa, morský jazyk, atď.
Okrúhle ryby	3-8	-	200°C	Treska škvrnitá, treska obyčajná, atď.
Tuniak/mečúň	5-10	-	200°C	
<b>ZELENINA</b>				
Papriky	4-6	-	220°C	
Baklažán	6-8	-	220°C	Nakrájané
Špargľa	3-4	-	220°C	
Mrkva	5-7	-	220°C	Nakrájané
Cuketa	1-3	-	220°C	Nakrájané
Paradajky	2-3	-	220°C	Rozpolené
Cibuľa	5-6	-	220°C	Nakrájané na mesiaciky
Šampiňóny	3-6	-	220°C	Celé, ploché šampiňóny
Kukurica (celý klas)	4-6	-	220°C	
<b>INÉ</b>				
Haloumi (druh syra)	2-4	-	200°C	

- Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla.
- Ryby grilujte tak dlho, kým celkom nestavnú.
- Ak nepoužívate teplotnú sondu, pripravujte hydinu, bravčové mäso, hamburgery atď. dovedy, kým šťava nie je číra.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
  2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
  3. Na ťažko odstrániteľné škvryny použite papierovú utierku navlhčenú troškou oleja na varenie.
  4. Odkvapkávaciu táču umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koší umývačky riadu.
- Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.
  - V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nelepivé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

## RECEPTY

### KURACIE PRSIA NA CHILLI A LIMETKE, pre 4 osoby

- 4 kuracie prsia prerezané do tvaru motýľích krídel
- 3 PL prášok čili
- 2 PL olivový olej
- šťava a kôra z 1 limetky
- 4 strúčiky cesnaku, nasekané najemno
- 1 ČL mletý koriander
- 1 ČL mletá rasca

1. Zmiešajte spolu všetky prísady (okrem kuracieho mäsa) a urobte marinádu. Zalejte kuracie mäso marinádou tak, aby bolo celé pokryté. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte marinovať v chladničke aspoň 2 hodiny.
2. Predhrejte gril na 220°C a nastavte sondu na 75°C. Vložte sondu do stredu najväčšieho kusa kuracieho mäsa a pečte dovtedy, kým nezaznie zvukový signál sondy.

### STEAK Z BRAVČOVEJ PANENKY S MEDOM A HORČICOU, pre 4 osoby

- 4 steaky z bravčovej panenky
- 2 PL hrubozrná horčica
- 80 g med
- 50 g tmavý hnedý cukor
- 2 PL olivový olej
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

1. Zmiešajte spolu horčicu, med, cukor, olivový olej, soľ a čierne korenie. Vylejte zmes na bravčové steaky, zakryte potravinovou fóliou a nechajte marinovať v chladničke aspoň 2 hodiny.
2. Predhrejte gril na 220°C a nastavte sondu na 75°C. Vložte sondu do stredu najväčšieho kusa bravčového mäsa a pečte dovtedy, kým nezaznie zvukový signál sondy.

### GRILOVANÝ LOSOS S CITRÓNOVO-BAZALKOVÝM MASLOM, pre 4 osoby

- 4 porcie lososových filetov, každá približne po 200 g
- 1 ČL červená paprika
- 1 ČL drvené čierne korenie
- 100 g maslo, roztopené
- 1 PL čerstvá bazalka, zomletá najemno
- 1 PL čerstvá šťava z citróna
- 1 jarná cibuľka, nakrájaná najemno

1. Votrite do lososa červenú papriku a čierne korenie po oboch stranách a nechajte marinovať 5-10 minút.
2. Predhrejte gril na 220°C a pečte lososa asi 5 minút, kým sa mäso nezačne ľahko oddeľovať a nie je prepečené.
3. Na citrónovo-bazalkové maslo zmiešajte maslo, bazalku, citrónovú šťavu a jarnú cibuľku.
4. Pri podávaní naaranžujte každý kúsok lososa na tanier so zeleninou na pare a ozdobte štedro lyžicou citrónovo-bazalkového masla.

### VÝDATNÝ ZELENINOVÝ HAMBURGER, pre 6 osôb

Na podávanie: celozrná žemľa na hamburger, grilovaný syr haloumi, grilovaná cuketa, hlávkový šalát

- 400 g zelená šošovica, uvarená, scedená a jemne roztlačená
- 100 g cicer, uvarený, scedený a jemne roztlačený
- 1 mrkva, nastrúhaná najemno
- 100 g zeler, nastrúhaný najemno
- ½ biela cibuľa, nasekaná najemno
- 4 strúčiky cesnaku, nasekané najemno
- 2 PL lístky tymiánu
- 2 vetvičky tymiánu
- 4 PL olivový olej
- 160 g dužina tekvice muškátovej, opečená a trochu vychladnutá
- 2 ČL čili vločiek
- 1 ČL údená paprika
- 1 ½ ČL mletý muškátový kvet
- 2 ČL zmes korenia Cajun
- 180 g strúhanka, jemná
- Soľ a drvené čierne korenie na dochutenie

1. Zmiešajte spolu všetky prísady. Rozdeľte zmes na šesť častí a vymodelujte ich do tvaru hamburgerov. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke 20 minút.
2. Predhrejte gril na 220°C a pečte hamburgery 6-8 minút v závislosti od toho, aké sú hrubé.
3. Pri podávaní rozrežte žemľu na polovice a zľahka ich ugrilujte. Pridajte hlávkový šalát, potom hamburger, na to grilovaný syr haloumi a cukety.

### Rýchle a ľahké grilované banány, pre 2 osoby

- 2 banány, ošúpané
- 2 PL vlašské orechy, nasekané najemno
- 2 PL hnedý krupicový cukor
- ½ ČL škoric

1. Zmiešajte vlašské orechy, cukor a škoricu. Banány rozrežte po dĺžke, potom po šírke.
2. Predhrejte gril na 220°C, potom uložte banány na gril plochou stranou nahor. Lyžicou naneste orechovú zmes na každý kus. Grilujte približne 3-4 minúty, až kým nebudú banány teplé a škoric a orechy jemne glazované.

## RECEPTY S POUŽITÍM HLBOKEJ PLATNE

Založte vrchnú rebrovanú platňu a hlbokú platňu a vyrovnajte gril.

### CEREÁLNA TYČINKA (FLAPJACK), pre 8-10 osôb

- 375 g ovsené vločky
- 190 g maslo
- 190 g hnedý práškový cukor
- 90 g zlatý sirup (golden syrup)
- 120 g hrozienka
- 100 g kúsky maslového karamelu (fudge)

1. Roztopte maslo, cukor a sirup v kastróle a dobre premiešajte. Vmiešajte ovsené vločky, hrozienka a kúsky karamelu.
2. Hlbokú platňu vyložte papierom na pečenie a lyžicou zmes rovnomerne rozložte.
3. Nastavte gril na 160°C a pripravujte asi 15-20 minút. Po upečení gril vypnite a nechajte flapjack vychladnúť v hlbkej platni.



## KURACIE S BIELYM VÍNOM A SMOTANOVOU OMÁČKOU, pre 2 osoby

- 2 kuracie prsia, bez kože a kostí, nakrájané na približne 1cm kúsky
- 1 malá cibuľa, nasekaná najemno
- 100 ml smotana
- 1 PL olivový olej
- 2 strúčiky cesnaku, nasekané najemno
- 30 ml biele víno
- 3 šampiňóny, nakrájané na plátky
- soľ a čierne korenie na dochutenie

1. Predhrejte gril na 220°C.
2. Pridajte olej a nechajte ho chvíľu zohriať. Pridajte kuracie mäso, cesnak a cibuľu, zatvorte veko a nechajte dusiť 3-5 minút, občas zamiešajte.
3. Pridajte šampiňóny, smotanu, víno a korenie, zatvorte veko a duste 10-15 minút, kým kuracie nie je riadne uvarené, občas zamiešajte.

## VEĽKÁ OMELETA, pre 6-8 osôb

- 8 stredne veľkých vajec z voľného chovu
  - 250 g mäkký smotanový syr
  - soľ a čierne korenie na dochutenie
- Náplň:
- 200 g strúhaný syr cheddar
  - 4 jarné cibuľky, nakrájané na jemné plátky
  - 2 zmiešané papriky, nakrájané na kocky
  - ½ zväzok čerstvá pažitka, nakrájaná najemno

1. Zmiešajte spolu vajcia, smotanový syr a korenie. Pridajte ostatné prísady a dobre premiešajte.
  2. Predhrejte gril na 170°C. Opatrne vylejte vajcovú zmes a zatvorte veko, pripravujte 12-17 minút, kým sa neprepečie.
- Tip - prísady do náplne sa dajú obmieňať podľa vašich preferencií.

---

## RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.



Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci w wieku 0 do 8 lat. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i więcej, jeśli zapewniono im odpowiedni nadzór. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem /z instruktążem oraz są świadome istniejących zagrożeń. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenia i czynności konserwacyjnych nie mogą wykonywać dzieci pozostające bez nadzoru.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Nie owijaj żywności w przezroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Zakładaj rękawice kuchenne lub podobne.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### RYSUNKI

- |                              |   |                                     |
|------------------------------|---|-------------------------------------|
| 1. Panel sterowania          | 6. Sonda                                  | 11. Przyciski regulacji             |
| 2. Gniazdo sondy temperatury | 7. Przycisk Wł/Wył i lampka               | 12. Przycisk Smażenie/Stek i lampka |
| 3. Przycisk zwalnający       | 8. Przycisk temperatury i lampka          | 13. Przycisk wyboru sondy i lampka  |
| 4. Wnęka na sondę            | 9. Przycisk regulatora czasowego i lampka | 14. Płyta głęboka                   |
| 5. Tacka ociekowa            | 10. Wyświetlacz                           |                                     |

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

Przy pierwszym użyciu grill może trochę dymić. Jest to normalne i szybko mija.

### GRILLOWANIE NA PŁASKO/POD KĄTEM

Przy przygotowywaniu burgerów, mięs, itp. grill może zostać nachylony w taki sposób, że tłuszcz i sosy będą spływać do tacki ociekowej. Natomiast, do przygotowywania takich rzeczy jak panini, sandwicze, itp. grill powinien być wypoziomowany.

Aby nachylić grill, należy rozciągnąć stopę od spodu grilla (rys. A). Aby ponownie wypoziomować grill, złożyc stopę.

### PŁYTY

Płyty grilla nadają się najlepiej do grillowania mięsa, kiełbasek i wszystkiego, co wydziela tłuszcz. Używaj do nich grilla w pozycji nachylonej.

Głęboka płyta - nadaje się idealnie do przygotowywania dań beztłuszczowych, pizzy, wypieków, pity, calzone i farszów (np. Yorkshire pudding). Używaj do nich grilla w pozycji poziomej. Jeśli w użyciu jest płyta głęboka, zawsze zakładaj płytę górną.

#### Wymywanie płyt

1. Otwórz grill. Wyjmij jedną płytę na raz.
2. Naciśnij przycisk zwalnający płytę i wyjmij płytę z grilla (Rys. C).

#### Zakładanie płyt

1. Zakładaj jedną płytę na raz.
  2. Nałóż występy na szczeliny od strony zawiasów urządzenia
  3. Aby zablokować płytę, drugą krawędź płyty wciśnij od strony uchwytu.
- W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

### UŻYWANIE GRILLA

Grill ma pięć trybów pracy:

- Podstawowa funkcja grillowania
- Funkcja smażenia
- Funkcja temperatury sondy
- Prosta funkcja steku
- Funkcja regulatora czasowego



---

## ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

Możesz wybrać wyświetlanie jednostek temperatury w °C (domyślnie) lub °F. Aby zmienić jednostki, naciśnij jednocześnie oba przyciski ▲ i ▼ i przytrzymaj je przez trzy sekundy. Grill wyda sygnał dźwiękowy, a znacznik ● na wyświetlaczu przesunie się wskazując, czy wyświetlacz pokazuje wartość °C czy °F.

---

## PODSTAWOWE GRILLOWANIE

Używaj podstawowej funkcji grillowania do zwykłego grillowania, panini, kanapek, itd.

- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- Wsuń tackę ociekową między dwie prowadnice z przodu i od spodu grilla (rys. B). Wsuń tackę ociekową do oporu. Tacka ociekowa zbiera tłuszcze i sosy spływające z płyt w trakcie zapiekania.
- Zdecyduj, czy grill ma być w poziomie, czy nachylony - patrz GRILLOWANIE NA PŁASKO/POD KĄTEM.
- 1. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego. Grill wyda sygnał dźwiękowy i czerwona lampka zasilania zacznie powoli migać.
- 2. Naciśnij przycisk (⏻). Jeśli nie naciśniesz przycisku (⏻) w ciągu 2 minut, grill przejdzie w tryb uśpienia i czerwona lampka zasilania przestanie migać. Naciśnij ponownie przycisk (⏻), aby aktywować grill.
- 3. Lampka nad przyciskiem temperatury (🔌) włączy się, a na wyświetlaczu pojawi się **175** (domyślnie). Domyślne jednostki temperatury wyświetlają się w °C, możesz je zmienić na °F, jeśli tego chcesz - patrz ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY.
- 4. Ustaw wymaganą temperaturę za pomocą przycisków ▲ i ▼. Zakres temperatur wynosi od 150°C do 220°C w 5 krokach lub (302°F do 428°F w 9 krokach).
- 5. Gdy grill się nagrzewa, lampka nad przyciskiem temperatury świeci się na czerwono, a cyfry na wyświetlaczu migają. Kiedy grill osiągnie wybraną temperaturę, światło lampki zmieni kolor na zielony, wyświetlacz przestanie migać, a grill wyda trzy sygnały dźwiękowe. Podczas grillowania ta sekwencja będzie się powtarzać, ponieważ grill utrzymuje temperaturę. To jest normalne.
- 6. Gdy grill osiągnie wybraną temperaturę, włóż jedzenie do grilla i zamknij pokrywę.
- 7. Po zakończeniu grillowania naciśnij przycisk (⏻) i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Temperaturę można regulować w dowolnym momencie za pomocą przycisków ▲ i ▼.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, grilluj nieco dłużej.
- Zakładaj rękawice kuchenne lub podobne.
- Gotowe potrawy wyjmij narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
- Zawias przegubowy jest dostosowany do grubszych porcji żywności lub o nietypowym kształcie.
- Płyty grilla powinny być mniej więcej równoległe, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.
- Gdy jest to konieczne, chwyć poprzez rękawice tacę ociekową i opróżnij ją do termoodpornej miski. Wytrzyj ręcznikiem kuchennym i załóż ponownie.

---

## PROSTA FUNKCJA STEKU

Prosta funkcja steku łączy w sobie obsmażanie z sondą temperatury, co jest sposobem zapewniającym przyrządzenie smacznych, soczystych steków. Jednocześnie można przyrządzać dwa lub więcej steków. Wetknij sondę w jeden ze steków.

1. Podłącz sondę temperatury do grilla (Rys. D).
2. Naciśnij przycisk (⏻).
3. Naciśnij przycisk sondy (—), a następnie naciśnij przycisk smażenia (⏻) jeden, dwa razy lub trzy razy w zależności od tego, jak chcesz przyrządzić stek:
  - Jeden raz na mięso krwiste (na wyświetlaczu pojawi się ---)
  - Dwa razy na średnio wysmażone (na wyświetlaczu pojawi się ==)
  - Trzy razy na mięso mocno wysmażone (na wyświetlaczu pojawi się ===)
4. Niech grill się nagrzej. Gdy grill się nagrzewa, wetknij sondę temperatury w najgrubszą część steku. Kiedy grill osiągnie temperaturę, lampka nad przyciskiem smażenia zmieni kolor na zielony, a grill wyda trzy sygnały dźwiękowe.
5. Otwórz grill i staranie ułóż stek na dolnej płycie.
6. Zamknij grill.
7. Gdy stek będzie gotowy, grill wyda pięć sygnałów dźwiękowych. Otwórz grill i od razu wyjmij stek. W przeciwnym razie, stek będzie się nadal smażyć.
8. Aby anulować funkcję w dowolnym momencie, naciśnij przycisk (⏻).

Prosta funkcja steku może zostać powtórzona cztery razy, raz po razie, ale jeśli użytkownik spróbuje jej użyć kolejny raz, wyświetlacz pokaże "EPA" (Błąd). Naciśnij przycisk (⏻) i pozostaw grill do ostygnięcia przed ponownym użyciem funkcji.




### Wskazówki dotyczące przyrządzenia doskonałych steków

- Idealnie, stek powinien mieć grubość 12 - 15 mm (steaki filetowane mogą być grubsze).
- Steki przed smażeniem powinny mieć zawsze temperaturę pokojową. Nie próbuj smażyć steków wyjętych prosto z lodówki.
- Przed włożeniem do grilla osusz mięso papierem kuchennym.
- Przypraw tuż przed smażeniem. Nie sól mięsa nadmiernie, albo nawet w ogóle nie sól (zawsze możesz posolić do smaku po usmażeniu). Solenie przed smażeniem może wyciągnąć wodę na wierzch mięsa i w trakcie smażenia woda się zagotuje. Stek będzie raczej ugotowany niż usmażony, będzie szary zamiast brązowy.
- Po usmażeniu, stek powinien delikatnie ostygnąć, ma to kluczowe znaczenie dla uzyskania najlepszych rezultatów. Stek powinien stygnąć przynajmniej 3 minuty przed podaniem. Prawidłowe ostygnięcie pozwala na ponowne wchłonięcie soków w mięso, dając smaczny, soczysty stek.

---

## FUNKCJA SMAŻENIA

Funkcja smażenia podnosi temperaturę do 260°C przez 90 sekund. Funkcja smażenia jest najbardziej wskazana dla czerwonego mięsa o drobnej warstwie ziarnistej, jak wołowina, jagnięcina, dziczyzna, bawół, żubr, itd. Mięso powinno mieć grubość od 5 mm do 25 mm.

1. Naciśnij przycisk .
2. Naciśnij przycisk smażenia (⏏). Zaświeci się lampka nad przyciskiem smażenia, a na wyświetlaczu pojawi się **260**.
3. Kiedy grill osiągnie wybraną temperaturę smażenia, światło lampki zmieni kolor na zielony, wyświetlacz przestanie migać, a grill wyda trzy sygnały dźwiękowe.
4. Do otwierania grilla załóż rękawice kuchenne. Umieść mięso na dolnej płycie grilla, a następnie zamknij grill.
5. Poczekaj, aż grill ponownie wyda dźwięk (po 90 sekundach), a następnie otwórz grill i wyjmij mięso.
6. Funkcja smażenia może zostać powtórzona cztery razy, raz po razie, ale jeśli użytkownik spróbuje jej użyć kolejny raz, wyświetlacz pokaże "ERR" (Błąd). Naciśnij przycisk  i pozostaw grill do ostygnięcia przed ponownym użyciem funkcji smażenia.
7. Po zakończeniu funkcji smażenia grill powróci do wcześniej ustawionej temperatury. Jednak schłodzenie zajmie trochę czasu.
8. Aby anulować funkcję smażenia w dowolnym momencie, naciśnij przycisk .

Zewnętrzne powierzchnie mięsa usmażają się na kolor ciemnobrązowy, podczas gdy mięso w środku będzie krwiste lub średnio usmażone (w zależności od grubości mięsa).

Możesz w tym momencie, albo wyjąć mięso od razu (jeśli ma być w środku krwiste lub średnio usmażone), albo pozostawić je do smażenia w domyślnej temperaturze przez nieco dłużej, aż będzie dobrze usmażone.








---

## FUNKCJA TEMPERATURY SONDY

Wiele osób ocenia, czy mięso jest usmażone, za pomocą dotyku, wzroku lub czasu przygotowania. Zastosowanie sondy temperatury ma kilka zalet w stosunku do tych sposobów:

- Zapewnia spójne, powtarzalne wyniki
- Zapobiega przesmażeniu
- Zapobiega dolegliwościom z powodu niedosmażonych potraw
- Eliminuje domyślanie się

Podczas używania ostrze sondy temperatury jest wciskane w mięso, a drugi koniec sondy jest podłączony do grilla. Sonda nieustannie wysyła informacje o wewnętrznej temperaturze potrawy do grilla, gdzie jest porównywana z wcześniej ustawioną temperaturą docelową. Po jej osiągnięciu, grill uruchomi alarm i wyłączy się.






1. Podłącz sondę temperatury do grilla (Rys. D).
2. Naciśnij przycisk .
3. Ustaw wymaganą temperaturę smażenia za pomocą przycisków  i  i pozwól, aby grill się nagrzał.
4. Naciśnij przycisk sondy (). Zaświeci się lampka nad przyciskiem sondy, a na wyświetlaczu pojawi się **75** (domyślnie).
5. Ustaw żądaną temperaturę sondy za pomocą przycisków  i . Zakres temperatur wynosi 48°C do 81°C w 3 krokach lub (113°F do 177°F w 5/6 krokach).
6. Wetknij sondę temperatury w mięso i starannie je ułóż w nagrzanym grillu. Upewnij się, że sonda nie blokuje zamknięcia pokrywy, a pokrywa nie ściska jej kabla.
7. Podczas smażenia, wyświetlacz będzie wyświetlać naprzemiennie ustawioną temperaturę docelową i temperaturę faktycznie odczytywaną przez sondę. Gdy temperatura wewnętrzna w mięsie odpowiada temperaturze docelowej, lampka nad przyciskiem sondy zmieni kolor na zielony, a grill wyda pięć sygnałów dźwiękowych. Grzałki grilla wyłączą się po osiągnięciu temperatury docelowej, ale ponieważ ciepło resztkowe nadal będzie smażyć mięso, wyjmij je z grilla tak szybko, jak to możliwe.
8. Aby anulować funkcję w dowolnym momencie, naciśnij przycisk .
- Jeśli zapomnisz podłączyć sondę, na wyświetlaczu pojawi się "NO PROB" (Brak sondy) i grill wyda sygnał dźwiękowy.
- Po zastosowaniu sondy jest GORAÇA.
- Zawsze wciskaj sondę w najgrubszą część mięsa, poza kością lub tłuszczem, które mogą spowodować fałszywy odczyt (Rys. E).
- Aby uzyskać możliwie najdokładniejszy odczyt temperatury, upewnij się, że sonda jest umieszczona centralnie między górną a dolną powierzchnią mięsa.
- Przed użyciem i po użyciu, umyj sondę ciepłą wodą z mydłem, oplucz i osusz.
- Przechowuj sondę, owijając kabel pomiędzy dwiema połówkami uchwytu i wkładając go we wnękę z boku grilla (Rys. F).



---

## FUNKCJA REGULATORA CZASOWEGO

Korzystanie z regulatora czasowego jest opcjonalne. Nie wyłącza on grilla, po prostu wydaje pięć sygnałów dźwiękowych informując, że czas się skończył. Stosuj regulator czasowy z podstawową funkcją grillowania. Aby ustawić regulator czasowy:

1. Włącz grill i ustaw żądaną temperaturę. Niech grill się rozgrzewa, dopóki lampka nad przyciskiem temperatury nie zacznie świecić na zielono.
2. Naciśnij przycisk regulatora czasowego , lampka nad przyciskiem zaświeci się, a wyświetlacz będzie migał 5:00 (domyślnie). Użyj przycisków  i , aby ustawić żądany czas. Czas można ustawić w zakresie od 30 sekund do 19 minut 30 sekund w 30 sekundowych odstępach. Jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 5 sekund, wyświetlacz powróci do trybu temperatury.
3. Wyświetlacz przestanie migać i licznik zacznie odliczać po 5 sekundach po ostatnim naciśnięciu przycisku  lub .
4. Gdy regulator czasowy dojdzie do zera, grill wyda pięć sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz będzie migać 0:00. Pamiętaj, że grill nadal działa i trzeba wyjąć jedzenie, aby go nie przesmażyć.
5. Aby w dowolnym momencie anulować funkcję regulatora czasowego, naciśnij i przytrzymaj przycisk regulatora czasowego przez trzy sekundy. Grill powróci do podstawowej funkcji grillowania.

## ZAAWANSOWANE GRILLOWANIE

Możesz użyć funkcji sondy temperatury, aby dokładnie kontrolować sposób usmażenia steku (choć dla steków krwistych, usmażonych średnio lub mocno, zdecydowanie zalecamy użycie opisanej już prostej funkcji steku. Aby usmażyć stek krwisto-średnio wysmażony lub średnio-mocno wysmażony, wykonaj następujące czynności:

1. Przygotuj stek i wetknij sondę. Podłącz sondę do grilla.
2. Naciśnij przycisk (⏏).
3. Ustaw temperaturę na 220°C za pomocą przycisków ▲ i ▼.
4. Naciśnij przycisk sondy (—). Zaświeci się lampka nad przyciskiem sondy, a na wyświetlaczu pojawi się (75 domyślnie).
5. Użyj przycisków ▲ i ▼, aby ustawić żądaną temperaturę na sondzie (patrz tabela CZAS SMAŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI).
6. Naciśnij przycisk smażenia (⏏). Zaświeci się lampka nad przyciskiem smażenia, a na wyświetlaczu pojawi się 260.
7. Poczekaj, aż lampka nad przyciskiem smażenia zmieni kolor na zielony, a grill wyda trzy sygnały dźwiękowe. Lampka nad przyciskiem sondy zaświeci się na czerwono.
8. Otwórz grill i umieść stek z sondą na płycie grilla, a następnie zamknij pokrywę.
9. Po usmażeniu steku, lampka nad przyciskiem sondy zmieni kolor na zielony, a grill wyda trzy sygnały dźwiękowe.
10. Od razu otwórz grill i wyjmij stek.

## CZASY PRYZRĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Podane czasy przyrządzania mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych.

Produkt żywnościowy	Czas (min)	Temp. sondy	Temp. grilla	Uwagi
<b>MIĘSO</b>				
Stek: krwisty	-	51°C	220°C	Zalecamy użycie prostej funkcji steku
Stek: średnio-krwisty	-	57°C	220°C	
Stek: średnio wysmażony	-	63°C	220°C	Zalecamy użycie prostej funkcji steku
Stek: średnio-mocno wysmażony	-	69°C	220°C	
Stek: mocno wysmażony	-	72°C	220°C	Zalecamy użycie prostej funkcji steku
Dziczyzna: średnio-krwista		57°C	220°C	
Dziczyzna: krwista		63°C	220°C	
Cielęcina	-	-	-	Przyrządzaj w takich samych temperaturach jak stek
Kotlety wieprzowe/steki	-	75°C	220°C	
Stek z udźca jagnięcia: średnio wysmażony	-	69°C	220°C	
Stek z udźca jagnięcia: mocno wysmażony	-	78°C	220°C	
Kotlet jagnięcy: średnio wysmażony	-	63°C	220°C	
Kotlet jagnięcy: mocno wysmażony	-	78°C	220°C	
Pierś kaczki: średnio wysmażona	-	66°C	220°C	
Pierś kaczki: mocno wysmażona	-	72°C	220°C	
Pierś kurczaka	-	75°C	220°C	
Kiełbaski	-	75°C	220°C	Wetknij sondę wzdłuż środka kiełbasy
Burgery	-	75°C	220°C	
Bekon	3-5	-	220°C	
<b>RYBY</b>				
Łosoś	3-5	-	200°C	
Krewetki	1-2	-	200°C	
Płastugi	2-6	-	200°C	Gładzica, sola, itp.
Ryby dorszokształtne	3-8	-	200°C	Plamiak, dorsz, itd.
Tuńczyk / miecznik	5-10	-	200°C	
<b>WARZYWA</b>				
Papryka	4-6	-	220°C	
Bakłażan	6-8	-	220°C	W plastrach
Szparagi	3-4	-	220°C	
Marchew	5-7	-	220°C	W plastrach
Cukinia	1-3	-	220°C	W plastrach
Pomidory	2-3	-	220°C	Połówki
Cebula	5-6	-	220°C	Przekrój wzdłuż na ćwiartki
Grzyby	3-6	-	220°C	Otwarte, płaskie pieczarki
Kukurydza w kolbach	4-6	-	220°C	
<b>INNE</b>				
Haloumi	2-4	-	200°C	

- Podczas przyrządzania mrożonek, dodaj 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Jeśli nie użyjesz sondy temperatury, grilluj drób, wieprzowinę, hamburgery, itp., aż zaczną wyciekać sok.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnij wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
3. Do usunięcia uporczywych plam użyj papierowego ręcznika zwilżonego odrobiną oliwy jadalnej.
4. Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub umieść ją na górnej półce zmywarki do naczyń.
- Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.
- W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

## PRZEPISY KULINARNE

### KURCZAK Z CHILI I LIMONKĄ Porcje: 4

- 4 piersi kurczaka
- 6 łyżek chili w proszku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sok i skórka z 1 limonki
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1 łyżeczka mielonego kuminu

1. Wymieszaj wszystkie składniki (z wyjątkiem kurczaka), aby uzyskać marynatę. Polej dokładnie całego kurczaka marynatą. Przykryj folią spożywczą i odstaw do marynowania w lodówce na co najmniej 2 godziny.
2. Wstępnie podgrzej grill do 220°C i ustaw sondę na 75°C. Wetknij sondę do środka największego kawałka kurczaka i smaż, aż usłyszysz alarm sondy.

### STEK Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ W MIODZIE I MUSZTARDZIE Porcje: 4

- 4 steki z polędwicy wieprzowej
- 2 łyżki pełnoziarnistej горчицы
- 80g miodu
- 50g drobnego ciemnobrązowego cukru
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól i pieprz do smaku

1. Wymieszaj musztardę, miód, cukier, oliwę z oliwek, sól i pieprz. Polej steki wieprzowe mieszaniną, przykryj folią spożywczą i odstaw do marynowania w lodówce na co najmniej 2 godziny.
2. Wstępnie podgrzej grill do 220°C i ustaw sondę na 75°C. Wetknij sondę do środka największego kawałka polędwicy i smaż, aż usłyszysz alarm sondy.

### GRILLOWANY ŁOSOŚ Z MASŁEM CYTRYNOWYM Z BAZYLIĄ Porcje: 4

- 4 porcje filetów łososia po ok. 200g każda
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka potłuczonego czarnego pieprzu
- 100g masła, roztopionego
- 1 łyżka świeżej bazylii, drobno rozdrobnionej
- 1 łyżka świeżego soku z cytryny
- 1 dymka, drobno pokrojona

1. Posmaruj łososia papryką i pieprzem po obu stronach i pozostaw do marynowania przez 5-10 minut.
2. Wstępnie rozgrzej grill do 220°C i smaż kawałki łososia przez ok. 5 minut, aż ryba zacznie się rozwarstwiać i jest gotowa.
3. Na masło wymieszaj masło, bazylię, sok z cytryny i dymkę.
4. Do podania, ułóż każdy kawałek łososia na talerzu z warzywami ugotowanymi na parze i wierzch polej obficie łyżką masła cytrynowego z bazylią.

### WEGETARIAŃSKIE BURGERY Porcje: 6

Do podania: pełnoziarnista bułka do burgera, grillowane haloumi, grillowana cukinia, sałata

- 400g zielonej soczewicy, gotowanej, odsączonej i lekko pokruszonej
- 100g ciecierzycy, ugotowanej, odsączonej i lekko rozgniecionej
- 1 marchew, drobno starta
- 100g selera korzennego, drobno startego
- ½ białej cebuli, drobno pokrojonej
- 4 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 2 łyżki liści tymianku
- 2 gałązki tymianku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 160g mięszu dyniowego, lekko upieczonego i schłodzonego
- 2 łyżeczki płatków chili
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżeczka zmielonej gałki muskatołowej
- 2 łyżeczki przyprawy Cajun
- 180 g bułki tartej
- Sól i czarny pieprz z moździerza do smaku

1. Wymieszaj wszystkie składniki. Podziel mieszaninę na sześć części i uformuj ją w burgery. Przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na 20 minut.
2. Wstępnie rozgrzej grill do 220°C i smaż burgery przez 6-8 minut, w zależności od grubości.
3. Do podania, przekrój bułkę na pół i lekko grilluj. Daj sałatę, następnie burgera i przykryj grillowanymi haloumi i cukinią.

### GRILLOWANE BANANY Porcje: 2

- banany, bez skóry
- 2 łyżki orzechów włoskich, drobno posiekanych
- 2 łyżki złotego cukru pudru
- ½ łyżeczki cynamonu

1. Wymieszaj w misce orzechy, cukier i cynamon. Przekrój banany wzdłuż, a następnie w całej ich szerokości.
2. Wstępnie podgrzej grill do 220°C, a następnie połóż banany na grillu płaską stroną do góry. Na wierzchu każdego kawałka nałóż łyżką trochę orzechowej mieszanki. Grilluj przez ok. 3-4 minuty, aż banany będą ciepłe, a cynamon i orzechy włoskie lekko zeszkłone.



---

## PRZEPISY NA WYKORZYSTANIE PŁYTY GŁĘBOKIEJ

Założ górną płytę oraz płytę głęboką i ułóż grill w pozycji poziomej.

### BATONIK Z PŁATKÓW OWSIANYCH Porcje: 8-10

- 375g płatków owsianych
- 190g masła
- 190g drobnego jasnobrązowego cukru
- 90g złotego syropu
- 120g rodzynek
- 100g krówek w kawałkach

1. Roztop masło, cukier i syrop na patelni i dobrze wymieszaj. Dodaj owoce, rodzynek i kawałki krówek.
2. Wyłóż płytę głęboką papierem pergaminowym, wyłóż mieszankę i rozprowadź wszystko równomiernie łyżką.
3. Ustaw grill na 160°C i przygotuj przez około 15-20 minut. Po zakończeniu pieczenia, odłóż głęboką płytę z batonikami do ostygnięcia.

### KURCZAK W SOSIE Z BIAŁEGO WINA Porcje: 2

- 2 piersi kurczaka, bez skóry i bez kości, pokrojone na kawałki ok. 1cm.
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 mała cebula, drobno pokrojona
- 2 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- 3 pieczarki, w plasterkach
- 100ml śmietany
- 30ml białego wina
- Sól i piez do smaku

1. Rozgrzej grill do 220°C.
2. Dodaj oliwę i rozgrzej przez kilka chwil. Dodaj kurczaka, czosnek i cebulę, zamknij pokrywę i przyrządzaj przez 3 - 5 minut, mieszając od czasu do czasu.
3. Dodaj grzyby, śmietanę, wino i sezon, zamknij pokrywę i piecz przez 10 - 15 minut, aż kurczak będzie dokładnie upieczony, mieszając od czasu do czasu.

### DUŻY OMLET Porcje: 6-8

- 8 dużych jajek z wolnego wybiegu
- 250g miękkiego sera kremowego
- Sól i piez do smaku
- Nadzienie:
- 200g tartego sera Cheddar
- 2 mieszane papryki, pokrojone w kostkę
- 4 dymki, drobno pokrojone
- ½ pęczka szczypiorku, drobno pokrojonego

1. Wymieszaj jajka, śmietanę i przyprawy. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
2. Rozgrzej grill do 175°C. Ostrożnie dodaj mieszaninę jaj i zamknij pokrywę, smaż przez 12-17 minut, aż będzie gotowy.
3. Wskazówka - składniki nadzienia można zmieniać zgodnie z własnymi preferencjami.

---

## RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više ako su pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ Površine uređaja će postati vruće.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

⊘ Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nosite rukavice za pećnicu ili slično.

## ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

### CRTEŽI

- |                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| 1. Upravljačka ploča         | 6. Sonda   | 11. Tipke za podešavanje                   |
| 2. Priključak sonde          | 7. Tipka za uključivanje/isključivanje i svjetlo | 12. Tipka za poprživanje/odrezak i svjetlo |
| 3. Tipka za otpuštanje       | 8. Tipka za temperaturu i svjetlo                | 13. Tipka za odabir sonde i svjetlo        |
| 4. Mjesto za spremanje sonde | 9. Tipka za tajmer i svjetlo                     | 14. Duboka ploča                           |
| 5. Posuda za kapanje         | 10. Zaslon                                       |  |

### PRIJE PRVE UPORABE

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

Prilikom prvog korištenja može se pojaviti malo dima iz vašeg roštilja. To je normalno i brzo će nestati.

### NAGINJANJE/NIVELIRANJE ROŠTILJA

Možete nagnuti roštilj kako bi masnoća i sokovi istekli u posudu za kapanje kad pečete hranu kao što su burgeri, meso, itd. Kao alternativa, za pečenje paninija, sendviča i sl. možete nivelirati roštilj.

Za nagnjanje roštilja produžite nožicu prema gore ispod roštilja (SL. A). Ponovo preklopite nožicu da biste doveli roštilj u ravan položaj.

### PLOČE

Ploče roštilja najbolje su za pripremu mesa na roštilju, kobasica i bilo čega drugog što ispušta mast. Koristiti s roštiljem u nagnutom položaju. Duboka ploča - duboka ploča idealna je za pečenje nemasnih namirnica, pizze, peciva, pita, calzonea i tekućih tijesta (npr. Yorkshire pudding, tradicionalno englesko jelo koje se služi kao prilog mesu). Koristiti s roštiljem u ravnom položaju. Kad koristite duboku ploču, uvijek morate imati namještenu gornju ploču roštilja.

#### Uklanjanje ploča

1. Otvorite roštilj. Uklonite ploče jednu po jednu.
2. Pritisnite tipku za otpuštanje ploče i skinite ploču s roštilja (SL. C).

#### Postavljanje ploča

1. Postavite ploče jednu po jednu.
  2. Umetnite jezičke u utore na šarkama uređaja.
  3. Pritisnite drugi rub ploče na strani ručke, kako biste je blokirali u mjesto.
- Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

### UPORABA ROŠTILJA

Roštilj ima pet načina rada:

- Osnovna funkcija roštiljanja
- Funkcija poprživanja
- Funkcija temperaturne sonde
- Jednostavna funkcija za odrezak
- Funkcija tajmera





## PROMJENA MJERNIH JEDINICA TEMPERATURE

Možete odabrati prikaz temperature u °C (zadano) ili °F. Za promjenu mjerne jedinice, čvrsto pritisnite obje tipke ▲ i ▼ i držite ih pritisnutim tri sekunde. Roštilj će se oglasiti zvučnim signalom i oznaka • na zaslonu će se pomjeriti kako bi pokazala mjere na zaslonu u °C ili °F.

## OSNOVNO ROŠTILJANJE

Koristite osnovnu funkciju roštiljanja za jednostavno roštiljanje, pečenje paninija, sendviča, itd.

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- Kliznim pokretom gurnite posudu za kapanje između dvije vodilice ispod prednjeg dijela roštilja (SL. B). Kliznim pokretom gurnite posudu za kapanje do kraja. Ona će sakupiti svu masnoću ili sokove koji izađu iz ploča tijekom pečenja.
- Odlučite želite li da roštilj bude ravan ili nagnut - pogledajte NAGINJANJE/NIVELIRANJE ROŠTILJA.
- 1. Ukopčajte utičnicu roštilja u struju. Roštilj će se oglasiti zvučnim signalom i crveno svjetlo napajanja će polako treperiti.
- 2. Pritisnite tipku ⏻. Ako ne pritisnete tipku ⏻ u roku od 2 minute, roštilj će se prebaciti u stanje mirovanja i crveno svjetlo napajanja će prestati treperiti. Ponovno pritisnite tipku ⏻ kako biste aktivirali roštilj.
- 3. Svjetlo iznad tipke za temperaturu (ⓘ) će se upaliti i na zaslonu će se prikazati broj **175** (zadano). Zadana mjerna jedinica temperature je u °C, ali ako to želite, može se promijeniti u °F — pogledajte PROMJENU MJERNIH JEDINICA TEMPERATURE.
- 4. Postavite traženu temperaturu uporabom tipki ▲ i ▼. Raspon je od 150 °C do 220 °C u koracima od 5 °C (od 302 °F do 428 °F u koracima od 9 °F).
- 5. Dok se roštilj zagrijava, svjetlo iznad tipke za temperaturu će se osvijetliti crvenom bojom i brojevi na zaslonu će treperiti. Kad roštilj dostigne odabranu temperaturu, svjetlo će postati zeleno, zaslon će prestati treperiti i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom tri puta. Tijekom pečenja, ova redosljed će se ponavljati dok roštilj održava temperaturu. To je normalno.
- 6. Kad se dostigne odabrana temperatura, stavite hranu na roštilj i zatvorite poklopac.
- 7. Kad završite pečenje, pritisnite tipku ⏻ i izvucite utikač roštilja iz utičnice.
- Možete podesiti temperaturu u bilo koje vrijeme uporabom tipki ▲ i ▼.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Nosite rukavice za pećnicu ili slično.
- Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
- Šarka je oblikovana na način da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.
- Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, da bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.
- Kad je potrebno, stavite rukavicu za pećnicu i ispraznite posudu za kapanje u zdjelu otpornu na toplinu. Obrišite je kuhinjskim papirom te je vratite na mjesto.

## JEDNOSTAVNA FUNKCIJA ZA ODREZAK

Jednostavna funkcija za odrezak kombinira poprživanje s funkcijom temperaturne sonde za pružanje jednostavne metode pečenja sočnih odrezaka odličnog ukusa. Možete istovremeno peći dva ili više odrezaka slične veličine. Umetnite sondu u jedan od njih.

1. Spojite temperaturnu sondu s roštiljem (SL. D).
2. Pritisnite tipku ⏻.
3. Pritisnite tipku za sondu (—) i onda odmah pritisnite tipku za poprživanje (⏻) jednom, dva puta ili tri puta ovisno o tome kako želite da odrezak bude pečen:
  - Jednom za slabo pečeni (na zaslonu će se prikazati ---)
  - Dva puta za srednje pečeni (na zaslonu će se prikazati ==)
  - Tri puta za dobro pečeni (na zaslonu će se prikazati ===)
4. Pustite roštilj da se zagrije. Dok se roštilj grije, umetnite temperaturnu sondu u najdeblji dio odreska. Kad je gotov, svjetlo iznad tipke za poprživanje će postati zeleno i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom tri puta.
5. Otvorite roštilj i pažljivo položite odrezak na donju ploču.
6. Zatvorite roštilj.
7. Kad je odrezak ispečen, roštilj će se oglasiti zvučnim signalom pet puta. Otvorite roštilj i odmah uklonite odrezak, jer će u protivnom nastaviti s pečenjem i može postati prepečen.
8. Za poništavanje funkcije u bilo kojem trenutku, pritisnite tipku ⏻.

Možete ponoviti jednostavnu funkciju za odrezak četiri puta, jednu za drugom, ali ako je pokušate koristiti više od četiri puta, na zaslonu će se prikazati „ERR“ (Pogreška). Pritisnite tipku ⏻ i ostavite roštilj da se ohladi 10 minuta prije nego što ponovo upotrijebite funkciju.



### Savjeti za savršene odreske

- Idealno, odrezak bi trebao biti debljine 12 - 15 mm (file odresci mogu biti deblji).
- Uvijek ostavite odreske da dostignu sobnu temperaturu prije pečenja. Nemojte ih pokušavati peći odmah nakon što ste ih izvadili iz hladnjaka.
- Prije nego što ga stavite na roštilj, osušite odrezak tapkanjem kuhinjskim papirom.
- Začinite neposredno prije pečenja. Dodajte malo soli ili nemojte uopće posoliti (možete uvijek dodati sol prema okusu nakon pečenja). Dodavanje soli prije pečenja će povući vodu prema površini odreska, gdje će se ključati tijekom pečenja. Odrezak će biti više skuhan na pari nego popržen i bit će sive boje, umjesto smeđe.
- Za dobivanje najboljih rezultata izuzetno je važno ostaviti odreske da miruju nakon pečenja. Pustite ih da miruju minimum 3 minute prije služenja. Ispravno mirovanje čini da se sokovi unutar mesa ponovno upiju, dajući odresku sočnosti i dobar okus.

## FUNKCIJA POPRŽIVANJA

Funkcija poprživanja podiže temperaturu na 260 °C u trajanju od 90 sekundi. Funkcija poprživanja daje najbolje rezultate s crvenim mesom guste zrnate građe, kao što je govedina, janjetina, sretina, bivol, itd., odrezana na odreske (okomito u odnosu na smjer vlakana). Meso treba imati debljinu između 5 mm i 25 mm.

1. Pritisnite tipku ⏻.
2. Pritisnite tipku za poprživanje (⏻). Svjetlo iznad tipke za poprživanje će se upaliti crvenom bojom i na zaslonu će se prikazati broj **260**.

- Kad roštilj dostigne temperaturu poprživanja, svjetlo će postati zeleno, zaslon će prestati treperiti i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom tri puta.
- Nosite rukavice za pećnicu i otvorite roštilj. Stavite hranu na dno ploče roštilja, te zatvorite roštilj.
- Sačekajte dok se roštilj ponovo ne oglasi zvučnim signalom (nakon 90 sekundi), te otvorite roštilj i uklonite hranu.
- Možete ponoviti funkciju za poprživanje četiri puta, jednu za drugom, ali ako je pokušate koristiti više od četiri puta, na zaslonu će se prikazati „EAA“ (Pogreška). Pritisnite tipku  i ostavite roštilj da se ohladi 10 minuta prije nego što ponovo upotrijebite funkciju poprživanja.
- Na kraju funkcije poprživanja, roštilj će se vratiti na prethodno postavljenu temperaturu. Međutim, trebat će mu vremena da se ohladi.
- Za poništavanje funkcije poprživanja u bilo kojem trenutku, pritisnite tipku .

Vanjske površine hrane bit će popržene do tamno smeđe boje, dok bi unutrašnjost trebala biti od slabo pečene do srednje do slabo pečene (ovisno o debljini hrane).








Sad imate opciju ili da odmah uklonite hranu (za slabo pečeno ili srednje pečeno meso) ili da je ostavite da se peče na zadanoj temperaturi još malo, ako želite da meso bude dobro pečeno.

## FUNKCIJA TEMPERATURNE SONDE

Mnogo ljudi provjerava je li meso pečeno dodiranjem ili na pogled, ili na osnovu dužine vremena pečenja. Uporaba temperaturne sonde ima nekoliko prednosti nad tim metodama:






- Pružuje dosljedne, ponovljive rezultate
- Sprječava da se meso prepeče
- Sprječava bolesti uslijed nedovoljno pečene hrane
- Eliminira nagađanje

Kod uporabe, oštri kraj temperaturne sonde se umeće u hranu, a drugi dio se spaja s roštiljem. Sonda neprekidno šalje unutrašnju temperaturu hrane roštilju gdje se ona poredi s ciljanom temperaturom koju ste prethodno postavili. Jednom kad se dostigne, roštilj će se oglasiti zvučnim alarmom i isključiti.

- Priključite temperaturnu sondu na roštilj (SL. D).
- Pritisnite tipku .
- Postavite željenu temperaturu pečenja koristeći tipke  i  i pustite da se roštilj zagrije.
- Pritisnite tipku za sondu (). Svjetlo iznad tipke za sondu će se upaliti crvenom bojom i na zaslonu će se prikazati broj **75** / (zadano).
- Postavite traženu temperaturu sonde uporabom tipki  i . Raspon je od 48 °C do 81 °C u koracima od 3 °C (od 113 °F do 177 °F u koracima od 5/6 °F).
- Umetnite temperaturnu sondu u hranu i pažljivo postavite hranu na prethodno zagrijani roštilj. Uvjerite se da sonda ne ometa zatvaranje poklopca ili da kabel nije zahvaćen kad se poklopac zatvori.
- Tijekom pečenja, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati ciljana temperatura koju ste postavili i temperatura koju sonda trenutno očitava. Kad unutrašnja temperatura hrane dostigne ciljanu temperaturu, svjetlo iznad tipke za sondu će postati zeleno i roštilj će se oglasiti pet puta. Grijači roštilja će se isključiti kad se dostigne ciljana temperatura, ali budući da se pečenje nastavlja uslijed preostale topline, uklonite hranu što je prije moguće.
- Za poništavanje funkcije u bilo kojem trenutku, pritisnite tipku .
- Ako zaboravite ukopčati sondu, na zaslonu će se prikazati natpis „NO PROB“ (Nema sonde) i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom.
- Tijekom uporabe sonda će postati VRUĆA.
- Uvijek umetnite sondu u najdeblji dio mesa, podalje od kosti ili masnog dijela koji vam mogu pružiti lažno očitavanje (SL. E).
- Za najpreciznije očitavanje temperature, uvjerite se da je sonda postavljena što je više moguće u sredini između gornje i donje površine mesa.
- Prije i nakon uporabe, operite sondu u toploj sapunici, isperite i osušite.
- Spremite sondu tako što ćete omotati kabel između dvije polovice drške i umetnite ga u otvor sa strane roštilja (SL. F).








## FUNKCIJA TAJMERA

Uporaba tajmera je opcionalna. On ne isključuje roštilj, već se jednostavno oglašava pet puta kako bi vas obavijestio da je vrijeme isteklo. Koristite tajmer s osnovnom funkcijom roštiljanja. Za postavljanje tajmera:

- Uključite roštilj i postavite željenu temperaturu. Pustite ga da se zagrije dok svjetlo iznad tipke za temperaturu ne postane zeleno.
- Pritisnite tipku za tajmer ; svjetlo iznad tipke će se upaliti i na zaslonu će treperiti 5:00 (zadano). Za postavljanje željenog vremena, koristite se tipkama  i . Vrijeme može biti postavljeno od 30 sekundi do 19 minuta i 30 sekundi u razmacima od 30 sekundi. Ako ne pritisnete nijednu tipku u roku od 5 sekundi, roštilj će se vratiti na temperaturu.
- Zaslon će prestati treperiti i tajmer će početi odbrojanje 5 sekundi nakon što ste pritisnuli tipku  ili .
- Kad tajmer dostigne nulu, roštilj će se oglasiti zvučnim signalom pet puta i na zaslonu će treperiti 0:00. Ne zaboravite da je roštilj još uvijek aktivan i morate ukloniti hranu kako biste izbjegli da se prepeče.
- Za poništavanje funkcije tajmera u bilo kojem trenutku, pritisnite i držite pritisnutom tipku tajmera tri sekunde. Roštilj će se vratiti na osnovnu funkciju roštiljanja.

## NAPREDNO PEČENJE

Možete koristiti značajku temperaturne sonde kako biste točno kontrolirali kako želite da bude pečen vaš odrezak (iako za slabo pečene, srednje pečene i dobro pečene odreske, izričito preporučujemo prethodno opisanu jednostavnu funkciju za odrezak. Za pečenje srednje do slabo pečenog ili srednje do dobro pečenog odreska, postupite na sljedeći način:

- Pripremite odrezak i umetnite sondu. Priključite sondu na roštilj.
- Pritisnite tipku .
- Postavite temperaturu na 220 °C uporabom tipki  i .
- Pritisnite tipku za sondu (). Svjetlo iznad tipke za sondu će se upaliti crvenom bojom i na zaslonu će se prikazati broj **75** / (zadano).
- Koristite tipke  i  kako biste postavili željenu temperaturu sonde (pogledajte tablicu VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE).
- Pritisnite tipku za poprživanje (). Svjetlo iznad tipke za poprživanje će se upaliti crvenom bojom i na zaslonu će se prikazati broj **260**.
- Sačekajte dok svjetlo iznad tipke za poprživanje ne postane zeleno i dok se roštilj ne oglasi zvučnim signalom tri puta. Svjetlo iznad tipke za sondu također će se osvijetliti crvenom bojom.



8. Otvorite roštilj i postavite odrezak i sondu na ploču roštilja i zatvorite poklopac.
9. Kad je odrezak gotov, svjetlo iznad tipke za sondu će postati zeleno i roštilj će se oglasiti zvučnim signalom pet puta.
10. Odmah otvorite roštilj i uklonite odrezak.

## VRIJEME KUHANJA I SIGURNOST HRANE

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Odnose se na svježu ili potpuno odmrznutu hranu.

Hrana	Vrijeme (min)	Temp. sonde	Temp. roštilja	Napomene
<b>MESO</b>				
Odrezak: slabo pečen	-	51°C	220°C	Preporučujemo uporabu jednostavne funkcije za odrezak
Odrezak: srednje do slabo pečen	-	57°C	220°C	
Odrezak: srednje pečen	-	63°C	220°C	Preporučujemo uporabu jednostavne funkcije za odrezak
Odrezak: srednje do dobro pečen	-	69°C	220°C	
Odrezak: dobro pečen	-	72°C	220°C	Preporučujemo uporabu jednostavne funkcije za odrezak
Srnetina: srednje do slabo pečena		57°C	220°C	
Srnetina: slabo pečena		63°C	220°C	
Teletina	-	-	-	Koristite iste temperature kao za odrezak
Svinjski kotleti/odresci	-	75°C	220°C	
Odrezak janječeg buta: srednje pečen	-	69°C	220°C	
Odrezak janječeg buta: dobro pečen	-	78°C	220°C	
Janjeći kotlet: srednje pečen	-	63°C	220°C	
Janjeći kotlet: dobro pečen	-	78°C	220°C	
Pačja prsa: srednje pečena	-	66°C	220°C	
Pačja prsa: dobro pečena	-	72°C	220°C	
Pileća prsa	-	75°C	220°C	
Kobasice	-	75°C	220°C	Umetnite sondu po dužini u centar kobasice
Burgeri	-	75°C	220°C	
Slanina	3-5	-	220°C	
<b>RIBA</b>				
Losos	3-5	-	200°C	
Kozice	1-2	-	200°C	
Plosnata riba	2-6	-	200°C	Iverak, list, itd.
Obla riba	3-8	-	200°C	Koljak, bakalar, itd.
Tuna / sabljarka	5-10	-	200°C	
<b>POVRĆE</b>				
Paprike	4-6	-	220°C	
Plavi patlidžani	6-8	-	220°C	Narezano
Šparoge	3-4	-	220°C	
Mrkve	5-7	-	220°C	Narezano
Tikvice	1-3	-	220°C	Narezano
Rajčice	2-3	-	220°C	Prepolovljene
Luk	5-6	-	220°C	Narezan na kriške
Gljive	3-6	-	220°C	Cijele, plosnate gljive
Kukuruz na klip	4-6	-	220°C	
<b>OSTALO</b>				
Haloumi (sir)	2-4	-	200°C	

- Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane.
- Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Ako ne koristite temperaturnu sondu, pecite piletinu, svinjetinu, burgere, itd. dok iz njih ne počne curiti proziran sok. Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Uklonite tvrdokorne mrlje paprnatim ubrusom ovlaženim s malo jestivog ulja.
4. Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
- Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučice sa sapunicom.
- Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

## RECEPTI

### PILETINA RAZREZANA TZV. LEPTIR REZOM SA ZELENIH LIMUNOM I ČILIJEM, za 4 porcije

- 4 pileća prsa razrezana tzv. leptir rezom
- 3 žlice čilija u prahu
- 2 žlice maslinovog ulja
- sok i korica od 1 zelenog limuna
- 4 češnja češnjaka, fino nasjeckanog
- 1 čajna žličica mljevenog korijandera
- 1 čajna žličica mljevenog kumina

1. Miješajte zajedno sve sastojke (osim pileatine) kako biste pripremili marinadu. Preljite piletinu marinadom, pazeći da se svo meso prekrije. Pokrijte prozirnom pripijajućom folijom i ostavite da se marinira u hladnjaku najmanje 2 sata.
2. Prethodno zagrijte roštilj na 220 °C i postavite sondu na 75 °C. Umetnite sondu u centar najšireg dijela pileatine i pecite dok se alarm sonde ne isključi.

### SVINJSKI KARE ODREZAK S MEDOM I SENFOM, za 4 porcije

- 4 svinjska kare odreska
- 2 žlice senfa u zrnu
- 80 g meda
- 50 g tamno smeđeg šećera
- 2 žlice maslinovog ulja
- Soli i papra po želji

1. Miješajte zajedno senf, med, šećer, maslinovo ulje, sol i papar. Preljite mješavinu preko svinjskih odrezaka, pokrijte prozirnom pripijajućom folijom i ostavite da se marinira u hladnjaku najmanje 2 sata.
2. Prethodno zagrijte roštilj na 220 °C i postavite sondu na 75 °C. Umetnite sondu u centar najvećeg dijela svinjetine i pecite dok se alarm sonde ne isključi.

### LOSOS NA ROŠTILJU S MASLACEM S LIMUNOM I BOSILJKOM, za 4 porcije

- 4 porcije fileta lososa, svaka od otprilike 200 g
- 1 čajna žličica paprike
- 1 čajna žličica izmrvljenog crnog papra
- 100 g maslaca, otopljenog
- 1 žlica svježeg bosiljka, sitno nasjeckanog
- 1 žlica svježeg soka od limuna
- 1 mladi luk, sitno nasjeckan

1. Protrljajte losos paprikom i paprom s obje strane i ostavite da se marinira 5-10 minuta.
2. Prethodno zagrijte roštilj na 220 °C i pecite komade lososa otprilike 5 minuta dok se riba ne počne razdvajati na listiće i dok nije pečena i iznutra.
3. Za maslac s limunom i bosiljkom, miješajte maslac, bosiljak, sok od limuna i mladi luk.
4. Za služenje, stavite svaki komad lososa na tanjur s malo povrća kuhanog na pari i preljite punom žlicom maslaca s limunom i bosiljkom.

### OKREPLJUJUĆI POVRTNI BURGER, za 6 porcija

Za služenje: pecivo za burger od integralnog pšeničnog brašna, haloumi sir na roštilju, tikvica na roštilju, zelena salata

- 400 g zelene leće, kuhane, iscijeđene i malo zgnječene
- 100 g slanotka, kuhanog, iscijeđenog i malo zgnječenog
- 1 mrkva, sitno naribana
- 100 g celera, sitno naribanog
- ½ bijelog luka, izrezanog na male kockice
- 4 češnja češnjaka, izrezanog na male kockice
- 2 žlice listova timijana
- 2 grančice timijana
- 4 žlice maslinovog ulja
- 160 g mesa muškatne tikve, pečene i malo ohlađene
- 2 čajne žličice čilija u pahuljicama
- 1 čajna žličica dimljene paprike
- 1 ½ čajna žličica mljevenog muškarnog cvijeta
- 2 čajne žličice cajun začina
- 180 g krušnih mrvica, fino usitnjenih
- Soli i izmrvljenog crnog papra po želji

1. Miješajte zajedno sve sastojke. Podijelite mješavinu na šest dijelova i oblikujte je u burgere. Pokrijte prozirnom pripijajućom folijom i ostavite u hladnjaku 20 minuta.
2. Prethodno zagrijte roštilj na 220 °C i pecite burgere 6-8 minuta ovisno o njihovoj debljini.
3. Za služenje, presijecite pecivo na pola i malo stavite na roštilj. Dodajte zelenu salatu, te burger i na vrh haloumi sir i tikvice pečenje na roštilju.

### BRZE I JEDNOSTAVNE BANANE NA ROŠTILJU, za 2 porcije

- 2 banane, oguljene
- 2 žlice super finog šećera
- 2 žlice oraha, sitno nasjeckanog
- ½ čajne žličice cimeta

1. Miješajte zajedno orahe, šećer i cimet. Presijecite banane po dužini i onda poprijeko.
2. Prethodno zagrijte roštilj na 220 °C, te stavite banane na roštilj s ravnom stranom okrenutom prema gore. Pospite svaki komad s malo mješavine s orasima. Pecite banane na roštilju otprilike 3-4 minute dok se ne zagriju i dok se cimet i orasi lagano ne pocakle.

## RECEPTI S UPORABOM DUBOKE PLOČE

Namjestite gornju rebrastu ploču i duboku ploču i nivelirajte roštilj.

### FLAPJACK (ENGLESKA POSLASTICA OD ZOBENIH PAHULJICA), za 8-10 porcija

- 375 g zobi
- 190 g maslaca
- 190 g mekog smeđeg šećera
- 90 g golden syruba
- 120 g grožđica
- 100 g „fudge“ kocki

1. U tavi istopite maslac, šećer i syrur i dobro izmiješajte. Umiješajte zob, grožđice i „fudge“ kocke.
2. Obložite duboku ploču masnim papirom i žlicom ravnomjerno rasporedite mješavinu.
3. Postavite roštilj na 160 °C i pecite otprilike 15-20 minuta. Kad je pečen, isključite roštilj i ostavite flapjack da se ohladi u dubokoj ploči.



## PILETINA U KREMASTOM UMAKU S BIJELIM VINOM, za 2 porcije

- 2 pileća prsa, bez kože i kostiju, izrezana na komade od otprilike 1 cm
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1 mali luk, sitno nasjeckan
- 2 češnja češnjaka, sitno nasjeckanog
- 3 gljiva, narezane
- 100 ml vrhnja
- 30 ml bijelog vina
- Soli i papra po želji

1. Prethodno zagrijte roštilj na 220 °C.
2. Dodajte ulje i ostavite ga da se zagrije nekoliko trenutaka. Dodajte piletinu, češnjak i luk, zatvorite poklopac i pecite 3-5 minuta, povremeno miješajući.
3. Dodajte gljive, vrhnje, vino i začine, zatvorite poklopac i pecite 10-15 minuta, dok piletina nije pečena i iznutra, povremeno miješajući.

## VELIKI OMLET, za 6-8 porcija

- 8 srednjih jaja iz free range uzgoja
- 250 g mekog kremastog sira
- Soli i papra po želji
- Nadjev:
- 200 g ribanog cheddar sira
- 2 paprike različitih boja, narezane na kockice
- 4 mlada luka, sitno narezana
- ½ vezice luka vlasca, sitno narezanog

1. Miješajte zajedno jaja, kremasti sir i začine. Dodajte preostale sastojke i dobro promiješajte.
2. Prethodno zagrijte roštilj na 175 °C. Pažljivo dodajte mješavinu s jajima i zatvorite poklopac; pecite 12-17 minuta dok se ne ispeče iznutra.
3. Savjet - sastojke nadjeva možete mijenjati po želji.

---

## RECIKLAŽA



TKako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

## POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

Te naprave ne smejo uporabljati otroci, stari od 0 do 8 let. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ob stalnem nadzoru. Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod stalnim nadzorom ali so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Napravo in kabel hranite nedosegljiva otrokom, mlajšim od 8 let. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave.

Te naprave ne smete priključiti na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

⊘ Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo.

- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Nosite rokavice za pečico ali podobno zaščito.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                         |                                |                                  |
|-------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Krmilna plošča       | 6. Sonda                       | 11. Nastavitveni gumbi           |
| 2. Priključek sonde     | 7. Gumb za vklop/izklop in luč | 12. Gumb in lučka za peko/zrezek |
| 3. Sprostitveni gumb    | 8. Gumb za temperaturo in luč  | 13. Gumb in lučka izbira sonde   |
| 4. Shramba sonde        | 9. Gumb z časovnika in luč     | 14. Globoka plošča               |
| 5. Pladenj za kapljanje | 10. Prikaz                     |                                  |

### PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

Ko boste žar prvič uporabili, lahko malo oddaja dim. To je povsem običajno in bo kmalu izginilo.

### NAGIBANJE/VODORAVNI POLOŽAJ ŽARA

Svoj žar lahko nagnete, da se bodo maščoba in sokovi stekali v pladenj za odtekanje, ko na primer pripravljate polpete za hamburgerje, meso itd. Ploščo žara lahko uporabite tudi na primer za pripravo paninijev, sendvičev itd.

Če želite nagniti svoj žar, dvignite nogo, tako da bo pod žarom (SLIKA A). Da bo vaš žar v vodoravnem položaju, ponovno zložite nogo.

### PLOŠČE

Plošči žara sta najprimernejši za peko mesa, klobas in druge hrane, iz katere lahko izteka maščoba. Uporabljajte z žarom v nagnjenem položaju.

Globoka plošča – globoka plošča je najprimernejša za pripravo nemastne hrane, pice, peko, pita kruha, kalcione (prepognjene pice) in različnih vrst tekočega testa (npr. yorkshirskega pudinga). Uporabljajte z žarom v vodoravnem položaju. Ko uporabljate globoko ploščo, morate imeti vedno pritrjeno zgornjo ploščo žara.

#### Odstranjevanje plošč

1. Odprite žar. Odstranite po eno ploščo naenkrat.
2. Pritisnite gumb za sprostitvev plošče in ploščo dvignite z žara (SL. C).

#### Nameščanje plošč

1. Plošči namestite eno za drugo.
2. Jezičke nastavite v zareze na strani pripomočka s tečajji.
3. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.
- Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

### UPORABA VAŠEGA ŽARA

Vaš žar ima pet načinov delovanja:

- Funkcija osnovne peke na žaru
- Funkcija za peko
- Funkcija temperaturne sonde
- Funkcija preprostega zrezka
- Funkcija časovnika





---

## SPREMINJANJE TEMPERATURNIH ENOT

Izberete lahko prikaz temperaturnih enot v °C (privzeto) ali °F. Če želite zamenjati enote, močno pritisnite gumba ▲ in ▼ in ju držite tri sekunde pritisnjena. Žar bo zapiskal in oznaka • na zaslonu se bo premaknila, da prikaže, ali je na zaslonu prikazano °C ali °F.

---

## OSNOVNA PEKA NA ŽARU

Uporabite osnovno funkcijo peke na žaru za preprosto peko na žaru, tople sendviče panini, sendviče ipd.

- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini. Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- Pomaknite pladenj za odtekanje med dve vodili, ki se nahajata pod sprednjo stranjo vašega žara (SLIKA B). Pladenj pomaknite do konca v vodili. Pladenj za odtekanje bo zbiral vso maščobo ali sokove, ki se stekajo s plošč med pečenjem.
- Odločite se, ali želite, da je žar raven ali nagnjen-glejte NAGIBANJE/PORAVNAVA ŽARA.
- 1. Žar vklopite. Žar bo zapiskal in rdeča lučka napajanja počasi utripa.
- 2. Pritisnite gumb ⏻. Če v 2 minutah ne pritisnete gumba ⏻, bo žar preklopil v način mirovanja in rdeča lučka napajanja preneha utripati. Znova pritisnite gumb ⏻, da žar aktivirate.
- 3. Prižge se luč nad gumbom za temperature (🌡) in na zaslonu je prikazano **175** (privzeto). Privzete temperaturne enote so v °C, ki jih lahko po želji spremenite v °F - glejte SPREMINJANJE TEMPERATURNIH ENOT.
- 4. Nastavite zeleno temperaturo z gumboma ▲ in ▼. Razpon je od 150 °C do 220 °C v korakih po 5 stopinj (od 302 °F do 428 °F v korakih po 9 °F).
- 5. Medtem ko se vaš žar segreva, bo luč nad gumbom za nastavev temperature svetila rdeče, številke na zaslonu bodo utripale. Ko bo vaš žar dosegel izbrano temperaturo, bo lučka svetila zeleno, zaslon ne bo utripal in žar bo trikrat zapiskal. Med kuhanjem se to zaporedje ponavlja, ko žar vzdržuje temperaturo. To je normalno.
- 6. Ko je izbrana temperatura dosežena, položite hrano na žar in zaprite pokrov.
- 7. Ko kuhanje končate, pritisnite gumb ⏻ in žar izklopite.
- Temperaturo lahko kadarkoli prilagodite z gumboma ▲ in ▼.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Nosite rokavice za pečico ali podobno zaščito.
- Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
- Tečaj je členast, da omogoča peko debelejšje ali nenavadno oblikovane hrane.
- Plošči žara morata biti približno vzporedni, da preprečite neenakomerno kuhanje.
- Če je potrebno, uporabite rokavico za pečico in izpraznite pladenj za odtekanje v ognjevarno posodo. Obrišite ga s papirno kuhinjsko brisačo, nato ga ponovno vstavite.

---

## FUNKCIJA PREPROSTEGA ZREZKA

Funkcija preprostega zrezka združuje funkcijo peke na žaru s temperaturno sondo, ki omogoča preprosto metodo za pripravo odličnih okusnih in sočnih zrezkov. Istočasno lahko pripravite dva ali več podobno velikih zrezkov. Vstavite sondo v enega izmed zrezkov.

1. Povežite temperaturno sondo z žarom (SL. D).
2. Pritisnite gumb ⏻.
3. Pritisnite gumb sonde (—■) in nato takoj pritisnite gumb za peko (⏻) enkrat, dvakrat ali trikrat, odvisno od tega, kako želite zrezek pripraviti:
  - Enkrat za krvavo (na zaslonu se prikaže ---)
  - Dvakrat za rožnato ali na pol pečeno (na zaslonu se prikaže ===)
  - Trikrat za dobro zapečeno (na zaslonu se prikaže ===)
4. Počakajte, da se žar segreje. Medtem ko se žar segreva, vstavite temperaturno sondo v najdebelejši del zrezka. Ko je pripravljen, se bo lučka nad gumbom za peko barvala zeleno in žar bo trikrat zapiskal.
5. Odprite žar in previdno položite zrezek na spodnjo ploščo.
6. Žar zaprite.
7. Ko je zrezek pripravljen, bo žar petkrat zapiskal. Odprite žar in takoj odstranite zrezek, saj se bo peka v nasprotnem primeru nadaljevala in zrezek se lahko preveč zapeče.
8. Če želite funkcijo kadarkoli preklicati, pritisnite gumb ⏻.

Funkcijo preprostega žara lahko zaporedoma ponovite štirikrat, če jo poskušate uporabiti večkrat, se bo na zaslonu prikazalo »EPA« (Napaka). Pritisnite gumb ⏻ in počakajte, da se žar 10 minut ohlaja, preden funkcijo ponovno uporabite.

### Nasveti za popolne zrezke

- V idealnem primeru mora biti zrezek debeline 12 - 15 mm (zrezki iz fileja so lahko debelejši).
- Pred peko vedno počakajte, da se zrezki segrejejo na sobno temperaturo. Ne poskušajte jih pripravljati naravnost iz hladilnika.
- Preden zrezke položite na žar jih osušite s kuhinjskimi brisačami.
- Začinite tik pred kuhanjem. Bodite varčni s soljo ali jo popolnoma opustite (sol lahko za okus še vedno dodate po pripravi). Dodajanje soli pred pripravo lahko potegne vodo na površino zrezka, kjer se bo med pripravo kuhala. Zrezek bo parjen in ne pečen ter bo siv, namesto rjav.
- Počivanje zrezkov po pripravi je ključnega pomena za najboljše rezultate. Preden jih postrežete, naj vsaj 3 minute počivajo. Pravilni počitek omogoča, da se sokovi znotraj mesa ponovno absorbirajo, kar daje okusen, sočen zrezek.



---

## FUNKCIJA ZA PEKO

Funkcija za peko za 90 sekund dvigne temperaturo na 260 °C. Funkcija za peko je najprimernejša za tesno zrnato rdeče meso, kot je goveje meso, jagnjetina, divjačina, bivol, bizon ipd., narezano v zrezke (preko tkiv mesa). Meso naj bo debelo med 5 mm in 25 mm.

1. Pritisnite gumb ⏻.
2. Pritisnite gumb za pečenje (⏻). Lučka nad gumbom za peko bo zasvetila rdeče in na zaslonu bo prikazano **260**.
3. Ko bo vaš žar dosegel izbrano temperaturo za peko, bo lučka svetila zeleno, zaslon ne bo utripal in žar bo trikrat zapiskal.
4. Uporabite kuhinjske rokavice in odprite žar. Hrano postavite na spodnjo ploščo žara in žar zaprite.



5. Počakajte, da žar znova zapiska (po 90 sekundah), nato ga odprite in odstranite hrano.
6. Funkcijo za peko lahko zaporedoma ponovite štirikrat, če jo poskušate uporabiti večkrat, se bo na zaslonu prikazalo »EPA« (Napaka). Pritisnite gumb  in počakajte, da se žar 10 minut ohlaja, preden funkcijo za peko ponovno uporabite.
7. Ko je peka zaključena, se bo žar vrnil na predhodno nastavljeno temperaturo. Vendar bo potreboval nekaj časa, da se ohladi.
8. Če želite funkcijo za peko kadarkoli preklicati, pritisnite gumb .








Zunanje površine hrane bodo zapečene na globoko rjavo barvo, medtem ko mora biti notranjost krvava do srednje pečena (odvisno od debeline hrane). Zdaj imate možnost, da hrano takoj odstranite (za krvavo ali srednje pečeno), ali jo še nekaj časa pustite kuhati pri privzeti temperaturi, če želite, da je meso bolj zapečeno.

## FUNKCIJA TEMPERATURNE SONDE

Mnogi ljudje presodijo, če je meso pripravljeno z dotikom ali vidom ali glede na čas priprave. Uporaba temperature sonde ima več prednosti v primerjavi s temi metodami:






- Zagotavlja dosledne in ponovljive rezultate
- Prepreči prekomerno kuhanje
- Prepreči boleznin zaradi premalo kuhane hrane
- Odpravi ugibanja

Med uporabo ostro konico temperaturne sonde vstavite v hrano in drugi konec povežete z žarom. Sonda žaru neprekinjeno posreduje notranjo temperaturo hrane, kjer je le-ta primerjana s ciljno temperaturo, ki ste jo predhodno določili. Ko je dosežena, bo žar zapiskal in se izklopil.

1. Povežite temperaturno sondo z žarom (SL. D).
2. Pritisnite gumb .
3. Nastavite temperaturo kuhanja, ki jo potrebujete, z gumboma  in  in počakajte, da se žar segreje.
4. Pritisnite gumb sonde (). Lučka nad gumbom sonde bo zasvetila rdeče in na zaslonu bo prikazano **75** (privzeto).
5. Z gumboma  in  nastavite temperaturo sonde, ki jo potrebujete. Razpon je od 48 °C do 81 °C v korakih po 3 °C (113 °F do 177 °F v korakih po 5 °F/6 °F).
6. Vstavite temperaturno sondo v hrano in hrano previdno položite na ogret žar. Prepričajte se, da sonda ne vpliva na zapiranje pokrova ali da pri zapiranju pokrova ne priščipnete kabla.
7. Med kuhanjem bo na zaslonu izmenično prikazana nastavljena ciljna temperatura in temperatura, ki jo dejansko odčitava sonda. Ko notranja temperatura hrane doseže ciljno temperaturo, se bo lučka nad gumbom sonde obarvala zeleno in žar bo petkrat zapiskal. Grelniki žara se bodo izklopili, ko je dosežena ciljna temperatura, vendar ker se kuhanje nadaljuje zaradi preostale toplote, hrano čim hitreje odstranite.
8. Če želite funkcijo kadarkoli preklicati, pritisnite gumb .
  - Če sondo pozabite priklopiti, bo na zaslonu prikazano »NO PROB« (Ni sonde) in žar bo oddal zvočni signal.
  - Sonda bo med uporabo VROČA.
  - Sondo vedno vstavite v najdebelejši del mesa, v stran od kosti ali maščobe, ki bi lahko povzročila napačen odčitek (SL. E).
  - Za najbolj natančno merjenje temperature poskrbite, da je sonda postavljena čim bolj središčno med zgornjo in spodnjo površino mesa.
  - Pred in po uporabi očistite sondo s toplo milnico, sperite in posušite.
  - Shranite sondo, tako da ovijete kabel med obe polovici ročaja in ga vstavite v vdolbino na strani žara (SL. F).








## FUNKCIJA ČASOVNIKA

Uporaba časovnika ni obvezna. Časovnik žara ne izklopi, ampak vas s petkratnim piskom preprosto opozori, da je čas potekel. Uporabite časovnik z osnovno funkcijo peke na žaru. Za nastavitvev časovnika:

1. Vključite žar in nastavite zeleno temperaturo. Počakajte, da se žar segreva, dokler lučka nad gumbom za temperaturo ne zasveti zeleno.
2. Pritisnite gumb časovnika () lučka nad gumbom se vklopi in na zaslonu bo utripalo 5:00 (privzeto). Uporabite gumboma  in  za nastavitvev zelenega časa Čas lahko nastavite od 30 sekund do 19 minut 30 sekund v korakih po 30 sekund. Če v 5 sekundah ne pritisnete nobenega gumba, se žar vrne v način temperature.
3. Zaslon ne bo utripal, časomerilec pa bo začel šteti 5 sekund po zadnjem pritisku gumba  ali .
4. Ko se časomer doseže nič, bo žar pisal petkrat in zaslon bo utripal 0:00. Ne pozabite, da je vaš žar še vedno aktiven, zato morate hrano odstraniti, da preprečite prekomerno kuhanje.
5. Če želite kadar koli preklicati časovnik, pritisnite in držite gumb za časovnik tri sekunde. Žar se bo vrnil v funkcijo osnovne peke na žaru.

## NAPREDNO KUHANJE

S funkcijo temperaturne sonde lahko natančno nadzirate, kako vam je všeč vaš zrezek (čeprav za krvave, pol pečene in dobro zapečene zrezke priporočamo uporabo že opisane funkcije preprostega zrezka. Če želite pripraviti srednje pečeno ali srednje dobro pečeno zrezek, naredite naslednje:

1. Pripravite zrezek in vstavite sondo. Povežite sondo z žarom.
2. Pritisnite gumb .
3. Nastavite temperaturo na 220 °C z gumboma  in .
4. Pre Pritisnite gumb sonde (). Lučka nad gumbom sonde bo zasvetila rdeče in na zaslonu bo prikazano **75** (privzeto).
5. Z gumboma  in  nastavite zeleno temperaturo sonde (glejte tabelo ČAS PRIPRAVE IN VARNOST ŽIVIL).
6. Pritisnite gumb za pečenje (). Lučka nad gumbom za peko bo zasvetila rdeče in na zaslonu bo prikazano **260**.
7. Počakajte, da se lučka nad gumbom za peko obarva zeleno in žar trikrat zapiska. Lučka nad gumbom za sondo bo prav tako zasvetila rdeče.
8. Odprite žar in položite zrezek in sondo na žar ploščo, nato zaprite pokrov.
9. Ko je zrezek pripravljen, se bo lučka nad gumbom za peko obarvala zeleno in žar bo petkrat zapiskal.
10. Odprite žar in odstranite zrezek.



## ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

Ti časi kuhanja so namenjeni samo kot pomoč. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano.

Jed	Čas (min.)	Temp. sonde	Temp. žara	Opombe
<b>MESO</b>				
Zrezek: krvavo	-	51°C	220°C	Priporočamo uporabo funkcije za preprosti zrezek
Zrezek: srednje surovo	-	57°C	220°C	
Zrezek: rožnato ali na pol pečeno	-	63°C	220°C	Priporočamo uporabo funkcije za preprosti zrezek
Zrezek: skoraj prepečen	-	69°C	220°C	
Zrezek: dobro zapečen	-	72°C	220°C	Priporočamo uporabo funkcije za preprosti zrezek
Divjačina: srednje surovo		57°C	220°C	
Divjačina: krvavo		63°C	220°C	
Teletina	-	-	-	Uporabite enake temperature kot za zrezek.
Svinjski kotleti/zrezki	-	75°C	220°C	
Jagnječji zrezek iz krače: rožnato ali na pol pečeno	-	69°C	220°C	
Jagnječji zrezek iz krače: dobro zapečen	-	78°C	220°C	
Jagnječje zarebrnice: rožnato ali na pol pečeno	-	63°C	220°C	
Jagnječje zarebrnice: dobro zapečene	-	78°C	220°C	
Račje prsi: rožnato ali na pol pečene	-	66°C	220°C	
Račje prsi: dobro zapečene	-	72°C	220°C	
Piščančje prsi	-	75°C	220°C	
Klobase	-	75°C	220°C	Vstavite sondo navzdol po sredini klobase
Burgerji	-	75°C	220°C	
Slanina	3-5	-	220°C	
<b>RIBE</b>				
Losos	3-5	-	200°C	
Kozice	1-2	-	200°C	
Bokoplavutarica	2-6	-	200°C	Morska plošča, list ipd.
Okrogle ribe	3-8	-	200°C	Vahnja, trska ipd.
Tuna/mečarica	5-10	-	200°C	
<b>ZELENJAVA</b>				
Paprika	4-6	-	220°C	
Jajčevci	6-8	-	220°C	Narezano
Beluši	3-4	-	220°C	
Korenje	5-7	-	220°C	Narezano
Bučke	1-3	-	220°C	Narezano
Paradižnik	2-3	-	220°C	Razpolovljeno
Čebula	5-6	-	220°C	Narezano na krhlje
Gobe	3-6	-	220°C	Cele, ploske gobe
Koruza v storžu	4-6	-	220°C	
<b>DRUGO</b>				
Sir za žar Haloumi	2-4	-	200°C	

- Pri kuhanju zamrznjenih živil prištetje 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane.
- Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Če ne uporabljate temperaturne sonde, kuhajte perutnino, svinjino, hamburgerje ipd., dokler sokovi niso prosojni.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
  2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
  3. Za odstranjevanje trdovratnih madežev uporabite papirnato brisačo z malo jedilnega olja.
  4. Pladenj za kapljanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
- Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.
  - Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščiteneh s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

## RECEPTI

### PIŠČANEC »METULJ« S ČILIJEM IN LIMETO Porcij: 4

- 4 razrezane piščančje prsi
- 3 čajne žličke čilija v prahu
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- sok in lupina 1 limete
- 4 stroki drobno sesekljanega česna
- 1 čajna žlička mletega koriandra
- 1 čajna žlička mlete kumine

1. Zmešajte vse sestavine (razen piščanca), da naredite marinado. Nalijte marinado čez piščanca, da je pokrit. Pokrijte s folijo in pustite najmanj 2 uri marinirati v hladilniku.
2. Segrejte žar na 220 °C in nastavite sondo na 75 °C. Vstavite sondo v sredino največjega kosa piščanca in pecite, dokler se ne sproži alarm sonde.

### ZREZKI IZ SVINJSKE ZAREBRNICE Z MEDOM IN GORČICO Porcij: 4

- 4 zrezki iz svinjske zarebrnice
- 2 čajna žlička zrnate gorčice
- 80g medu
- 50 g rjavega sladkorja
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- Sol in poper po okusu

1. Zmešajte gorčico, med, sladkor, olivno olje, sol in poper. Zmes prekrijte preko zrezkov iz svinjine, pokrijte s folijo in pustite najmanj 2 uri marinirati v hladilniku.
2. Segrejte žar na 220 °C in nastavite sondo na 75 °C. Sondo vstavite v sredino največjega kosa svinjine in kuhajte, dokler se ne sproži alarm sonde.

### LOSOS NA ŽARU Z MASLOM Z LIMONO IN BAZILIKO Porcije: 4

- 4 porcije fileta lososa pribl. 200 g vsak
- 1 čajna žlička paprike
- 1 čajna žlička črnega popra
- 100 g stopljenega masla
- 1 žlica fino mlete sveže bazilike
- 1 žlica svežega soka limone
- 1 mlada čebula, drobno nasekljana

1. Natrite lososa s papriko in poprom na obeh straneh in ga 5-10 minut pustite v marinadi.
2. Segrejte žar na 220 °C in pecite kose lososa pribl. 5 minut, dokler se riba ne začne lupiti in je dobro pečena.
3. Za maslo z limono in baziliko zmešajte maslo, baziliko, limonin sok in spomladansko čebulo.
4. Ko servirate, položite vsak kos lososa na krožnik z malo parjene zelenjave in dodajte veliko žlico masla z limono in baziliko.

### SOČEN ZELENJAVNI BURGER Porcij: 6

Za serviranje: polnozrnat štručka za hamburger, haloumi na žaru, buča na žaru, zelena solata

- 400 g kuhane, odcejene in rahlo zdrobljene zelene leče
- 100 g kuhane, odcejene in rahlo zdrobljene čičerke
- 1 drobno nariban korenček
- 100 drobno naribane zelene
- ½ drobno nasekljane čebule
- 4 stroka drobno sesekljanega česna
- 2 čajni žlički timijanovih listov
- 2 vejci timijana
- 4 jedilni žlici olivnega olja
- 160 g rahlo prepraženega in ohlajenega mesa muškatne buče
- 2 čajni žlički kosmičev čilija
- 1 čajna žlička prekajene paprike
- 1 ½ čajne žličke mlete mace
- 2 čajni žlički začimb Cajun
- 180 g fino mletih drobtin
- Sol in mlet poper po okusu

1. Vse sestavine zmešajte skupaj. Razdelite mešanico na šest delov in oblikujemo v obliko burgerja. Pokrijte s folijo in pustite 20 minut v hladilniku.
2. Segrejte žar na 220 °C in pecite burgerje 6-8 minut, odvisno od njihove debeline.
3. Za serviranje štručko prerežite na polovico in jo nekoliko popecite na žaru. Dodajte zeleno solato, nato burger in na vrh z haloumi in bučke na žaru.

### HITRE IN PREPROSTE BANANE NA ŽARU Porcij: 2

- 2 olupljene banani
- 2 veliki žlici fino sesekljanih orehov
- 2 čajne žlički drobnega sladkorja
- 2 čajne žlički cimeta

1. Zmešajte orehe, sladkor in cimet. Banane prerežite po dolžini, nato po širino.
2. Segrejte žar na 220 °C in položite banane na žar s ploščato stranjo obrnjeno navzgor. Na vrhu vsakega kosa dajte nekaj žlic mešanice z orehi. Pecite pribl. 3-4 minute, dokler banane niso tople, cimet in orehi pa rahlo posteklenijo.

## RECEPTI Z GLOBOKO PLOŠČO

Namestite zgornjo rebrasto ploščo in globoko ploščo ter poravnajte žar.

### ŽITNE PLOŠČICE Porcij: 8-10

- 375 g ovsene kaše
- 190g masla
- 190g mehkega rjavega sladkorja
- 90g zlati sirup
- 120g rozin
- 100 g kosov karamel fudge

1. Stopite maslo, sladkor in sirup v ponvi in dobro premešajte. Vmešajte ovseno kašo, rozine in kose fudge.
2. Globoko ploščo obložite z mastnim papirjem in zmes enakomerno razporedite.
3. Žar nastavite na 160 °C in kuhajte približno 15-20 minut. Ko je kuhano, izklopite žar in pustite, da se ploščice ohladijo v globoki plošči.



## PIŠČANEC S KREMNO OMAKO IZ BELEGA VINA Porcij: 2

- 2 piščančje prsi, brez kože in kosti, razrezane na ca. 1 cm kose
- 1 majhna čebula, drobno nasekljana
- 2 stroka drobno sesekljanega česna
- 3 gobe, narezane
- 100ml smetane
- 30ml belega vina
- Sol in poper po okusu

1. Segrejte žar na 220 °C.
2. Dodajte olje in pustite, da se nekaj trenutkov segreva. Dodajte piščanec, česen in čebulo, zaprite pokrov in kuhajte 3 do 5 minut, občasno premešajte.
3. Dodajte gobe, smetano, vino in začimbe, zaprite pokrov in kuhajte 10 do 15 minut, dokler piščanec ni temeljito kuhan, občasno premešajte.

## VELIKA OMLETA Porcij: 6-8

- 8 jajc iz proste reje srednje velikosti
- Polnjenje:
- 4 mlade čebule, drobno nasekljane
- 250 g mehkega sirnega namaza
- 200 g naribanega čedar sira
- ½ šopka drobno narezanega svežega drobnjaka
- Sol in poper po okusu
- 2 mešani papriki, narezani na koščke

1. Zmešajte jajca, smetano in začimbe. Dodajte preostale sestavine in dobro premešajte.
2. Segrejte žar na 175 °C. Previdno dodajte mešanico jajc in zaprite pokrov, kuhajte 12-17 minut, dokler ni pripravljeno.
3. Nasvet - sestavine za polnjenje lahko spremenite glede na svoje želje.

---

## RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 0 έως 8 ετών. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και πάνω σε περίπτωση που επιβλέπονται συνεχώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων αν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.

- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Να φοράτε γάντια φούρνου ή παρόμοια.

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

### ΣΧΕΔΙΑ

- |                        |                                    |   |
|------------------------|------------------------------------|---|
| 1. Πίνακας ελέγχου     | 6. Αισθητήρας                      | 11. Κουμπιά ρύθμισης                      |
| 2. Σύνδεσμος αισθητήρα | 7. Κουμπί και λυχνία λειτουργίας   | 12. Κουμπί και λυχνία θωράκισης/μπριζόλας |
| 3. Κουμπί αποδέσμευσης | 8. Κουμπί και λυχνία θερμοκρασίας  | 13. Κουμπί και λυχνία επιλογής αισθητήρα  |
| 4. Θήκη αισθητήρα      | 9. Κουμπί και λυχνία χρονοδιακόπτη | 14. Βαθιά πλάκα                           |
| 5. Δίσκος υγρών        | 10. Οθόνη ενδείξεων                |   |

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

Η ψηστιέρα ενδέχεται να καπνίσει λίγο όταν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί σύντομα.

### ΚΛΙΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ

Μπορείτε να γείρετε την ψηστιέρα σας ώστε το λίπος και οι χυμοί να μαζεύονται στο δοχείο υγρών όταν μαγειρεύετε φαγητά όπως μπιφτέκια, κρέας κ.λπ. Διαφορετικά, μπορείτε να χρησιμοποιείτε την ψηστιέρα σας σε επίπεδη θέση για το μαγείρεμα φαγητών όπως πανί, σάντουιτς, κ.λπ.

Για να γείρετε την ψηστιέρα σας, προεκτείνετε το ποδαράκι στο κάτω μέρος της ψηστιέρας σας (ΕΙΚ. Α). Διπλώστε ξανά το ποδαράκι, για να επαναφέρετε την ψηστιέρα σας σε επίπεδη θέση.

### ΠΛΑΚΕΣ

Οι πλάκες γκριλιέρας είναι ιδανικές για να ψήνετε κρέας, λουκάνικα και οποιοδήποτε άλλο τρόφιμο, το οποίο απελευθερώνει λίπος. Χρησιμοποιήστε τις με την γκριλιέρα στην κεκλιμένη θέση.

Βαθιά πλάκα: η βαθιά πλάκα είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων χωρίς λίπος, για πίτσα, για ζύμες, πίτες, calzone και χυλούς. Χρησιμοποιήστε τις με την γκριλιέρα στην επίπεδη θέση. Η άνω πλάκα γκριλιέρας πρέπει να είναι πάντα τοποθετημένη όταν χρησιμοποιείτε τη βαθιά πλάκα.

#### Αφαίρεση των πλακών

1. Ανοίξτε την γκριλιέρα. Να αφαιρείτε μία πλάκα κάθε φορά.
2. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης πλάκας και ανασηκώστε την πλάκα από το γκριλ (ΕΙΚ. C).

#### Τοποθέτηση των πλακών

1. Τοποθετείτε τις πλάκες μία-μία.
  2. Εισαγάγετε τις εξοχές στις ειδικές υποδοχές που βρίσκονται στη συσκευή.
  3. Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.
- Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η άνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.



## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ

Το γκριλ έχει πέντε τρόπους λειτουργίας:






- Βασική λειτουργία γκριλ
- Λειτουργία θωράκισης
- Λειτουργία αισθητήρα θερμοκρασίας
- Απλή λειτουργία για μπριζόλες
- Λειτουργία με χρονοδιακόπτη

## ΑΛΛΑΓΗ ΤΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Μπορείτε να επιλέξετε την εμφάνιση των μονάδων θερμοκρασίας σε °C (προεπιλογή) ή °F. Για να αλλάξετε τις μονάδες, πατήστε τα δύο κουμπιά ▲ και ▼ μαζί και κρατήστε τα πατημένα για τρία δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και ο δείκτης • στην οθόνη θα μετακινηθεί ώστε να δείξει εάν η ένδειξη της οθόνης είναι σε °C ή °F.





## ΒΑΣΙΚΟ ΓΚΡΙΛ


Χρησιμοποιήστε τη βασική λειτουργία γκριλ για απλό ψήσιμο στο γκριλ, ψωμάκια, σάντουιτς, κ.λπ.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Σπρώξτε το δοχείο υγρών μεταξύ των δύο οδών στο κάτω μέρος της μπροστινής πλευράς της ψηστιέρας σας (EIK. B). Σπρώξτε το δοχείο υγρών μέχρι το τέρμα. Το δοχείο υγρών μαζεύει το λίπος ή τους χυμούς που τρέχουν από τις πλάκες κατά το μαγείρεμα.
- Αποφασίστε εάν θέλετε το γκριλ επίπεδο ή κεκλιμένο —βλ. ΚΛΙΣΗ/ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ.
- 1. Συνδέστε το γκριλ στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η κόκκινη λυχνία τροφοδοσίας θα αναβοσβήνει αργά.
- 2. Πατήστε το κουμπί . Εάν δεν πατήσετε το κουμπί  εντός 2 λεπτών, το γκριλ θα εισέλθει σε κατάσταση αναστολής και η κόκκινη λυχνία τροφοδοσίας θα σταματήσει να αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί  ξανά για την επαναφορά του γκριλ σε κατάσταση λειτουργίας.
- 3. Η λυχνία πάνω από το κουμπί της θερμοκρασίας () θα ανάψει και η οθόνη ενδείξεων θα δείξει **175** (προεπιλογή). Η προεπιλεγμένη μονάδα θερμοκρασίας είναι °C, αλλά μπορείτε να την αλλάξετε σε °F, εάν θέλετε —βλ. ΑΛΛΑΓΗ ΤΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ.
- 4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ▲ και ▼. Το εύρος τιμών είναι από 150°C έως 220°C σε βήματα των 5° (302°F έως 428°F σε βήματα των 9°).
- 5. Ενώ το γκριλ προθερμαίνεται, η λυχνία πάνω από το κουμπί θερμοκρασίας θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και οι αριθμοί στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνουν. Όταν το γκριλ φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, η λυχνία θα γίνει πράσινη, η οθόνη ενδείξεων θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το γκριλ θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο τρεις φορές. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η αλληλουχία αυτή θα επαναλαμβάνεται, καθώς το γκριλ διατηρεί τη θερμοκρασία του. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- 6. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, τοποθετήστε το φαγητό πάνω στο γκριλ και κλείστε το καπάκι.
- 7. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί  και αποσυνδέστε το γκριλ από την πρίζα.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία οποιαδήποτε στιγμή, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ▲ και ▼.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Να φοράτε γάντια φούρνου ή παρόμοια.
- Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ζύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
- Ο αρμός προσαρμόζεται σε περίπτωση χοντρών τροφών ή τροφών που είναι κομμένες σε περίεργο σχήμα.
- Οι πλάκες της γκριλιέρας πρέπει να είναι παράλληλα τοποθετημένες σε γενικές γραμμές για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.
- Όταν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας και αδειάστε το δοχείο υγρών σε ένα πυρίμαχο μπολ. Σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας και επανατοποθετήστε το στη θέση του.

## ΑΠΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ

Η απλή λειτουργία για μπριζόλες συνδυάζει τη λειτουργία θωράκισης με τον αισθητήρα θερμοκρασίας και παρέχει μια απλή μέθοδο για να μαγειρέψετε εξαιρετικά γευστικές και ζουμερές μπριζόλες. Μπορείτε να μαγειρέψετε δύο ή περισσότερες μπριζόλες παρόμοιου μεγέθους ταυτόχρονα. Εισαγάγετε τον αισθητήρα σε έναν από αυτούς.

1. Συνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο γκριλ (EIK. D).
2. Πατήστε το κουμπί .
3. Πατήστε το κουμπί  του αισθητήρα, έπειτα πατήστε αμέσως το κουμπί  θωράκισης είτε μία φορά είτε δύο ή τρεις φορές, ανάλογα με το πώς θέλετε να μαγειρευτεί η μπριζόλα σας:
  - Μία φορά για λίγο ψήσιμο (στην οθόνη θα εμφανιστεί το ---)
  - Δύο φορές για μέτριο ψήσιμο (στην οθόνη θα εμφανιστεί το ==)
  - Τρεις φορές για καλό ψήσιμο (στην οθόνη θα εμφανιστεί το ===)
4. Αφήστε το γκριλ να προθερμανθεί. Ενώ το γκριλ προθερμαίνεται, εισαγάγετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας μέσα στο παχύτερο μέρος της μπριζόλας. Όταν είναι έτοιμο, η λυχνία πάνω από το κουμπί θωράκισης θα γίνει πράσινη και το γκριλ θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο τρεις φορές.
5. Ανοίξτε το γκριλ και αποθέστε προσεκτικά την μπριζόλα στην κάτω πλάκα.
6. Κλείστε το γκριλ.
7. Όταν η μπριζόλα έχει μαγειρευτεί, το γκριλ θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές. Ανοίξτε το γκριλ και αφαιρέστε την μπριζόλα αμέσως, διαφορετικά θα εξακολουθήσει να μαγειρεύεται και μπορεί να ψηθεί υπερβολικά.
8. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί .

Μπορείτε να επαναλάβετε την απλή λειτουργία για μπριζόλες τέσσερις φορές στη σειρά, αλλά εάν επιχειρήσετε να τη χρησιμοποιήσετε άλλη μία φορά, στην οθόνη θα εμφανιστεί το “EAAA” (Σφάλμα). Πατήστε το κουμπί  και αφήστε το γκριλ να κρυώσει για 10 λεπτά προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτή ξανά.

## Συμβουλές για τέλειες μπριζόλες




- Να αφήνετε πάντα τις μπριζόλες να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το μαγείρεμα. Μην επιχειρήσετε να τις μαγειρέψετε απευθείας από το ψυγείο.
- Σκουπίστε τις μπριζόλες με χαρτί κουζίνας προτού τις τοποθετήσετε στο γκριλ.



- Καρυκεύστε ακριβώς πριν από το μαγείρεμα. Να είστε φειδωλοί με το αλάτι ή παραλείψτε το τελείως (μπορείτε πάντα να προσθέσετε αλάτι για τη γεύση μετά το μαγείρεμα). Το αλάτι, εάν προστεθεί πριν από το μαγείρεμα, μπορεί να τραβήξει νερό προς την επιφάνεια της μπριζόλας, όπου αυτό θα βράσει πριν από το μαγείρεμα. Έτσι, η μπριζόλα δεν θα θωρακιστεί, αλλά θα ατμιστεί και θα αποκτήσει γκριζό αντί για καφετί χρώμα.
- Μετά το μαγείρεμα, για βέλτιστα αποτελέσματα, είναι πολύ σημαντικό να αφήνετε τις μπριζόλες να «ξεκουραστούν». Αφήστε τις για 3 λεπτά τουλάχιστον, προτού τις σερβίρετε. Έτσι, οι χυμοί στο εσωτερικό του κρέατος θα απορροφηθούν ξανά, κάνοντας έτσι την μπριζόλα γευστική και ζουμερή.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΩΡΑΚΙΣΗΣ

Η λειτουργία θωράκισης αυξάνει τη θερμοκρασία στους 260°C για 90 δευτερόλεπτα. Η λειτουργία θωράκισης λειτουργεί καλύτερα με πυκνών ινών κόκκινο κρέας, όπως μοσχάρι, αρνί, ελάφι, βουβάλι, βίσωνα, κ.λπ. κομμένο σε μπριζόλες (κατά μήκος των ινών του κρέατος). Το κρέας θα πρέπει να έχει πάχος μεταξύ 5 mm και 25 mm.

1. Πατήστε το κουμπί .
2. Πατήστε το κουμπί θωράκισης (⏏). Η λυχνία πάνω από το κουμπί θωράκισης θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και η οθόνη ενδείξεων θα δείξει **260**.
3. Όταν το γκριλ φθάσει στη θερμοκρασία θωράκισης, η λυχνία θα γίνει πράσινη, η οθόνη ενδείξεων θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το γκριλ θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο τρεις φορές.
4. Φορέστε ένα γάντι φούρνου και ανοίξτε το γκριλ. Τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω πλάκα του γκριλ και κλείστε το γκριλ.
5. Περιμένετε μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος ξανά (μετά από 90 δευτερόλεπτα) και, έπειτα, ανοίξτε το γκριλ και αφαιρέστε το φαγητό.
6. Μπορείτε να επαναλάβετε τη λειτουργία θωράκισης τέσσερις φορές στη σειρά, αλλά εάν επιχειρήσετε να τη χρησιμοποιήσετε άλλη μία φορά, στην οθόνη θα εμφανιστεί το “EFA” (Σφάλμα). Πατήστε το κουμπί  και αφήστε το γκριλ να κρυώσει για 10 λεπτά προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία θωράκισης ξανά.
7. Στο τέλος της λειτουργίας θωράκισης, το γκριλ θα επιστρέψει στην προηγούμενη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Ωστόσο, θα χρειαστεί λίγη ώρα για να κρυώσει.
8. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία θωράκισης οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί .

Οι εξωτερικές επιφάνειες του φαγητού θα θωρακιστούν με ένα βαθύ καφέ χρώμα, ενώ το εσωτερικό θα είναι λίγο ψημένο (rare) έως μέτρια ψημένο (medium rare) (ανάλογα με το πάχος).








Τώρα έχετε την επιλογή να αφαιρέσετε το φαγητό αμέσως (εάν το θέλετε λίγο ή μέτρια ψημένο) ή, να το αφήσετε να μαγειρευτεί στην προεπιλεγμένη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο, εάν θέλετε το κρέας καλά ψημένο (well done).

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Πολλοί άνθρωποι κρίνουν εάν το κρέας είναι μαγειρεμένο με την αφή ή οπτικά ή, με βάση τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος. Η χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας έχει μερικά πλεονεκτήματα έναντι των μεθόδων αυτών:

- Παρέχει συνεπή, επαναλήψιμα αποτελέσματα
- Αποτρέπει το υπερβολικό ψήσιμο
- Αποτρέπει τις ασθένειες που οφείλονται σε φαγητά που δεν έχουν μαγειρευτεί επαρκώς
- Εξαλείφει την ανάγκη εικασιών

Στην πράξη, το αιχμηρό άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας εισάγεται στο φαγητό και το άλλο άκρο συνδέεται στο γκριλ. Ο αισθητήρας στέλνει συνεχώς το σήμα της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού προς το γκριλ, όπου συγκρίνεται με μια θερμοκρασία-στόχο, την οποία έχετε ορίσει προηγουμένως. Μόλις επιτευχθεί, το γκριλ εκπέμψει έναν ήχο ειδοποίησης και απενεργοποιείται.

1. Συνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο γκριλ (EIK. D).
  2. Πατήστε το κουμπί .
  3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που επιθυμείτε, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  και  και αφήστε το γκριλ να προθερμανθεί.
  4. Πατήστε το κουμπί αισθητήρα (). Η λυχνία πάνω από το κουμπί αισθητήρα θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και η οθόνη ενδείξεων θα δείξει **75** (προεπιλογή).
  5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία αισθητήρα που θέλετε, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά  και . Το εύρος τιμών είναι από 48°C έως 81°C σε βήματα των 3° (113°F έως 177°F σε βήματα των 5°/6°).
  6. Εισάγετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας στο φαγητό και τοποθετήστε προσεκτικά το φαγητό πάνω στο προθερμασμένο γκριλ. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν επηρεάζει το κλείσιμο του καπακιού ή ότι το καλώδιο δεν έχει πιαστεί με το κλείσιμο του καπακιού.
  7. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, στην οθόνη θα εναλλάσσονται η ένδειξη της θερμοκρασίας-στόχου που έχετε ορίσει και της θερμοκρασίας που πραγματικά διαβάζει ο αισθητήρας. Όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού φθάσει στη θερμοκρασία-στόχο, η λυχνία πάνω από το κουμπί του αισθητήρα θα γίνει πράσινη και το γκριλ θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές. Οι θερμαντήρες του γκριλ θα απενεργοποιηθούν όταν η θερμοκρασία-στόχος επιτευχθεί, αλλά καθώς το μαγείρεμα θα συνεχιστεί με την παραμένουσα θερμότητα, θα πρέπει να αφαιρέσετε το φαγητό το συντομότερο δυνατόν.
  8. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί .
- Εάν ξεχάσετε να συνδέσετε τον αισθητήρα, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “NO PROB” (Δεν υπάρχει αισθητήρας) και το γκριλ θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο.
  - Ο αισθητήρας ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της χρήσης.
  - Να εισάγετε πάντα τον αισθητήρα στο παχύτερο μέρος του κρέατος, μακριά από τυχόν κόκκαλο ή λίπος, τα οποία μπορούν να δώσουν εσφαλμένη ένδειξη (EIK. E).
  - Για την ακριβέστερη ένδειξη της θερμοκρασίας, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι τοποθετημένος όσο το δυνατόν σε πιο κεντρικό σημείο, ανάμεσα στην επάνω και την κάτω επιφάνεια του κρέατος.
  - Πριν και μετά από τη χρήση, καθαρίστε τον αισθητήρα με χλιαρό νερό και σαπούνι, ξεπλύνετε και στεγνώστε τον.
  - Φυλάξτε τον αισθητήρα τυλίγοντας το καλώδιο ανάμεσα στα δύο μισά μέρη της λαβής και εισαγάγοντάς τον στην εσοχή που βρίσκεται στο πλάι του γκριλ (EIK. F).





## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Η χρήση του χρονοδιακόπτη είναι προαιρετική. Δεν απενεργοποιεί το γκριλ, απλώς εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές για να υποδείξει ότι ο χρόνος τελείωσε. Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη μαζί με τη βασική λειτουργία γκριλ. Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Ενεργοποιήστε το γκριλ και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Αφήστε το να προθερμανθεί έως ότου η λυχνία πάνω από το κουμπί θερμοκρασίας γίνει πράσινη.
2. Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη (⊖). Η λυχνία πάνω από το κουμπί θα ανάψει και στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 5:00 (προεπιλογή). Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί από 30 δευτερόλεπτα έως 19 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα, σε προσαιτήσεις των 30 δευτερολέπτων. Εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπί εντός 5 δευτερολέπτων, το γκριλ θα επιστρέψει στη λειτουργία με βάση τη θερμοκρασία.
3. Η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει αντίστροφη μέτρηση 5 δευτερολέπτων, μετά το τελευταίο πάτημα του κουμπιού ▲ ή ▼.
4. Όταν ο χρονοδιακόπτης φθάσει στο μηδέν, το γκριλ θα εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές και στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 0:00. Να έχετε υπόψη ότι το γκριλ εξακολουθεί να είναι ενεργό και ότι πρέπει να αφαιρέσετε το φαγητό ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο.
5. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία με χρονοδιακόπτη οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί χρονοδιακόπτη για τρία δευτερόλεπτα. Το γκριλ θα επιστρέψει στη βασική λειτουργία γκριλ.

## ΠΡΟΗΓΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με τον αισθητήρα θερμοκρασίας για να ελέγξετε ακριβώς τον τρόπο μαγειρέματος της μπριζόλας (παρόλο που για λίγο, μέτρια ή καλά ψημένες μπριζόλες, συστήνεται η χρήση της απλής λειτουργίας για μπριζόλες που περιγράφεται παραπάνω). Για μπριζόλες μέτρια-λίγο ή μέτρια-καλά ψημένες, κάντε τα εξής:

1. Προετοιμάστε την μπριζόλα και εισαγάγετε τον αισθητήρα. Συνδέστε τον αισθητήρα στο γκριλ.
2. Πατήστε το κουμπί (⏸).
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 220°C χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ▲ και ▼.
4. Πατήστε το κουμπί αισθητήρα (—). Η λυχνία πάνω από το κουμπί αισθητήρα θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και η οθόνη ενδείξεων θα δείξει **75** (προεπιλογή).
5. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼ για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία αισθητήρα (ανατρέξτε στον πίνακα ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ).
6. Πατήστε το κουμπί θωράκισης (⏸). Η λυχνία πάνω από το κουμπί θωράκισης θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και η οθόνη ενδείξεων θα δείξει **260**.
7. Περιμένετε έως ότου η λυχνία πάνω από το κουμπί θωράκισης γίνει πράσινη και το γκριλ εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο τρεις φορές. Η λυχνία πάνω από το κουμπί αισθητήρα θα ανάψει επίσης με κόκκινο χρώμα.
8. Ανοίξτε το γκριλ και τοποθετήστε την μπριζόλα και τον αισθητήρα πάνω στην πλάκα και κλείστε το καπάκι.
9. Όταν η μπριζόλα μαγειρευτεί, η λυχνία πάνω από το κουμπί αισθητήρα θα γίνει πράσινη και το γκριλ θα εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο πέντε φορές.
10. Ανοίξτε αμέσως το γκριλ και αφαιρέστε την μπριζόλα

## ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους χρόνους μόνο ως σημείο αναφοράς. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές.

Τρόφιμο	Χρόνος (λεπτά)	Θερμ. αισθητήρα	Θερμ. γκριλ	Σημειώσεις
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Μοσχαρίσια μπριζόλα: λίγο ψημένη	-	51°C	220°C	Συστήνεται η χρήση της απλής λειτουργίας για μπριζόλες
Μοσχαρίσια μπριζόλα: μέτρια-λίγο ψημένη	-	57°C	220°C	
Μοσχαρίσια μπριζόλα: μέτρια ψημένη	-	63°C	220°C	Συστήνεται η χρήση της απλής λειτουργίας για μπριζόλες
Μοσχαρίσια μπριζόλα: μέτρια-καλά ψημένη	-	69°C	220°C	
Μοσχαρίσια μπριζόλα: καλά ψημένη	-	72°C	220°C	Συστήνεται η χρήση της απλής λειτουργίας για μπριζόλες
Ελάφι: μέτρια-λίγο ψημένο	-	57°C	220°C	
Ελάφι: λίγο ψημένο	-	63°C	220°C	
Μοσχάρι	-	-	-	Χρησιμοποιήστε τις ίδιες θερμοκρασίες όπως για την μπριζόλα
Παϊδάκια χοιρινά/Μπριζόλες	-	75°C	220°C	
Μπριζόλα από αρνίσιο μπούτι: μέτρια ψημένη	-	69°C	220°C	
Μπριζόλα από αρνίσιο μπούτι: καλά ψημένη	-	78°C	220°C	
Αρνίσιο παϊδάκι: μέτρια ψημένο	-	63°C	220°C	
Αρνίσιο παϊδάκι: καλά ψημένο	-	78°C	220°C	
Στήθος πάπιας: μέτρια ψημένο	-	66°C	220°C	
Στήθος πάπιας: καλά ψημένο	-	72°C	220°C	
Στήθος κοτόπουλου	-	75°C	220°C	
Λουκάνικα	-	75°C	220°C	Εισάγετε τον αισθητήρα κατά μήκος στο κέντρο του λουκάνικου
Μπέργκερ	-	75°C	220°C	
Μπέικον	3-5	-	220°C	
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Σολομός	3-5	-	200°C	
Γαρίδες	1-2	-	200°C	
Πλατύψαρο	2-6	-	200°C	Φασί, γλώσσα, κ.λπ.
Ψάρι ολόκληρο	3-8	-	200°C	Μπακαλιάρος, κ.λπ.
Τόνος / Ξιφίας	5-10	-	200°C	

Τρόφιμο	Χρόνος (λεπτά)	Θερμ. αισθητήρα	Θερμ. γκριλ	Σημειώσεις
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>				
Πιπεριές	4-6	-	220°C	
Μελιτζάνες	6-8	-	220°C	Σε φέτες
Σπαράγγια	3-4	-	220°C	
Καρότα	5-7	-	220°C	Σε φέτες
Κολοκυθάκια	1-3	-	220°C	Σε φέτες
Τομάτες	2-3	-	220°C	Κομμένα στη μέση
Κρεμμύδια	5-6	-	220°C	Κομμένα σε κυβάκια
Μανιτάρια	3-6	-	220°C	Ολόκληρα, πλατιά μανιτάρια
Καλαμπόκι στο καλάθι	4-6	-	220°C	
<b>ΑΛΛΑ</b>				
Χαλούμι	2-4	-	200°C	

- Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψήσιματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών.
- Να ψήνεται το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας, μαγειρέψτε τα πουλερικά, το χοιρινό, τα μπέργκερ, κ.λπ. έως ότου τα υγρά που εξέρχονται να είναι καθαρά.
- Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
  2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
  3. Προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι σε χαρτί κουζίνας και χρησιμοποιήστε το για να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες.
  4. Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.
  - Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΝΟΙΓΜΕΝΟ ΜΕ ΤΣΙΛΙ ΚΑΙ ΛΑΪΜ, μερίδες: 4

- 4 στήθη κοτόπουλου ανοιγμένα
  - 3 κουταλιές της σούπας τσίλι σε σκόνη
  - 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
  - Χυμός και ξύσμα από 1 λάιμ
  - 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
  - 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο κόλιανδρο
  - 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο κύμινο
1. Αναμείξτε όλα τα συστατικά μαζί (εκτός από το κοτόπουλο) για να φτιάξετε τη μαρινάδα. Περιχύστε τη μαρινάδα πάνω από το κοτόπουλο φροντίζοντας να καλυφθεί όλο. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και αφήστε το ψυγείο για 2 ώρες τουλάχιστον.
  2. Προθερμάνετε το γκριλ στους 220°C και ρυθμίστε τον αισθητήρα στους 75°C. Εισαγάγετε τον αισθητήρα στο κέντρο του μεγαλύτερου κομματιού του κοτόπουλου και μαγειρέψτε έως ότου η εידοποίηση του αισθητήρα να σβήσει.

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, μερίδες: 4

- 4 χοιρινές μπριζόλες καρέ
  - 2 κουταλιές της σούπας κόκκοι μουστάρδας
  - 80 g μέλι
  - 50 g καστανή ζάχαρη
  - 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
  - Αλάτι και πιπέρι
1. Αναμείξτε μαζί τη μουστάρδα, το μέλι, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Περιχύστε το μείγμα πάνω από τις χοιρινές μπριζόλες, καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και αφήστε τα στο ψυγείο για 2 ώρες τουλάχιστον.
  2. Προθερμάνετε το γκριλ στους 220°C και ρυθμίστε τον αισθητήρα στους 75°C. Εισαγάγετε τον αισθητήρα στο κέντρο του μεγαλύτερου κομματιού του χοιρινού και μαγειρέψτε έως ότου η εידοποίηση του αισθητήρα να σβήσει.

### ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ, μερίδες: 4

- 4 κομμάτια φιλέτου σολομού, περ. 200 g το καθένα
  - 1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα
  - 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο μαύρο πιπέρι
  - 100 g βούτυρο, λιωμένο
  - 1 κουταλιά της σούπας φρέσκος βασιλικός, ψιλοκομμένος
  - 1 κουταλιά της σούπας φρέσκος χυμός λεμονιού
  - 1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
1. Τρίψτε τον σολομό με την πάπρικα και το πιπέρι στις δύο πλευρές και αφήστε το μαριναριστέ για 5-10 λεπτά.
  2. Προθερμάνετε το γκριλ στους 220°C και μαγειρέψτε τα κομμάτια του σολομού για 5 λεπτά περίπου έως ότου το ψάρι αρχίσει να ξεφλουδίζει και μαγειρευτεί μέχρι μέσα.
  3. Για το αρωματισμένο βούτυρο με λεμόνι και βασιλικό, αναμείξτε το βούτυρο, τον βασιλικό, τον χυμό λεμονιού και τα φρέσκα κρεμμυδάκια μαζί.
  4. Για το σερβίρισμα, τοποθετήστε ένα κομμάτι σολομού στο πιάτο με λίγα βραστά λαχανικά και περιχύστε με μια γεμάτη κουταλιά με το αρωματισμένο βούτυρο.



## ΧΟΡΤΑΣΤΙΚΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, μερίδες: 6

Για το σερβίρισμα: στρογγυλά ψωμάκια ολικής αλέσεως, ψητό χαλούμι, ψητά κολοκυθάκια, λάχανο

- 400 g πράσινες φακές, μαγειρεμένες, στραγγισμένες και ελαφρώς λιωμένες
- 100 g ρεβίθια, μαγειρεμένα, στραγγισμένα και ελαφρώς λιωμένα
- 1 καρότο, τριμμένο
- 100 g σελινόριζα, τριμμένη
- ½ λευκό κρεμμύδι, σε λεπτά κυβάκια
- 4 σκελίδες σκόρδο, σε λεπτά κυβάκια
- 2 κουταλιές της σούπας φύλλα θυμαριού
- 2 κλαδάκια θυμαριού
- 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 160 g σάρκα κολοκύθας, ψημένη και ελαφρώς κρύα
- 2 κουταλάκια του γλυκού τσίλι σε νιφάδες
- 1 κουταλάκι του γλυκού καπνιστή πάπρικα
- 1 ½ κουταλάκια του γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπαχαρικό Κατζούν
- 180 g λεπτά τριμμένη φρυγανιά
- Αλάτι και κόκκοι μαύρου πιπεριού για τη γεύση

1. Αναμείξτε όλα τα συστατικά μαζί. Χωρίστε το μείγμα σε έξι μέρη και πλάστε τα μπέργκερ. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και αφήστε στο ψυγείο για 20 λεπτά.
2. Προθερμάνετε το γκριλ στους 220°C και μαγειρέψτε τα μπέργκερ για 6-8 λεπτά, ανάλογα με το πάχος τους.
3. Για το σερβίρισμα, κόψτε ένα ψωμάκι στη μέση και ψήστε το ελαφρώς. Προσθέστε το λάχανο, έπειτα το μπέργκερ και έπειτα το ψητό χαλούμι και τα κολοκυθάκια.

## ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΕΣ ΨΗΤΕΣ ΜΠΑΝΑΝΕΣ, μερίδες: 2

- 2 μπανάνες, ξεφλουδισμένες
- 2 κουταλιές της σούπας πολύ ψιλή ζάχαρη
- 2 κουταλιές της σούπας καρύδια, ψιλοκομμένα
- ½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα

1. Αναμείξτε τα καρύδια, τη ζάχαρη και την κανέλα μαζί. Κόψτε τις μπανάνες κατά μήκος και έπειτα στο πλάτος.
2. Προθερμάνετε το γκριλ στους 220°C και έπειτα τοποθετήστε τις μπανάνες, με την επίπεδη πλευρά προς τα επάνω. Πασπαλίστε λίγο από το μείγμα των καρυδιών πάνω από κάθε κομμάτι. Ψήστε για 3-4 περίπου, έως ότου η μπανάνες ζεσταθούν και η κανέλα και τα καρύδια σχηματίσουν ελαφρώς γλάσο.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΤΗ ΒΑΘΙΑ ΠΛΑΚΑ

Τοποθετήστε την επάνω αυλακωτή πλάκα και τη βαθιά πλάκα και φέρτε το γκριλ σε επίπεδη θέση.

### ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ, μερίδες: 8-10

- 375 g βρώμη
- 190 g καστανή ζάχαρη
- 120 g σταφίδες
- 190 g βούτυρο
- 90 g μελάσα
- 100 g φατζ σε κομμάτια

1. Λιώστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και το σιρόπι μελάσας σε ένα τηγάνι και αναμείξτε τα καλά. Ανακατέψτε τη βρώμη, τις σταφίδες και τα φατζ.
2. Απλώστε στη βαθιά πλάκα αντικολλητικό χαρτί και ρίξτε το μείγμα, απλώνοντάς το ομοιόμορφα.
3. Ρυθμίστε το γκριλ στους 160°C και μαγειρέψτε για 15-20 λεπτά περίπου. Αφού ψηθεί, απενεργοποιήστε το γκριλ και αφήστε την μπάρα δημητριακών να κρυσταλλώσει μέσα στη βαθιά πλάκα.

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΩΣ ΛΕΥΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ, μερίδες: 2

- 2 στήθη κοτόπουλου, χωρίς πέτσα και κόκαλο, κομμένα σε κομμάτια του 1 cm περίπου
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 100 ml κρέμα
- 1 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 30ml λευκό κρασί
- 3 μανιτάρια, σε φέτες
- Αλάτι και πιπέρι

1. Προθερμάνετε το γκριλ στους 220°C.
2. Προσθέστε το λάδι και αφήστε το να ζεσταθεί για λίγα λεπτά. Προσθέστε το κοτόπουλο, το σκόρδο και τα κρεμμύδια, κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 3 - 5 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
3. Προσθέστε τα μανιτάρια, την κρέμα, το κρασί, το αλάτι και το πιπέρι, κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 10 - 15 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, έως ότου το κοτόπουλο ψηθεί καλά.

### ΜΕΓΑΛΗ ΟΜΕΛΕΤΑ, μερίδες: 6-8

- 8 μεσαία αυγά
- 250 g κρέμα τυριού
- Αλάτι και πιπέρι
- Γέμιση:
- 200 g τριμμένο τυρί τσένταρ
- 2 ανάμεικτες πιπεριές, σε κυβάκια
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε λεπτές φέτες
- ½ ματσάκι φρέσκο σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο

1. Αναμείξτε τα αυγά, την κρέμα τυριού, το αλάτι και το πιπέρι. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά και αναμείξτε καλά.
2. Προθερμάνετε το γκριλ στους 175°C. Προσθέστε προσεκτικά το μείγμα των αυγών και κλείστε το καπάκι. Μαγειρέψτε για 12-17 λεπτά έως ότου ψηθούν καλά.
3. Συμβουλή - τα συστατικά της γέμισης μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Ezt a készüléket 0-8 éves gyermekek nem használhatják. A készüléket csak 8 éves kort betöltött gyermekek használhatják folyamatos felügyelet mellett. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha biztosított a felügyelet számukra vagy, ha megkapják a szükséges utasításokat a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik annak veszélyeit. Tartsa a készüléket és a vezetéket elzártan 8 év alatt gyermekektől. A tisztítási és a karbantartási folyamatokat ne végezze gyermek.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.

- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Viseljen sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                          |                                |                                       |
|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Kezelőpanel           | 6. Érzékelő                    | 11. Beállító gombok                   |
| 2. Érzékelő csatlakozója | 7. Ki/be kapcsoló gomb és fény | 12. Piritó/Steak gomb és fény         |
| 3. Kioldó gomb           | 8. Hőmérséklet gomb és fény    | 13. Érzékelő beállító gombja és fénye |
| 4. Érzékelő tárolója     | 9. Időzítő gomb és fény        | 14. Mély tál                          |
| 5. Csepegtető tálca      | 10. Kijelző                    |                                       |

### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező lapjait nedves kendővel törölje le.

Első használatkor egy kicsit füstölhet a grill. Ez normális és hamar el fog múlni.

### A GRILL MEGDÖNTÉSE/KIEGYENESÍTÉSE

Megdöntheti a grillt, hogy a csepegtető tálcára folyjon a zsír és a szaft, ha olyan ételeket süt, mint hamburger, hús, stb. Vagy használhatja a grill szintjét például a panini, szendvicsek sütéséhez.

A grill megdöntéséhez nyissa fel a grill alatt található lábat (A ábra). Hajtsa be a talpat újra laposra, hogy kiegyenlítse a grillt.

### GRILL LAPOK

A grill lapokat sok zsiradékot tartalmazó hússok sütéséhez lehet használni, mint pl. hús, kolbászok stb. Használja a grillsütőt ilyenkor a felemelt pozícióban. Mély tál - a mély tál nem zsíros ételek sütésére való, mint pl. pizza, sütés, tészták, pita kenyér, calzone, és tészták (mint pl. a Yorkshire pudding, tipikus brit étel). Használja a grillt ilyenkor vízszintes pozícióban. A felső csepegtető grill tál mindig fel kell legyen téve amikor használja a mély tálat.

#### A lemezek eltávolítása

1. Nyissa ki a grillsütőt.
2. Nyomja meg a lemezkioldó gombot, és emelje le a lemezt a grillről (C. ÁBRA).

#### A lemezek eltávolítása

1. Egyszerre csak egy lapot helyezzen be.
  2. Igazítsa a lapon lévő füleket a készülék pántos oldalán lévő nyílásokba.
  3. Nyomja a lemez másik szélét a fogó rész oldalára, míg az a helyére kattan.
- Azokon a helyeken, ahol az also és felső lapok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

### A GRILL HASZNÁLATA

Az Ön grillsütője öt üzemmóddal rendelkezik:

- Alap grillezési funkció
- Piritó funkció
- Hőmérséklet-érzékelő funkció
- Egyszerű steak funkció
- Időzítő funkció



## A HŐMÉRSÉKLETI EGYSÉGEK MEGVÁLTOZTATÁSA

Kiválaszthatja, hogy a hőmérsékleti egységek °C-ban (alapértelmezett) vagy °F-ben jelenjenek meg. Az egységek módosításához határozottan nyomja le a ▲ és a ▼ gombot, és tartsa őket három másodpercig lenyomva. A grillsütő sípoló hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenő • jelzés megmutatja, hogy a kijelző °C-ban vagy °F-ben mutatja-e a hőfokot.

## ALAP GRILLEZÉS

Használja az alap grillfunkciót egyszerű grillezéshez, paninihez, szendvicsekhez stb.

- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
  - Csúsztassa a csepegtető tálcát a grill elején, alul található két sín közé (B ábra). Csúsztassa be a tálcát ütközésig. A csepegtető tálca összegyűjt minden zsírt vagy szaftot, amely sütés közben lecsepeg a lapokról.
  - Választhat, hogy emelni vagy megdönteni szeretné-e a grillsütőt – lásd a GRILLSÜTŐ DÖNTÉSE/EMELÉSE részt.
1. Csatlakoztassa a grillsütőt. A grillsütő sípoló hangot ad, és a vörös jelzőfény lassan villogni fog.
  2. Nyomja meg a ⏻ gombot. Ha 2 percen belül nem nyomja meg a ⏻ gombot, grillsütője alvó üzemmódba lép, és a vörös jelzőfény villogni kezd. Nyomja meg újra a ⏻ gombot a grill felébresztéséhez.
  3. A hőmérséklet (🌡) gomb feletti fény bekapcsol, és a kijelzőn a **175** (alapértelmezett) jelenik meg. Az alapértelmezett hőmérsékleti egységek °C-ban vannak, de tetszés szerint °F-ra változtathatók – lásd a HŐMÉRSÉKLETI EGYSÉGEK MEGVÁLTOZTATÁSA részt.
  4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ▲ és a ▼ gombokkal. A tartomány 150°C és 220°C közötti 5°-onként (302°F és 428°F közötti, 9°-onként).
  5. Amíg grillsütője felmelegszik, a hőmérsékletgomb feletti fény vörösön világít, és a kijelzőn megjelenő adatok villogni fognak. Amikor a grillsütő eléri a kiválasztott hőmérsékletet, a fény zöldre vált, a kijelző villogása leáll, és grillsütője hármat sípol. Sütés közben ezt a sorrendet ismételjük meg, miközben grillsütője fenntartja hőmérsékletét. Ez normális.
  6. Ha elérte a kiválasztott hőmérsékletet, helyezze az élelmiszert a grillre, és csukja le a fedelet.
  7. Amikor befejezte a sütést, nyomja meg a ⏻ gombot, majd húzza ki a konnektorból a grillsütőt.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a ▲ és a ▼ gombokkal.
  - Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
  - Viseljen sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt.
  - A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
  - A csuklópánt több részből áll, így a szabálytalan alakú vagy vastag élelmiszerek is könnyen grillezhetők a készülékkel.
  - A grillező lapokat nagyjából párhuzamosan helyezze el, így elkerülhető az egyenetlen átsülés.
  - Szükség esetén használjon sütőkesztyűt és ürítse ki a csepegtető tálcát egy hőálló edénybe. Törölje el konyhai papírtörülővel, majd tegye vissza.

## EGYSZERŰ STEAK FUNKCIÓ

Az egyszerű steak funkció a grillsütő pirító funkcióját a hőmérséklet-érzékelővel ötvözi, hogy egyszerűen készíthessen vele ízletes, lédús steaket. Egyszerre két vagy több hasonló méretű steaket is süthet. Helyezze bele az egyikbe az érzékelőt.

1. Csatlakoztassa a hőmérséklet-érzékelőt grillsütőjéhez (D. ÁBRA).
2. Nyomja meg a ⏻ gombot.
3. Nyomja meg az érzékelő (—) gombot, majd azonnal nyomja meg a pirító (🔥) gombot egyszer, kétszer vagy háromszor, attól függően, hogy milyenre szeretné sütni a steaket:
  - Egyszer a nyershez (a kijelzőn megjelenik a ---)
  - Kétszer a közepesen átsülthez (a kijelzőn megjelenik a ==)
  - Háromszor a jól átsülthez (a kijelzőn a === látható)
4. Hagyja, hogy a grillsütő felmelegedjen. Amíg a grillsütő felmelegszik, helyezze a hőmérséklet-érzékelőt a steak legvastagabb részébe. Amikor elkészült, a pirító gomb feletti fény zöldre vált, és grillsütője hármat sípol.
5. Nyissa ki grillsütőjét, és óvatosan helyezze a steaket az alsó lemezre.
6. Zárja be a grillsütőt.
7. Amikor a steak megsült, grillsütője ötször sípol. Nyissa ki a grillsütőt, és azonnal távolítsa el a steaket, különben tovább sül, és túl is süthet.
8. Az idő törléséhez nyomja meg a ⏻ gombot.

Egymás után négyszer ismételheti meg az egyszerű steak funkciót, de ha ennél többször próbálja használni, a kijelzőn megjelenik az „ERR” („Hiba”).

Nyomja meg a „⏻” gombot, és hagyja a grillsütőt 10 percig hűlni, mielőtt ismét használná ezt a funkciót.

### Tippek a tökéletes steakhez

- Ideális esetben a steaknek 12–15 mm vastagnak kell lennie (a filé ennél vastagabb is lehet).
- Sütés előtt mindig várja meg, amíg a steak eléri a szobahőmérsékletet. Ne próbálja meg közvetlenül a hűtőből kivéve megsütni.
- Itassa fel a vizet a steakról konyhai papírtörülővel, mielőtt rátenné a grillre.
- Közvetlenül a sütés előtt fűszerezze. Bánjon csínján a sóval, vagy egyáltalán ne használja (sütés után is szóhatja még). A sütés előtti sózás felvizesítheti a steak felületét, sütés közben pedig ez a víz felforr. Így a steak inkább párolt, mint pirított, és barna helyett inkább szürke lesz.
- A steak pihentetése sütés után elengedhetetlen a legjobb eredmény érdekében. Tálalás előtt hagyja legalább 3 percig pihenni. A helyes pihentetés lehetővé teszi, hogy a húsban lévő szaft újból felszívódjon, amitől a steak ízletes és zamatos lesz.

## PIRÍTÓ FUNKCIÓ

A pirító funkció 90 másodperc alatt 260°C-ra emeli a hőmérsékletet. A pirító funkció a legjobban az erezett vörös hússal működik, mint a marhahús, a bárány, a szarvasmarha, a bivaly (a hús erezte mentén szeletekre vágva). A hús vastagsága 5 és 25 mm között legyen.

1. Nyomja meg a ⏻ gombot.
2. Nyomja meg a pirítás (🔥) gombot. A pirítás gomb feletti fény vörösre kapcsol, és a kijelzőn a **260** jelenik meg.
3. Amikor a grillsütő elérte a pirítási hőmérsékletet, a fény zöldre vált, a kijelző villogása leáll, és grillsütője hármat sípol.
4. Viseljen sütőkesztyűt, és nyissa ki a grillsütőt. Helyezze az élelmiszert az alsó grill-lapra, majd zárja le a grillsütőt.



- Várja meg, amíg a grillsütő újra sípol (90 másodperc után), majd nyissa ki a grillsütőt, és vegye ki az ételkészítést.
- Egymás után négyszer ismétélheti meg a pirító funkciót, de ha ennél többször próbálja használni, a kijelzőn megjelenik az „ERR” („Hiba”). Nyomja meg a „⏻” gombot, és hagyja a grillsütőt 10 percig hűlni, mielőtt ismét használná a pirító funkciót.
- A pirító funkció végén a grill visszatér az előzőleg beállított hőmérsékletre. A lehűlés azonban időt vesz igénybe.
- A pirító funkció bármikor történő törléséhez nyomja meg a „⏻” gombot.

Az ételkészítés külső felülete mélybarna színűre pirul, a belsejének viszont nyersnek vagy közepesen nyersnek kell lennie (az ételkészítés vastagságától függően).

Most választhat, hogy azonnal kiveszi az ételkészítést (nyers vagy közepesen nyers steakhez), vagy egy kicsit hosszabb ideig hagyja sülni az alapértelmezett hőmérsékleten, ha jobban meg szeretné sütni a húst.

## HŐMÉRSÉKLET-ÉRZÉKELŐ FUNKCIÓ

Sokan ránézésre, érintéssel, vagy a sütési idő hosszából állapítják meg, hogy megsült-e a hús. A hőmérséklet-érzékelő használata számos előnnyel jár a fent felsorolt módszerekhez képest:

- Állandó, megismételhető eredmények biztosítása
- A túlsütés megakadályozása
- Nem megfelelően megsült ételkészítésekkel eredő betegségek megelőzése
- Feleslegessé válik a találgatás

Használat közben a hőmérséklet-érzékelő éles végét helyezük az ételkészítésbe, a másik vége pedig a grillsütőhöz van csatlakoztatva. Az érzékelő folyamatosan küldi az ételkészítés belső hőmérsékletét grillsütőjének, ahol az összehasonlításra kerül a korábban Ön által beállított célhőmérséklettel. Ha a grillsütő eléri a hőmérsékletet, riasztást ad, és kikapcsol.

- Csatlakoztassa a hőmérséklet-érzékelőt grillsütőjéhez (D. ÁBRA).
- Nyomja meg a „⏻” gombot.
- Állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet a ▲ és a ▼ gombbal, és várjon, amíg a grillsütő felmelegszik.
- Nyomja meg az érzékelő (—) gombot. Az érzékelő gomb feletti fény vörösre kapcsol, és a kijelzőn a **75** jelenik meg (alapértelmezett).
- Állítsa be az érzékelő hőmérsékletét a ▲ és a ▼ gombokkal. A tartomány 48°C és 81°C közötti, 3°-onként (113°F és 177°F közötti 5°/6°-onként).
- Helyezze a hőmérséklet-érzékelőt az ételkészítésbe, és óvatosan tegye rá az ételkészítést az előmelegített grillre. Győződjön meg róla, hogy az érzékelő nem befolyásolja a fedél zárását, és hogy a kábel nincs becsúszva, amikor a fedél lezárul.
- Sütés közben a kijelző hol a beállított célhőmérsékletet, hol az érzékelő aktuális leolvasott értékét mutatja. Ha az ételkészítés belső hőmérséklete megegyezik a célhőmérséklettel, akkor az érzékelő gomb feletti fény zöld színű lesz, és grillsütője ötször sípol. Ha a grillsütő eléri a kívánt hőmérsékletet, melegítői kikapcsolnak, de mivel a maradék hő miatt a sütés folytatódik, a lehető leghamarabb le kell venni róla az ételkészítést.
- Az idő törléséhez nyomja meg a „⏻” gombot.
  - Ha elfelejtette csatlakoztatni az érzékelőt, a kijelzőn a „NO PAB” („NINCS érzékelő”) felirat jelenik meg, és a grillsütő sípolni kezd.
  - Használat közben az érzékelő FELFORRÓSODIK.
  - Az érzékelőt mindig a hús legvastagabb részébe és minden olyan csonttól vagy zsírtól távol helyezze, ami hamis adatot adhat (E. ÁBRA).
  - A legpontosabb hőmérsékleti leolvasás érdekében győződjön meg arról, hogy az érzékelőt a hús felső és alsó felületei között a leginkább középen fekvő részen helyezze el.
  - Használat előtt és után tisztítsa meg az érzékelőt meleg szappanos vízzel, öblítse le és szárítsa meg.
  - Tárolja az érzékelőt úgy, hogy a kábelt a két széle közé csavarja, majd a grill oldalán lévő mélyedésbe helyezi (F. ÁBRA).

## IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ

Az időzítő használata opcionális. Nem kapcsolja ki grillsütőjét, csak ötször sípol, hogy jelezze, lejárt az idő. Használja az időzítőt az alapvető grillező funkcióval. Az időzítő beállítás:

- Kapcsolja be grillsütőjét, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Hagyja, hogy addig melegedjen, amíg a hőmérséklet gomb fölötti fény zöldre nem vált.
- Miután az időzítő (⌚) gombját megnyomja, a gomb fölötti fény világítani kezd, és a kijelző villog: 5:00 (alapértelmezett). Használja a ▲ és a ▼ gombokat a kívánt idő beállításához. Az idő 30 másodperctől 19 perc 30 másodpercig terjedő intervallumra állítható be 30 másodperces lépésekben. Ha 5 másodpercen belül nem nyomja meg egyik gombot sem, a grillsütő visszatér a hőmérsékleti üzemmódba.
- A kijelző abbahagyja a villogást, és az időzítő elkezdi visszaszámolni 5 másodpercet azután, hogy Ön utoljára megnyomta a ▲ vagy a ▼ gombot.
- Ha az időmérő eléri a nulla értéket, a grillsütő ötször sípol, és a kijelző a 0:00-án fog villogni. Ne felejtse el, hogy grillsütője még mindig aktív, és le kell venni az ételkészítést, hogy elkerülje a túlsütést.
- Az időzítő funkció bármikor történő törléséhez tartsa lenyomva az időzítő gombot három másodpercig. Grillsütője visszatér az alapvető grillezési funkcióhoz.

## HALADÓ SÜTÉS

A hőmérséklet-érzékelő funkcióval pontosan szabályozhatja a steak sütésének módját (bár a nyers, közepes és jól átsült steakekhez a már leírt egyszerű steak funkciókat javasoljuk). A közepesen nyers vagy közepesen átsült steak elkészítéséhez tegye a következőket:

- Készítse elő a steaket, és helyezze be az érzékelőt. Csatlakoztassa az érzékelőt a grillsütőhöz.
- Nyomja meg a „⏻” gombot.
- Állítsa be a hőmérsékletet 220°C-ra a ▲ és a ▼ gombokkal.
- Nyomja meg az érzékelő (—) gombot. Az érzékelő gomb feletti fény vörösre kapcsol, és a kijelzőn a **75** jelenik meg (alapértelmezett).
- A ▲ és ▼ gombbal állítsa be az érzékelő kívánt hőmérsékletét (lásd a SÜTÉSI IDŐ ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁGI táblázatot).
- Nyomja meg a pirítás (⏻) gombot. A pirítás gomb feletti fény vörösre kapcsol, és a kijelzőn a **260** jelenik meg.
- Azonnal nyissa ki a grillsütőt, és vegye le a steaket.



## SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Ezek az időtartamok csupán tájékoztató jellegűek. Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszere vonatkoznak.

Élelmiszer	Idő (perc)	Az érzékelő hőmérs.	Grill hőmérs.	Megjegyzések
<b>HÚS</b>				
Steak: nyers	-	51°C	220°C	Az egyszerű steak funkció használatát javasoljuk
Steak: közepesen nyers	-	57°C	220°C	
Steak: közepes	-	63°C	220°C	Az egyszerű steak funkció használatát javasoljuk
Steak: közepesen átsült	-	69°C	220°C	
Steak: jól átsült	-	72°C	220°C	Az egyszerű steak funkció használatát javasoljuk
Ózhús: közepesen nyers		57°C	220°C	
Ózhús: nyers		63°C	220°C	
Borjúhús	-	-	-	Ugyanazon a hőmérsékleten kell elkészíteni, mint a marhacsenyét
Sertésszelet/-steak	-	75°C	220°C	
Bárány lábszár: közepes	-	69°C	220°C	
Bárány lábszár: jól átsült	-	78°C	220°C	
Bárányszelet: közepes	-	63°C	220°C	
Bárányszelet: jól átsült	-	78°C	220°C	
Kacsamell: közepes	-	66°C	220°C	
Kacsa mell: jól átsült	-	72°C	220°C	
Csirkemell	-	75°C	220°C	
Kolbász	-	75°C	220°C	Helyezze be az érzékelőt hosszirányban a kolbász közepén
Hamburger	-	75°C	220°C	
Szalonna	3-5	-	220°C	
<b>HAL</b>				
Lazac	3-5	-	200°C	
Garnélarák	1-2	-	200°C	
Lapos hal	2-6	-	200°C	Sima lepényhal, nyelvhal stb.
Kerek hal	3-8	-	200°C	Foltos tőkehal, tőkehal stb.
Tonhal / kardhal	5-10	-	200°C	
<b>ZÖLDSÉG</b>				
Paprika	4-6	-	220°C	
Padlizsán	6-8	-	220°C	Szeletelt
Spárga	3-4	-	220°C	
Sárgarépa	5-7	-	220°C	Szeletelt
Cukkini	1-3	-	220°C	Szeletelt
Paradicsom	2-3	-	220°C	Félbevágott
Hagyma	5-6	-	220°C	Ékekre vágott
Gomba	3-6	-	220°C	Egész, lapos gomba
Kukorica csövön	4-6	-	220°C	
<b>EGYÉB</b>				
Haloumi	2-4	-	200°C	

- Ha fagyasztott élelmiszert süt, az élelmiszer vastagságától és sűrűségétől függően, tengeri étel esetén 2-3 percet, hús és szárnyas esetén 3-6 percet adjon hozzá az értékekhez.
- A halat addig süsse, míg opálás színűvé nem válik.
- Ha nem használja a hőmérséklet-érzékelőt, a baromfit, a sertéshúst, a hamburgert stb. addig süsse, amíg a szaftja el nem tűnik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
  2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
  3. A makacs szennyeződések egy kevés főzőolajjal megnedvesített papír törölkendővel távolítsa el.
  4. Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.
- Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.
  - Azokon a helyeken, ahol az alsó és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.



## RECEPTEK

### CHILIS-LIME-OS PILLANGÓCSIRKE, 4 adag

- 4 db. pillangó formájúra vágott csirkemell
- 1 lime leve és héja
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 3 evőkanál chilipor
- 4 gerezd fokhagyma, finomra aprítva
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál őrölt koriander

1. Keverjük össze az összes hozzávalót (kivéve a csirkét), hogy pácot kapjunk. Öntsük a pácot a csirkére, ügyelve arra, hogy lefedje. Fedjük le műanyag fóliával, és hagyjuk állni a hűtőben legalább 2 órát.
2. Melegítsük elő a grillsütőt 220°C-ra, és állítsuk az érzékelőt 75°C-ra. Helyezzük az érzékelőt a legnagyobb csirkedarab középpontjába, és süssük, amíg az érzékelő riasztani nem kezd.

### MÉZES-MUSTÁROS SERTÉSKARAJ-SZELET, 4 adag

- 4 sertéskaraj-szelet
- 80 g méz
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 evőkanál teljes kiőrlésű mustár
- 50 g sötétbarna cukor
- Só és bors ízlés szerint

1. Keverjük össze a mustárt, a mézet, a cukrot, az olívaolajat, a sót és a borsot. Öntsük rá a sertéskaraj-szeletekre, fedjük le műanyag fóliával, és hagyjuk állni a hűtőben legalább 2 órát.
2. Melegítsük elő a grillsütőt 220°C-ra, és állítsuk az érzékelőt 75°C-ra. Helyezzük az érzékelőt a legnagyobb sertésszelet középpontjába, és süssük, amíg az érzékelő riasztani nem kezd.

### GRILLEZETT LAZAC CITROMOS-BAZSALIKOMOS VAJJAL, 4 adag

- 4 db., kb. 200 g lazacfilé
- 100 g vaj, olvasztva
- 1 zöldhagyma, finomra aprítva
- 1 teáskanál pirospaprika
- 1 evőkanál friss bazsalikom, finomra aprítva
- 1 teáskanál darált fekete bors
- 1 evőkanál friss citromlé

1. A lazac mindkét oldalát dörzsöljük be pirospaprikával és borssal, majd hagyjuk állni 5-10 percig.
2. Melegítsük elő a grillsütőt 220°C-ra és süssük a lazacszeleteket kb. 5 percig, amíg a hal el nem kezd szétválni, és át nem fő.
3. A citromos-bazsalikomos vajhoz keverjük össze a vajat, a bazsalikomot, a citromlevet és a hagymát.
4. A lazacszeleteket párolt zöldséggel tálaljuk és tegyük rájuk egy-egy nagy kanál citromos bazsalikomos vajat.

### TÁPLÁLÓ ZÖLDSÉGBURGER, 6 adag

A tálaláshoz: teljes kiőrlésű hamburgerbuc, grillezett halumi, grillezett cukkini, salátalevél

- 400 g zöld lencse, megfőzve, leszűrve és enyhén áttörve
- 100 g csicseriborsó, megfőzve, leszűrve és enyhén áttörve
- 1 sárgarépa, finomra reszelve
- 100 g zeller, finomra reszelve
- ½ fehér hagyma, finomra kockázva
- 4 gerezd fokhagyma, finomra kockázva
- 2 evőkanál kakukkfűlevél
- 2 szál kakukkfű
- 4 evőkanál olívaolaj
- 160 g sütőtök belseje, megsütve és enyhén lehűtve
- 2 teáskanál chili-pehely
- 1 teáskanál füstölt pirospaprika
- 1 ½ teáskanál őrölt szerezsendió
- 2 teáskanál Cajun-fűszer
- 180 g finom zsemlemorzsza
- Só és darált bors ízlés szerint

1. Keverjük össze az összes hozzávalót. Osszuk szét a keveréket hatfelé, és formázzunk hamburgereket. Fedjük le műanyag fóliával, és tegyük a hűtőbe 20 percre.
2. Melegítsük elő a grillsütőt 220°C-ra, és süssük 6–8 percig a hamburgereket, attól függően, hogy milyen vastagok.
3. A tálaláshoz vágjuk félbe és enyhén grillezzük meg a buccikat. Adjuk hozzá a salátát, majd a hamburgert, a grillezett halumit és a cukkinit.

### GYORS ÉS EGYSZERŰ GRILLEZETT BANÁN, 2 adag

- 2 banán, meghámozva
- 2 evőkanál arany színű, finomra őrölt cukor
- 2 evőkanál dió, finomra aprítva
- ½ teáskanál fahéj

1. Keverjük össze a diót, a cukrot és a fahéjat. Vágjuk félbe a banánt hosszában, majd széltében.
2. Melegítsük elő a grillsütőt 220°C-ra, majd helyezzük a banánt a grillsütőre, a lapos oldalával felfelé. Tegyük egy-egy kanálnyi a dió keverékből minden darab tetejére. Grillezzük kb. 3–4 percig, amíg a banánok meg nem melegszenek, a fahéj és a dió pedig enyhén üveges lesz.

## RECEPTEK A MÉLY LEMEZSEL

Szerelje fel a felső bordázott lemezt és a mély lemezt, és emelje fel a grillt.

### FLAPJACK - ZABSZELET, 8–10 adag

- 375 g zabpehely
- 190 g világosbarna cukor
- 120 g mazsola
- 190 g vaj
- 90 g arany szirup
- 100 g karamella darabokban

1. Olvasszuk fel a vajat, a cukrot és a szirupot egy serpenyőben, és jól keverjük össze. Keverjük hozzá a zabpelyhet, a mazsolát és a karamelladarabokat.
2. Béleljük ki a mély lemezt zsírpapírral, majd kanalazzuk bele egyenletesen a keveréket.
3. Állítsuk a grillsütőt 160°C-ra, és süssük kb. 15–20 percig. Ha megsült, kapcsoljuk ki a grillsütőt, és hagyjuk a flapjacket lehűlni a mély lemezen.



## CSIRKE FEHÉRBOROS-TEJSZÍNES MÁRTÁSSAL, 2 adag

- 2 csirkemell, bőr és csont nélkül, kb. 1 cm-es darabokra vágva
- 1 evőkanál olívaolaj
- 1 kis hagyma, finomra aprítva
- 2 gerezd fokhagyma, finomra aprítva
- 3 gomba, felszeletelve
- 100 ml tejszín
- 30 ml fehérbor
- Só és bors ízlés szerint

1. Melegítsük elő a grillsütőt 220°C-ra.
2. Adjuk hozzá az olajat, és hagyjuk néhány percig melegedni. Adjuk hozzá a csirkét, a fokhagymát és a hagymát, zárjuk le a fedelet és süssük 3–5 percig, alkalmanként kevergetve.
3. Adjuk hozzá a gombát, a tejszínt, a bort és a fűszereket, zárjuk le a fedelet, és süssük 10–15 percig, amíg a csirke alaposan meg nem sül, alkalmanként megkeverve.

## NAGY OMLETT, 6–8 adag

- 8 közepes, szabadtartásból származó tojás
- 250 g lágy krémsajt
- Só és bors ízlés szerint
- Töltelék:
- 200 g reszelt Cheddar sajt
- 2 vegyes paprika, kockára vágva
- 4 zöldhagyma, finomra szeletelve
- ½ csokor friss snidling, finomra szeletelve

1. Keverjük össze a tojást, a krémsajtot és a fűszereket. Adjuk hozzá a többi hozzávalót, és jól keverjük össze.
2. Melegítsük elő a grillsütőt 75°C-ra. Óvatosan adjuk hozzá a tojásos keveréket, csukjuk le a fedelet, és süssük 12–17 percig, amíg át nem sül.
3. Tipp: a töltelék hozzávalói ízlés szerint változtathatók.

---

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz 0 - 8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, ancak sürekli gözetim altında tutulmaları kaydıyla kullanılabilir. Bu cihaz, cihazın emniyetli bir şekilde kullanımına yönelik gözetim ve talimatlar verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri olan veya bilgi veya deneyimi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaş altındaki çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza edin. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⊘ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.

- Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyle kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Fırın eldiveni veya benzer bir malzeme kullanın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇİZİMLER

- |                    |                                 |                                       |
|--------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Kumanda paneli  | 6. Sonda                        | 11. Ayar düğmeleri                    |
| 2. Sonda konektörü | 7. Açık/Kapalı düğmesi ve lamba | 12. Mühürleme/Biftek düğmesi ve lamba |
| 3. Bırakma düğmesi | 8. Sıcaklık düğmesi ve lamba    | 13. Sonda seçim düğmesi ve lamba      |
| 4. Sonda saklama   | 9. Zamanlayıcı düğmesi ve lamba | 14. Derin plaka                       |
| 5. Damlama tepsisi | 10. Ekran                       |                                       |

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

Izgaranız ilk kez kullanılırken biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir ve kısa bir süre sonra ortadan kaybolacaktır.

### IZGARAYI YANA YATIRMA/DÜZLEŞTİRME

Burger, et, vb. yiyecekleri pişirirken yiyeceklerin yağ ve sularının damlama tepsisine akması için izgaranızı yana yatırabilirsiniz. Veya panini, sandviç, vb. yiyecekleri pişirirken izgaranızı düz şekilde kullanabilirsiniz.

Izgaranızı yana yatırmak için ayağı izgaranızın altından yukarı doğru uzatın (ŞEKİL A). Izgaranızı düzleştirmek için ayağı tekrar düz katlayın.

### PLAKALAR

Izgara plakaları; et, sosis ve yağını salabileceği diğer her şeyi ızgarada pişirmek için idealdir. Yana yatırılmış pozisyondaki ızgarayla kullanınız.

Derin plaka: Derin plaka; pizza, fırın ürünleri, pide, calzone (İtalyan pidesi) ve bulamaçlar (ör. Yorkshire pudding (bir tür İngiliz mezesi)) gibi yağsız ürünleri pişirmek için idealdir. Düz pozisyondaki ızgarayla kullanınız. Derin plakayı kullanırken her zaman üst ızgara plakasını da takmış olmalısınız.

#### Plakaları çıkarma

1. Izgarayı açın. Plakaları teker teker çıkarın.
2. Plaka bırakma düğmesine basın ve plakayı ızgaradan kaldırarak çıkarın (Şekil C).

#### Plakaları takma

1. Plakaları aynı anda değil, birer birer takın.
  2. Sekmeleri, cihazın menteşeli tarafında yer alan yuvalara geçirin.
  3. Plakanın sap tarafında yer alan diğer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.
- Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

### IZGARANIZIN KULLANIMI

Izgaranızda beş işletim modu bulunmaktadır:

- Temel ızgara işlevi
- Mühürleme işlevi
- Isı sondası işlevi
- Basit biftek işlevi
- Zamanlayıcı işlevi

## SICAKLIK BİRİMLERİNİ DEĞİŞTİRME

Sıcaklık birimlerinin °C (varsayılan) veya °F olarak görüntülenmesi tercihinize bağlıdır. Birimleri değiştirmek için, ▲ ve ▼ düğmelerine aynı anda sıkıca basarak üç saniye basılı tutun. Izgaradan bir bip sesi duyulacak ve ekrandaki • imleci, ekranın °C ya da °F cinsinde olduğunu belirtmek için hareket etmeye başlayacaktır.

## TEMEL IZGARA

Basit ızgara, panini, sandviç, vb. için temel ızgara işlevini kullanın.

- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- Damlama tepsisini ızgaranın ön kısmının altındaki iki rayın arasına kaydırın (ŞEKİL B). Tepsiyi sonuna dek içeri kaydırın. Damlama tepsisi pişirme sırasında plakalardan akan tüm yağ ve suları toplayacaktır.
- Izgarayı düz mü, eğimli mi kullanmak istediğinize karar verin - bkz. IZGARAYI EĞME/DÜZLEŞTİRME
- 1. Izgaranın fişini elektrik prizine takın. Izgaradan bip sinyali duyulacak ve kırmızı renkli güç düğmesi yavaşça yanıp sönecektir.
- 2. ⏻ düğmesine basın. ⏻ düğmesine 2 dakika içinde basmadığınız takdirde ızgaranız uyku moduna girecek ve kırmızı renkli güç düğmesi yanıp sönmeyi durduracaktır. Izgaranızı uyandırmak için ⏻ düğmesine tekrar basın.
- 3. Sıcaklık (🌡) düğmesinin üzerindeki lamba yanacak ve ekranda **175** (varsayılan) görüntülenecektir. Varsayılan sıcaklık birimi °C cinsindedir ve istendiği takdirde °F cinsine çevrilebilir - bkz. SICAKLIK BİRİMLERİNİ DEĞİŞTİRME.
- 4. Kullanmak istediğiniz sıcaklığı ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak ayarlayın. Aralık 150°C ile 220°C arasında 5° kademelidir (302°F ile 428°F arasında 9° kademelidir).
- 5. Izgaranız ısınırken, sıcaklık düğmesinin üzerindeki lamba kırmızı renkte yanacak ve ekranda figürler yanıp sönmeye başlayacaktır. Izgaranız seçilen sıcaklığa ulaştığında, lambanın rengi yeşile dönüşecek, ekranın yanıp sönmeye duracak ve ızgaranız üç kez bip sinyali verecektir. Pişirme sırasında, ızgaranız sıcaklığını muhafaza ederken, bu sıralama tekrarlanacaktır. Bu durum normaldir.
- 6. Seçilen sıcaklığa ulaştığında, yiyeceği ızgaranın üzerine yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 7. Pişirme işleminizi tamamladığınızda, ▲ düğmesine basın ve sonra ızgaranın fişini elektrik prizinden çekin.
- Sıcaklığı, ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak dilediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Fırın eldiveni veya benzer bir malzeme kullanın.
- Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
- Kalın veya biçimsiz yiyeceklerle uyum sağlayabilen esnek bağlantı parçaları ile birleştirilmiştir.
- Izgara plakaları, eşit pişirmeyi sağlamak amacıyla birbirine mümkün olduğunca paralel durmalıdır.
- Gerekliğinde bir fırın eldiveni kullanın ve damlama tepsisini su geçirmez bir kaseye boşaltın. Kağıt havlu ile silerek yeniden yerine takın.

## BASİT BİFTEK İŞLEVİ

Basit biftek işlevi, muhteşem lezzetli, öz suyunu kaybetmemiş biftekler pişirmeye yönelik basit bir yöntem sağlamak için ızgaranızın mühürleme özelliğini ısı sondası ile birleştirir. Benzer boyuttaki bir veya iki bifteği aynı anda pişirebilirsiniz. Sondayı bunlardan birine batırın.

1. Isı sondasını ızgaranıza bağlayın (Şekil D).
2. ⏻ düğmesine basın.
3. Sonda (—) düğmesine basın ve sonra derhal mühürleme ())) düğmesine, bifteğinizin nasıl pişmesini istediğinize bağlı olarak bir, iki veya üç kez basın:
  - Az pişmiş için bir kez (ekranda \_ \_ \_ görüntülenecektir)
  - Orta pişmiş için iki kez (ekranda = = = görüntülenecektir)
  - Çok pişmiş için üç kez (ekranda = = = görüntülenecektir)
4. Izgaranız ısınmasını bekleyin. Izgara ısınırken, ısı sondasını bifteğin en kalın kısmına batırın. Hazır olduğunda, mühürleme düğmesinin üzerindeki lamba yeşil renkte yanacak ve ızgaranızdan üç kez bip sinyali duyulacaktır.
5. Izgaranızı açın ve bifteği dikkatle alt plakaya yerleştirin.
6. Izgaranızı kapatın.
7. Biftek piştiğinde, ızgaranızdan beş kez bip sinyali duyulacaktır. Izgarayı açın ve bifteği derhal çıkarın, aksi takdirde pişmeye devam ederek yanabilir.
8. İşlevi dilediğiniz anda iptal etmek için ⏻ düğmesine basın.

Basit biftek işlevini birbiri ardına dört kez tekrarlayabilirsiniz, ancak bundan daha fazla kullanmak istediğinizde ekranda "EFA" (Hata) görüntülenecektir. ⏻ düğmesine basın ve işlevi tekrar kullanmadan önce ızgaranızın 10 dakika soğumasını bekleyin.

## Mükemmel biftekler için ipuçları

- Biftek ideal olarak 12 - 15 mm kalınlığında olmalıdır (fileto biftekler daha kalın olabilir).
- Pişirmeden önce her zaman bifteklerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Onları buzdolabından çıkarır çıkarmaz doğrudan pişirmeye çalışmayın.
- Biftekleri ızgaraya yerleştirmeden önce temiz bir kağıt havluyla hafifçe vurarak kurulayın.
- Pişirmeden hemen önce çeşnilendirin. Tuzu ölçülü kullanın veya hiç serpmeyin (pişirme işleminden sonra dilediğiniz kadar tuz ekleyebilirsiniz). Tuzu pişirmeden önce eklemek, biftekteki öz suyun yüzeye çekilmesine ve pişirme sırasında buharlaşmasına neden olabilir. Bu durumda biftek, mühürlemek yerine buharda pişirilmiş gibi olacak ve kahverengi yerine gri bir renk alacaktır.
- Biftekleri pişirdikten sonra dinlendirmek, en iyi sonucu almak açısından son derece önemlidir. Biftekleri servis etmeden önce en az 3 dakika dinlenmeye bırakın. Doğru şekilde dinlendirmek, etin öz suyunun yeniden absorbe edilmesini ve böylece lezzetli, sulu bir biftek elde etmenizi sağlayacaktır.

## MÜHÜRLEME İŞLEVİ

Mühürleme işlevi sıcaklığı 90 saniye için 260°C'ye yükseltir. Mühürleme işlevi en iyi sığır, kuzu, geyik, bufalo, bizon, vb. gibi sık damarlı kırmızı etlerde işle yarar, biftekleri (etin damarlarına çapraz şekilde) keserek parçalara bölün. Etin kalınlığı 5 mm ile 25 mm arasında olmalıdır.

1. ⏻ düğmesine basın.
2. Mühürleme ())) düğmesine basın. Mühürleme düğmesinin üzerindeki lamba kırmızı renkte yanacak ve ekranda **260** görüntülenecektir.

- Izgaranız mühürleme sıcaklığına ulaştığında lamba yeşil renge dönüşecek, ekran ışığının yanıp sönmeye başlayacağı ve izgaranızdan üç kez bip sinyali duyulacaktır.
- Elinize bir fırın eldiveni giyinin ve izgarayı açın. Yiyeceği alt izgara plakasına yerleştirin ve sonra izgarayı kapatın.
- Izgara yeniden bip sesi çıkarıncaya dek (90 saniye sonra) bekleyin, ardından izgarayı açın ve yiyeceği çıkarın.
- Basit biftek işlevini ard arda dört kez tekrarlayabilirsiniz, ancak bundan daha fazla kullanmak istediğinizde ekranda "EFA" (Hata) görüntülenecektir. (U) düğmesine basın ve mühürleme işlevini tekrar kullanmadan önce izgaranızın 10 dakika soğumasını bekleyin.
- Mühürleme işleminin sonunda izgaranız daha önce ayarlanmış olan sıcaklığa geri dönecektir. Ancak soğuması biraz zaman alabilir.
- Mühürleme işlevini dilediğiniz anda iptal etmek için (U) düğmesine basın.

Yiyeceğin dış yüzeyi koyu bir kahverengine dönüşerek kızarıırken, iç kısmı (yiyeceğin kalınlığına bağlı olarak) az pişmiş ile orta-az pişmiş olmalıdır.

Şimdi (az pişmiş veya orta pişmiş et için) yiyeceği derhal izgaradan çıkarabilir veya etinizin daha fazla pişmesini istiyorsanız, varsayılan sıcaklıkta kısa bir süre daha pişirmeye devam edebilirsiniz.

## ISI SONDASI İŞLEVI

Birçok kişi etin pişip pişmediğine dokunarak veya gözle ya da pişirme süresinin uzunluğuna bakarak karar verir. Isı sondasının kullanımı bu yöntemlerden birçok açıdan daha avantajlıdır:

- Tutarlı, tekrarlanabilir sonuçlar sağlar
- Yiyeceğin aşırı pişmesini veya yanmasını önler
- Az pişmiş yiyeceklerin yol açabileceği hastalıkları önler
- Tahmin etme çabasını ortadan kaldırır

Kullanım sırasında, ısı sondasının sivri ucu etin içine batırılır ve diğer ucu izgaranıza bağlanır. Sonda, yiyeceğin iç sıcaklığını sürekli olarak izgaraya gönderir ve izgara, bu ısıyı daha önce ayarlamış olduğunuz bir hedef sıcaklıkla karşılaştırır. Hedef ısıya ulaşıldığında, izgaranız bir uyarı sesi verecek ve kendiliğinden kapanacaktır.

- Isı sondasını izgaranıza bağlayın (Şekil D).
- (U) düğmesine basın.
- ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak istediğiniz pişirme sıcaklığını ayarlayın ve izgaranızın ısınmasını bekleyin.
- Sonda (→) düğmesine basın. Sonda düğmesinin üzerindeki lamba kırmızı renkte yanacak ve ekranda **75** (varsayılan) görüntülenecektir.
- Kullanmak istediğiniz sonda sıcaklığını ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak ayarlayın. Aralık 48°C ile 81°C arasında 3° kademelidir (113°F ile 177°F arasında 5°/6° kademelidir).
- Isı sondasını yiyeceğe batırın ve yiyeceği önceden ısınmış olan izgaraya dikkatle yerleştirin. Sondanın kapağın kapanmasını etkilememesine veya kapak kapatıldığında kablonun sıkışmamasına dikkat edin.
- Pişirme sırasında ekranda dönüşümlü olarak, ayarladığınız hedef sıcaklık ve sondanın fiilen okumakta olduğu sıcaklık görüntülenecektir. Yiyeceğin iç ısı hedef ısıyla eşleştiğinde, sonda düğmesinin üzerindeki lamba yeşil renkte yanacak ve izgaranızdan beş kez bip sinyali duyulacaktır. Hedef sıcaklığa ulaşıldığında izgaranızın ısıtıcı devreleri kendiliğinden kapanacaktır, ancak kalan ısı nedeniyle pişirme işlemi devam edeceğinden, yiyeceği izgaradan bir an önce çıkarın.
- İşlevi dilediğiniz anda iptal etmek için (U) düğmesine basın.
- Sondanın fişini takmayı unutursanız, ekranda "NO PROB" (Sonda Yok) görüntülenecek ve izgaranızdan bip sesi duyulacaktır.
- Sonda, kullanım sırasında SICAK olacaktır.
- Sondayı her zaman etin kemikli veya yağlı kısımlarından uzağa, en kalın bölümüne batırın, aksi takdirde hatalı okuma meydana gelebilir (Şekil E).
- En doğru sıcaklık okumasını elde etmek için, sondayı etin üst ve alt yüzeylerinin arasında mümkün olduğunca merkezi bir noktaya yerleştirmeye dikkat edin.
- Kullanımdan önce ve sonra, sondayı ılık sabunlu suyla temizleyin, durulayın ve kurutun.
- Sondayı, kablosunu sapın iki yarısının arasına sararak ve izgaranızın yan tarafındaki girintiye yerleştirerek saklayın (Şekil F).

## ZAMANLAYICI İŞLEVI

Zamanlayıcıyı kullanmak isteğe bağlıdır. Bu işlev izgaranızı kapatmayacak, yalnızca beş kez bip sesi çıkararak size sürenin dolduğunu belirtecektir.

Zamanlayıcıyı temel izgara işleviyle kullanın. Zamanlayıcıyı ayarlamak için:

- Izgaranızı açın ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık düğmesinin üzerindeki lamba yeşil renge dönüşüncüye dek ısınmasını bekleyin.
- Zamanlayıcı (U) düğmesine basın, düğmenin üzerindeki lamba yanacak ve ekranda yanıp sönen 5:00 (varsayılan) görüntülenecektir. İsteddiğiniz süreyi ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Süre, 30 saniyelik kademeler halinde 30 saniyeden 19 dakika 30 saniyeye kadar ayarlanabilir. Herhangi bir düğmeye 5 saniye içinde basmadığınız takdirde izgara, sıcaklık moduna geri dönecektir.
- Ekran ışıklarının yanıp sönmeye başlayacağı ve zamanlayıcı, siz ▲ veya ▼ düğmelerine son kez bastıktan 5 saniye sonra geri sayıma başlayacaktır.
- Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında, izgara beş kez bip sesi çıkaracak ve ekranda yanıp sönen 0:00 görüntülenecektir. Izgaranızın hâlâ aktif durumda olduğunu ve yiyeceği, aşırı pişmesini veya yanmasını önlemek için çıkartmanız gerektiğini unutmayın.
- Zamanlayıcı işlevini dilediğiniz anda iptal etmek için, zamanlayıcı düğmesine basın ve üç saniye basılı tutun. Izgaranız temel izgara işlevine geri dönecektir.

## İLERİ DÜZEY PİŞİRME

Isı sondası özelliğini (az pişmiş, orta pişmiş ve iyi pişmiş biftekler için size, daha önce açıklanan basit biftek işlevini kullanmanızı kuvvetle önersek de) bifteğinizin tam olarak istediğiniz şekilde pişmesini kontrol etmek için kullanın. Orta-az pişmiş veya orta-iyi pişmiş bir biftek pişirmek için aşağıdakileri yapın:

- Bifteği hazırlayın ve sondayı yerleştirin. Sondayı izgaraya bağlayın.
- (U) düğmesine basın.
- ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak sıcaklığı 220°C'ye ayarlayın.
- Sonda (→) düğmesine basın. Sonda düğmesinin üzerindeki lamba kırmızı renkte yanacak ve ekranda **75** (varsayılan) görüntülenecektir.
- ▲ ve ▼ düğmelerini kullanarak istediğiniz sonda sıcaklığını ayarlayın (PİŞİRME SÜRELERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ tablosuna başvurun).



6. Mühürleme ())) düğmesine basın. Mühürleme düğmesinin üzerindeki lamba kırmızı renkte yanacak ve ekranda **260** görüntülenecektir.
7. Mühürleme düğmesinin üzerindeki lamba yeşil renge dönüşüncüye ve ızgaradan üç kez bip sesi duyuluncaya dek bekleyin. Sonda düğmesinin üzerindeki lamba da kırmızı renkte yanacaktır.
8. Izgarayı açın ve bifteği ve sondayı ızgara plakasının üzerine yerleştirin, ardından kapağı kapatın.
9. Biftek piştiğinde, sonda düğmesinin üzerindeki lamba yeşil renge dönüşecek ve ızgaranızdan beş kez bip sesi duyulacaktır.
10. Izgarayı derhal açın ve bifteği çıkarın.

## PIŞIRMA SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

Verilen süreleri sadece size yol göstermeleri için kullanın. Bu süreler taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir.

Yiyecek	Süre (dak)	Sonda Sıc.	Izgara Sıc.	Notlar
<b>ET</b>				
Biftek: az pişmiş	-	51°C	220°C	Basit biftek işlevini kullanmanızı tavsiye ederiz
Biftek: orta-az pişmiş	-	57°C	220°C	
Biftek: orta pişmiş	-	63°C	220°C	Basit biftek işlevini kullanmanızı tavsiye ederiz
Biftek: orta-iyi pişmiş	-	69°C	220°C	
Biftek: iyi pişmiş	-	72°C	220°C	Basit biftek işlevini kullanmanızı tavsiye ederiz
Av eti: orta-az pişmiş		57°C	220°C	
Av eti: az pişmiş		63°C	220°C	
Dana eti	-	-	-	Biftek ile aynı ısıları kullanın
Domuz pirzolası/bifteği	-	75°C	220°C	
Kuzu but biftek: orta pişmiş	-	69°C	220°C	
Kuzu but biftek: iyi pişmiş	-	78°C	220°C	
Kuzu pirzola: orta pişmiş	-	63°C	220°C	
Kuzu pirzola: iyi pişmiş	-	78°C	220°C	
Ördek göğüs: orta pişmiş	-	66°C	220°C	
Ördek göğüs: iyi pişmiş	-	72°C	220°C	
Tavuk göğüs	-	75°C	220°C	
Sosisler	-	75°C	220°C	Sondayı aşağı yönde, sosisin ortasına doğru uzunlamasına takın
Burgerler	-	75°C	220°C	
Beykın	3-5	-	220°C	
<b>BALIK</b>				
Somon	3-5	-	200°C	
Karides	1-2	-	200°C	
Düz balık	2-6	-	200°C	Pisi balığı, Dil balığı, vb.
Yuvarlak balık	3-8	-	200°C	Mezgit, Morina, vb.
Ton / kılıç balığı	5-10	-	200°C	
<b>SEBZELER</b>				
Biberler	4-6	-	220°C	
Patlıcan	6-8	-	220°C	Dilimlenmiş
Kuşkonmaz	3-4	-	220°C	
Havuç	5-7	-	220°C	Dilimlenmiş
Sakız kabağı	1-3	-	220°C	Dilimlenmiş
Domates	2-3	-	220°C	İkiye bölünmüş
Soğan	5-6	-	220°C	Parçalara bölünmüş
Mantar	3-6	-	220°C	Bütün haldeki, düz mantarlar
Koçanda mısır	4-6	-	220°C	
<b>DİĞER</b>				
Hellim peyniri	2-4	-	200°C	

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin.
- Balığı etli kısmı tamamen matlaşuncaya dek pişirin.
- Isı sondasını kullanmıyorsanız kümesi hayvanlarını, domuz etini, burgerleri vb. özuları şeffaf oluncaya dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
3. İnatçı lekeleri ortadan kaldırmak için az bir yemek yağı ile nemlendirilmiş kağıt havlu kullanın.
4. Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
- Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.
- Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

## YEMEK TARİFLERİ

### ACI BIBER VE YEŞİL LIMONLU KELEBEK FILETO TAVUK - 4 Kişilik

- 4 adet kelebek şeklinde fileto edilmiş tavuk göğsü
- 1 yeşil limonun suyu ve kabuğu
- 3 yemek kaşığı acı kırmızı toz biber
- 4 diş sarımsak, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz kimyon

1. (Tavuk hariç) tüm malzemeleri birlikte karıştırarak bir marine sosu yapın. Marine sosu tavuğun üzerine, tüm etleri kapatacak şekilde dökün. Üzerini bir streç filmle kapatın ve marine olması için buzdolabında en az 2 saat bekletin.
2. Izgaranızı önceden 220°C'ye ısıtın ve sondayı 75°C'ye ayarlayın. Sondayı en büyük tavuk parçasının ortasına yerleştirin ve sonda alarmı sönünceye dek pişirin.

### BALLI VE HARDALLI DOMUZ FILETO BIFTEK - 4 Kişilik

- 4 adet domuz fileto biftek
- 80 gr bal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı taneli hardal
- 50 gr esmer şeker
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

1. Hardal, bal, şeker, zeytinyağı, tuz ve karabiberi birlikte karıştırın. Karışımı domuz bifteklerinin üzerine dökün, üzerini bir streç filmle kapatın ve marine olması için buzdolabında en az 2 saat bekletin.
2. Izgaranızı önceden 220°C'ye ısıtın ve sondayı 75°C'ye ayarlayın. Sondayı en büyük domuz parçasının ortasına yerleştirin ve sonda alarmı sönünceye dek pişirin.

### LIMONLU FESLEĞENLİ TEREYAĞI VE IZGARA SOMON - 4 Kişilik

- 4 adet fileto somon porsiyonu, her bir yaklaşık 200 gr
- 100 gr tereyağı, eritilmiş
- 1 çay kaşığı paprika
- 1 yemek kaşığı taze fesleğen, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı ezilmiş karabiber
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 yeşil soğan, ince doğranmış

1. Somonun her iki yanını da paprika ve karabiberle ovun ve marine olması için 5-10 dakika bekletin.
2. Izgarayı önceden 220°C'ye ısıtın ve somon parçalarını, balık matlaşmaya başlayınca ve her iki tarafı da pişinceye dek yaklaşık 5 dakika pişirin.
3. Limonlu fesleğenli tereyağı için tereyağı, fesleğen, limon suyu ve yeşil soğanı birlikte karıştırın.
4. Servis yaparken her tabağa bir parça somonu buharda pişirilmiş bir miktar sebzeyle birlikte yerleştirin ve üzerine büyük bir kaşık dolusu limonlu fesleğenli tereyağı ekleyin.

### DOYURUCU SEBZE BURGER - 6 Kişilik

Servis için: tam tahıllı burger ekmeği, ızgara hellim peyniri, ızgara sakız kabağı, kıvrıkcık salata

- 400 gr yeşil mercimek, pişirilmiş, suyu süzölmüş ve hafifçe ezilmiş
- 1/2 beyaz soğan, küçük küpler halinde doğranmış
- 2 çay kaşığı acı kırmızı pul biber
- 100 gr nohut, pişirilmiş, suyu süzölmüş ve hafifçe ezilmiş
- 4 diş sarımsak, küçük küpler halinde doğranmış
- 1 çay kaşığı tütöülenmiş paprika
- 1 havuç, ince rendelenmiş
- 2 yemek kaşığı kekik yaprağı
- 1 1/2 çay kaşığı toz muskat
- 100 gr kereviz, ince rendelenmiş
- 2 dal kekik
- 2 çay kaşığı Cajun baharatı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 180 gr ekme kırıntısı, ufak taneler halinde
- 160 gr balkabağı, kızartılmış ve hafifçe soğutulmuş
- Tatlandırmak için tuz ve ezilmiş karabiber

1. Tüm malzemeleri birlikte karıştırın. Karışımı altı parçaya bölün ve her parçaya burger biçimi verin. Üzerini streç filmle kapatın ve buzdolabında 20 dakika soğutun.
2. Izgarayı önceden 220°C'ye ısıtın ve burgerleri, kalınlıklarına göre 6-8 dakika pişirin.
3. Servis için, her ekmeği ikiye kesin ve ızgarada hafifçe kızartın. Kıvrıkcık salatayı ve ardından burger köftesini ekleyin ve üzerine ızgara hellim peynirini ve sakız kabağını yerleştirin.

### HIZLI VE KOLAY IZGARA MUZ - 2 Kişilik

- 2 adet muz, kabuğu soyulmuş
- 2 yemek kaşığı hafif esmer ince toz şeker
- 2 yemek kaşığı ceviz, ince kıyılmış
- 1/2 çay kaşığı tarçın

1. Ceviz, şeker ve tarçını birlikte karıştırın. Muzları önce uzunlamasına, ardından enlemesine kesin.
2. Izgarayı önceden 220°C'ye ısıtın ve sonra, muzları ızgaraya düz kısımları yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Her parçanın üzerine kaşıkla biraz ceviz karışımından ekleyin. Izgarada muzlar ısınmaya ve ceviz ve tarçın hafifçe karamelize oluncaya dek, yaklaşık 3-4 dakika kızartın.

## DERİN PLAKANIN KULLANILDIĞI TARİFLER

Üst oluklu plakayı ve derin plakayı takın ve ızgarayı düzleştirin.

### GRANOLA BAR - 8-10 Kişilik

- 375 gr yulaf lapası
- 190 gr yumuşak esmer şeker
- 120 gr kuru üzüm
- 190 gr tereyağı
- 90 gr şeker pekmezi
- 100 gr parça halinde şekerleme

1. Tereyağı, şeker ve pekmezi bir tavada eritin ve iyice karıştırın. Yulaf, kuru üzüm ve şekerleme parçalarını karıştırarak ekleyin.
2. Derin plakaya yağlı fırın kağıdı döşeyin ve yaptığınız karışımı içine kaşıkla eşit olarak dağıtın.
3. Izgarayı 160°C'ye ayarlayın ve yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Pişirme işlemi tamamlandığında, ızgaranızı kapatın ve granola bar'ı derin plakada soğumaya bırakın.





## BEYAZ ŞARAP KREMA SOSLU TAVUK - 2 Kişilik

- 2 tavuk göğsü, derileri ve kemikleri alınmış, yaklaşık 1 cm'lik parçalara doğranmış
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ince doğranmış
- 3 adet mantar, dilimlenmiş
- 100 ml krema
- 30 ml beyaz şarap
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

1. Izgarayı önceden 220°C'ye ısıtın.
2. Yağı ekleyin ve kısa bir süre ısınmasını bekleyin. Tavuk, sarımsak ve soğanı ekleyin, kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak 3 - 5 dakika pişirin.
3. Mantarlar, krema, şarap ve çeşnileri ekleyin, kapağını kapatın ve ara sıra karıştırarak, tavuk iyice pişinceye kadar 10 - 15 dakika pişirin.

## BÜYÜK OMLET - 6-8 Kişilik

- 8 adet orta boy serbest gezen tavuk yumurtası
- 250 gr yumuşak krem peynir
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber
- Dolgu maddesi:
- 200 gr rendelenmiş çedar peyniri
- 2 adet biber, küp şeklinde doğranmış
- 4 adet yeşil soğan, ince dilimlenmiş
- ½ demet taze frenk soğanı, ince dilimlenmiş

1. Yumurta, krem peynir ve çeşnileri birlikte karıştırın. Kalan malzemeleri katın ve iyice karıştırın.
2. Izgarayı önceden 175°C'ye ısıtın. Yumurta karışımını dikkatle ekleyin ve kapağını kapatın, iyice pişinceye dek 12-17 dakika pişirin.
3. İpucu: Dolgu malzemelerini tercihinize göre değiştirebilirsiniz.

## GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :  
Ürünü düşürmeyiniz  
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız  
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ


Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani dacă sunt supravegheați în permanență. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost îndrumate cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele posibile. Nu lăsați dispozitivul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de copii.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.

- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Purtați mănuși pentru cuptor sau ceva asemănător.

## EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

### SCHIȚE

- |                       |                                |   |
|-----------------------|--------------------------------|---|
| 1. Panou de comandă   | 6. Sondă                       | 11. Butoane de reglare                          |
| 2. Conector sondă     | 7. Buton pornire/oprire cu bec | 12. Buton de rumenire/preparare friptură cu bec |
| 3. Buton eliberare    | 8. Buton temperatură cu bec    | 13. Buton de selectare sondă cu bec             |
| 4. Compartiment sondă | 9. Buton cronometru cu bec     | 14. Placă adâncă                                |
| 5. Tavă pentru stropi | 10. Ecran                      |   |

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ștergeți grătarul cu o cârpă umedă.

Este posibil ca grătarul dvs. să scoată puțin fum la prima utilizare. Acest lucru este normal și va dispărea în scurt timp.

### ÎNCLINAREA/COBORÂREA GRĂTARULUI

Puteți înclina grătarul, pentru ca grăsimea și zeama să se scurgă în tava pentru stropi atunci când gătiți alimente precum burgeri, carne etc. Alternativ, puteți folosi grătarul coborât pentru prepararea alimentelor precum panini, sendvișuri etc.

Pentru a înclina grătarul, extindeți piciorul în sus, sub grătar (FIG. A). Plița din nou piciorul pentru a coborî grătarul.

### PLĂCI

Plăcile de grătar sunt cele mai bune pentru grătarul de carne, cârnați și orice altceva care conține grăsimi. Utilizați cu grătarul în poziție înclinată.

Placa adâncă - placa adâncă este ideală pentru gătirea produselor fără grăsime, pizza, pentru coacere, pita (lipie), calzone și paste (de ex. Yorkshire pudding (budinca Yorkshire)). Utilizați cu grătarul în poziția de nivel. Trebuie întotdeauna să aveți placa superioară montată atunci când folosiți placa adâncă.

#### Îndepărtarea plăcilor

1. Deschideți grătarul. Îndepărtați câte o placă pe rând.
2. Apăsăți butonul de eliberare a plăcii și ridicați placa de pe grătar (FIG. C).

#### Montarea plăcilor

1. Montați câte o placă pe rând.
  2. Introduceți capetele în orificiile de pe latura cu balamale a aparatului.
  3. Apăsăți celălalt capăt al plăcii pentru a-l fixa în mâner și a-l bloca în placă.
- În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

### MODUL DE FOLOSIRE AL GRĂTARULUI

Grătarul are cinci moduri de funcționare:

- Funcția simplă de grătar
- Funcția de rumenire
- Funcția de sondare a temperaturii
- Funcția simplă pentru friptură
- Funcția cronometru



---

## MODIFICAREA UNITĂȚILOR DE TEMPERATURĂ

Puteți alege să afișați unitățile de temperatură în °C (implicit) sau °F. Pentru a modifica unitățile, apăsați ferm pe ambele butoane ▲ și ▼ și mențineți-le timp de trei secunde. Grătarul va emite un semnal sonor și marcajul ● de pe ecran se va deplasa pentru a indica dacă temperatura este în °C sau °F.

---

## FUNCȚIA SIMPLĂ DE GRĂȚAR

Folosiți funcția simplă de grătar pentru a pregăti ceva pe grătar, panini, sandvișuri etc.

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă. Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- Glisați tava pentru stropi între cele două ghidaje de sub partea frontală a grătarului (FIG. B). Glisați tava la maximum. Tava pentru stropi va colecta grăsimea și zeama ce se scurge de pe plăci în timpul preparării.
- Dvs. alegeți dacă poziționați grătarul înclinat sau coborât — consultați secțiunea despre ÎNCLINAREA/COBORĂREA GRĂȚARULUI.
- 1. Introduceți ștecărul în priză. Grătarul va emite un semnal sonor și becul roșu de alimentare va clipi încet intermitent.
- 2. Apăsați butonul ⏻. Dacă nu apăsați butonul ⏻ în interval de 2 minute, grătarul va intra în modul de inactivitate și becul roșu de alimentare nu mai clipește. Apăsați butonul ⏻ din nou pentru a reactiva grătarul.
- 3. Becul aflat deasupra butonului de temperatură (🌡) se va aprinde și ecranul va afișa **175** (implicit). Unitățile implicite de temperatură sunt în °C și pot fi modificate în °F dacă doriți — consultați MODIFICAREA UNITĂȚILOR DE TEMPERATURĂ.
- 4. Setati temperatura dorită folosind butoanele ▲ și ▼. Intervalul este de la 150°C la 220°C în trepte de 5° (între 302°F și 428°F în trepte de 9°).
- 5. În timp ce grătarul se încălzește, becul aflat deasupra butonului de temperatură se face roșu, iar simbolurile de pe ecran vor clipi intermitent. Când grătarul ajunge la temperatura dorită, becul se face verde, afișajul nu mai luminează intermitent, iar grătarul va emite trei semnale sonore. Pe durata gătitului, această etapă se va repeta, deoarece grătarul își menține temperatura. Este ceva normal.
- 6. Când se ajunge la temperatura dorită, puneți mâncarea pe grătar și închideți capacul.
- 7. Când ați terminat de gătit, apăsați butonul ⏻, apoi scoateți ștecărul din priză.
- Puteți regla oricând temperatura folosind butoanele ▲ și ▼.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Purtați mănuși pentru cuptor sau ceva asemănător.
- Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.
- Balama este articulată, pentru a se putea închide chiar și atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
- Plăcile grătarului trebuie să fie paralele, pentru a evita gătitul neuniform.
- Când este necesar, folosiți o mănușă de bucătărie și goliți tava pentru stropi într-un vas termorezistent. Ștergeți-o cu prosoape de hârtie și puneți-o la loc.

---

## FUNCȚIA SIMPLĂ PENTRU FRIPTURĂ

Funcția simplă pentru friptură combină funcția de rumenire cu cea de sondare a temperaturii, pentru a vă oferi o metodă simplă de a gătit fripturi gustoase și suculente. Puteți găti simultan două sau mai multe bucăți de carne de aceeași mărime. Introduceți sonda într-una dintre bucăți.

1. Conectați sonda de temperatură la grătar (FIG. D).
2. Apăsați butonul ⏻.
3. Apăsați butonul sondă (—), apoi apăsați imediat butonul de rumenire (⏏) o dată, de două sau de trei ori, în funcție de cât de bine doriți să fie gătită carnea:
  - O dată pentru friptură în sânge (ecranul afișează ---)
  - De două ori pentru mediu (ecranul afișează ==)
  - De trei ori pentru bine făcut (ecranul afișează ===)
4. Lăsați grătarul să se încingă. În timp ce grătarul se încinge, introduceți sonda de temperatură în partea cea mai groasă a cărnii. Când este gata, becul aflat deasupra butonului frigere se face verde și grătarul va emite trei semnale sonore.
5. Deschideți grătarul și așezați cu grijă bucata de carne pe placa de jos.
6. Închideți grătarul.
7. Când friptura este gata, grătarul va emite cinci semnale sonore. Deschideți grătarul și scoateți imediat carnea, altfel riscați să o ardeți, dacă mai rămâne pe foc.
8. Pentru a anula funcția în orice moment, apăsați butonul ⏻.

Puteți repeta funcția simplă pentru friptură de patru ori la rând, însă dacă încercați să o folosiți peste această limită, ecranul va afișa "EERR" ("Eroare").

Apăsați butonul ⏻ și lăsați grătarul să se răcească timp de 10 minute înainte să folosiți funcția din nou.

### Sfaturi pentru fripturi perfecte



- De preferat, bucata de carne trebuie să aibă o grosime de 12 – 15 mm (fileurile pot fi mai groase).
- Înainte de preparare, lăsați întotdeauna să ajungă la temperatura camerei. Nu încercați să gătiți bucățile din carne după ce le-ați scos din frigider.
- Tamponați bucățile de carne cu prosoape de hârtie înainte să le așezați pe grătar.
- Condimentați chiar înainte de gătit. Presărați o mică cantitate de sare sau deloc (la final, puteți adăuga sare după gust). Dacă adăugați sare înainte de preparare, aceasta poate forma o peliculă de apă pe suprafața bucății de carne și va fierbe în timpul gătirii. Bucata de carne va fi gătită mai mult în abur în loc să fie friptă și va deveni gri în loc de maronie.
- Pentru cele mai bune rezultate lăsați friptura să se răcească. Lăsați-le cel puțin 3 minute înainte să le serviți. Răcirea corectă va permite sucurilor din carne să fie reabsorbite și le va face suculente și gustoase.

---

## FUNCȚIA DE RUMENIRE

Funcția de rumenire ridică temperatura la 260°C timp de 90 de secunde. Funcția aceasta dă rezultate excelente dacă folosiți carne roșie cum ar fi carnea de vită, miel, vânat, bivol, bizon etc., tăiată fleici (de-a lungul fibrelor). Carnea trebuie să aibă o grosime între 5 mm și 25 mm.

1. Apăsați butonul ⏻.
2. Apăsați butonul de rumenire (⏏). Becul aflat deasupra butonului de rumenire se va face roșu și ecranul va afișa **260**.

3. Când grătarul a atins temperatura de rumenire, becul se aprinde în culoarea verde, afișajul nu mai luminează intermitent și grătarul emite trei semnale sonore.
4. Purtați o mănușă pentru cuptor și deschideți grătarul. Așezați alimentele pe placa superioară a grătarului, apoi închideți-l.
5. Așteptați până când grătarul emite un nou semnal sonor (după 90 de secunde) apoi deschideți grătarul și scoateți alimentele.
6. Puteți repeta funcția de rumenire de patru ori la rând, însă dacă încercați să o folosiți peste această limită, ecranul va afișa "EFA" ("Eroare"). Apăsăți butonul  și lăsați grătarul să se răcească timp de 10 minute înainte să folosiți funcția de rumenire din nou.
7. După ce ați folosit funcția de rumenire, grătarul revine la temperatura setată anterior. Cu toate acestea, durează puțin să se răcească.
8. Pentru a anula funcția de rumenire în orice moment, apăsați butonul .








Suprafețele exterioare ale cărnii vor fi fripte până devin maronii, în timp ce interiorul va fi gătit în sânge sau mediu (în funcție de grosimea cărnii). Acum aveți ocazia să scoateți carnea (după cum doriți să fie, în sânge sau mediu) ori să o lăsați mai mult timp la temperatura implicită, dacă doriți să fie bine făcută.

## FUNCȚIA DE SONDARE A TEMPERATURII

Multe persoane apreciază din priviri sau prin atingere ori supă timpul de gătire dacă acea bucată de carne este făcută sau nu. Folosirea sondei de temperatură prezintă mai multe avantaje comparativ cu metodele enumerate mai sus:






- Oferă rezultate consecvente, repetabile
- Împiedică arderea alimentelor
- Împiedică îmbolnăvirea cauzată de alimentele negătite
- Nu lasă loc de echivoc

În timpul utilizării, vârful sondei de temperatură este introdus în alimente, iar celălalt capăt se conectează la grătar. Sonda transmite constant temperatura internă a cărnii la grătar, unde este comparată cu temperatura țintă setată anterior de dvs. Odată atinsă, grătarul dvs. va emite o avertizare sonoră și se va opri.

1. Conectați sonda de temperatură la grătar (FIG. D).
2. Apăsăți butonul .
3. Setăți temperatura de gătire dorită folosind butoanele  și  și lăsați grătarul să se încălzească.
4. Apăsăți butonul sondă (). Becul aflat deasupra butonului sondă se va aprinde în culoarea roșie și ecranul va afișa **75** (implicit).
5. Setăți temperatura dorită a sondei folosind butoanele  și . Intervalul este de la 48°C la 81°C în trepte de 3° (între 113°F și 177°F în trepte de 5°/6°).
6. Introduceți sonda de temperatură în alimente și așezați cu grijă alimentele pe grătarul încălzit în prealabil. Asigurați-vă că sonda nu împiedică închiderea capacului sau prinderea cablului în momentul închiderii capacului.
7. În timpul preparării cărnii, ecranul va afișa alternativ temperatura țintă setată de dvs. și temperatura citită de sondă. Când temperatura interioară a alimentelor atinge temperatura țintă, becul aflat deasupra butonului sondă se face verde și grătarul va emite cinci semnale sonore. Plăcile de încălzire ale grătarului se vor opri atunci când temperatura țintă este atinsă. Scoateți totuși alimentele cât mai repede posibil, deoarece acestea vor continua să fie gătite de căldura reziduală.
8. Pentru a anula funcția în orice moment, apăsați butonul .
- Dacă uitați să introduceți sonda, ecranul va afișa "NO PAB" ("LIPSĂ sondă") și grătarul va emite un semnal sonor.
- În timpul utilizării, sonda se ÎNCINGE.
- Introduceți sonda în partea cea mai groasă a cărnii, la distanță de os sau de grăsime, acestea putând să influențeze valorile de temperatură (FIG. E).
- Pentru o citire exactă a temperaturii, asigurați-vă că sonda este așezată cât mai în centru, între partea superioară și inferioară a cărnii.
- Înainte și după utilizare, curățați sonda în apă caldă cu săpun, clătiți și uscați.
- Depozitați sonda, după ce ați înfășurat cablul între cele două jumătăți ale mânerului, și introduceți-o în compartimentul din laterala grătarului (FIG. F).








## FUNCȚIA CRONOMETRU

Folosirea cronometrului este opțională. Acesta nu oprește grătarul, ci emite cinci semnale sonore pentru a vă anunța că timpul a expirat. Folosiți cronometrul împreună cu funcția simplă de grătar. Pentru a seta cronometrul:

1. Porniți grătarul și setați temperatura dorită. Lăsați grătarul să se încălzească până când becul aflat deasupra butonului de temperatură se aprinde în culoarea verde.
2. Apăsăți butonul cronometru (). Becul aflat deasupra butonului se va aprinde și ecranul va afișa intermitent 5:00 (implicit). Folosiți butoanele  și  pentru a seta timpul dorit. Durata poate fi setată de la 30 secunde la 19 minute și 30 secunde, în trepte de 30 de secunde. Dacă nu apăsați niciun buton timp de 5 secunde, grătarul va reveni la modul temperatură.
3. Ecranul se va opri din clipit și cronometrul va începe să numere invers 5 secunde după ultima apăsare a butonului  sau .
4. Când cronometrul ajunge la zero, grătarul va emite cinci semnale sonore și ecranul va clipi intermitent 0:00. Rețineți că grătarul este în continuare funcțional și că trebuie să scoateți alimentele pentru a nu le arde.
5. Pentru a anula funcția cronometru în orice moment, apăsați și mențineți apăsat butonul cronometru timp de trei secunde. Grătarul va reveni la funcția simplă de grătar.

## MOD AVANSAT DE A GĂTI

Puteți folosi funcția de sondare a temperaturii pentru a controla exact cum doriți să fie friptura (deși pentru friptura în sânge, mediu sau bine făcută, vă recomandăm insistent să folosiți funcția simplă pentru friptură descrisă). Pentru a prepara o friptură mediu în sânge sau mediu bine făcută, urmați instrucțiunile de mai jos:

1. Pregătiți bucata de carne și introduceți sonda. Conectați sonda la grătar.
2. Apăsăți butonul .
3. Setăți temperatura la 220°C folosind butoanele  și .
4. Apăsăți butonul sondă (). Becul aflat deasupra butonului sondă se va aprinde în culoarea roșie și ecranul va afișa **75** (implicit).
5. Folosiți butoanele  și  pentru a seta temperatura dorită a sondei (consultați tabelul TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ).
6. Apăsăți butonul de rumenire (). Becul aflat deasupra butonului frigere se va aprinde în culoarea roșie și ecranul va afișa **260**.



7. Așteptați până când becul aflat deasupra butonului de rumenire se aprinde în culoarea verde și grătarul emite trei semnale sonore. Becul aflat deasupra butonului sondă se va aprinde în culoarea roșie.
8. Deschideți grătarul și așezați bucata de carne și sonda pe placă, apoi închideți capacul.
9. Când friptura s-a făcut, becul aflat deasupra butonului sondă se aprinde în culoarea verde și grătarul emite trei semnale sonore.
10. Deschideți imediat grătarul și scoateți friptura.

## TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

Folosiți acești timpi doar în scop informativ. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate.

Alimente	Timp (min.)	Temp. sondă	Temp. grătar	Note
<b>CARNE</b>				
Friptură: în sânge	-	51°C	220°C	Vă recomandăm să folosiți funcția simplă pentru friptură
Friptură: mediu în sânge	-	57°C	220°C	
Friptură: mediu	-	63°C	220°C	Vă recomandăm să folosiți funcția simplă pentru friptură
Friptură: mediu bine făcută	-	69°C	220°C	
Friptură: bine făcută	-	72°C	220°C	Vă recomandăm să folosiți funcția simplă pentru friptură
Vânat: mediu în sânge		57°C	220°C	
Vânat: în sânge		63°C	220°C	
Vițel	-	-	-	Se prepară la aceleași temperaturi ca în cazul biftecului
Cotlet/friptură de porc	-	75°C	220°C	
Friptură din pulpă de miel: mediu	-	69°C	220°C	
Friptură din pulpă de miel: bine făcută	-	78°C	220°C	
Cotlet de miel: mediu	-	63°C	220°C	
Cotlet de miel: bine făcut	-	78°C	220°C	
Piept de rață: mediu	-	66°C	220°C	
Piept de rață: bine făcută	-	72°C	220°C	
Piept de pui	-	75°C	220°C	
Cârnați	-	75°C	220°C	Introduceți sonda pe lungime în mijlocul cârnatului
Burgeri	-	75°C	220°C	
Bacon	3-5	-	220°C	
<b>PEȘTE</b>				
Somon	3-5	-	200°C	
Creveți	1-2	-	200°C	
Pește plat	2-6	-	200°C	Plătică, limbă de mare etc.
Pește rotund	3-8	-	200°C	Eglefin, cod etc.
Ton/pește spadă	5-10	-	200°C	
<b>LEGUME</b>				
Ardei gras	4-6	-	220°C	
Vânăta	6-8	-	220°C	Feliat
Sparanghel	3-4	-	220°C	
Morcovi	5-7	-	220°C	Feliat
Dovlecel	1-3	-	220°C	Feliat
Roșii	2-3	-	220°C	Înjumătățit
Cepe	5-6	-	220°C	Tăiat felii
Ciuperci	3-6	-	220°C	Ciuperci întregi, plate
Porumb pe băț	4-6	-	220°C	
<b>ALTELE</b>				
Brânză haloumi	2-4	-	200°C	

- Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne și pui, în funcție de grosimea și densitatea alimentelor.
- Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Dacă nu folosiți sonda de temperatură, gătiți carne de pasăre, porc, burgeri etc, până când sucul iese din carne.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
  2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
  3. Pentru a îndepărta petele persistente, folosiți un prosop de bucătărie înmuiat în puțin ulei de gătit.
  4. Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.
- Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.
  - În locurile unde plăcile superioare și inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect și nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

## REȚETE

### PIU DESPICAT CU CHILI ȘI LIMETĂ, 4 porții

- 4 buc. piept de pui despicat
- 3 linguri praf de chili
- 2 linguri ulei de măsline
- sucul și coaja de la 1 limetă
- 4 căței de usturoi, tăiați fin
- 1 linguriță coriandru măcinat
- 1 linguriță chimen măcinat

1. Amestecați împreună toate ingredientele (cu excepția puiului) pentru a face o marinată. Turnați marinata peste pui, asigurându-vă că este complet acoperit. Acoperiți cu folie alimentară și lăsați la marinat în frigider timp de minim 2 ore.
2. Preîncălziți grătarul la 220°C și setați sonda la 75°C. Introduceți sonda în centrul celei mai mari bucăți de pui și lăsați-o până când se declanșează alarma sondei.

### FRIPTURĂ DE PORC CU MIERE ȘI MUȘTAR, 4 porții

- 4 friptură de porc
- 2 linguri de muștar boabe
- 80 g miere
- 50 g zahăr brun
- 2 linguri ulei de măsline
- Sare și piper după gust

1. Amestecați împreună muștarul, mierea, zahărul, uleiul de măsline, sarea și piperul. Turnați amestecul peste friptură de porc, acoperiți-le cu folie alimentară și lăsați-le la marinat în frigider timp de minim 2 ore.
2. Preîncălziți grătarul la 220°C și setați sonda la 75°C. Introduceți sonda în centrul celei mai mari bucăți de porc și gătiți până când se declanșează alarma sondei.

### SOMON LA GRĂTAR CU UNT, LĂMÂIE ȘI BUSUIOC, 4 porții

- 4 porții fileu de somon de aprox. 200 g fiecare
- 1 linguriță de paprika
- 1 linguriță piper negru zdrobit
- 100 g unt, topit
- 1 lingură busuioc proaspăt, mărunțit
- 1 lingură suc proaspăt de lămâie
- 1 ceapă verde, tăiată fin

1. Acoperiți somonul cu paprika și piper pe ambele părți și lăsați-l la marinat timp de 5–10 minute.
2. Preîncălziți grătarul la 220°C și gătiți bucățile de somon timp de aprox. 5 minute până când carnea începe să desprindă și este bine pătrunsă.
3. Pentru untul cu lămâie și busuioc, amestecați împreună untul, busuiocul, zeama de lămâie și ceapa verde.
4. Pentru servire, aranjați fiecare bucată de somon pe o farfurie alături de legume fierte și turnați deasupra o lingură generoasă de unt cu lămâie și busuioc.

### BURGER VEGETAL, 6 porții

Pentru servire: chiflă integrală pentru burger, brânză haloumi pe grătar, dovlecel pe grătar, salată verde

- 400 g linte verde, gătită, scursă și zdrobită ușor
- 100 g năut, gătit, scurs și zdrobit ușor
- 1 morcov, ras fin
- 100 g țelină, rasă fin
- ½ ceapă albă, tăiată fin cubulețe
- 4 căței de usturoi, tăiați fin cubulețe
- 2 lingurițe frunze de cimbru
- 2 crenguțe de cimbru
- 4 linguri ulei de măsline
- 160 g pulpă de dovleac la cuptor și ușor răcită
- 2 lingurițe fulgi de chili
- 1 linguriță de paprika afumată
- 1 ½ linguriță nucșoară măcinată
- 2 lingurițe de condimente cajun
- 180 g pesmet
- Sare și piper negru zdrobit după gust

1. Amestecați împreună toate ingredientele. Împărțiți amestecul în șase și realizați forme de burger. Acoperiți cu folie alimentară și lăsați la frigider timp de 20 minute.
2. Preîncălziți grătarul la 220°C și gătiți burgerii timp de 6–8 minute, în funcție de grosimea lor.
3. Pentru servire, tăiați chifla în jumătate și lăsați-o puțin pe grătar. Adăugați salata verde, apoi burgerul și puneți deasupra brânza haloumi și dovlecelul.

### BANANE PE GRĂTAR, 2 porții

- 2 banane decojite
- 2 linguri de nuci, tăiate fin
- 2 linguri zahăr superfin auriu
- ½ linguriță scorțișoară

1. Amestecați împreună nucile, zahărul și scorțișoara. Tăiați bananele pe lungime, apoi pe jumătate.
2. Preîncălziți cuptorul la 220°C, apoi așezați bananele pe grătar cu partea plată în sus. Presărați o cantitate din amestecul de nuci peste fiecare bucată de banană. Lăsați în grătar timp de aprox. 3–4 minute, până când bananele sunt calde iar scorțișoara și nucile sunt ușor glazurate.

## LA URMĂTOARELE REȚETE SE FOLOSEȘTE PLACA ADÂNCĂ

Montați placa superioară cu nervuri și placa adâncă și fixați grătarul drept.

### BATON DE CEREALE, 8–10 porții

- 375 g terci de ovăz
- 190 g unt
- 190 g zahăr brun moale
- 90 g sirop auriu
- 120 g stafide
- 100 g bucăți caramel

1. Topiți untul, zahărul și siropul într-o tigaie și amestecați-le bine. Încorporați ovăzul, stafidele și bucățile de caramel.
2. Așezați pe placa adâncă hârtie cerată și puneți amestecul cu lingura, având grijă să formați bucăți uniforme.
3. Setați grătarul la 160°C și gătiți timp de aprox. 15–20 minute. După preparare, opriți grătarul și lăsați batonul de cereale să se răcească în placa adâncă.

## PUI CU SMÂNTÂNĂ ȘI VIN ALB, 2 porții

- 2 buc. piept de pui, fără piele și dezosate, tăiate în bucăți de aprox. 1 cm
- 1 lingură ulei de măsline
- 1 ceapă mică, tăiată fin
- 2 căței de usturoi, tăiați fin
- 3 ciuperci feliate
- 100 ml smântână
- 30 ml vin alb
- Sare și piper după gust

1. Preîncălziți grătarul la 220°C.
2. Adăugați ulei și lăsați-l să se încingă timp de câteva minute. Adăugați puiul, usturoiul și cepele, închideți capacul și gătiți timp de 3–5 minute, amestecând din când în când.
3. Adăugați ciupercile, smântâna, vinul și condimentați, închideți capacul și gătiți timp de 10–15 minute, până când puiul este bine gătit, amestecând din când în când.

## OMLETĂ MARE, 6-8 porții

- 8 ouă de rasă liberă
- 250 g cremă de brânză moale
- Sare și piper după gust
- Umplutură:
  - 200 g brânză Cheddar rasă
  - 2 ardei grași de culori diferite, tăiați cubulețe
- 4 cepe verzi, feliate fin
- ½ mănunchi de arpagic proaspăt, tăiat fin

1. Amestecați împreună ouăle, crema de brânză și condimentele. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
2. Preîncălziți grătarul la 175°C. Adăugați cu grijă amestecul de ouă și închideți capacul, gătiți timp de 12–17 minute până când omleta este gata.
3. Sfat – ingredientele pentru umplutură pot fi înlocuite după preferințe.

---

## RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.




Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.


## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Уредът не трябва да се използва от деца до 8-годишна възраст. Ако се използва от деца над 8 години, те трябва да бъдат наблюдавани. Този уред може да се използва лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, при положение че са контролирани или са получили указания, как да се използва уредът по безопасен начин и ако разбират свързаните с това рискове. Пазете уреда и кабела далеч от достиг на деца под 8 години. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца. Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи по време на употреба.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда за да се избегне всякакъв риск.

 Не използвайте уреда в близост до ван, душ, басейни и други резервуари с вода.

- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Носете кухненски топлоустойчиви ръкавици или подобен вид.

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

## ИЛЮСТРАЦИИ

- |                                   |                                      |   |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1. Контролен панел                | 6. Сонда                             | 11. Бутони за регулиране                  |
| 2. Конектор за сонда              | 7. Бутон за вкл./изкл. и лампичка    | 12. Бутон за препичане/пържоли и лампичка |
| 3. Бутон за освобождаване         | 8. Бутон за температурата и лампичка | 13. Бутон за избор на сонда и лампичка    |
| 4. Място за съхранение на сондата | 9. Бутон за таймера и лампичка       | 14. Дълбока плоча                         |
| 5. Тавичка за оттичане            | 10. Дисплей                          |   |

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

Възможно е при първото използване от скарата да излезе малко количество дим. Това е нормално и скоро ще изчезне.

## НАКЛАНЯНЕ/ИЗРАВНЯВАНЕ НА СКАРАТА

Можете да наклоните скарата, за да могат мазнините и соковете да попаднат в тавичката за оттичане, когато пригответе бургери, месо и др.

Можете също така да използвате грила хоризонтално за приготвяне на панини, сандвичи и др.

За да наклоните скарата, удължете крачето надолу под грила (ФИГ. А). Отново прегънете крачето, за да изравните скарата.

## ПЛОЧИ

Плочите на скарата са подходящи за печене на месо, наденици и други продукти, които отделят мазнина. Използвайте, скарата в наклонена позиция.

Дълбока плоча – идеална за приготвяне на храна без мазнини, пица, печива, питки, калцоне и тесто (напр. Йоркширски пудинг). Използвайте грила в изравнена позиция. Винаги използвайте дълбоката плоча с поставена горна плоча на скарата.

### Изваждане на плочите

1. Отворете скарата. Отстранете всяка плоча поотделно.
2. Натиснете бутона за освобождаване на плочата и извадете плочата от скарата (ФИГ. С).

### Монтиране на плочите

1. Монтирайте плочите една по една.
  2. Поставете връхчетата в процепите от страната на уреда от към пантата.
  3. Натиснете другия край на плочата към страната на дръжката, за да се заключи на място.
- При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СКАРАТА

Вашата скара разполага с пет режима на работа:

- Основна грил функция
- Функция за препичане
- Функция на температурната сонда
- Функция за пържоли
- Функция на таймер



---

## ПРОМЯНА НА ТЕМПЕРАТУРНИ ЕДИНИЦИ

Може да избирате температурата да се показва в °C (по подразбиране) или °F. За да смените единиците, натиснете едновременно и силно бутоните ▲ и ▼, и задръжте в продължение на три секунди. Скарата ще издаде звуков сигнал и маркерът ● на дисплея ще се премести, за да покаже дали единиците ще се показват в °C или °F.

---

## ОСНОВНО ГРИЛОВАНЕ

Използвайте основната функция за гриловане за обикновено гриловане, панини, сандвичи и др.

- Поставете скарата на стабилна, равна топлоустойчива повърхност, далеч от шкафове, пердетата и др.
- Плъзнете тавичката за оттичане между двата плъзгача под предната част на скарата (ФИГ. В). Плъзнете тавичката докрай навътре. В тавичката за оттичане попадат всички мазнини и сокове, които изтичат от плочите по време на готвене.
- Вземете решение относно това дали скарата да е поставена хоризонтално или под наклон – вижте НАКЛАНЯНЕ/ИЗРАВНЯВАНЕ НА СКАРАТА.
- 1. Включете скарата в захранването. Скарата ще издаде звуков сигнал и червената лампичка за захранване ще започне да мига бавно.
- 2. Натиснете бутона (⏻). Ако не натиснете бутона (⏻) в рамките на 2 минути, скарата ще влезе в режим на заспиване и червената лампичка за захранване ще спре да мига. Натиснете отново бутона (⏻), за да се включи скарата.
- 3. Лампичката над бутона за температурата (⦿) ще светне и на дисплея ще се покаже **175** (по подразбиране). Температурните единици по подразбиране са в °C, но по желание могат да бъдат сменени на °F – вижте ПРОМЯНА НА ТЕМПЕРАТУРНИ ЕДИНИЦИ.
- 4. Настройте необходимата температура с бутоните ▲ и ▼. Диапазонът е от 150 °C до 220 °C и температурата се сменя през 5° (302 °F до 428 °F и температурата се сменя през 9°).
- 5. Докато скарата загрява, лампичката над бутона за температурата ще светне в червено и цифрите на дисплея ще започнат да мигат. Когато скарата е достигнала избраната температура, лампичката ще светне в зелено, дисплеят ще спре да мига и скарата ще издаде звуков сигнал три пъти. По време на готвенето тази последователност ще се повтори, докато скарата поддържа температурата. Това е нормално.
- 6. Когато бъде достигната избраната температура, поставете храната върху скарата и затворете капака.
- 7. Когато приключите с готвенето, натиснете бутона (⏻), след което изключете скарата от захранването.
- Можете да регулирате температурата по всяко време с бутоните ▲ и ▼.
- Проверете дали храната е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Носете кухненски топлоустойчиви ръкавици или подобен вид.
- Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
- Пантата е така свързана, че да не възниква проблем с храни с по-голяма дебелина или такива с нестандартна форма.
- Плочите на скарата трябва да са приблизително успоредни, за да се избегне неравномерно готвене.
- Когато е необходимо, използвайте кухненски ръкавици и изпразнете тавичката за оттичане в термоустойчива купа. Избършете я с кухненска хартия и я поставете обратно под предната част на скарата.

---

## ФУНКЦИЯ ЗА ПЪРЖОЛИ

Функцията за пържоли съчетава функцията за препичане с температурната сонда, за да предостави обикновен метод за готвене на изключително вкусни и сочни пържоли.

1. Свържете температурната сонда към скарата (ФИГ. D).
2. Натиснете бутона (⏻).
3. Натиснете бутона за сондата (—▢), след което веднага натиснете бутона за препичане (⏻) веднъж, два пъти или три пъти, в зависимост от начина, по който искате да бъде приготвена пържолата:
  - Веднъж за недопечено (на дисплея ще се покаже ---)
  - Два пъти за средно препечено (на дисплея ще се покаже ==)
  - Три пъти за добре препечено (на дисплея ще се покаже ===)
4. Изчакайте скарата да загрее. Докато скарата загрява, поставете температурната сонда в най-дебелата част на пържолата. Когато е готова, лампичката над бутона за препичане ще светне в зелено и скарата ще издаде три звукови сигнала.
5. Отворете скарата и внимателно поставете пържолата върху долната плоча.
6. Затворете скарата.
7. Когато пържолата е готова, скарата ще издаде пет звукови сигнала. Отворете скарата и извадете пържолата веднага, в противен случай тя ще продължи да се готви и е възможно да стане прекалено суха.
8. За да отмените функцията по всяко време, натиснете бутона (⏻).




### Съвети за перфектни пържоли

- Винаги изчакайте докато пържолите достигнат стайна температура, преди да започнете да ги приготвяте. Не ги гответе веднага след като ги извадите от хладилника.
- Подсушете пържолите с кухненска хартия, преди да ги поставите върху скарата.
- Овкусете точно преди готвенето. Не прекалявайте със солта, може и да не слагате никаква сол (винаги може да добавите сол на вкус и след готвенето). Ако добавите сол, преди да започнете да готвите, ще се образува вода на повърхността на пържолата и така тя ще се свари. Пържолата ще стане по-скоро на пара, отколкото препечена и ще придобие сив цвят, вместо кафеникав загар.
- Изчакаването на пригответените пържоли е важна предпоставка за най-добри резултати. Оставете ги да престоят поне 3 минути, преди да ги поднесете. Ако го направите както трябва, соковете в месото ще се реабсорбират, което прави пържолата вкусна и сочна.

---

## ФУНКЦИЯ ЗА ПРЕПИЧАНЕ

Функцията за препичане повишава температурата до 260 °C в продължение на 90 секунди. Функцията за препичане е най-подходяща за дребнозърнесто червено месо, напр. говеждо, агнешко, еленово, биволско, бизонско и др., нарязано на пържоли (напречно на мускулните влакна). Дебелината на месото трябва да е между 5 мм и 25 мм.

1. Натиснете бутона .
2. Натиснете бутона за препичане (|||). Лампичката над бутона за препичане ще светне в червено и на дисплея ще се покаже **260**.
3. Когато скарата е достигнала температурата за препичане, лампичката ще светне в зелено, дисплеят ще спре да мига и скарата ще издаде звуков сигнал три пъти.
4. Отворете скарата с ръкавица за фурна. Поставете храната върху долната плоча на скарата и я затворете.
5. Изчакайте докато скарата издаде втори звуков сигнал (след 90 секунди), след което я отворете и извадете храната.
6. Можете да използвате функцията за препичане четири пъти един след друг, но ако се опитате да надвишите този брой, на дисплея ще се покаже "EPR" (грешка). Натиснете бутон  и оставете скарата да изстине в продължение на 10 минути, преди да използвате функцията за препичане отново.
7. В края на функцията за препичане скарата ще се върне към последно зададената температура.
8. За да отмените функцията за препичане по всяко време, натиснете бутона .

Външните повърхности на храната ще се запекат и ще придобият тъмнокафеникав цвят, а вътрешната част ще стане между недопечена и средно недопечена (в зависимост от дебелината на месото).








Вече разполагате с опцията да извадите храната веднага (за недопечена или средно препечена пържола) или да я оставите да се сготви на температурата по подразбиране още малко, в случай че обичате месото добре изпечено.

## ФУНКЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРНАТА СОНДА

Много хора преценяват дали месото е сготвено на допир, по вида му или по продължителността на готвене. Използването на температурната сонда има няколко предимства пред тези методи:






- Осигурява последователни и постоянни резултати
- Предотвратява прекаленото изпичане
- Предотвратява болести поради недостатъчно сготвена храна
- Край на догадките

При ползване острата част на температурната сонда се поставя във вътрешността на храната, а другият край се свързва към скарата. Сондата непрекъснато изпраща вътрешната температура на храната към скарата, където тя се сравнява с целевата температура, която сте настроили предварително. След като бъде достигната, скарата ще издаде звуков сигнал и ще се изключи.

1. Свържете температурната сонда към скарата (ФИГ. D).
2. Натиснете бутона .
3. Настройте необходимата температура на готвене с бутоните  и , след което изчакайте скарата да загрее.
4. Натиснете бутона за сондата (). Лампичката над бутона за сондата ще светне в червено и на дисплея ще се покаже **75** (по подразбиране).
5. Настройте температурата на сондата с бутоните  и . Диапазонът е от 48 °C до 81 °C и температурата се сменя през 3° (от 113 °F до 177 °F и температурата се сменя през 5°/6°).
6. Поставете температурната сонда в храната и внимателно поставете храната върху предварително загрятата скара. Уверете се, че сондата не пречи на затварянето на капака или че кабелът не е притиснат при затваряне на капака.
7. По време на готвене на дисплея ще се редуват целевата температура, която сте задали и температурата, която действително отчита сондата. Когато вътрешната температура на храната съвпадне с целевата температура, лампичката над бутона за сондата ще светне в зелено и скарата ще издаде пет звукови сигнала. Нагревателите на скарата ще се изключат при достигане на целевата температура, но тъй като готвенето ще продължи поради наличие на остатъчна топлина, извадете храната възможно най-скоро.
8. За да отмените функцията по всяко време, натиснете бутона .
  - Ако пропуснете да включите сондата в захранването, на дисплея ще се покаже "NO PROB" (не е включена сонда) и скарата ще издаде звуков сигнал.
  - Сондата ще се НАГОРЕЩИ по време на употреба.
  - Винаги поставяйте сондата в най-дебелата част на месото, далеч от кости или мазнина, тъй като това може да доведе до отчитане на грешни резултати (ФИГ. E).
  - За максимално точно отчитане на температурата, се уверете, че сондата е поставена възможно най-близо до центъра, между горната и долната повърхност на месото.
  - Преди и след употреба почиствайте сондата с топла, сапунена вода, след което изплакнете и подсушете.
  - Приберете сондата за съхранение като увиете кабела между двете половини на дръжката и поставете сондата в отвора отстрани на скарата (ФИГ. F).

## ФУНКЦИЯ НА ТАЙМЕР

Можете да използвате таймера по желание. Той не изключва скарата, а издава пет звукови сигнала, за да ви уведоми, че времето е изтекло. Използвайте таймера с основната грил функция. За настройка на таймера:

1. Включете скарата и настройте желаната температура. Оставете да загрее, докато лампичката над бутона за температурата светне в зелено.
2. Натиснете бутона на таймера  – лампичката над бутона ще светне и на дисплея ще започне да мига 5:00 (по подразбиране). Използвайте бутоните  и , за да настроите желаното време. Времето може да бъде настроено от 30 секунди до 19 минути и 30 секунди, на 30-секундни интервали. Ако не натиснете нито един от бутоните в рамките на 5 секунди, скарата ще се върне в температурен режим.
3. Дисплеят ще спре да мига и таймерът ще започне обратно отброяване 5 секунди след последното натискане на бутона  или .
4. Когато таймерът стигне нула, скарата ще издаде пет звукови сигнала и на дисплея ще започне да мига 0:00. Запомнете, че скарата все още работи и трябва да извадите храната, за да избегнете прекалено дълго изпичане.
5. За да отмените функцията с таймер по всяко време, натиснете и задръжте бутона на таймера в продължение на три секунди. Вашата скара ще се върне към основната функция за гриловане.



## ГОТВЕНЕ ЗА НАПРЕДНАЛИ

Можете да използвате функцията за температурната сонда, за да регулирате степента на приготвяне на пържолата (въпреки че за недопечени, средно препечени и добре препечени пържоли силно ви препоръчваме да използвате обикновената функция за пържоли, описана по-горе. За приготвяне на средно недопечени или средно към силно препечени пържоли направете следното:

1. Подгответе пържолата и поставете сондата. Свържете сондата със скарата.
2. Натиснете бутона (U).
3. Настройте температурата на 220 °C с бутоните ▲ и ▼.
4. Натиснете бутона за сондата (—■). Лампичката над бутона за сондата ще светне в червено и на дисплея ще се покаже **75** (по подразбиране).
5. С помощта на бутоните ▲ и ▼ задайте желаната температура на сондата (вижте таблицата ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА).
6. Натиснете бутона за препичане (SSS). Лампичката над бутона за препичане ще светне в червено и на дисплея ще се покаже **260**.
7. Изчакайте, докато лампичката над бутона за препичане светне в зелено и скарата издаде три звукови сигнала. Лампичката над бутона за сондата също ще светне в червено.
8. Отворете скарата и поставете пържолата и сондата върху плочата на скарата, след което затворете капака.
9. Когато пържолата е готова, лампичката над бутона за сондата ще светне в зелено и скарата ще издаде пет звукови сигнала.
10. Веднага отворете скарата и извадете пържолата.

## ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Използвайте тези времеви периоди само като ориентировъчни. Те са за прясна или напълно размразена храна.

Храна	Време (мин.)	Темп. на сонда	Темп. на скара	Бележки
<b>МЕСО</b>				
Пържола: недопечена	-	51°C	220°C	Препоръчваме ви да използвате функцията за пържоли
Пържола: средно недопечена	-	57°C	220°C	
Пържола: средно препечена	-	63°C	220°C	Препоръчваме ви да използвате функцията за пържоли
Пържола: средно до силно препечена	-	69°C	220°C	
Пържола: силно препечена	-	72°C	220°C	Препоръчваме ви да използвате функцията за пържоли
Еленово месо: средно недопечено		57°C	220°C	
Еленово месо: недопечено		63°C	220°C	
Телешко месо	-	-	-	Гответе на температурите за приготвяне на пържоли
Свински котлети/пържоли	-	75°C	220°C	
Пържола от агнешки бут: средно препечена	-	69°C	220°C	
Пържола от агнешки бут: силно препечена	-	78°C	220°C	
Агнешки котлет: средно препечен	-	63°C	220°C	
Агнешки котлет: силно препечен	-	78°C	220°C	
Патешки гърди: средно препечени	-	66°C	220°C	
Патешки гърди: силно препечени	-	72°C	220°C	
Пилешки гърди	-	75°C	220°C	
Наденици	-	75°C	220°C	Поставете сондата надлъжно в центъра на наденицата
Бургери	-	75°C	220°C	
Бекон	3-5	-	220°C	
<b>РИБА</b>				
Сьомга	3-5	-	200°C	
Скариди	1-2	-	200°C	
Плоски риби	2-6	-	200°C	Писия, морски език и др.
Кръгли риби	3-8	-	200°C	треска и др.
Риба тон/риба меч	5-10	-	200°C	
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>				
Чушки	4-6	-	220°C	
Патладжан	6-8	-	220°C	Нарязани
Аспержи	3-4	-	220°C	
Моркови	5-7	-	220°C	Нарязани
Тиквичка	1-3	-	220°C	Нарязани
Домати	2-3	-	220°C	На половина
Лук	5-6	-	220°C	На резени
Гъби	3-6	-	220°C	Цели плоски гъби
Кочан царевица	4-6	-	220°C	
<b>ДРУГИ</b>				
Халуми	2-4	-	200°C	

- Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната.
- Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Ако не използвате температурната сонда, пригответе птиче месо, свинско, бургери и др. докато соковете се избистрят.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
3. За отстраняване на упорити замърсявания използвайте кухненска хартия, навлажнена с малко готварско олио.
4. Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
  - Не използвайте гъби с грапава повърхност, телени гъби или абразивни гъби.
  - При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

## РЕЦЕПТИ

### ПИЛЕ „ПЕПЕРУДА“ С ЧИЛИ И ЛАЙМ, порции: 4

- 4 пилешки гърди без кост тип „пеперуда“
- 3 с.л. чили на прах
- 2 с.л. зехтин
- Соко̀т и кората от 1 лайм
- 4 скилидки чесън, накълцани на ситно
- 1 ч.л. смлян кориандър
- 1 ч.л. смлян кимион

1. Смесете всички съставки (освен пилешкото), за да пригответе марината. Излейте маринатата върху пилето така, че да го покрие изцяло. Покрийте с прилепващо фолио и оставете в хладилника най-малко 2 часа.
2. Предварително загрейте скарата на 220 °C и настройте сондата на 75 °C . Поставете сондата в центъра на най-голямото парче пилешко месо и гответе докато алармата на сондата се изключи.

### ПЪРЖОЛА ОТ СВИНСКО ФИЛЕ С МЕД И ГОРЧИЦА, порции: 4

- 4 пържоли от свинско филе
- 2 с.л. пълнозърнеста горчица
- 80 г мед
- 50 г кафява захар
- 2 с.л. зехтин
- Сол и черен пипер на вкус

1. Смесете горчицата, меда, захарта, зехтина, солта и черния пипер. Залейте свинските пържоли със сместа, покрийте с прилепващо фолио и оставете в хладилника най-малко 2 часа.
2. Предварително загрейте скарата на 220 °C и настройте сондата на 75 °C . Поставете сондата в центъра на най-голямото парче свинско месо и гответе докато алармата на сондата се изключи.

### ГРИЛОВАНА СЪОМГА С МАСЛО С ЛИМОН И БОСИЛЕК, порции: 4

- 4 филета от съомга, припл. 200 г всяко
- 1 ч.л. червен пипер
- 1 ч.л. черен пипер на зърна
- 100 г масло, разтопено
- 1 с.л. пресен босилек, фино смлян
- 1 с.л. пресен сок от лимон
- 1 стрък пресен лук, накълцан на ситно

1. Натрийте съомгата с червен пипер и черен пипер от двете страни и оставете в маринатата за 5-10 минути.
2. Предварително загрейте скарата на 200 °C и гответе парчетата съомга около 5 минути, докато месото започне да се отделя и до пълно приготвяне.
3. За маслото с лимон и босилек смесете маслото, босилека, сока от лимон и пресния лук.
4. При поднасяне наредете всяко парче съомга върху чиния, с малко зеленчуци на пара и най-отгоре добавете голяма лъжица масло с лимон и босилек.

### ГОЛЯМ ЗЕЛЕНЧУКОВ БУРГЕР, порции: 6

За порцията: пълнозърнеста питка за бургер, гриловано халуми, грилована тиквичка, маруля

- 400 г зелена леща, сготвена, изцедена и леко намачкана
- 100 г нахут, сготвен, изцеден и леко намачкан
- 1 морков, настърган на ситно
- 100 г целина, настъргана на ситно
- ½ глава бял лук, фино нарязан на кубчета
- 4 скилидки чесън, фино нарязани на кубчета
- 2 с.л. листа от мащерка
- 2 клончета мащерка
- 4 с.л. зехтин
- 160 г от вътрешността на тиква, печена и леко охладена
- 2 ч.л. чили на люспи
- 1 ч.л. пушен червен пипер
- 1 ½ ч.л. смляно индийско орехче
- 2 ч.л. подправка Каджун
- 180 г галета, фино смляна
- Сол и черен пипер на зърна на вкус

1. Смесете всички съставки. Разделете сместа на шест и оформете бургери. Покрийте с прилепващо фолио и оставете в хладилника за 20 минути.
2. Предварително загрейте скарата на 220 °C и гответе бургерите в продължение на 6-8 минути, в зависимост от големината им.
3. При сервиране срежете питката наполовина и запечете леко на скарата. Добавете марулята, бургера и отгоре поставете грилованото халуми и тиквичките.

### БЪРЗИ И ЛЕСНИ ГРИЛОВАНИ БАНАНИ, порции: 2

- 2 банана, обелени
- 2 с.л. орехи, ситно накълцани
- 2 с.л. пудра захар
- ½ ч.л. канела

1. Смесете орехите, захарта и канелата. Нарезете бананите надлъжно, а след това по ширина
2. Предварително загрейте скарата до 220 °C, след което поставете бананите на скарата, с плоската страна нагоре. Добавете с лъжица част от ореховата смес върху всяко парче. Гриловайте около 3-4 минути, докато бананите се затоплят, а канелата и орехите леко се глазират.



---

## РЕЦЕПТИ ЗА ДЪЛБОКАТА ПЛОЧА

Монтирайте горната оребрена плоча и дълбоката плоча, след което изравнете скарата.

### ОВЕСЕН ДЕСЕРТ, порции: 8 – 10

- 375 г овесени ядки
  - 190 г мека кафява захар
  - 120 г стафиди
  - 190 г масло
  - 90 г светъл рафиниран петмез
  - 100 г парченца фъдж
1. Разтопете маслото, захарта и сиропа в тиган и смесете. Добавете и разбъркайте овеса, стафидите и парченцата фъдж.
  2. Поставете маслоустойчива хартия на дълбоката плоча и намажете със сместа, като я разпределите равномерно.
  3. Настройте скарата на 160 °C и гответе в продължителност на 15-20 минути. След приготвяне изключете скарата и оставете десерта да изстине в дълбоката плоча.

### ПИЛЕШКО В СОС ОТ БЯЛО ВИНО И СМЕТАНА, порции: 2

- 2 пилешки гърди, без кожата и костите, нарязани на около 1 см парчета
  - 1 малък лук, накълцан на ситно
  - 100 мл сметана
  - 1 с.л. зехтин
  - 2 скилидки чесън, накълцан на ситно
  - 30 мл бяло вино
  - 3 гъби, нарязани
  - Сол и черен пипер на вкус
1. Предварително загрейте скарата до 220 °C.
  2. Добавете зехтина и оставете да загрее няколко минути. Добавете пилешкото, чесъна и лука, затворете капака и гответе в продължение на 3-5 минути, като от време на време разбърквате.
  3. Добавете гъбите, сметаната, виното и овкусете, затворете капака и гответе в продължение на 10-15 минути, до пълно приготвяне на пилешкото, като от време на време разбърквате.

### ГОЛЯМ ОМЛЕТ, порции: 6 – 8

- 8 средно големи яйца от свободни кокошки
  - Плънка:
  - 4 стръка пресен лук, фино нарязан
  - 250 г меко крема сирене
  - 200 г настъргано сирене чедър
  - ½ стрък див лук, фино нарязан
  - Сол и черен пипер на вкус
  - 2 чушки (червена и зелена), нарязани на кубчета
1. Смесете яйцата, крема сиренето и подправките. Добавете останалите съставки и разбъркайте добре.
  2. Предварително загрейте скарата до 175 °C. Внимателно добавете яйчената смес и затворете капака, гответе в продължение на 12-17 минути, до пълно приготвяне.
  3. Съвет: съставките за плънката могат да варират според вашите предпочитания.

---

## РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.



اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 0 سنة إلى 8 سنوات. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق إذا كانوا خاضعين للإشراف باستمرار. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم وجود خبرة ومعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات عن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجوز أن يتم التنظيف والصيانة بعد الاستخدام بواسطة الأطفال.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

▲ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو حقائب معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر بخلاف طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- ننصح بارتداء قفازات الفرن.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

- |                     |                             |                                  |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. لوحة التحكم      | 6. Prob المجس               | 11. أزرار التعديل                |
| 2. موصل المجس       | 7. زر ولمبة التشغيل/الإيقاف | 12. زر ولمبة التشويح/شريحة اللحم |
| 3. زر الإطلاق       | 8. زر ولمبة درجة الحرارة    | 13. زر ولمبة اختيار المجس        |
| 4. وحدة تخزين المجس | 9. زر ولمبة المؤقت الزمني   | 14. صينية الطهي العميق           |
| 5. صينية التنظيف    | 10. الشاشة                  |                                  |

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

قد ينبعث قليلاً من الدخان من الشواية في أول مرة استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريباً.

## إمالة/مساواة الشواية

يمكنك إمالة الشواية بحيث تنساب الدهون والعصائر في علبة التنقيط عند طهي أشياء مثل البرغر، واللحوم، إلخ. أو بدلاً من ذلك، يمكنك استخدام الشواء في الوضع المستوي لطهي أشياء مثل البانيني، والسندويشات، إلخ.

لإمالة الشواية قم بتمديد القدم لأعلى تحت سطح الشواية (الشكل A). اطوي القدم للوضع المسطح مرة أخرى حتى تستوي الشواية.

## الصواني

صينية الشواية مثالية لشواء اللحوم والنقانق وأي شيء تخرج منه دهون. يستخدم مع الشواية في الوضع المائل. صينية الطهي العميق – صينية الطهي العميق مثالية لطهي الأطعمة غير الدهنية مثل البيتزا، والخبز، وخبر البيتزا، والكالزوني، والعجائن السائلة (مثل بودنج يوركشير) وهو نوع من العجائن السائلة التي تتهي ويتم تناولها في العادة مع الروزبيف). يستخدم مع الشواية في الوضع المستوي. يجب دوماً التحقق من تركيب صينية الشواية العلوية عند استخدام صينية الطهي العميق.

### رفع الأطباق

1. افتح الشواية. يتم إخراج صينية واحدة في كل مرة.
2. اضغط على زر فك الألواح وإخراجها من الشواية (الشكل C).

### تركيب الصواني

1. استبدل صينية واحدة في كل مرة.
  2. ضع الألسن في فتحات على جانب مفصل الجهاز.
  3. اضغط الحافة الأخرى للصينية في جانب المقبض إلى أن تستقر في مكانها.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

## استخدام الشواية

توجد خمس أنماط تشغيل أساسية في شوايتك:

- وظيفة الشوي الأساسية
- وظيفة التشويح
- وظيفة مجس درجة الحرارة
- وظيفة شريحة اللحم البسيطة
- وظيفة المؤقت الزمني

## وحدات تغيير درجة الحرارة

يمكنك اختيار عرض وحدات درجة الحرارة بالدرجة المنوية (الضبط الافتراضي) أو الفهرنهايت. لتغيير الوحدات، اضغط على كل من الأزرار ▲ و ▼ بقوة مع الاستمرار في الضغط لمدة ثلاث ثواني. تصدر صافرة عن الشواية، وتتحرك علامة ● على الشاشة لعرض ما إذا كانت الشاشة تظهر الدرجة المنوية أو الدرجة الفهرنهايت.





## الشواء الأساسي

- استخدمي وظيفة الشواء للشوي البسيط، وإعداد البانيني والشطائر، إلخ.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
  - حرك صينية التنقيط بين المجريين تحت مقدمة الشواية (الشكل B). حرك الصينية للنهاية. سوف تجمع صينية التنقيط أي دهون أو عصائر تتساقط على الألواح أثناء الطهي.
  - هل قررت ما إذا كنت ترغبين في الشوي المستوي أو المائل – يرجى مراجعة إمالة/تسوية الشواية.
1. يرجى الضغط على الزر (L)، في حالة عدم الضغط على زر (R) في خلال دقيقتين، سوف تدخل الشواية في وضع الخمول وستتوقف لمبة التشغيل الأحمر عن الوميض. يرجى الضغط على الزر (L) ثانية لإيقاظ الشواية.
  2. سوف تضيء اللمبة الموجودة فوق زر درجة الحرارة (H) وسيظهر الرقم 175 على الشاشة (الإعداد الافتراضي). وحدات درجة الحرارة الافتراضية هي الدرجة المئوية ومن الممكن تغييرها إلى الفهرنهايت في حالة الرغبة في ذلك – يرجى مراجعة تغيير وحدات درجة الحرارة.
  3. يرجى ضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام الأزرار ▲ و ▼. النطاق ما بين 150 إلى 220 درجة مئوية بمعدل خطوات 5 درجات (302 إلى 428 درجة فهرنهايت بمعدل خطوات كل 9 درجات).
  4. أثناء تسخين شوايتك، يضيء الزر الموجود فوق زر درجة الحرارة باللون الأحمر، وتومض الأرقام الموجودة على الشاشة. عند وصول شوايتك إلى درجة الحرارة المحددة، تضيء اللمبة باللون الأخضر، وتتوقف الشاشة عن الوميض كما تصدر الشواية ثلاث صافرات. أثناء الطهي، يتكرر هذا التتابع مع حفاظ شوايتك على درجة الحرارة. هذا أمر طبيعي.
  5. عند وصول درجة الحرارة المحددة، ضعي الطعام على الشواية وأغلق الغطاء.
  6. عند الانتهاء من الطهي، اضغط على الزر (L) ثم افصلي الشواية عن الكهرباء.
- يمكنك تعديل درجة الحرارة في أي وقت باستخدام أزرار ▲ و ▼.
  - تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
  - قم بفتح الشواية (باستخدام قفازات الشواية)، وقم بإزالة الطعام باستخدام ملعقة أو ماشية.
  - يتغير وضع المفصل للتعامل مع الأطعمة السمكية أو ذات الأشكال غير المنتظمة.
  - يجب أن تكون صينيّات الشواء متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المستوي.
  - عند الضرورة، استخدم قفازات الفرن وقم بتفريغ صينية التنقيط في وعاء مقاوم للحرارة. امسحها بورق المطبخ وأعدّها إلى مكانها من جديد.

## وظيفة شريحة اللحم البسيطة

- تجمع وظيفة شريحة اللحم البسيطة ما بين خاصية التشويح في الشواية ومجس درجة الحرارة لتقديم طريقة بسيطة لطهي شريحة اللحم الطرية اللذيذة. يمكنك طهي قطعتين متساويتين في الحجم أو أكثر من شرائح اللحم في ذات الوقت. أدخل المجس في إحدى القطعتين.
1. وصل المجس في الشواية (الشكل D).
  2. يرجى الضغط على الزر (L).
  3. اضغط على زر المجس (—) ثم اضغط على زر التشويح ())) مرة واحدة، أو مرتين أو ثلاث مرات حسب المدة التي ترغبين في طهي شريحة اللحم خلالها.
    - مرة واحدة للطهي الخفيف (سوف يظهر --- على الشاشة)
    - مرتين للطهي المتوسط (سوف يظهر === على الشاشة)
    - ثلاث مرات للتسوية الكاملة (سوف يظهر === على الشاشة)
  4. دعي الشواية تسخن. أثناء تسخين الشواية، أدخل المجس الحرارة في أكثر الأجزاء سماكة من شريحة اللحم. عندما تصبح جاهزة، ستتحوّل اللمبة الموجودة فوق زر التشويح إلى اللون الأخضر وتصدر الشواية ثلاث صافرات.
  5. افتح الشواية وضعي شريحة اللحم بحرص على اللوح السفلي.
  6. أغلق الشواية.
  7. عند الانتهاء من طهي شريحة اللحم، سوف تصدر الشواية خمس صافرات. افتح الشواية، وارفعي شريحة اللحم على الفور وإلا سوف يستمر الطهي وقد يزيد الطهي عن الحد المسموح.
  8. لإلغاء الوظيفة في أي وقت، اضغط على زر (L).
- يمكنك تكرار وظيفة شريحة اللحم البسيطة أربع مرات واحدة تلو الأخرى ولكن إذا حاولت استخدامها أكثر من ذلك سوف يظهر "EAAA" على الشاشة. اضغط على الزر (L) ودعي الشواية تبرد لمدة 10 دقائق قبل استخدام الوظيفة مرة ثانية.

## نصائح للحصول على شريحة اللحم المثالية

- شريحة اللحم المثالية، يجب أن يتراوح سمكها ما بين 12 – 15 ملم (من الممكن أن تكون شرائح ستيك أكثر سمكاً).
- دائماً اتركي شريحة اللحم تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الطهي. لا تحاولي طهي شريحة اللحم بعد إخراجها من الثلاجة مباشرة.
- جففي شريحة اللحم بمناشف المطبخ قبل وضعها على الشواية.
- تبلي شريحة اللحم قبل الطهي مباشرة. لا تكثري من الملح، أو يمكنك تركه لما بعد (يمكنك دوماً إضافة الملح حسب الرغبة بعد الطهي). إضافة الملح قبل الطهي تؤدي إلى خروج الماء إلى سطح شريحة اللحم فيغلي الماء أثناء الطهي. وبهذا تكون شريحة اللحم مطهية على البخار وليست مشوكة وتتحول إلى اللون الرمادي بدلاً من اللون البني.
- ترك شريحة اللحم لتهدأ بعد الطهي هو أمر أساسي للحصول على أفضل النتائج. اترك شريحة اللحم لتبرد لمدة لا تقل عن 3 دقائق قبل التقديم. حيث إن ترك شريحة اللحم لتهدأ على نحو صحيح يتيح إعادة امتصاص العصارة داخل اللحم للحصول على شريحة لحم لذیذة وطرية.

## وظيفة التشويح

- وظيفة التشويح ترفع درجة الحرارة إلى 260 درجة مئوية لمدة 90 ثانية. تعمل وظيفة التشويح على نحو أفضل مع اللحم ذو الحبيبات المغلقة مثل اللحم البقري ولحم الضأن، واللحم الجاموسي، ولحم الثور، إلخ، المقطع في شكل شريحة لحم (عكس اتجاه الألياف اللحم). يجب أن يتراوح سمك اللحم ما بين 5 و 25 ملم.
1. يرجى الضغط على الزر (L).
  2. يرجى الضغط على زر التشويح ())). سوف تضيء اللمبة فوق زر التشويح باللون الأحمر وسيظهر رقم 260 على الشاشة.
  3. عند وصول الشواية إلى درجة حرارة التشويح، ستتحوّل اللمبة إلى اللون الأخضر، وستتوقف وميض الشاشة وتصدر ثلاث صافرات عن الشواية.
  4. يرجى ارتداء قفاز الفرن وفتح الشواية. ضعي الطعام على لوح الشوي السفلي ثم أغلق الشواية.
  5. انتظري حتى تصدر صافرة ثانية عن الشواية (بعد 90 ثانية) ثم افتح الشواية وأخرجي الطعام.
  6. يمكنك تكرار وظيفة التشويح أربع مرات واحدة تلو الأخرى ولكن إذا حاولت استخدامها أكثر من ذلك سوف تظهر رسالة "EAAA" والتي تعني حدوث خطأ على الشاشة. اضغط على الزر (L) ودعي الشواية تبرد لمدة 10 دقائق قبل استخدام وظيفة التشويح مرة ثانية.
  7. في نهاية وظيفة التشويح، سوف تتحوّل الشواية إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها من قبل. وعلى الرغم من ذلك، فإنها سوف تستغرق بعض الوقت حتى تبرد.
  8. لإلغاء وظيفة التشويح في أي وقت، اضغط على زر (L).
- سوف تتشوح الأجزاء الخارجية من الطعام وتتحول إلى اللون البني الداكن، بينما تكون تسوية الجزء الداخلي خفيفة إلى متوسطة النضج (حسب سمك الطعام). الآن صار لديك خيار رفع الطعام على الفور، (للطهي الخفيف أو الطهي المتوسط)، أو يمكنك تركه حتى ينضج في درجة الحرارة الافتراضية لمدة أطول قليلاً إذا كنت ترغب في الحصول على طهي أكثر للحم.

## وظيفة مجس درجة الحرارة

يحكم الكثيرون على نضج اللحم بملمسه أو شكله أو من طول زمن الطهي. الواقع أن استخدام مجس الحرارة له فوائد متعددة أكثر من الطرق التالية:

- يمنحك نتائج متسقة والتي يمكن تكرارها في كل مرة
- يحول دون الطهي المفرط
- يحميك من الإصابة بالأمراض نتيجة تناول الأطعمة غير المطهية جيداً
- يخلصك من التفكير في الاحتمالات

عند الاستخدام، يتم إدخال الطرف الحاد من مجس الحرارة داخل الطعام ويتم توصيل الطرف الآخر في الشواية. يقوم المجس على نحو مستمر بإرسال درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى الشواية حيث تتم مقارنتها بدرجة الحرارة التي تستهدفها والتي قمت بضبطها من قبل. ما أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، سوف تصدر الشواية صوتاً ويتوقف التشغيل تلقائياً.

1. وصلي المجس في الشواية (الشكل D).
2. يرجى الضغط على الزر (L).
3. اضبطي درجة حرارة الطهي المطلوبة باستخدام الأزرار ▲ و ▼ و اترك الشواية حتى تسخن.
4. اضغطي على زر المجس (P). ستضيء لمبة المؤشر فوق زر المجس باللون الأحمر وسوف يظهر على الشاشة رقم 75 (الإعداد الافتراضي).
5. اضبط درجة حرارة المجس التي تحتاجها باستخدام الأزرار ▲ و ▼. المدى من 48 درجة مئوية إلى 81 درجة مئوية في بمعدل خطوات 3 درجات (113 درجة فهرنهايت إلى 177 درجة فهرنهايت) بمعدل خطوات 5 درجات/6 درجات).
6. أدخل مجس درجة الحرارة داخل الطعام وضع الطعام بحرص على الشواية التي تم تسخينها مسبقاً. تحقق من عدم تأثير المجس على إغلاق الغطاء أو من عدم ثني السلك عند إغلاق الغطاء.
7. أثناء الطهي، سوف تعرض الشاشة بالتناوب درجة الحرارة المستهدفة التي قمت بضبطها ودرجة الحرارة التي يقرأها المجس بالفعل. عندما تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام إلى درجة الحرارة المستهدفة، تتحول اللمبة فوق الزر الأخضر إلى اللون الأخضر، وتصدر الشواية خمس صافرات. يتوقف عمل سخانات الشواية عند الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة، ولكن حيث أن الطهي سيستمر بسبب الحرارة الباقية، ينصح بإخراج الطعام في أقرب وقت ممكن.
8. لإلغاء الوظيفة في أي وقت، اضغطي على زر (L).
- إذا ما نسيت وضع قاييس المجس، سوف تظهر على الشاشة رسالة "NO PFB" أي (لا يوجد مجس) وسوف تصدر الشواية صافرة.
- يكون المجس ساخناً أثناء الاستخدام.
- أدخل مجس دوماً في أكثر جزء سميك من اللحم بعيداً عن العظام أو الدهون التي من الممكن أن تعطي قراءة خاطئة (الشكل E).
- للحصول على قراءة دقيقة لدرجة الحرارة، تحقق من وضع المجس في مركز متوسط ما بين السطحين السفلي والعلوي للحم.
- قبل وبعد الاستخدام، نظف المجس بالماء الدافئ والصابون، واغسله وجفّفه.
- يتم تخزين المجس عن طريق لف السلك ما بين نصفي المقبض وإدخاله في الفراغ الموجود في جانب الشواية (الشكل F).

## وظيفة المؤقت الزمني

استخدام جهاز التوقيت اختياري. لا يقوم المؤقت الزمني بإيقاف تشغيل الشواية، وإنما يصدر ببساطة خمس صافرات كي ينبهك إلى انتهاء الوقت. يتم استخدام المؤقت الزمني مع وظيفة الشوي الأساسية. لضبط المؤقت:

1. قومي بتشغيل الشواية واضبطي درجة الحرارة المطلوبة. يرجى تركها تسخن حتى تتحول اللمبة فوق زر درجة الحرارة إلى اللون الأخضر.
2. اضغطي على زر المؤقت الزمني (⊕) حتى تضيء اللمبة فوق الجهاز، وتومض الشاشة برقم 5:00 (الإعداد الافتراضي). استخدمي أزرار ▲ و ▼ لضبط الوقت المطلوب. يمكن ضبط الوقت من 30 ثانية حتى 19 دقيقة بمعدل زيادة 30 ثانية ثم 30 ثانية. في حالة عدم الضغط على أي زر في غضون 5 ثواني، سوف تتحول الشواية إلى وضع درجة الحرارة.
3. سوف تتوقف الشاشة عن الوميض، ويبدأ العد التنازلي الخاص بالمؤقت الزمني بعد 5 ثوان من آخر ضغطة على الزر ▲ أو ▼.
4. عند وصول المؤقت الزمني إلى صفر، سوف تصدر الشواية خمس صافرات وتومض الشاشة برقم 0:00. يُرجى تذكر أن الشواية لا تزال تعمل وأنه يجب عليك إخراج الطعام لتجنب نضج الطعام الزائد عن الحد.
5. لإلغاء وظيفة المؤقت الزمني في أي وقت، اضغطي على زر المؤقت الزمني واستمري في الضغط لمدة ثلاث ثوان. سوف تعود الشواية إلى وظيفة الشواء الأساسية.

## الطهي المتقدم

يمكنك استخدام خاصية مجس الحرارة للتحكم في طريقتك المفضلة في طهي شريحة اللحم (سواء كنت تريدين التسوية الخفيفة أو المتوسطة أو الكاملة لشرائح اللحم)، فنحن نوصيك بشدة باستخدام وظيفة شريحة اللحم البسيطة التي ذكرناها بالفعل. لطهي شريحة اللحم بدرجة تسوية خفيفة أو متوسطة أو كاملة، يجب القيام بما يلي:

1. إعداد شريحة اللحم وإدخال المجس. توصيل المجس بالشواية.
2. الضغط على الزر (L).
3. ضبط درجة الحرارة على 220 درجة مئوية باستخدام أزرار ▲ و ▼.
4. الضغط على زر المجس (P). ستضيء لمبة المؤشر فوق زر المجس باللون الأحمر وسوف يظهر على الشاشة رقم 75 (الإعداد الافتراضي).
5. استخدام الأزرار ▲ و ▼ لضبط درجة حرارة المجس المطلوبة (يرجى الرجوع إلى جدول أزمان الطهي وسلامة الطعام).
6. يرجى الضغط على زر التشويح (⏏). سوف تضيء اللمبة فوق زر التشويح باللون الأحمر وسيظهر رقم 260 على الشاشة.
7. يرجى الانتظار حتى يتحول لون اللمبة فوق زر التشويح إلى اللون الأخضر وحتى تصدر ثلاث صافرات عن الشواية. كما ستضيء لمبة المؤشر فوق زر المجس باللون الأحمر.
8. افتحي الشواية وضع شريحة اللحم والمجس على لوح الشواية ثم أغلق الغطاء.
9. عند الانتهاء من طهي شريحة اللحم، تتحول اللمبة فوق زر المجس إلى اللون الأخضر، وتصدر الشواية خمس صافرات.
10. افتحي الشواية على الفور وأخرجي شريحة اللحم.

## أوقات الطهي وسلامة الطعام

قم باستخدام هذه الأوقات بشكل استرشادي فقط. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك مجمدها بالكامل.

الطعام	المدة (بالدقيقة)	درجة حرارة المجس.	درجة حرارة الشواية.	ملاحظات
اللحم				
شريحة اللحم: تسوية خفيفة	-	51°C	220°C	نوصي باستخدام وظيفة شريحة اللحم البسيطة
شريحة اللحم: تسوية خفيفة إلى متوسطة	-	57°C	220°C	
شريحة اللحم: تسوية متوسطة	-	63°C	220°C	نوصي باستخدام وظيفة شريحة اللحم البسيطة
شريحة اللحم: تسوية متوسطة إلى كاملة	-	69°C	220°C	
شريحة اللحم: تسوية كاملة	-	72°C	220°C	نوصي باستخدام وظيفة شريحة اللحم البسيطة

الطعام	المدة (بالدقيقة)	درجة حرارة المجس.	درجة حرارة الشواية.	ملاحظات
لحم الغزال: تسوية خفيفة إلى متوسطة		57°C	220°C	
لحم الغزال: تسوية خفيفة		63°C	220°C	
لحم العجول	-	-	-	يرجى استخدام نفس درجات الحرارة كما في حالة شرائح اللحم
شريحة اللحم من فخذ الضأن: تسوية متوسطة	-	69°C	220°C	
شريحة اللحم من فخذ الضأن: تسوية كاملة	-	78°C	220°C	
قطع الضأن: تسوية متوسطة	-	63°C	220°C	
قطع الضأن: تسوية كاملة	-	78°C	220°C	
صدر البط: تسوية متوسطة	-	66°C	220°C	
صدر البط: تسوية كاملة	-	72°C	220°C	
صدر الدجاج	-	75°C	220°C	
<b>السمك</b>				
السلمون	3-5	-	200°C	
الروبيان	1-2	-	200°C	
السمك المفطح	2-6	-	200°C	سمك البلايس، موسى (صول)، إلخ.
السمك المستدير	3-8	-	200°C	سمك القد، الحادوق، إلخ.
سمك التونة/أبو سيف	5-10	-	200°C	
<b>الخضروات</b>				
الفلفل	4-6	-	220°C	
الباذنجان	6-8	-	220°C	مقطعة إلى شرائح
نبات الهليون	3-4	-	220°C	
الجزر	5-7	-	220°C	مقطعة إلى شرائح
الكوسا	1-3	-	220°C	مقطعة إلى شرائح
الطماطم	2-3	-	220°C	مقطعة إلى نصفين
البصل	5-6	-	220°C	مقطعة إلى أصابع سمكية
الفطر	3-6	-	220°C	المشروم الكامل، المسطح
كوز الذرة	4-6	-	220°C	
<b>غير ذلك</b>				
جبن الحلوم	2-4	-	200°C	

- بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 3-6 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءً على سمك وكثافة الطعام.
- قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- في حالة عدم استخدام مجس الحرارة، يمكنك طهي الطيور، ولحم الخنزير والبرجر، الخ، حتى تتحول العصارة إلى اللون الشفاف.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

#### محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
  2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
  3. قم باستخدام فوطة ورقية مبللة بالقليل من زيت الطعام لإزالة البقع العنيدة.
  4. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
  5. لا تستخدم سداة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.
- يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

#### ري وديتلا قداع!

تجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.









