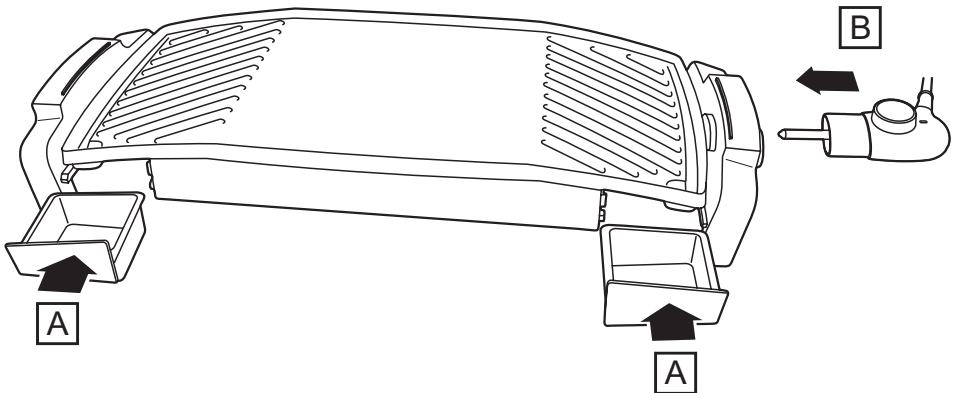
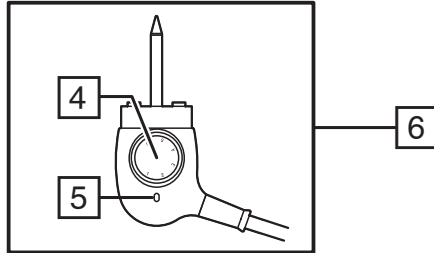
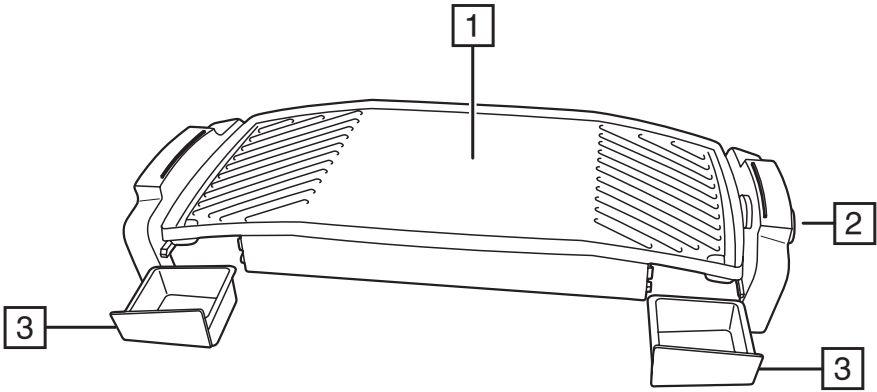




# Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	12	upute	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance 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 years.

This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.

Use the appliance only with the connector and cable supplied, and vice versa.

⚠ Parts of the appliance will get hot during use.

If the connector or cable are damaged, they must be replaced by a special assembly available from the manufacturer or its service agent.

- ⊘ Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- Bread, oil, and other foods may burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Unplug the appliance when not in use.
- Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

### DIAGRAMS

- |                |                        |
|----------------|------------------------|
| 1. Grill plate | 4. Temperature control |
| 2. Power inlet | 5. Thermostat light    |
| 3. Drip tray   | 6. Connector           |

### PREPARATION

1. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Keep the appliance and cable away from the edges of worktops and out of reach of children.
3. Check that each drip tray is fully pushed in (FIG. A).

## USING

1. Turn the temperature control fully anticlockwise (0).
2. Plug the connector into the power inlet on the appliance (Fig B).
3. Put the plug into the power socket.
4. Set the temperature control to the required temperature (1-5).
5. The thermostat light will come on. It will go out when the temperature is reached. It will then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
6. Lay the food on the grill with a spatula or tongs, not fingers.

**NOTE:** Foods with a high fat content can spit hot fat during cooking. If this happens you can reduce the temperature but this will increase the cooking time.

- Wait till the food has cooked.
- Check it's cooked. If you're in doubt, cook it a bit more.
- Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
- Periodically empty the drip trays. The drip trays will be hot so handle with care using an oven glove or similar protection. Wipe with kitchen paper and replace.

## CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
2. Pull the connector out of the power inlet.
3. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
4. Wash the drip trays in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

## RECIPES

### HONEY, SOY AND SESAME SALMON (serves 4)

- 350g salmon
- 20g dark soy sauce
- 40g honey
- 15ml sherry vinegar
- 30ml sesame oil
- 15ml vegetable oil
- 20g toasted sesame seeds

Mix the soy sauce, honey, vinegar, sesame oil, vegetable oil and sesame seeds together in a bowl. Pour into a tray and place the salmon skin side up into the liquid. Leave to marinate for at least 20-30 minutes. Preheat the grill to setting 5. Once heated, place the salmon onto the grill and cook for 7-8 minutes or until the salmon starts to flake.

### PAPRIKA CHICKEN (serves 4-6)

- 400g boneless chicken thighs
- 10g smoked paprika
- 3g chilli powder
- 30ml olive oil
- 1 lemon, juice and zest
- Salt and pepper to taste

Mix the paprika, chilli powder, oil, lemon and seasoning in a bowl. Cut the chicken into your desired sized pieces and add to the bowl. Mix well making sure the chicken is well coated with the marinade. Cover the bowl with cling film and refrigerate for at least 2 hours. Remove the chicken from the fridge about 15 minutes before cooking. Preheat the grill on setting 5. Once heated, cook the chicken until the juices run clear.

### **CORIANDER AND MINT YOGHURT LAMB ON SKEWERS (makes 6)**

- 500g diced lamb shoulder, 1-2 cm pieces
- 1 bunch fresh coriander
- 1 bunch fresh mint
- 200g Greek yoghurt
- 3g paprika
- 3g chilli powder
- 3g ground cumin
- Salt and cracked black pepper
- 6 skewers

Mix together the coriander, mint, yoghurt, paprika, chilli, cumin and seasoning in a bowl. Add the lamb making sure it is well coated. Place the coated lamb pieces onto the skewers (soak wooden skewers for 15 minutes before using). Leave to marinate in the fridge for at least 2 hours. Remove from the fridge 15-20 minutes before cooking. Preheat the grill on setting 5. Once heated, cook the lamb on the skewers until the juices run clear.

### **MARINATED KING PRAWNS (serves 4)**

- 20 king prawns, peeled
- ½ red chilli, finely diced
- 5g fresh ginger, finely grated
- 1 lime leaf, sliced
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 20ml sesame oil
- 15ml light soy sauce
- 15ml sweet chilli sauce
- ¼ bunch fresh coriander, chopped
- Salt and pepper

Mix all of the ingredients together in a bowl then add the prawns. Cover with cling film and leave to marinate in the fridge for at least 2 hours. Preheat the grill on setting 5. Once heated, drain the excess marinade from the prawns then place them onto the grill. Cook on each side for 2-3 minutes until the prawn is pink all the way through.

### **SWEET POTATO BURGERS (makes 8-10)**

- 6 sweet potatoes
- 150g breadcrumbs
- 1 red chilli, finely diced
- 1 red onion, finely diced
- 4g ground cumin
- 3g ground mace
- ½ bunch fresh coriander
- ½ lemon, juice
- Salt and pepper to taste

Wash and pierce sweet potatoes with a fork. Place them on a baking tray and bake in an oven at 180°C until soft. Allow the sweet potatoes to cool slightly then cut them in half and scoop out the flesh. Mix the sweet potato with all the other ingredients in a bowl. Divide the potato mixture into eight equal portions and mould into burger shapes. Refrigerate for 20 minutes. Preheat the grill to setting 5. When hot, brush the plate with a little olive oil and cook the burgers for 5-6 minutes on each side.

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:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.

Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Gerätestecker und Kabel und anders herum.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Ist der Gerätestecker oder das Kabel beschädigt, müssen diese durch gesonderte Ersatzteile ersetzt werden, die Sie beim Hersteller oder dessen Servicehändler erhalten.

- ⊗ Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen.
- Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen. Behalten Sie das Gerät während des Betriebs unter Beobachtung.
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeutel oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

### **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

## **HAUPTMERKMALE**

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1. Grillplatte       | 4. Temperaturregler |
| 2. Netzanschluss     | 5. Kontroll-Lampe   |
| 3. Fettauffangschale | 6. Hebel            |

## ZUBEREITUNG

1. Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
2. Gerät und Kabel sollten sich daher nicht zu nah am Rand der Arbeitsfläche und außerdem außer Reichweite von Kindern befinden.
3. Vergewissern Sie sich, dass jede Fettauffangschale vollständig eingesetzt ist (Abb. A).

## ANWENDUNG

1. Drehen Sie den Temperaturregler einmal ganz entgegen dem Uhrzeigersinn (0).
2. Stecken Sie den Gerätestecker in den Netzanschluss am Gerät (ABB. B).
3. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (1 - 5) ein.
5. Die Thermostatlampe leuchtet auf. Sie erlischt, sobald die Temperatur erreicht ist. Sie wird dann in bestimmten Intervallen wieder angehen, um die Temperatur zu halten.
6. Legen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einer Zange und nicht mit den Fingern auf den Grill.

**HINWEIS:** Bei der Zubereitung von Zutaten mit einem hohen Fettgehalt kann heißes Fett herausspritzen. In diesem Fall können Sie die Gartemperatur reduzieren, was jedoch zu einer längeren Zubereitungszeit führt.

- Warten Sie bis das Essen gar ist.
- Prüfen Sie ob dieses gar ist. Im Zweifelsfall das Essen nochmals auf die Grillplatte legen und noch etwas länger garen lassen.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
- Leeren Sie die Fettauffangschalen regelmäßig. Die Fettauffangschalen sind heiß, seien Sie beim Umgang damit vorsichtig und benutzen Sie einen Ofenhandschuh oder einen ähnlichen Schutz. Wischen Sie sie mit Küchenpapier aus und setzen Sie sie wieder ein.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
2. Ziehen Sie den Gerätestecker vom Netzanschluss.
3. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
4. Reinigen Sie die Fettauffangschalen mit warmem Seifenwasser oder im oberen Fach des Geschirrspülers.



## UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

## REZEPTE

### LACHS MIT HONIG, SOJA UND SESAM (4 Portionen)

- 350 g Lachs
- 20 g dunkle Sojasoße
- 40 g Honig
- 15 ml Sherryessig
- 30 ml Sesamöl
- 15 ml Pflanzenöl
- 20 g gerösteter Sesam

Vermengen Sie Sojasoße, Honig, Essig, Sesamöl, Pflanzenöl und den Sesam miteinander in einer Schüssel. Gießen Sie das Ganze in eine Schale und legen Sie den Lachs mit der Haut nach oben in die Flüssigkeit. Lassen Sie ihn zum Einziehen der Marinade mindestens 20 - 30 Minuten lang stehen. Heizen Sie den Grill auf Stufe 5 vor. Sobald er vorgeheizt ist, legen Sie den Lachs auf den Grill und lassen Sie ihn 7 - 8 Minuten oder so lange, bis er auseinanderzufallen beginnt, grillen.

### **PAPRIKAHÄHNCHEN (4-6 Portionen)**

- 400 g Hähnchenschenkel ohne Knochen
- 10 g geräuchertes Paprikapulver
- 3 g Chilipulver
- 30 ml Olivenöl
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Vermengen Sie Paprika, Chilipulver, Öl, die Zitrone und die Gewürze in einer Schüssel. Schneiden Sie das Hähnchenfleisch in der von Ihnen gewünschten Größe zu und geben Sie es ebenfalls in die Schüssel. Vermischen Sie das Ganze gut und achten Sie darauf, dass das Hähnchenfleisch von allen Seiten mit der Marinade bedeckt ist. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank. Nehmen Sie das Hähnchen etwa 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Heizen Sie den Grill auf Stufe 5 vor. Sobald er vorgeheizt ist, grillen Sie das Hähnchen, bis der Fleischsaft klar ist.

### **KORIANDER- UND MINZJOGHURT-LAMM AM SPIESS (6 Stück)**

- 500 g Lammschulter, in 1 -2 cm große Stücke gewürfelt
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Bund frische Minze
- 200 g griechischer Joghurt
- 3 g Paprikapulver
- 3 g Chilipulver
- 3 g gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und zerstoßener schwarzer Pfeffer
- 6 Holzspieße

Vermengen Sie den Koriander mit der Minze, dem Joghurt, Paprika, Chili, Kreuzkümmel und den anderen Gewürzen in einer Schüssel. Geben Sie das Lamm hinzu und achten Sie darauf, dass es von allen Seiten mit Marinade bedeckt ist. Stecken Sie die marinierten Lammstücke auf die Spieße (Holzspieße vor Gebrauch 15 Minuten lang in Wasser ziehen lassen). Lassen Sie das Lamm zum Einziehen der Marinade mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank stehen. Nehmen Sie es 15 - 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Heizen Sie den Grill auf Stufe 5 vor. Sobald er vorgeheizt ist, grillen Sie die Lammspieße, bis der Fleischsaft klar ist.

### **MARINIERTERIESENGARNELEN (4 Portionen)**

- 20 Riesengarnelen, geschält
- ½ rote Chilischote, fein gewürfelt
- 5 g frischer Ingwer, fein gerieben
- 1 Limettenblatt, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 20 ml Sesamöl
- 15 ml helle Sojasoße
- 15 ml Sweet-Chili-Sauce
- ¼ Bund frischer Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und geben Sie anschließend die Garnelen hinzu. Mit Frischhaltefolie abdecken und zum Einziehen der Marinade mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Heizen Sie den Grill auf Stufe 5 vor. Sobald er vorgeheizt ist, gießen Sie die überschüssige Marinade ab und legen Sie die Garnelen auf den Grill. Grillen Sie sie von beiden Seiten 2 - 3 Minuten lang, bis die gesamte Garnele eine rosa Farbe angenommen hat.

### **SÜSSKARTOFFELBURGER (8 - 10 Stück)**

- 6 Süßkartoffeln
- 150 g Semmelmehl
- 1 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 g gemahlener Kreuzkümmel
- 3 g gemahlene Muskatblüte
- ½ Bund frischer Koriander
- Saft von ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Waschen Sie die Süßkartoffeln ab und stechen Sie sie mit einer Gabel an. Legen Sie sie auf ein Backblech und lassen Sie sie bei 180 °C so lange im Backofen backen, bis sie weich sind. Lassen Sie die Süßkartoffeln kurz abkühlen, halbieren Sie sie anschließend und schaben Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus. Vermengen Sie die Süßkartoffel mit allen anderen Zutaten in einer Schüssel. Teilen Sie die Kartoffelmasse in acht gleich große Portionen auf und formen Sie daraus Burgerpatties. Stellen Sie diese 20 Minuten in den Kühlschrank. Heizen Sie den Grill auf Stufe 5 vor. Sobald dieser heiß ist, bestreichen Sie die Platte mit etwas Olivenöl und grillen Sie die Burger 5 - 6 Minuten von jeder Seite.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et 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/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.

Utilisez cet appareil exclusivement avec le connecteur et le câble fournis, et inversement.

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

Si le connecteur ou le câble est endommagé, il faut impérativement le remplacer par une pièce spéciale disponible auprès du fabricant ou de son représentant technique.

- ☹ N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
- N'emballez 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.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

### POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

#### SCHÉMAS

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| 1. plaque de gril       | 4. thermostat |
| 2. prise d'alimentation | 5. voyant     |
| 3. bac récepteur        | 6. connecteur |

#### PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
2. Tenez l'appareil et le câble loin des bords des surfaces de travail et hors de portée des enfants.

3. Vérifiez que chaque bac récupérateur est complètement inséré (FIGURE A).

## UTILISATION

1. Tournez le thermostat totalement vers la gauche (0).
2. Branchez le connecteur dans la prise d'alimentation de l'appareil (FIG. B).
3. Mettez la fiche dans la prise de courant.
4. Réglez le thermostat sur la température souhaitée (1 - 5).
5. Le voyant du thermostat va s'allumer. Il s'éteindra lorsque l'appareil atteint la température réglée. Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température.
6. Disposez les aliments sur le gril avec une spatule ou une pince, et non pas avec les doigts.

**REMARQUE :** Les aliments ayant une teneur élevée en matières grasses peuvent projeter de la graisse brûlante pendant la cuisson. Si cela se produit, vous pouvez diminuer la température, mais cela augmentera le temps de cuisson.

- Attendez jusqu'à ce que les aliments soient cuits.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
- Videz régulièrement les bacs récupérateur. Les bacs récupérateur sont généralement très chauds et doivent donc être manipulés avec précaution en utilisant un gant de cuisine ou une protection similaire. Nettoyez-les avec du papier de cuisine et remettez-les à leur place.

## SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Retirez le connecteur de la prise d'alimentation.
3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
4. Lavez les plateaux d'égouttage dans de l'eau chaude savonneuse ou dans la partie supérieure du lave-vaisselle.



## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

## RECETTES

### SAUMON AU MIEL, AU SOJA ET AU SÉSAME (4 personnes)

- 350 g de saumon
- 20 g de sauce de soja foncée
- 40 g de miel
- 15 ml de vinaigre de Xérès
- 30 ml d'huile de sésame
- 15 ml d'huile végétale
- 20 g de graines de sésame grillées

Mélangez la sauce de soja, le miel, le vinaigre, l'huile de sésame, l'huile végétale et les graines de sésame dans un récipient. Versez le mélange sur un plateau et déposez dans le liquide le saumon avec le côté de la peau orienté vers le haut. Laissez mariner pendant au moins 20 à 30 minutes. Préchauffez le gril sur la position 5. Quand le gril est chaud, placez le saumon sur le gril et faites cuire pendant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le saumon commence à s'écailler.

### POULET AU PAPRIKA (4-6 personnes)

- 400 g de cuisses de poulet désossées
- 10 g de paprika fumé
- 3 g de chili en poudre
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 citron, jus et zeste
- Sel et poivre au goût

Mélangez le paprika, le chili en poudre, l'huile, le citron et l'assaisonnement dans un récipient. Coupez le poulet en morceaux de la taille de votre choix et ajoutez-les dans le récipient.

Mélangez bien en vous assurant que le poulet est bien enduit de la marinade. Couvrez le récipient avec du film plastique et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Retirez le poulet du réfrigérateur 15 minutes environ avant la cuisson. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, faites cuire le poulet jusqu'à ce que les jus soient transparents.

### **BROCHETTES D'AGNEAU AU CORIANDRE ET AU YAOURT À LA MENTHE (6 personnes)**

- 500 g d'épaule d'agneau coupée en dés, morceaux de 1 à 2 cm
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 botte de menthe fraîche
- 200 g de yaourt grec
- 3 g de paprika
- 3 g de chili en poudre
- 3 g de cumin moulu
- Sel et poivre noir concassé
- 6 brochettes

Mélangez la coriandre, la menthe, le yaourt, le paprika, la poudre de chili, le cumin et l'assaisonnement dans un récipient. Ajoutez l'agneau en veillant à ce qu'il soit bien enduit. Placez les morceaux d'agneau enduits sur les brochettes (trempez les brochettes en bois pendant 15 minutes avant utilisation). Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Retirez du réfrigérateur 15 à 20 minutes avant la cuisson. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, faites cuire l'agneau sur les brochettes jusqu'à ce que les jus soient transparents.

### **CREVETTES ROYALES MARINÉES (4 personnes)**

- 20 g de crevettes royales, pelées
- ½ piment rouge, coupé en petits dés
- 5 g de gingembre frais, râpé finement
- 1 feuille de lime, coupée en tranches
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 20 ml d'huile de sésame
- 15 ml de sauce de soja claire
- 15 ml de sauce au piment doux
- ¼ botte de coriandre fraîche, hachée
- Poivre et sel

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient et ajoutez ensuite les crevettes. Couvrez avec un film plastique et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, égouttez l'excédent de marinade des crevettes et placez-les sur le gril. Faites cuire de chaque côté pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la crevette soit entièrement rose.

### **HAMBURGERS DE PATATES DOUCES (8-10 personnes)**

- 6 patates douces
- 150 g de chapelure
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 1 oignon rouge, coupé en petits dés
- 4 g de cumin moulu
- 3 g de noix muscade
- ½ botte de coriandre fraîche
- ½ citron, jus
- Poivre et sel au goût

Lavez et percez les patates douces avec une fourchette. Placez-les sur un plateau de cuisson et mettez-les au four à 180° C jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir légèrement les patates douces, coupez-les ensuite en deux et évidez-les. Mélangez la chair des patates douces avec tous les autres ingrédients dans un récipient. Divisez le mélange de pommes de terre en huit portions égales et façonnez-les sous forme de hamburger. Placez au réfrigérateur pendant 20 minutes. Préchauffez le gril sur la position 5. Lorsque le gril est chaud, badigeonnez la plaque d'huile d'olive et faites cuire les hamburgers pendant 5 à 6 minutes de chaque côté.

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 kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.

Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde connector en kabel, en vice versa.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Wanneer de connector of kabel beschadigd is, moet u beide laten vervangen door een speciale set, die verkrijgbaar is bij de fabrikant of het servicebedrijf.

 Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.

- Brood, olie en andere etenswaren kunnen verbranden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

## **UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

### **AFBEELDINGEN**

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1. Grillplaat             | 4. Temperatuurregelaar |
| 2. Netvoeding aansluiting | 5. Lampje              |
| 3. Lekbakje               | 6. Connector           |

### **VOORBEREIDING**

1. Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Houd het apparaat en het snoer weg van de rand van werkbladen en buiten bereik van kinderen.

3. Controleer dat elk lekbakje geheel is aangeduwd (AFB. A).

## GEbruIK

1. Draai de temperatuurregelaar volledig tegen de klok in (0).
2. Sluit de connector aan op de netvoeding aansluiting van het apparaat (FIG. B).
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (1 - 5).
5. Het lichtje van de thermostaat gaat aan. Dit gaat uit wanneer de temperatuur bereikt is. Vervolgens zal het aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt.
6. Leg het voedsel met een spatel of tang op de grill, niet met de vingers.


**LET OP:** Voedsel met een hoog vetgehalte kan heet vet spatten tijdens de bereiding. Als dit gebeurt, kunt u de temperatuur verlagen, maar dan wordt de bereidingstijd langer.

- Wacht tot de etenswaren gaar zijn.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
- Leeg de lekbakjes regelmatig. De lekbakjes worden warm, hanteer ze voorzichtig en gebruik een ovenwant of gelijksoortige bescherming. Afvegen met keukenpapier en weer plaatsen.

## ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
2. Trek de connector uit de netvoeding aansluiting.
3. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
4. Was de lekbakjes met warm zeepwater, of in de bovenste lade van de vaatwasser.

## MILIEUBESCHERMING

 Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

## RECEPTJES

### ZALM MET HONING, SOJASAU EN SESAMZAADJES (4 personen)

- 350 g zalm
- 20 g donkere sojasaus
- 40 g honing
- 15 ml sherryazijn
- 30 ml sesamolie
- 15 ml plantaardige olie
- 20 g geroosterde sesamzaadjes

Meng de sojasaus, honing, azijn, sesamolie, plantaardige olie en sesamzaadjes in een kom. Giet in een schaal en plaats de zalm met de huid naar boven in de vloeistof. Laat minstens 20-30 minuten marineren. Verwarm de grill voor op stand 5. Zodra de grill warm is, plaatst u de zalm op de grill en laat hem 7-8 minuten bakken tot de zalm mals is en u hem eenvoudig uit elkaar kunt halen.

### KIP MET PAPRIKA (4-6 personen)

- 400 g ontbeende kippenpoten
- 10 g gerookte paprika
- 3 g chilipoeder
- 30 ml olijfolie
- 1 citroen, sap en schilletjes
- Zout en peper naar smaak

Meng de paprika, het chilipoeder, de olie, de citroen en peper en zout in een kom. Snijd de kip in stukjes van de gewenste grootte en voeg aan het mengsel toe. Meng goed zodat de kip goed met marinade bedekt is. Dek de kom af met keukenfolie en zet minstens 2 uur in de koelkast. Haal de kip ongeveer 15 minuten voor het bereiden uit de koelkast. Verwarm de grill voor op stand 5. Zodra de grill warm is, bakt u de kip tot het sap helder is.

## LAMSSPIESJES MET KORIANDER, MUNT EN YOGHURT (6 spiesjes)

- 500 g lamsschouder, in stukjes van 1-2 cm gesneden
- 1 bosje verse koriander
- 1 bosje verse munt
- 200 g Griekse yoghurt
- 3 g paprika
- 3 g chilipoeder
- 3 g gemalen komijn
- Zout en geplette zwarte peperkorrels
- 6 spiesjes

Meng de koriander, munt, yoghurt, paprika, chili, komijn en peper en zout in een kom. Voeg het lamsvlees toe, zorg dat het goed bedekt is. Doe de stukjes lamsvlees op de spiesjes, (laat houten spiesjes 15 minuten in water weken voor gebruik). Laat minstens 2 uur in de koelkast marineren. Haal 15-20 minuten voor het bereiden uit de koelkast. Verwarm de grill voor op stand 5. Zodra de grill warm is, bakt u de lamsspiesjes tot het sap helder is.

## GEMARINEERDE GAMBA'S (4 personen)

- 20 gepelde gamba's
- ½ rode peper, kleingesneden
- 5 g fijn geraspte gember
- 1 blaadje djeroek peroet, gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 20 ml sesamololie
- 15 ml lichte sojasaus
- 15 ml zoete chilisaus
- ¼ bosje koriander, gehakt
- Zout en peper

Meng alle ingrediënten in een kom en voeg de gamba's toe. Bedek met keukenfolie en laat minstens 2 uur in de koelkast marineren. Verwarm de grill voor op stand 5. Zodra de grill warm is, giet u de overvloedige marinade af en legt de gamba's op de grill. Bak 2-3 minuten aan elke kant tot de gamba's roze zijn.

## ZOETE AARDAPPELBURGERS (8 tot 10 stuks)

- 6 zoete aardappels
- 150 g paneermeel
- 1 rode peper, kleingesneden
- 1 rode ui, fijngesneden
- 4 g gemalen komijn
- 3 g gemalen foelie
- ½ bosje verse koriander
- Het sap van ½ citroen
- Zout en peper naar smaak

Was de zoete aardappels en prik ze met een vork. Leg ze op een bakplaat en bak ze in de oven op 180 °C tot ze zacht zijn. Laat ze licht afkoelen en snijd ze doormidden om het vruchtvlees te verwijderen. Meng de zoete aardappels met alle andere ingrediënten in een kom. Verdeel het aardappelmengsel in acht gelijke delen en vorm er hamburgers van. Laat 20 minuten koelen in de koelkast. Verwarm de grill voor op stand 5. Zodra de plaat warm is, bestrijkt u hem met wat olijfolie en bakt de burgers gedurende 5-6 minuten aan elke kant.

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:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.

Usare l'apparecchio esclusivamente con il connettore e il cavo in dotazione e viceversa.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il connettore o il cavo sono danneggiati, devono essere sostituiti con un gruppo speciale disponibile presso il produttore o il responsabile dell'assistenza.

- ⊗ Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- Pane, olio e altri cibi possono bruciare. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

## **SOLO PER USO DOMESTICO**

### **IMMAGINI**

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. griglia                 | 4. controllo della temperatura |
| 2. alimentazione           | 5. spia                        |
| 3. vassoio raccogli grasso | 6. connettore                  |

## PREPARAZIONE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bordi del piano d'appoggio e lontano dalla portata dei bambini.
3. Verificare che ogni vaschetta raccogli gocce sia perfettamente inserita (FIG. A).

## MODO D'USO

1. Ruotare la manopola di controllo della temperatura tutta in senso antiorario (0).
2. Collegare il connettore all'alimentazione posta nell'apparecchio (FIG. B).
3. Inserire la spina nella presa di corrente.
4. Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (1 - 5).
5. La spia luminosa del termostato si accenderà. Si spegnerà una volta raggiunta la temperatura. La spia luminosa poi si accenderà e si spegnerà ciclicamente perché il termostato funziona per mantenere la temperatura selezionata.
6. Disporre il cibo sulla griglia con una spatola o con delle pinze, non utilizzare le dita.

**NOTA:** Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi possono rilasciare grasso caldo durante la cottura. In questo caso, è possibile ridurre la temperatura ma questo farà aumentare il tempo di cottura.

- Attendere fino alla completa cottura del cibo.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
- Svuotare periodicamente le vaschette raccogli gocce. Poiché queste saranno calde, maneggiare con cautela utilizzando un guanto da forno o una protezione simile. Pulire con carta da cucina e riposizionare.

## 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. Staccare il connettore dall'alimentazione.
3. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
4. Lavare le vaschette raccogli gocce in acqua calda e sapone o nel cestello superiore della lavastoviglie.



## PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

## RICETTA

### SALMONE AL MIELE, SOIA E SESAMO (4 porzioni)

- 350 g di salmone
- 20 g di salsa di soia scura
- 40 g di miele
- 15 ml di aceto di sherry
- 30 ml di olio di sesamo
- 15 ml di olio vegetale
- 20 g di semi di sesamo tostati

Mescolare la salsa di soia, il miele, l'aceto, l'olio di sesamo, l'olio vegetale e i semi di sesamo in una ciotola. Versare in un vassoio e disporre il salmone con la pelle verso l'alto nel liquido. Lasciare marinare per almeno 20-30 minuti. Preriscaldare la griglia all'impostazione 5. Una volta riscaldata, posizionare il salmone sulla griglia e cuocere per 7-8 minuti o fino a quando il salmone inizia a sfaldarsi.



### **POLLO ALLA PAPRICA (4-6 porzioni)**

- 400 g di cosce di pollo disossate
- 10 g di paprica affumicata
- 3 g di peperoncino in polvere
- 30 ml di olio d'oliva
- 1 limone, succo e scorza
- Sale e pepe a piacere

Mescolare la paprica, il peperoncino in polvere, l'olio, il limone e il condimento in una ciotola. Tagliare il pollo a pezzi come si desidera e metterlo nella ciotola. Mescolare bene assicurandosi che il pollo sia ricoperto bene di marinata. Coprire la ciotola con della pellicola aderente e mettere in frigo per almeno 2 ore. Togliere il pollo dal frigorifero circa 15 minuti prima della cottura. Preriscaldare la griglia all'impostazione 5. Una volta riscaldata, cuocere il pollo fino a quando i succhi saranno diventati chiari.

### **AGNELLO ALLO YOGURT, MENTA E CORIANDOLO SUGLI SPIEDI (6 pezzi)**

- 500 g di spalla di agnello tagliata a cubetti da 1-2 cm
- 1 mazzetto di coriandolo fresco
- 1 mazzetto di menta fresca
- 200 g di yogurt greco
- 3 g di paprica
- 3 g di peperoncino in polvere
- 3 g di cumino macinato
- Sale e pepe nero schiacciato
- 6 spiedi

Mescolare insieme coriandolo, menta, yogurt, paprica, peperoncino, cumino e condimento in una ciotola. Aggiungere l'agnello assicurandosi che sia ben ricoperto. Disporre i pezzi di agnello ricoperto sugli spiedi (bagnare gli spiedi in legno per 15 minuti prima di utilizzare). Lasciare marinare in frigorifero per almeno 2 ore. Togliere dal frigorifero 15-20 minuti prima di cuocere. Preriscaldare la griglia all'impostazione 5. Una volta riscaldata, cuocere l'agnello sugli spiedi fino a quando i succhi saranno diventati chiari.

### **GAMBERI REALI MARINATI (4 porzioni)**

- 20 gamberi reali, sgusciati
- ½ peperoncino rosso, tagliato finemente a cubetti
- 5 g di ginger fresco, finemente grattugiato
- 1 foglia di lime, tagliata a pezzetti
- 2 spicchi di aglio, finemente tritati
- 20 ml di olio di sesamo
- 15 ml di salsa di soia chiara
- 15 ml di salsa di peperoncino dolce
- ¼ di mazzetto di coriandolo fresco, tritato
- Sale e pepe

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola, poi aggiungere i gamberi. Coprire con della pellicola aderente e lasciare marinare in frigorifero per almeno 2 ore. Preriscaldare la griglia all'impostazione 5. Una volta riscaldata, eliminare la marinata in eccesso dai gamberi, poi disporli sulla griglia. Cuocere da ogni lato per 2-3 minuti fino a quando il gambero diventa rosa su tutti i lati.

### **HAMBURGER DI PATATA DOLCE (8-10 pezzi)**

- 6 patate dolci
- 150 g di pangrattato
- 1 peperoncino rosso, tagliato finemente a cubetti
- 1 cipolla rossa, tagliata finemente a cubetti
- 4 g di cumino macinato
- 3 g di macis macinato
- ½ mazzetto di coriandolo fresco
- il succo di ½ limone
- Sale e pepe a piacere

Lavare e forare le patate dolci con una forchetta. Collocarle su una teglia da forno e cuocere in forno a 180°C fino a quando si ammorbidiscono. Lasciare leggermente raffreddare le patate dolci, poi tagliarle a metà e togliere la polpa. Mescolare la patata dolce con tutti gli altri ingredienti in una ciotola. Dividere la miscela di patata in otto parti uguali e formare degli hamburger. Mettere in frigo per 20 minuti. Preriscaldare la griglia all'impostazione 5. Una volta riscaldata, spennellare la teglia con un po' di olio di oliva e cuocere gli hamburger per 5-6 minuti da ogni lato.

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

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato no se debe manejar con un temporizador externo o por un sistema de control remoto.

Utilice el aparato exclusivamente con el conector y el cable suministrados, y viceversa.

 Las superficies del aparato estarán calientes durante su uso.

Si el conector o el cable están dañados, deberán ser sustituidos por un conjunto especial de cable y conector, que podrá pedir al fabricante o a su representante autorizado.

- ⊘ No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
- El pan, el aceite u otros alimentos pueden prender. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de aluminio. Esto dañará la placa y puede causar peligro de incendio.
- Cocine la carne y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos salgan claros. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 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.

## **SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

### **ILUSTRACIONES**

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. placa de grill       | 4. control de temperatura |
| 2. toma de alimentación | 5. termostato luminoso    |
| 3. bandeja de goteo     | 6. conector               |

### **PREPARACIÓN**

1. Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Mantenga el aparato y el cable lejos de los bordes de las superficies de trabajo y fuera del alcance de los niños.
3. Compruebe que cada una de las bandejas de goteo esté metida hasta el fondo (FIG. A).

## UTILIZACIÓN

1. Gire el control de temperatura completamente hacia la izquierda (0).
2. Enchufe el conector a la toma de alimentación del aparato (FIG. B).
3. Enchufe el aparato a la corriente.
4. Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (1 - 5).
5. Se encenderá la luz del termostato. Se apagará al alcanzarse la temperatura. Después, se encenderá y apagará alternativamente, ya que el termostato estará trabajando para mantener la temperatura.
6. Coloque los alimentos en el grill usando una espátula o unas pinzas, no con los dedos.

**NOTA:** Los alimentos con un alto contenido en grasa pueden salpicar grasa caliente durante la cocción. Si esto sucede puede reducir la temperatura, pero eso aumentará el tiempo de cocción.

- Espere hasta que los alimentos estén cocinados.
- Compruebe que están bien cocinados. Si tiene alguna duda, cocínela un poco más.
- Retire los alimentos cocinados con utensilios de plástico o madera.
- Vacíe las bandejas de goteo cada cierto tiempo. Estas estarán calientes, por lo que deberán manejarse con cuidado, utilizando un guante de cocina u otra protección similar. Límpielas con papel de cocina y vuélvalas a colocar.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
2. Extraiga el conector de la toma de alimentación.
3. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
4. Lave las bandejas de goteo en agua templada con lavavajillas, o en la bandeja superior del lavavajillas.



## PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

## RECETAS

### SALMÓN CON MIEL, SOJA Y SÉSAMO (para 4 personas)

- 350 g de salmón
- 20 g de salsa de soja oscura
- 40 g de miel
- 15 ml de vinagre de jerez
- 30 ml de aceite de sésamo
- 15 ml de aceite vegetal
- 20 g de semillas de sésamo tostadas

Mezclar la salsa de soja, la miel, el vinagre, el aceite de sésamo, el aceite vegetal y las semillas de sésamo en un bol. Verter en una fuente y colocar el salmón sobre el líquido, con la piel hacia arriba. Marinar durante al menos 20-30 minutos. Precalentar el grill al nivel 5. Una vez caliente, colocar el salmón en el grill y cocinar durante 7-8 minutos o hasta que las lascas de salmón empiecen a separarse.

### POLLO AL PIMENTÓN (para 4-6 personas)

- 400 g de muslos de pollo deshuesados
- 10 g de pimentón ahumado
- 3 g de chile en polvo
- 30 ml de aceite de oliva
- 1 limón, su zumo y la ralladura
- Sal y pimienta al gusto

Mezclar el pimentón, el chile en polvo, el aceite, el limón y la sal y la pimienta en un bol. Cortar el pollo en trozos del tamaño deseado y añadir al bol. Mezclar bien asegurándose de cubrir bien el pollo con el adobo. Cubrir el bol con film transparente y refrigerar durante al menos 2 horas. Sacar el pollo de la nevera unos 15 minutos antes de cocinar. Precalentar la parrilla al nivel 5. Una vez caliente, cocinar el pollo hasta que los jugos salgan claros.

### **BROCHETAS DE CORDERO CON CILANTRO, MENTA Y YOGUR (6 unidades)**

- 500 g de paletilla de cordero, en dados de 1-2 cm
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 manojo de menta fresca
- 200 g de yogur griego
- 3 g de pimentón
- 3 g de chile en polvo
- 3 g de comino molido
- Sal y pimienta negra en grano, machacada
- 6 pinchos

Mezclar el cilantro, la menta, el yogur griego, el pimentón, el chile, el comino y la sal y la pimienta en un bol. Añadir el cordero asegurándose de que queda bien cubierto del adobo.

Colocar los trozos de cordero adobado en los pinchos (remojar las brochetas de madera durante 15 minutos antes de usarlas). Marinar en la nevera durante al menos 2 horas. Sacar de la nevera 15-20 minutos antes de cocinar. Precalentar la parrilla al nivel 5. Una vez caliente, cocinar el cordero en los pinchos hasta que los jugos salgan claros.

### **LANGOSTINOS MARINADOS (para 4 personas)**

- 20 langostinos, pelados
- ½ chile rojo, picado fino
- 5 g de jengibre fresco, rallado
- 1 hoja de lima, en tiras
- 2 dientes de ajo, picados finos
- 20 ml de aceite de sésamo
- 15 ml de salsa de soja ligera
- 15 ml salsa de chile dulce
- ¼ manojo de cilantro fresco, picado
- Sal y pimienta

Mezclar todos los ingredientes en un bol y añadir los langostinos. Cubrir con film transparente y marinar en la nevera durante al menos 2 horas. Precalentar la parrilla al nivel 5. Una vez caliente, escurrir el exceso de adobo de los langostinos y colocarlos en la parrilla. Cocinar durante 2-3 minutos por cada lado hasta que el langostino entero esté de color rosa.

### **HAMBURGUESAS DE BATATA (8-10 unidades)**

- 6 batatas
- 150 g de pan rallado
- 1 chile rojo, picado fino
- 1 cebolla roja, picada fina
- 4 g de comino molido
- 3 g de nuez moscada molida
- ½ manojo de cilantro fresco
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta al gusto

Lavar y pinchar las batatas con un tenedor. Colocarlas en una bandeja de horno y hornear a 180 °C hasta que estén blandas. Dejar que las batatas se enfríen un poco y luego cortarlas por la mitad y extraer la pulpa. Mezclar la batata con todos los demás ingredientes en un bol. Dividir la mezcla en ocho partes iguales y moldear en forma de hamburguesas. Refrigerar durante 20 minutos. Precalentar la parrilla al nivel 5. Cuando esté caliente, untar la placa de cocción con un poco de aceite de oliva y cocinar las hamburguesas durante 5-6 minutos por cada lado.

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 pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância. Utilize o aparelho apenas com o conector e cabo fornecidos, e vice-versa.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Caso o conector ou o cabo se encontre danificado, deverá ser substituído por um conjunto específico disponível no fabricante ou num agente autorizado.

-  Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- Pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### ESQUEMAS

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 1. placa de grill         | 4. controlo de temperatura |
| 2. entrada de alimentação | 5. luz do termóstato       |
| 3. tabuleiro recetor      | 6. conector                |

### PREPARAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
2. Mantenha o aparelho e o cabo afastados das bordas das bancadas e fora do alcance das crianças.
3. Certifique-se de que cada tabuleiro recetor está completamente introduzido (FIG. A).

## UTILIZAÇÃO

1. Rode o controlo de temperatura para a esquerda completamente (0).
2. Ligue o conector à entrada de alimentação do aparelho (FIG. B).
3. Ligue a ficha à tomada elétrica.
4. Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (1 - 5).
5. A luz do termóstato acende-se. Quando a temperatura é alcançada, a luz desliga-se. A partir daí ir-se-á acendendo e apagando à medida que o termóstato trabalha para manter a temperatura.
6. Coloque os alimentos na placa de grill com uma espátula ou pinças e não com os dedos.

**NOTA:** alimentos com alto teor em gordura podem expelir gordura quente durante a cozedura. Caso esta situação aconteça, poderá reduzir a temperatura. Contudo, esta ação aumentará o tempo de cozedura.

- Espere até a comida estar cozinhada.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
- Esvazie os tabuleiros recetores periodicamente. Os tabuleiros recetores estarão quentes, por isso manuseie-os com cuidado usando uma luva de forno ou proteção semelhante. Limpe com papel de cozinhe e volte a introduzi-los.

## CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
2. Puxe o conector para fora da entrada de alimentação.
3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
4. Lave os tabuleiros recetores em água morna com detergente ou na prateleira superior da máquina de lavar loiça.



## PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

## RECEITAS

### SALMÃO COM MEL, SOJA E SÉSAMO (serve 4)

- 350 g de salmão
- 20 g de molho de soja escuro
- 40 g de mel
- 15 ml de vinagre de xerez
- 30 ml de óleo de sésamo
- 15 ml de óleo vegetal
- 20 g de sementes de sésamo tostadas

Numa tigela, misture o molho de soja, o mel, o vinagre, o óleo de sésamo, o óleo vegetal e as sementes de sésamo. Verta para um tabuleiro e coloque o salmão no líquido com a pele para cima. Deixe a marinar durante, pelo menos, 20-30 minutos. Preequeça o grelhador na posição 5. Quando tiver aquecido, coloque o salmão sobre o grelhador e cozinhe durante 7-8 minutos ou até o salmão começar a lascar.

### FRANGO COM PAPIKA (serve 4-6)

- 400 g de coxas de frango desossadas
- 10 g de paprika fumada
- 3 g de chilli em pó
- 30 ml de azeite
- 1 limão, raspa e sumo
- Sal e pimenta a gosto

Numa tigela, misture a paprika, o chilli em pó, o azeite, o limão e o tempero. Corte o frango em pedaços com o tamanho que desejar e acrescente à tigela. Misture bem para se certificar de que o frango fica bem revestido com a marinada. Cubra a tigela com película aderente e coloque no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas. Remova o frango do frigorífico cerca de 15 minutos antes de cozinhar. Preequeça o grelhador na posição 5. Uma vez aquecido, cozinhe o frango até os sucos ficarem transparentes.

## **BORREGO COM IOGURTE, COENTROS E MENTA NO ESPETO (serve 6)**

- 500 g de pá de borrego em cubos, pedaços de 1-2 cm
- 1 molho de coentros frescos
- 1 molho de menta fresca
- 200 g de iogurte grego
- 3 g de paprika
- 3 g de chilli em pó
- 3 g de cominhos moídos
- Sal e pimenta preta partida
- 6 espetos

Numa tigela, misture os coentros, a menta, o iogurte, a paprika, o chilli, os cominhos e o tempero. Junte o borrego certificando-se de que fica bem revestido. Coloque os pedaços de borrego revestidos nos espetos (antes de utilizar, demolhe os espetos de madeira durante 15 minutos). Deixe a marinar no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas. Remova do frigorífico 15-20 minutos antes de cozinhar. Preaqueça o grelhador na posição 5. Uma vez aquecido, cozinhe o borrego nos espetos até os sucos ficarem transparentes.

## **CAMARÃO TIGRE MARINADO (serve 4)**

- 20 camarões tigre, sem casca
- ½ malagueta vermelha, aos cubos pequenos
- 5 g de gengibre fresco, ralado finamente
- 1 folha de lima, fatiada
- 2 dentes de alho, picados finamente
- 20 ml de óleo de sésamo
- 15 ml de molho de soja light
- 15 ml de molho de chilli doce
- ¼ molho de coentros frescos, picados
- Sal e pimenta

Numa tigela, misture todos os ingredientes e, em seguida, junte os camarões. Cubra com película aderente e deixe a marinar no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas. Preaqueça o grelhador na posição 5. Uma vez aquecido, coe a marinada em excesso dos camarões e, em seguida, coloque-os no grelhador. Cozinhe cada lado durante 2-3 minutos até os camarões ficarem totalmente cor-de-rosa.

## **HAMBÚRGUERES DE BATATA-DOCE (8-10 unidades)**

- 6 batatas-doces
- 150 g de pão ralado
- 1 malagueta vermelha, aos cubos pequenos
- 1 cebola roxa, aos cubos pequenos
- 4 g de cominhos moídos
- 3 g de noz-moscada moída
- ½ molho de coentros frescos
- ½ limão, sumo
- Sal e pimenta a gosto

Lave as batatas-doces e pique-as com um garfo. Coloque-as num tabuleiro de ir ao forno e cozinhe-as no forno a 180 °C até amolecerem. Deixe as batatas-doces arrefecerem ligeiramente e, em seguida, corte-as ao meio e retire a polpa. Numa tigela, misture a batata-doce com todos os restantes ingredientes. Divida a mistura de batata em oito porções iguais, moldando-as em formato de hambúrguer. Coloque no frigorífico durante 20 minutos. Preaqueça o grelhador na posição 5. Quando estiver quente, pincele a placa com um pouco de azeite e cozinhe os hambúrgueres durante 5-6 minutos em cada lado.

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:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/ har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.

Brug kun apparatet med det medfølgende stik og den medfølgende ledning, og omvendt.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis stik eller ledning er beskadiget, skal de udskiftes med en særlig anordning, som fås hos fabrikanten eller dennes servicecenter.

- ⊘ Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- Der kan gå ild i brød, olie og andre madvarer. Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

## **KUN TIL PRIVAT BRUG**

### **TEGNINGER**

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 1. grillplade   | 4. temperaturvælger |
| 2. strømledning | 5. indikator        |
| 3. drypbakke    | 6. stik             |

### **FORBEREDELSE**

1. Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
2. Anbring både apparat og ledning uden for børns rækkevidde og i sikker afstand fra bordkanter.
3. Kontrollér, at begge drypbakker er skubbet helt ind (Fig. A).



## BRUG

1. Drej temperaturvælgeren helt om, mod urets retning (0).
2. Sæt stikket i apparatets strømning (FIG. B).
3. Tilslut apparatet til strøm.
4. Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (1 - 5).
5. Termostatlampen tænder. Den slukker, når temperaturen nås. Den vil herefter tænde og slukke som termostaten arbejder for at opretholde temperaturen.
6. Læg maden på grillen med en paletkniv eller tang, ikke med fingrene.

**BEMÆRK:** Under tilberedningen kan der sprøjte meget varmt fedt fra madvarer med højt fedtindhold. Sker dette, kan du sænke temperaturen, men tilberedningstiden forlænges i så fald tilsvarende.

- Vent til maden er færdigtilberedt.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
- Drypbakkerne skal tømmes med jævne mellemrum. Drypbakkerne bliver meget varme, så de skal håndteres forsigtigt og med ovnhandsker eller lignende beskyttelse. Tørres af med køkkenpapir og sættes tilbage på plads.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
2. Træk stikket ud af strømning.
3. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
4. Drypbakkerne vaskes af i sæbevand, eller i opvaskemaskinens øverste kurv.



## MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

## OPSKRIFTER

### LAKS MED HONNING, SOJA OG SESAM (til 4 pers.)

- 350 g laks
- 20 g mørk sojasauce
- 40 g honning
- 15 ml sherry-vineddike
- 30 ml sesamolie
- 15 ml vegetabilsk olie
- 20 g ristede sesamfrø

Sojasauce, honning, vineddike, sesamolie, vegetabilsk olie og sesamfrø blandes sammen i en skål. Blandingen hældes i et fad og laksen lægges ned i væsken med skinsiden opad. Laksen marineres her i mindst 20-30 minutter. Grillen forvarmes på indstilling 5. Når grillen er opvarmet lægges laksen på og tilberedes i 7-8 minutter, eller indtil laksekødet begynder at skille i flager.

### KYLING MED PAPRIKA (til 4-6 pers.)

- 400 g kyllingelår uden ben
- 10 g røget paprika
- 3 g chilipulver
- 30 ml olivenolie
- 1 citron, saft og skal
- Salt og peber efter smag

Paprika, chilipulver, olie, citron, salt og peber blandes sammen i en skål. Kyllingekødet skæres ud i mindre stykker og lægges i skålen. Kyllingekødet blandes nu godt sammen med marinaden - sørg for, at kødet er helt dækket. Skålen dækkes med husholdningsfilm og stilles i køleskabet i mindst 2 timer. Tag kyllingekødet ud af køleskabet omkring 15 minutter inden tilberedning. Grillen forvarmes på indstilling 5. Når grillen er opvarmet tilberedes kyllingekødet, indtil der kun løber klar saft fra kødet.

## LAMMESPYD MED KORIANDER-MYNTE YOGHURT (6 stk.)

- 500 g lammeskulder i tern, 1-2 cm store stykker
- 1 bundt frisk koriander
- 1 bundt frisk mynte
- 200 g græsk yoghurt
- 3 g paprika
- 3 g chilipulver
- 3 g stødt spidskommen
- Salt og sort peber, knust
- 6 spyd

Koriander, mynte, yoghurt, paprika, chili, spidskommen, salt og peber blandes sammen i en skål. Lammestykkerne tilsættes og sørg for, at de er helt dækket af marinaden. De marinerede lammestykker sættes på spyddene (træspyd skal lægges i vand 15 minutter inden brug). Marineres i køleskabet i mindst 2 timer. Tag spyddene ud af køleskabet 15-20 minutter inden tilberedning. Grillen forvarmes på indstilling 5. Når grillen er opvarmet tilberedes spyddene, indtil der kun løber klar saft fra kødet.

## MARINEREDE TIGERREJER (til 4 pers.)

- 20 tigerrejer, pillede
- ½ rød chili, skåret i små tern
- 5 g frisk ingefær, fint revet
- 1 limeblad, skåret i strimler
- 2 fed hvidløg, fint hakkede
- 20 ml sesamolie
- 15 ml lys sojasauce
- 15 ml sød chilisaucе
- ¼ bundt frisk koriander, hakket
- Salt og peber

Mix alle ingredienserne sammen i en skål. Dæk skålen med film og lad det marinere i køleskabet i mindst 2 timer. Grillen forvarmes på indstilling 5. Når grillen er opvarmet hældes marinaden fra rejerne og de lægges på grillen. Tilberedes på hver side i 2-3 minutter, indtil rejerne er lyserøde hele vejen igennem.

## BURGERE AF SØDE KARTOFLER (8-10 stk.)

- 6 søde kartofler
- 150 g rasp
- 1 rød chili, skåret i små tern
- 1 rødløg, skåret i små tern
- 4 g stødt spidskommen
- 3 g stødt muskatblomme (mace)
- ½ bundt frisk koriander
- ½ citron, saft
- Salt og peber efter smag

Kartoflerne vaskes og prikkes med en gaffel. De lægges op en bageplade og bages i ovnen ved 180°C, indtil de er bløde. Lad kartoflerne køle lidt af. Derefter skæres de i halve og kartoffelkødet skrubes ud med en ske. Kartoffelkødet blandes med alle de andre ingredienser i en skål. Kartoffelblandingen deles i otte lige store portioner og formes til burgere. Lægges i køleskabet i 20 minutter. Grillen forvarmes på indstilling 5. Når pladen er varm børstes den med en smule olie og burgene steges i 5-6 minutter på hver side.

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

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:


Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.

Apparaten och medföljande kontakt och sladd hör ihop – använd inte någon av delarna var för sig.

 Apparatens utsida blir varm.

Om kontakten eller sladden är skadad måste den skadade delen bytas ut mot en specialdel från tillverkaren eller serviceombudet.

-  Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- Bröd, olja och andra ingredienser kan brinna – använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

### ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

## BILDER

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. grillplatta     | 4. temperaturreglage |
| 2. spänningsingång | 5. signallampa       |
| 3. droppbricka     | 6. kontakt           |

## FÖRBEREDELSE

1. Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
2. Placera inte apparat och sladd nära bordskant och håll apparaten utom räckhåll för barn.
3. Säkerställ att varje droppbricka är helt inskjuten (FIG.A).

## ANVÄNDNING

1. Vrid temperaturreglaget moturs så långt det går (0).
2. Koppla in kontakten till spänningsingången på apparaten (FIG B).

3. Sätt stickproppen i väggkontakten.
  4. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (1 - 5).
  5. Termostatljuset kommer att tändas. Det kommer att släckas när temperaturen nåtts. Den kommer sedan att tändas och släckas växelvis allteftersom termostaten justerar temperaturen.
  6. Använd inte fingrarna utan en köksspade eller tång för att lägga ingredienserna på grillen.
- OBS:** När man tillagar livsmedel med högt fettinnehåll kan det heta fettet fräsa. Om detta inträffar kan du sänka temperaturen, men då får du öka tillagningstiden.
- Vänta tills maten är genomgrillad.
  - Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
  - Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
  - Töm droppbrickorna periodvis. Droppbrickorna kommer att vara heta så hantera dem försiktigt genom att använda ugsnhandskar eller liknande skydd. Torka av med hushållspapper och sätt tillbaka.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
2. Dra ur kontakten från spänningsingången.
3. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
4. Diska droppbrickorna i varmt vatten, eller i den övre delen av diskmaskinen.



## MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

## RECEPT

### LAX MED HONUNG, SOJA OCH SESAM (4 port.)

- 350 g lax
- 20 g mörk sojasås
- 40 g honung
- 15 ml sherryvinäger
- 30 ml sesamolja
- 15 ml vegetabilisk olja
- 20 g rostade sesamfrön

Blanda sojasås, honung, vinäger, sesamolja, vegetabilisk olja och sesamfrön i en skål. Häll blandningen i en ugsnform och placera laxen med skinnet uppåt i vätskan. Låt marinera i minst 20-30 minuter. Förvärm grillen på läge 5. När grillen är varm, placera laxen på grillen och tillaga i 7-8 minuter eller till laxen börjar falla isär.

### PAPRIKAKYCKLING (4-6 port.)

- 400 g benfria kycklinglår
- 10 g rökt paprikapulver
- 3 g chilipulver
- 30 ml olivolja
- saft och rivet skal av en citron
- salt och peppar enligt smak

Blanda paprika, chilipulver, olja, citron och kryddor i en skål. Skär kycklingen i bitar av önskad storlek och lägg i skålen. Blanda ordentligt så att kycklingen täcks av marinaden. Täck skålen med plastfolie och marinera i kylskåp i minst 2 timmar. Ta ut kycklingen ur kylskåpen ca 15 minuter före tillagningen. Förvärm grillen på läge 5. När den är varm, tillaga kycklingen tills den är genomstekt.

### YOGHURTLAMMSPETT MED KORIANDER OCH MYNTA (6 st.)

- 500 g tärnad lammbringa, 1-2 cm stora bitar
- 1 knippe färsk koriander
- 1 knippe färsk mynta
- 200 g grekisk yoghurt
- 3 g paprikapulver
- 3 g chilipulver
- 3 g mald kummin
- salt och krossad svartpeppar
- 6 grillspett

Blanda koriander, mynta, yoghurt, paprika, chili, kummin och kryddor i en skål. Tillsätt lammköttet och se till att det täcks av marinaden. Trä på lammbitarna på grillspetten (blötlägg grillpinnar av trä i 15 minuter före användning). Låt marinera i kylskåp i minst 2 timmar. Ta ut grillspetten ur kylskåpet 15-20 före tillagningen. Förvärm grillen på läge 5. När grillen är varm, tillaga lammet på grillspetten tills det är genomstekt.

### **MARINERADE KUNGSRÄKOR (4 port.)**

- 20 st kungsräkor, skalade
- 1/2 röd chili, finhackad
- 5 g färsk ingefära, finrivet
- 1 limeblad, skivat
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 20 ml sesamolja
- 15 ml ljus sojasås
- 15 ml söt chilisås
- 1/4 knippa färsk koriander, hackad
- Salt och peppar

Blanda alla ingredienser i en skål och tillsätt sedan räkorna. Täck med plastfolie och låt marinera i kylskåp i minst 2 timmar. Förvärm grillen på läge 5. När grillen är varm, håll av överflödiga marinad från räkorna och lägg dem på grillen. Grilla i 2-3 minuter på varje sida tills räkorna är genomstekta.

### **SÖTPOTATISBURGARE (8-10 st.)**

- 6 st sötpotatisar
- 150 g ströbröd
- 1 röd chili, finhackad
- 1 röd lök, finhackad
- 4 g mald kummin
- 3 g mald muskotblomma
- 1/2 knippe färsk koriander
- saft från 1/2 citron
- salt och peppar efter smak

Tvätta sötpotatisarna och pricka dem med en gaffel. Placera dem på en bakplåt och grilla i ugn i 180 °C, tills de är mjuka. Låt svalna och dela dem sedan i halvor. Gröp ur innanmätet. Blanda sötpotatisen med övriga ingredienser i en skål. Dela upp blandningen i åtta lika stora portioner och forma till hamburgare. Kyl i kylskåp i 20 minuter. Förvärm grillen på läge 5. När grillen är varm penslar du plattan med lite olivolja och grillar burgarna i 5-6 minuter per sida.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

## **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Dette apparatet må ikke fungere med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.

Bruk apparatet kun med pluggen og kablen som følger med, og omvendt.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kontakten eller kablen er ødelagt, må de skiftes ut med en spesiell del som fås fra produsenten eller produsentens servicerepresentant.

- ⊘ Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- Brød, olje, og andre matvarer kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## **KUN FOR BRUK I HJEMMET**

### **FIGURER**

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 1. grillplate       | 4. temperaturkontroll |
| 2. strøminntak      | 5. lys                |
| 3. oppsamlingsbakke | 6. plugg              |

### **FORBEREDELSE**

1. Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
2. Hold apparatet og kablen unna arbeidsbenkkanter og utenfor barns rekkevidde.
3. Sjekk at hvert oppsamlingsbakke er helt skjøvet inn (FIG. A).

### **BRUK**

1. Vri temperaturkontrollen helt til venstre (0).
2. Sett pluggen inn i apparatets strøminntak (FIG B).

3. Ha kontakten i støpselet.
4. Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (1 - 5).
5. Termostatlyset vil skru seg på. Det vil skru seg av når temperaturen er nådd. Den vil deretter kretse mellom på og av fordi termostaten vil jobbe med å holde temperaturen.
6. Legg maten på grillen med en spatel eller klyper, ikke med fingrene.

**MERK:** Mat med høyt fettinnhold kan sprute varmt fett under matlagingen. Hvis dette skjer, kan du sette ned temperaturen, men dette vil forlenge koketiden.

- Vent til maten er tilberedt.
- Kontroller at maten er godt tilberedt. Hvis du er i tvil, la maten ligge litt til.
- Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
- Tøm oppsamlingsbakkene med jevne mellomrom. Oppamlingsbakkene vil være varme, så bruk grillvotter eller liknende beskyttelse. Tørk med kjøkkenrull og sett på plass igjen.

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
2. Trekk pluggen ut av strøminntaket.
3. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
4. Vask oppsamlingsbakkene i varmt såpevann, eller på øverste hylle i vaskemaskinen.



## MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelevante problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

## OPPSKRIFTER

### HONNING, SOYA OG SESAMLAKS (4 porsjoner)

- 350 g laks
- 20 g mørk soyasaus
- 40 g honning
- 15 ml sherryeddik
- 30 ml sesamolje
- 15 ml vegetabilsk olje
- 20 g ristede sesamfrø

Bland soyasaus, honning, eddik, sesamolje, vegetabilsk olje og sesamfrø sammen i en bolle. Legg på et brett og legg laksen i væsken med skinnsiden opp. La den ligge i marinaden i minst 20-30 minutter. Forvarm grillen til innstilling 5. Når den er varm, legger du laksen på grillen og steker i 7-8 minutter til laksen begynner å danne flak.

### PAPRIKAKYLLING (4-6 porsjoner)

- 400 g benløse kyllinglår
- 10 g røkt paprika
- 3 g chilipepper
- 30 ml olivenolje
- 1 sitron, juice og skall
- Salt og pepper etter behov

Bland paprika, chilipepper, olje, sitron og krydder i en bolle. Skjær kyllingen i passende stykker og legg dem i bollen. Bland godt og sørg for at kyllingen er godt dekket av marinaden. Dekk til bollen med plastfolie og sett til avkjøling i minst to timer. Ta kyllingen ut av kjøleskapet rundt 15 minutter før den skal stekes. Forvarm grillen på innstilling 5. Når den er varm, steker du kyllingen til skyen blir klar.

### LAM MED KORIANDER OG MYNTE PÅ GRILLSPYD (6 spyd)

- 500 g oppskåret lammeskulder, 1-2 cm store stykker
- 1 bunt frisk koriander
- 1 bunt frisk mynte
- 200 g gresk yogurt
- 3 g paprika
- 3 g chilipepper
- 3 g malt spisskummen
- Salt og knus svart pepper
- 6 grillspyd

Bland koriander, mynte, yohurt, paprika, chili, spisskummen og krydder i en bolle. Tilsett lammekjøttet og sørg for at det er godt dekket av blandingen. Fest lammekjøttet med krydderblanding på grillspydene (la grillspyd av tre ligge i vann i 15-20 minutter før bruk). Forvarm grillen på innstilling 5. Når den er varm, steker du lammekjøttet på grillspydene til skyen blir klar.

### **MARINERTE KONGEREKER (4 porsjoner)**

- 20 kongereker, skrellede
- 1/2 rød chili, finskåret
- 5 g frisk ingefær, revet i små biter
- 1 limeblad, oppskåret
- 2 hvitløksbåter, finhakket
- 20 ml sesamolje
- 15 ml lys soyasaus
- 15 ml søt chilisaus
- 1/4 bunt frisk koriander, hakket
- Salt og pepper

Bland alle ingrediensene sammen i en bolle og tilsett så rekene. Dekk til med plastfolie og la marinaden stå i minst 2 timer. Forvarm grillen på innstilling 5. Når den er varm, la overflødig marinade renne vekk fra rekene og legg dem på grillen. Stek på hver side i 2-3 minutter til rekene er rosa helt gjennom.

### **SØTPOTET-BURGERE (8-10 stk)**

- 6 søtpoteter
- 150 g griljermel
- 1 rød chili, finskåret
- 1 rød løk, finskåret
- 4 g malt spisskummen
- 3 g malt muskatblomme
- 1/2 bunt frisk koriander
- 1/2 sitron, juice
- Salt og pepper etter behov

Vask og lag hull i søtpotetene med en gaffel. Legg dem på et bakebrett i en ovn på 180 °C til de blir myke. Sett potetene til avkjøling og del dem i to og ta ut innmaten. Bland søtpotetene med alle de andre ingrediensene i en bolle. Del potetblandingen i åtte like porsjoner og form burgerne. Avkjøl i 20 minutter. Forvarm grillen på innstilling 5. Når den er varm, pensle platen med litt olivenolje og stek burgerne i 5-6 minutter på hver side.



Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.


## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

Käytä laitteessa vain mukana tulevaa liitintä ja johtoa sekä päinvastoin.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos liitin tai johto vaurioituu, se pitää vaihtaa erityisosaan, joka on saatavilla valmistajalta tai sen huolto liikkeestä.

 Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.

- Leipä, öljy ja muut ruoka-aineet saattavat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

### PIIRROKSET

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| 1. grillilevy    | 4. lämpötilansäätö |
| 2. virtaliitäntä | 5. valo            |
| 3. rasvapelti    | 6. liitin          |

### VALMISTELU

1. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Säilytä laitetta ja sen johtoa poissa työtason laidalta ja poissa lasten ulottuvilta.
3. Tarkasta, että kumpikin tippa-astia on kunnolla työnnettynä (KUVA A).

### KÄYTTÖ

1. Käännä lämpötilansäätö täysin vastapäivään (0).
2. Liitä liitin laitteen virtaliitäntään (KUVA B).
3. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
4. Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (1 - 5).

5. Termostaatin valo syttyy. Se sammuu, kun lämpötila on saavutettu. Se syttyy ja sammuu sitten termostaatin toimiessa ja pitäessä lämpötilan tasaisena.

6. Aseta ruoka grilliin lastalla tai pihdeillä, ei sormilla.

**HUOMAUTUS:** hyvin rasvapitoisista ruoista saattaa roiskua kuumaa rasvaa valmistuksen aikana. Jos näin tapahtuu, voit laskea lämpötilaa, mutta tämä pidentää valmistusaikaa.

- Odota kunnes ruoka on valmista.
- Tarkista ruoan kypsyyt. Jos epäilet, pidä vielä hetki grillissä.
- Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
- Tyhjennä tippa-astiat säännöllisesti. Tippa-astiat ovat kuumia, joten käsittele niitä varovasti ja käytä uunikintaita tai vastaavia suojuksia. Pyyhi talouspaperilla ja aseta takaisin.

## HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Vedä liitin pois virtaliitännästä.
3. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
4. Pese tippa-astiat lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen ylätasolla.



## YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

## RESEPTEJÄ

### HUNAJA-, SOIJA- JA SEESAMILOHI (4 annosta)

- 350 g lohta
- 20 g tummaa soijakastiketta
- 40 g hunajaa
- 15 ml sherryetikkaa
- 30 ml seesamiöljyä
- 15 ml kasviöljyä
- 20 g paahdettuja seesaminsiemeniä

Sekoita soijakastike, hunaja, etikka, seesamiöljy, kasviöljy ja seesaminsiemenet yhteen kulhossa. Kaada seos astiaan ja aseta lohi nahkapuoli ylöspäin nesteeseen. Jätä marinoitumaan vähintään 20–30 minuutiksi. Esilämmitä grilli asetukseen 5. Kun grilli on lämmin, aseta lohi grilliin ja valmista 7–8 minuuttia tai kunnes lohi alkaa halkeilla.

### PAPRIKAKANA (4-6 annosta)

- 400 g luuttomia kananreisiä
- 10 g savustettua paprikajauhetta
- 3 g chilijauhetta
- 30 ml oliiviöljyä
- 1 sitruuna, mehu ja kuori
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Sekoita paprikajauhe, chilijauhe, öljy, sitruuna ja mausteet kulhossa. Paloittele kana haluamasi kokoisiksi paloiksi ja lisää kulhoon. Sekoita hyvin ja varmista, että kana on marinadin peitossa. Peitä kulho tuorekelmulla ja laita kylmään vähintään 2 tunniksi. Poista kana jääkaapista noin 15 minuuttia ennen valmistusta. Esilämmitä grilli asetuksella 5. Kun se on lämmennyt, valmista kanaa, kunnes neste on kirkasta.

### KORIANTERI- JA MINTTUJUGURTTILAMMAS VARTAISSA (6 kappaletta)

- 500 g kuutioitua lampaanlapaa, 1–2 cm paloina
- 1 nippu korianteria
- 1 nippu tuoretta minttua
- 200 g kreikkalaista jugurttia
- 3 g paprikajauhetta
- 3 g chilijauhetta
- 3 g jauhetta kuminaa
- Suolaa ja mustapippurirouhetta
- 6 varrastikkua

Sekoita korianteri, minttu, jugurtti, paprika, chili, kumina ja mausteet kulhossa. Lisää lammas ja varmista, että se peittyy hyvin. Aseta kastikkeella peitetyt lampaanpalat varrastikkuihin (liota

puisia varrastikkuja 15 minuuttia ennen käyttöä). Jätä marinoitumaan jääkaappiin vähintään 2 tunniksi. Poista jääkaapista 15–20 minuuttia ennen valmistusta. Esilämmitä grilli asetuksella 5. Kun se on lämmennyt, valmista lammasvartaita, kunnes neste on kirkasta.

### **MARINOIDUT JÄTTIKATKARAVUT (4 annosta)**

- 20 jättikatkarapua kuorittuina
  - 20 ml seesamiöljyä
  - ½ punainen chili hienoksi kuutioituna
  - 15 ml vaaleaa soijakastiketta
  - 5 g tuoretta inkivääriä hienoksi raastettuna
  - 15 ml makeaa chilikastiketta
  - 1 limetinlehti viipaloituna
  - ¼ nippu tuoretta korianteria murskattuna
  - 2 valkosipulin kynttä hienoksi
  - Suolaa ja pippuria
- murskattuina

Sekoita kaikki ainekset yhteen kulhossa ja lisää sitten katkaravut. Peitä tuorekelmulla ja jätä marinoitumaan jääkaappiin vähintään 2 tunniksi. Esilämmitä grilli asetuksella 5. Kun se on lämmennyt, valuta liika marinadi pois katkaravuista ja laita ne grilliin. Paista kummaltakin puolelta 2–3 minuuttia, kunnes katkarapu on vaaleanpunainen kaikkialta.

### **BATAATTIPIHVIT (8–10 kappaletta)**

- 6 bataattia
- 3 g jauhettua muskottia
- 150 g korppujauhoa
- ½ nippu tuoretta korianteria
- 1 punainen chili hienoksi kuutioituna
- ½ sitruuna, mehu
- 1 punasipuli hienoksi kuutioituna
- Suolaa ja pippuria maun mukaan
- 4 g jauhettua kuminaa

Pese bataatit ja tee niihin reikiä haarukalla. Aseta ne leivinpellille ja paista uunissa 180 °C:ssa, kunnes ne ovat pehmeitä. Anna bataattien jäähtyä hieman ja halkaise ne sitten kahtia ja kaiva sisus ulos. Sekoita bataatit kaikkien muiden aineiden kanssa kulhossa. Jaa bataattiseos kahdeksaan yhtä suureen osaan ja muotoile ne pihvin muotoisiksi. Jäähdytä 20 minuuttia. Esilämmitä grilli asetukseen 5. Kun se on kuumennut, voitele levy oliiviöljyllä ja paista pihvejä 5–6 minuuttia kummaltakin puolelta.

## ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА

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:


Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

Используйте прибор только с соединительным разъемом и проводом, которые входят в комплект поставки, и наоборот.

 Поверхности прибора нагреваются.

В случае повреждения соединительного разъема или провода произведите их замену, используя специальный комплект деталей, поставляемый производителем или его представителем по обслуживанию.

-  Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- Хлеб, масло и другие продукты могут подгорать. Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

#### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 1. пластина гриля | 4. регулятор температуры |
| 2. вход питания   | 5. подсветка             |
| 3. поддон         | 6. соединительный разъем |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
2. Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.
3. Убедитесь, что каждый поддон полностью вставлен (рис. А).

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора (0).
2. Подсоедините разъем ко входу питания на приборе (рис. В).
3. Вставьте вилку в розетку.
4. На регуляторе температуры установите необходимую температуру (1 - 5).
5. Начнет светиться индикатор термостата. Когда нужная температура будет достигнута, индикатор перестанет светиться. Затем индикатор поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.
6. Поместите пищевые продукты на гриль с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** При приготовлении блюд из ингредиентов с высоким содержанием жира могут разлетаться брызги горячего жира. В таком случае можно уменьшить температуру, но при этом время приготовления увеличится.

- Подождите, пока пища не приготовится.
- Проверьте, готова ли пища. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
- Периодически опорожняйте поддоны. Поддоны будут горячими, поэтому обращайтесь с ними осторожно, используя кухонную рукавицу или прихватки. Вытрите поддон кухонным полотенцем и установите на место.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Выньте соединительный разъем из входа питания.
3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
4. Мойте поддоны теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

## РЕЦЕПТЫ

### ЛОСОСЬ С МЕДОМ, КУНЖУТОМ И СОЕВЫМ СОУСОМ (4 порции)

- 350 г лосося
- 20 г темного соевого соуса
- 40 г меда
- 15 мл хересного уксуса
- 30 мл кунжутного масла
- 15 мл растительного масла
- 20 г обжаренных семян кунжута

Смешайте в миске соевый соус, мед, уксус, кунжутное и растительное масло и семена кунжута. Вылейте смесь в невысокий лоток и поместите в нее кусок лосося кожей вверх. Оставьте мариноваться не менее чем на 20—30 минут. Нагрейте гриль, установив регулятор температуры на значение «5». Как только гриль нагреется, поместите на него кусок лосося и готовьте в течение 7—8 минут или до тех пор, пока рыба не начнет расслаиваться.

### **КУРИЦА С ПАПРИКОЙ (4-6 порции)**

- 400 г куриных бедрышек без косточки
- 10 г копченой паприки
- 3 г порошка чили
- 30 мл оливкового масла
- 1 лимон (сок и цедра)
- Соль и перец по вкусу

Смешайте в миске масло, лимон, паприку, порошок чили и остальные приправы. Нарежьте курицу на куски нужного размера и положите в миску. Тщательно перемешайте, чтобы курица была полностью покрыта маринадом. Закройте миску пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Достаньте курицу из холодильника приблизительно за 15 минут до приготовления. Нагрейте гриль, установив регулятор температуры на значение «5». Как только гриль нагреется, готовьте курицу до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным.

### **ЯГНЕНОК С КИНЗОЙ, МЯТОЙ И ЙОГУРТОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАЛОЧКАХ (6 шт.)**

- 500 г лопатки ягненка, нарезанной кубиками по 1—2 см
- 1 пучок свежей кинзы
- 1 пучок свежей мяты
- 200 г греческого йогурта
- 3 г паприки
- 3 г порошка чили
- 3 г молотого кумина
- Соль и толченый черный перец
- 6 палочек

Смешайте в миске йогурт, кинзу, мяту, паприку, чили, кумин и остальные приправы. Добавьте к смеси кусочки ягненка, чтобы они были полностью покрыты маринадом. Наколите покрытые маринадом кусочки ягненка на палочки (деревянные палочки перед использованием замочите в воде минимум на 15 минут). Поставьте мясо мариноваться в холодильник минимум на 2 часа. Достаньте мясо из холодильника за 15—20 минут до приготовления. Нагрейте гриль, установив регулятор температуры на значение «5». Как только гриль нагреется, готовьте ягненка на палочках до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным.

### **КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В МАРИНАДЕ (4 порции)**

- 20 очищенных королевских креветок
- ½ стручка красного чили, нарезанного мелкими кубиками
- 5 г свежего мелко натертого имбиря
- 1 лист лайма, нарезанный полосками
- 2 зубчика мелко нарубленного чеснока
- 20 мл кунжутного масла
- 15 светлого соевого соуса
- 15 мл сладкого соуса чили
- ¼ пучка свежей нарубленной кинзы
- Соль и перец

Смешайте все ингредиенты в миске, а затем добавьте креветки. Закройте миску пищевой пленкой и поставьте креветки мариноваться в холодильник минимум на 2 часа. Нагрейте гриль, установив регулятор температуры на значение «5». Как только гриль нагреется, слейте с креветок лишний маринад и положите их на гриль. Готовьте по 2—3 минуты на каждой стороне до тех пор, пока креветки не приобретут равномерный розовый цвет.

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 mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

Přístroj používejte pouze s dodaným konektorem a kabelem, a obráceně.

⚠ Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud dojde k poškození konektoru nebo kabelu, musí být nahrazeny speciální sadou, která je k dispozici u výrobce nebo v jeho servisním středisku.

- ⊗ Neumistujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků čilobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřílnavý povrch.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 1. grilovací plotna | 4. regulátor teploty |
| 2. napájecí vstup   | 5. kontrolka         |
| 3. odkapávací táč   | 6. konektor          |

### PŘÍPRAVA

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
2. Umístěte spotřebič i kabel mimo okraje pracovních ploch a mimo dosah dětí.
3. Ujistěte se, že jsou obě odkapávací misky zcela zasunuty (Obr. A).

### POUŽITÍ

1. Regulátorem teploty otočte úplně proti směru hodinových ručiček (0).
2. Konektor zapojte do napájecího vstupu na přístroji (Obr. B).

3. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
4. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (1 - 5).
5. Rozsvítí se kontrolka termostatu. Po dosažení teploty kontrolka zhasne. Střídavě se bude rozsvěcovat podle toho, jak bude spínat termostat, který udržuje nastavenou teplotu.
6. Na gril potraviny umísťujte pomocí lopatky či kleští, ne prsty.

**POZNÁMKA:** U potravin s vysokým obsahem tuku může během grilování horký tuk vystříknout. Pokud se tak stane, můžete snížit teplotu, ovšem prodloužíte tím čas grilování.

- Čekejte, dokud nebude jídlo hotové.
- Zkontrolujte, zda je udělané. Pokud si nejste jisti, dejte ho ještě na chvíli na gril.
- Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
- Odkapávací misky pravidelně vyprazdňujte. Odkapávací misky budou horké, čili nakládejte s nimi opatrně a používejte rukavici na vaření nebo podobnou ochranu. Otrete papírovou utěrkou a vraťte zpět na místo.

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
2. Vytáhněte konektor z napájecího vstupu.
3. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
4. Odkapávací misky umývejte v teplé mýdlové vodě, nebo v horním koši myčky na nádobí.



## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhažovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

## RECEPTY

### LOSOS S MEDEM, SÓJOU A SEZAMEM (přibližně 4 porce)

- 350 g lososa
- 20 g tmavé sójové omáčky
- 40 g medu
- 15 ml sherry octa
- 30 ml sezamového oleje
- 15 ml rostlinného oleje
- 20 g pražených sezamových semínek

V míse smíchejte sójovou omáčku, med, ocet, sezamový olej, rostlinný olej a sezamová semínka. Směs nalijte na táč a položte do ní lososa tak, aby kůže směřovala nahoru. Nechejte marinovat alespoň 20-30 minut. Předehřejte gril v nastavení 5. Až bude zahřátý, dejte lososa na gril a grilujte 7-8 minut, anebo až se začne losos rozpadat.

### KUŘE NA PAPRICE (přibližně 4-6 porce)

- 400 g vykostěných kuřecích stehen
- 10 g uzené papriky
- 3 g chilli koření
- 30 ml olivového oleje
- 1 citron, šťáva i kůra
- Sůl a pepř podle chuti

V míse smíchejte papriku, chilli koření, olej, citron a dochuťte. Kuře naporcujte na kousky požadované velikosti a pak vložte do misky. Dobře promíchejte a ujistěte se, že je kuřecí maso marinádou dobře obalené. Misku zakryjte potravinovou fólií a dejte alespoň na 2 hodiny do lednice. Kuřecí maso z lednice vyjměte asi 15 minut před grilováním. Předehřejte gril v nastavení 5. Až bude zahřátý, dejte kuřecí maso grilovat a grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé.

### JEHNĚČÍ PLEC S KORIÁNDEM, MÁTOU A JOGURTEM (pro 6 osob)

- 500 g na kostky nakrájené jehněčí plece, 1-2 cm kousky
- 1 svazek čerstvého koriandru
- 1 svazek čerstvé máty
- 200 g řeckého jogurtu
- 3 g papriky
- 3 g chilli koření
- 3 g mletého římského kmínu



- Sůl a drcený černý pepř
- 6 špízových jehel

V míse smíchejte koriandr, mátu, jogurt, papriku, chilli, římský kmín a dochutěte. Přidejte jehněčí a ujistěte se, že je dobře obalené. Obalené kousky jehněčího napíchněte na špízové jehly (dřevěné špízové jehly před použitím na 15 minut namočte). Nechte marinovat v lednici alespoň 2 hodiny. Z lednice vyjměte asi 15-20 minut před grilováním. Předehřejte gril v nastavení 5. Až bude zahřátý, dejte jehněčí na špízových jehlách grilovat a grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé.

### **MARINOVANÉ KREVETY (přibližně 4 porce)**

- 20 velkých krevet, oloupaných
- 2 stroužky česneku, najemno nasekané
- ½ červené chilli papričky, nakrájené na kostičky
- 20 ml sezamového oleje
- 5 g čerstvého zázvoru, najemno nastrohaného
- 15 ml světlé sójové omáčky
- 15 ml sladké chilli omáčky
- ¼ svazku čerstvého koriandru, nasekaného
- 1 limetkový list, nařezaný
- Sůl a pepř

V míse smíchejte všechny ingredience a potom přidejte krevety. Zakryjte potravinovou fólií a nechte marinovat v lednici alespoň 2 hodiny. Předehřejte gril v nastavení 5. Až bude zahřátý, slijte z krevet přebytečnou marinádu a dejte je na gril. Grilujte z každé strany 2-3 minuty, dokud krevety zcela nezrůžoví.

### **BURGERY ZE SLADKÝCH BRAMBOR (pro 8-10 osob)**

- 6 sladkých brambor
- 4 g mletého římského kmínu
- 150 g strouhanky
- 3 g mletého muškátového květu
- 1 červená chilli paprička, nakrájená na kostičky
- ½ svazku čerstvého koriandru
- ½ citronu, šťáva
- 1 červená cibule, nakrájená na kostičky
- Sůl a pepř podle chuti

Sladké brambory umyjte a propíchněte vidličkou. Položte je na pečicí plech a pečte v troubě na 180°C do změknutí. Potom nechte brambory trochu vychladnout, rozkrojte je na půl a vyberte z nich dužinu. Sladké brambory pak v míse smíchejte s ostatními ingrediencemi. Bramborovou směs rozdělte na osm stejných porcí a vytvarujte z nich burgery. Na 20 minut dejte do lednice. Předehřejte gril v nastavení 5. Až bude zahřátý, potřete grilovací plochu trochou olivového oleje a burgery z každé strany 5-6 minut grilujte.

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 môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.

 Niektoré časti prístroja budú počas používania horúce.

Prístroj používajte len s dodaným konektorom a káblom a naopak.

Ak je konektor alebo kábel poškodený, musia byť vymenené za špeciálnu zostavu od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.

 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.

- Chlieb, olej a iné potraviny môžu začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
- Nebalajte potraviny do plastovej fólie, polyetylénových sáčkov alebolobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevytečká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

## **LEN NA DOMÁCE POUŽITIE**

### **NÁKRESY**

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1. grilovacia platňa   | 4. regulátor teploty  |
| 2. napájací vstup      | 5. svetelná kontrolka |
| 3. odkvapkávacia táčňa | 6. konektor           |

### **PRÍPRAVA**

1. Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplovzdorný povrch.
2. Spotrebič a prírodný kábel umiestnite mimo okraja pracovných plôch a dosahu detí.
3. Skontrolujte, či je každá odkvapkávacia táčňa úplne zasunutá dnu (OBR. A).

### **POUŽÍVANIE**

1. Regulátor teploty úplne otočte proti smeru hodinových ručičiek (0).
2. Konektor zasunúť do napájacieho vstupu na prístroji (OBR. B).
3. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
4. Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (1 - 5).

- Svetelná kontrolka termostatu sa rozsvieti. Keď dosiahne požadovanú teplotu, zhasne. Potom bude cyklicky zapínať a zhasínať podľa toho, ako bude pracovať termostat pri udržiavaní teploty.
- Rozložte jedlo na gril pomocou varešky alebo klieští, nie prstami.

**POZN.:** Z jedál s vysokým obsahom tuku môže počas grilovania prskať horúci tuk. Ak sa tak stane, môžete znížiť teplotu, ale tým sa predĺži doba grilovania.

- Počkajte, kým sa jedlo nedopeče.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
- Odkvapkávacie táčne pravidelne vyprázdňujte. Odkvapkávacie táčne budú horúce, takže s nimi narábajte opatrne a používajte kuchynskú chňapku alebo podobnú ochranu. Vytrite ich kuchynskou papierovou utierkou a vráťte na miesto.

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
- Vytiahnite konektor z napájacieho vstupu.
- Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- Odkvapkávacie táčne umývajte v teplej vode so saponátom, alebo v hornej zásuvke umývačky riadu.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

## RECEPTY

### LOSOS S MEDOM, SÓJOVOU OMÁČKOU A SEZAMOM (4 porcie)

- 350 g lososa
- 20 g tmavej sójovej omáčky
- 40 g medu
- 15 ml sherry octu (vínný ocot zo sherry)
- 30 ml sezamového oleja
- 15 ml rastlinného oleja
- 20 g opekaných sezamových semien

Zmiešajte v miske sójovú omáčku, med, ocot, sezamový olej, rastlinný olej a sezamové semená. Nalejte do tácky a vložte do tekutiny lososa kožou nahor. Nechajte marinovať aspoň 20-30 minút. Gril predhrejte na nastavenie 5. Po zahriatí položte lososa na gril a pečte 7-8 minút, alebo kým sa losos nezačne ľahko oddeľovať.

### PAPRIKOVÉ KURA (4-6 porcií)

- 400 g vykostených kuracích stehien
- 10 g údenej mletej papriky
- 3 g práškové čili
- 30 ml olivového oleja
- 1 citrón, šťava a kôra
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

V miske zmiešajte papriku, práškové čili, olej, citrón a koreniny. Kuracie mäso nakrájajte na vami požadovanú veľkosť a dajte do misky. Riadne zamiešajte a dbajte o to, aby bolo mäso riadne pokryté marinádou. Misku zakryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke aspoň 2 hodiny. Mäso vyberte z chladničky asi 15 minút pred tepelnou úpravou. Predhrejte gril na nastavenie 5. Po zahriatí kuracie mäso grilujte, až kým nepúšťa čistú šťavu.

### JAHŇACIE RAŽNIČI S KORIANDROM A MÄTOVÝM JOGURTOM (6 porcií)

- 500 g na kocky nakrájané jahňacie plece, 1-2 cm kúsky
- 1 zväzok čerstvého koriandra
- 1 zväzok čerstvej mäty
- 200 g gréckeho jogurtu
- 3 g papriky
- 3 g práškové čili
- 3 g mletej rasce
- Soľ a drvené čierne korenie
- 6 grilovacích ihliel

Zmiešajte v miske koriander, mäta, jogurt, papriku, čili, rascu a koreniny. Pridajte jahňacie mäso tak, aby bolo dobre obalené zmesou. Napichajte obalené kúsky jahňacieho mäsa na grilovacie ihly (drevené ihly pred použitím na 15 minút namočte). Nechajte marinovať v chladničke aspoň 2 hodiny. Vyberte z chladničky 15-20 minút pred grilovaním. Gril predhrejte na nastavenie 5. Po zohriatí grilujte jahňacie mäso na ihlách, až kým z neho nevyteká čistá šťava.

### **MARINOVANÉ KRÁĽOVSKÉ KREVETY (4 porcie)**

- 20 kráľovských kreviet, olúpaných
- 1/2 červenej čili papričky, jemno nakrájanej
- 5 g čerstvého zázvoru, nastrúhaného najemno
- 1 lístok limetky, nakrájaný
- 2 strúčiky cesnaku, nakrájané najemno
- 20 ml sezamového oleja
- 15 ml svetlej sójovej omáčky
- 15 ml sladkej čili omáčky
- 1/4 zväzok čerstvého koriandra, nakrájaného
- Soľ a čierne korenie

Zmiešajte v miske všetky prísady a potom pridajte krevety. Zakryte potravinovou fóliou a marinujte v chladničke aspoň 2 hodiny. Predhrejte gril na nastavenie 5. Po zohriatí zbvajte krevety prebytočnej marinády a položte ich na gril. Grilujte z každej strany 2-3 minúty, až kým nie je kreveta celá ružová.

### **HAMBURGERY ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV (8-10 kusov)**

- 6 sladkých zemiakov
- 150 g strúhanky
- 1 červená čili paprička, nakrájaná najemno
- 1 červená cibuľa, nakrájaná najemno
- 4 g mletej rascy
- 3 g mletého muškátového orecha
- 1/2 zväzok čerstvého koriandra
- 1/2 citróna, šťava
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

Sladké zemiaky umyte a popichajte vidličkou. Uložte ich na plech na pečenie a pečte v rúre pri 180°C do zmäknutia. Nechajte sladké zemiaky trochu vychladnúť, potom ich prerežte na polovice a vydlabajte z nich dužinu. Sladký zemiak zmiešajte v miske so všetkými ostatnými prísadami. Zemiakovú zmes rozdeľte na osem rovnakých porcií a vytvarujte do tvaru hamburgera. Dajte do chladničky na 20 minút. Predhrejte gril na nastavenie 5. Po zohriatí potrite platňu trochou olivového oleja a grilujte hamburgery 5-6 minút z každej strany.

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:


Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.

Używaj urządzenia tylko z dostarczonymi złączką i kablem, i na odwrót.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeśli złączka lub kabel są uszkodzone, można je zastąpić tylko poprzez specjalny zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.

-  Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą się zapalić. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- Nie owijaj żywności w przezroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

### **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

#### **RYŚNIKI**

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| 1. płyta             | 4. regulator temperatury |
| 2. wejście zasilania | 5. lampka                |
| 3. tacka ociekowa    | 6. złączka               |

#### **PRZYGOTOWANIE**

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
2. Urządzenie oraz przewód zasilający powinny być oddalone od krawędzi blatu i poza zasięgiem dzieci.
3. Sprawdź, czy tacki ociekowe są całkowicie wsunięte (rys. A).

## UŻYCIE

1. Obróć regulator temperatury do oporu w lewo (0).
  2. Podłącz złączkę do wejścia zasilania na urządzeniu (RYS. B).
  3. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
  4. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę (1 - 5).
  5. Zaświeci się lampka termostatu. Lampka zgaśnie po osiągnięciu temperatury. Będzie to następować w cyklu włączony/wyłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę.
  6. Jedzenie na grill nakładaj łyżką lub szpiczami, nie palcami.
- UWAGA:** W trakcie zapiekania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu, gorący tłuszcz może się rozpryskiwać. Jeśli się tak dzieje, można obniżyć temperaturę, lecz to wydłuży czas przygotowania.

- Zaczekaj, aż jedzenie będzie gotowe.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
- Co jakiś czas opróżniaj tacki ociekowe. Tacki ociekowe są gorące, dlatego chwytaj je ostrożnie przez rękawicę kuchenną lub przy pomocy podobnej ochrony. Wytrzyj rącznikiem kuchennym i ponownie zainstaluj.

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
2. Wyciągnij złączkę z wejścia zasilania.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
4. Tacki ociekowe myj w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

## PRZEPISY KULINARNE

### ŁOSOŚ SEZAMOWY Z MIODEM I SOJĄ (4 porcje)

- 350g łososia
- 20g ciemnego sosu sojowego
- 40g miodu
- 15ml octu winnego sherry
- 30ml oleju sezamowego
- 15ml oleju roślinnego
- 20g prażonego sezamu

Wymieszaj w misce sos sojowy, miód, ocet, olej sezamowy, olej roślinny i prażony sezam. Wlej do naczynia i ułóż łososia w cieczy skórą do góry. Pozostaw do marynowania przez co najmniej 20-30 minut. Rozgrzej grill na ustawieniu 5. Po rozgrzaniu, ułóż łososia na ruszcie i zapiekaj przez 7-8 minut, aż łosoś zacznie się dzielić na platy.

### KURCZAK PAPRYKOWY (4-6 porcje)

- 400g udek z kurczaka bez kości
- 10g wędzonej papryki
- 3g chilli w proszku
- 30ml oliwy z oliwek
- 1 cytryna, sok i skórka
- Sól i pieprz do smaku

Wymieszaj w misce paprykę, chilli w proszku, oliwę, cytrynę i przyprawy. Pokrój kurczaka na kawałki żądanej wielkości i dodaj do miski. Dobrze wymieszaj, upewniając się, że kurczak jest dobrze pokryty marynatą. Przykryj miskę folią spożywczą i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny. Wyjmij kurczaka z lodówki na około 15 minut przed obróbką termiczną. Rozgrzej grill na ustawieniu 5. Po podgrzaniu, zapiekaj kurczaka, aż zacznie puszczać jasny sok.

## **SZASZŁYKI Z JAGNIĘCINY Z KOLENDRĄ I JOGURTEM MIĘTOWYM (6 szaszłyków)**

- 500g łopatki jagnięcej pokrojonej w kostkę, kawałki 1-2 cm
- 1 pęczek świeżej kolendry
- 1 pęczek świeżej mięty
- 200g jogurtu typu greckiego
- 3g papryki
- 3g chilli w proszku
- 3g mielonego kminku
- Sól i potłuczony czarny pieprz
- 6 szpikulców

Wymieszaj w misce kolendrę, mięte, jogurt, paprykę, chilli, kminek i przyprawy. Dodaj jagnięcinę upewniając się, że jest dobrze przykryta. Nabij kawałki jagnięciny pokryte mieszaniną na szaszłyki (drewniane szpikulce namocz na 15 minut przed użyciem). Pozostaw do marynowania w lodówce przez co najmniej 2 godziny. Wyjmij z lodówki około 15-20 minut przed obróbką termiczną. Rozgrzej grill na ustawieniu 5. Po rozgrzaniu, zapiekaj jagnię na szpikulcach, aż znacznie puszcza jasny sok.

## **MARYNOWANE KREWETKI KRÓLEWSKIE (4 porcje)**

- 20 krewetek królewskich, obranych
- ½ czerwonego chilli, drobno pokrojonego
- 5g świeżego imbiru, drobno startego
- 1 liść papedy, w plasterkach
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 20ml oleju sezamowego
- 15ml jasnego sosu sojowego
- 15ml sosu ze słodkiego chilli
- ¼ pęczka świeżej kolendry, posiekanej
- Sól i pieprz

Dobrze wymieszaj wszystko w misce i dodaj krewetki. Przykryj folią spożywczą i odstaw do marynowania w lodówce na co najmniej 2 godziny. Rozgrzej grill na ustawieniu 5. Po rozgrzaniu, osusz nadmiar marynaty z krewetek i następnie umieść krewetki w grillu. Zapiekaj na każdej stronie przez 2-3 minuty, aż całe krewetki będą różowe.

## **BURGERY ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW (8-10 burgerów)**

- 6 słodkich ziemniaków
- 150g bułki tartej
- 1 czerwone chilli, drobno pokrojone
- 1 czerwona cebula, drobno pokrojona
- 4g mielonego kminku
- 3g zmielonej gałki muskatołowej
- ½ pęczek świeżej kolendry
- ½ cytryna, sok
- Sól i pieprz do smaku

Umyj słodkie ziemniaki i pokłuj je widelcem. Połóż je na blasze i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C, aż będą miękkie. Odstaw słodkie ziemniaki, aż nieco ostygną i następnie przekrój je na połowy i wyjmij miąższ. Wymieszaj w misce słodkie ziemniaki ze wszystkimi innymi składnikami. Podziel wymieszane słodkie ziemniaki na osiem równych części i uformuj z nich burgery. Wstaw do lodówki na 20 minut. Rozgrzej grill na ustawieniu 5. Gdy grill będzie gorący, posmaruj pędzlem płytę odrobiną oliwy z oliwek i smaź burgery przez 5-6 minut z każdej strony.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

## **VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.

Koristite uređaj samo s isporučenim konektorom i kabelom i obratno.

 Površine uređaja će postati vruće.

Ako su konektor ili kabel oštećeni, moraju se zamijeniti specijalnim sklopom koji je dostupan kod proizvođača ili njegovog ovlaštenog servisera.

- ⊗ Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- Kruh, ulje i ostale namirnice mogu izgorjeti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

## **ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU**

### **CRTEŽI**

- |                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| 1. ploča roštilja    | 4. posuda za kapanje           |
| 2. ulazni priključak | 5. kontrolna tipka temperature |
| 3. konektor          | 6. konektor                    |

### **PRIPREMA:**

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
2. Držite uređaj i kabel daleko od ivica radnih površina i van dosega djece.
3. Provjerite da je svaka posuda za kapanje gurnuta unutra u potpunosti (SL. A).

### **UPORABA**

1. Potpuno okrenite kontrolnu tipku temperature u smjeru suprotno od kazaljke na satu (0).
2. Utaknite konektor u ulazni priključak na uređaju (SL. B).
3. Stavite utikač u utičnicu.



4. Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu (1 - 5).
5. Pali se svjetlo termostata. Svjetlo se gasi kad se dostigne temperatura. Zatim će se u ciklusima uključivati i isključivati kako termostat radi da održi temperaturu.
6. Postavite hranu na roštilj uz pomoć lopatice ili hvataljki; nemojte to raditi prstima.

**NAPOMENA:** Tijekom pečenja iz hrane s velikim sadržajem masnoće može doći do prskanja vruće masti. Ako se to dogodi možete smanjiti temperaturu, ali to će produžiti vrijeme pečenja.

- Sačekajte dok se hrana ne ispeče.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
- Povremeno ispraznite posude za kapanje. Posude za kapanje će biti vruće; stoga njima pažljivo rukujte koristeći se rukavicama za pećnicu ili sličnim zaštitnim sredstvima. Obrišite ih kuhinjskim papirom i vratite ih na mjesto.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
2. Izvucite konektor iz ulaznog priključka.
3. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
4. Operite posude za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posude.



### ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

## RECEPTI

### LOSOS S MEDOM, SOJOM I SEZAMOM (za 4 porcije)

- 350 g lososa
- 20 g tamnog umaka od soje
- 40 g meda
- 15 ml sherry octa
- 30 ml sezamovog ulja
- 15 ml biljnog ulja
- 20 g sjemenki popečenog sezama

U zdjeli miješajte umak od soje, med, ocat, sezamovo ulje, biljno ulje i sjemenke sezama.

Prospite mješavinu u pladanj i u nju stavite losos tako da koža bude s gornje strane. Ostavite da se marinira najmanje 20-30 minuta. Prethodno zagrijte roštilj na postavku 5. Kad je zagrijan, stavite losos na roštilj i pecite ga 7-8 minuta ili dok se ne počne razdvajati na listiće.

### PILETINA S PAPIKOM (za 4-6 porcije)

- 400 g pilećih zabatka bez kostiju
- 10 g dimljene paprike
- 3 g čilija u prahu
- 30 ml maslinovog ulja
- 1 limun, sok i korica
- Soli i papra po želji

U zdjeli miješajte papriku, čili u prahu, ulje, limun i začine. Isijecite piletinu na komadiće željene veličine i dodajte ih u zdjelu. Dobro promiješajte pazeći da se piletina dobro prelije marinadom. Pokrijte zdjelu prozirnom pripijajućom folijom i ostavite u hladnjaku najmanje 2 sata. Izvadite piletinu iz hladnjaka otprilike 15 minuta prije pečenja. Prethodno zagrijte roštilj na postavku 5. Kad je roštilj zagrijan, pecite piletinu dok iz nje ne počne curiti proziran sok.

### RAŽNJIĆI OD JANJETINE S KORIJANDEROM, METVICOM I JOGURTOM (za 6 ražnjića)

- 500 g janjeće lopatice isjeckane na kockice veličine 1-2 cm
- 1 vezica svježeg korijandera
- 1 vezica svježeg metvice
- 200 g grčkog jogurta
- 3 g paprike
- 3 g čilija u prahu
- 3 g mljevenog kumina
- Soli i izmravljenog crnog papra
- 6 štapića za ražnjiće

U zdjeli miješajte korijander, metvicu, jogurt, papriku, čili, kumin i začine. Dodajte janjetinu pazeći da je dobro prelivena. Stavite prelivene komadiće janjetine na štapiće za ražnjice (namočite drvene štapiće 15 minuta prije uporabe). Ostavite marinadu u hladnjaku najmanje 2 sata. Izvadite iz hladnjaka 15-20 minuta prije pečenja. Prethodno zagrijte roštilj na postavku 5. Kad je roštilj zagrijan, pecite janjetinu na štapićima za ražnjice dok iz nje ne počne curiti proziran sok.

### **MARINIRANE KRALJEVSKE KOZICE (za 4 porcije)**

- 20 kraljeveskih kozica, oljuštenih
- 1/2 crvenog feferona, izrezanog na male kockice
- 5 g svježeg đumbira, sitno naribanog
- 1 list limete, izrezan
- 2 češnja češnjaka, fino nasjeckanog
- 20 ml sezamovog ulja
- 15 ml svijetlog umaka od soje
- 15 ml umaka od slatkog čilija
- 1/4 vezice svježeg korijandera, nasjeckanog
- Soli i papra

U zdjeli izmiješajte zajedno sve sastojke i potom dodajte kozice. Pokrijte prozirnom pripijajućom folijom i ostavite da se marinira u hladnjaku najmanje 2 sata. Prethodno zagrijte roštilj na postavku 5. Kad je zagrijan, otkapajte višak marinade s kozica i potom ih stavite na roštilj. Pecite 2-3 minuta sa svake strane dok kozice ne postanu u potpunosti ružičaste.

### **BURGERI OD SLATKOG KRUMPIRA (8-10 burgera)**

- 6 slatkih krumpira
- 150 g krušnih mrvica
- 1 crveni feferon, izrezan na male kockice
- 1 glavica crvenog luka, izrezanog na male kockice
- 4 g mljevenog kumina
- 3 g mljevenog muškarnog cvijeta
- 1/2 vezice svježeg korijandera
- 1/2 limuna, sok
- Soli i papra po želji

Operite i vilicom probodite krumpire. Stavite ih na pladanj za pečenje i pecite u pećnici na 180 °C dok ne omekšaju. Ostavite slatke krumpire da se malo ohlade, te ih prerežite na polovicu i žličicom izvadite pulpu. U zdjeli miješajte slatki krumpir sa svim ostalim sastojcima. Podijelite mješavinu krumpira na osam jednakih porcija i oblikujte burgere. Ostavite u hladnjaku 20 minuta. Prethodno zagrijte roštilj na postavku 5. Kad je vruć, četkicom premažite ploču s malo maslinovog ulja i pecite burgere 5-6 minuta sa svake strane.

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:


To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.

Aparat uporabljajte samo z dobavljenim priključkom in kablom ter obratno.

 Površine naprave se segrejejo.

Če je priključek ali kabel poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim kompletom, ki ga dobite pri izdelovalcu ali njegovemu prodajnemu zastopniku za nadomestne dele.

-  Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 1. plošča žara | 5. lučka                |
| 2. vtičnica    | 6. nastavev temperature |
| 3. priključek  | 7. gumb                 |
| 4. ročica      | 8. pladenj za kapljanje |

### PRIPRAVA

1. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
2. Napravo in kabel imejte postavljene stran od robov delovne mize in zunaj dosega otrok.
3. Preverite, da sta oba pladnja za odtekanje povsem vstavljeni (slika A).

### UPORABA

1. Gumb za nastavev temperature obrnite do konca v levo (0).
2. Priključek vstavite v električno vtičnico na aparatu (SLIKA B).

- Vtič vstavite v električno vtičnico.
- Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo (1 - 5).
- Lučka termostata se bo prižgala. Ko je temperatura dosežena, se bo ugasnila. Nato se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
- Hrano položite na žar z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.

**OPOMBA:** Iz živil z visokim deležem maščobe lahko med pripravo nenadzorovano izteka vroča maščoba. Če se to zgodi, lahko znižate temperaturo, a na ta način boste podaljšali čas priprave.

- Počakajte, da je hrana kuhana.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
- Pladnja za odtekanje redno praznite. Pladnja za odtekanje bosta vroča, zato z njima previdno ravnajte in uporabite rokavico za pečico ali podobno zaščito. Obrišite s papirno kuhinjsko brisačo in ponovno vstavite.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

- Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
- Priključek povlecite iz električne vtičnice.
- Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- Pladnja za odtekanje operite ročno v topli milnici ali v zgornji košari pomivalnega stroja.



## ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.

Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

## RECEPTI

### LOSOS Z MEDOM, SOJINO OMAKO IN SEZAMOM (za 4 osebe)

- 350 g lososa
- 20 g temne sojine omake
- 40 g medu
- 15 ml šerijevega kisa
- 30 ml sezamovega olja
- 15 ml rastlinskega olja
- 20 g praženih sezamovih semen

V skledi zmešajte sojino omako, med, kis, sezamovo olje, rastlinsko olje in sezamova semena.

Vlijte na pladenj in v tekočino položite lososa s kožo obrnjeno navzgor. Pustite, da se marinira vsaj 20-30 minut. Žar predhodno ogrejte na nastavitev 5. Ko je žar segret, nanj položite lososa in pecite 7-8 minut oziroma dokler lososa ni mogoče nalistati.

### PIŠČANEC S PAPIKO (za 4-6 osebe)

- 400 g piščančjih beder brez kosti
- 10 g prekajene paprike
- 3 g čilija v prahu
- 30 ml olivnega olja
- 1 limona, sok in lupinica
- Sol in poper po okusu

V skledi zmešajte papriko, čili v prahu, olje, limono ter sol in poper. Piščanca narežite na zeleno velikost in koščke dajte v skledo. Dobro premešajte, da bo piščanec dobro prekrit z marinado.

Skledo prekrijte z živilsko folijo in dajte v hladilnik vsaj za 2 uri. Pred pečenjem piščanca približno 15 minut prej vzemite iz hladilnika. Žar predhodno ogrejte na nastavitev 5. Ko je žar segret, piščanca pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče iz mesa, ni bister.

### NABODALA Z JAGNJETINO, KORIANDROM, METO IN JOGURTOM (6 nabodal)

- 500 g jagnjetine (pleča), 1-2-centimetrski kosi
- Šopek svežega koriandra
- Šopek sveže mete
- 200 g grškega jogurta
- 3 g paprike
- 3 g čilija v prahu
- 3 g mlete kumine
- Sol in zdrobljen črni poper
- 6 nabodal

V skledi zmešajte koriander, meto, jogurt, papriko, čili, kumino in sol ter poper. Dodajte

jagnjetino in jo dobro prekrijte z omako. Z omako prevlečene kose jagnjetine natakните na nabodala (lesena nabodala namakajte 15 minut pred uporabo). Pustite, da se marinirajo v hladilniku vsaj 2 uri. Pred pečenjem jih 15-20 minut prej vzemite iz hladilnika. Žar predhodno ogrejte na nastavitev 5. Ko je žar segret, jagnjetino na nabodalih pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče iz mesa, ni bister.

### **MARINIRANE KRALJEVE KOZICE (za 4 osebe)**

- 20 kraljevih kozic, olupljenih
- 20 ml sezamovega olja
- ½ rdečega čilija, tanko narezanega na majhne kocke
- 15 ml svetle sojine omake
- 5 g svežega ingverja, tanko naribanega
- 15 ml sladke čilijeve omake
- 1 list limete, narezan
- ¼ šopka svežega koriandra, nasekljanega
- 2 stroka česna, tanko nasekljana
- Sol in poper

Vse sestavine zmešajte v skledi, nato dodajte kozice. Prekrijte z živilsko folijo in pustite, da se marinirajo v hladilniku vsaj 2 uri. Žar predhodno ogrejte na nastavitev 5. Ko je žar segret, odcedite odvečno marinado s kozic in jih položite na žar. Pecite na vsaki strani 2–3 minute, dokler kozice niso povsem roza barve.

### **POLPETE ZA HAMBURGER IZ SLADKEGA KROMPIRJA (8–10 polpet)**

- 6 sladkih krompirjev
- 4 g mlete kumine
- 150 g krušnih drobtin
- 3 g muškarnega cveta
- 1 rdeči čili, tanko narezan na majhne kocke
- ½ šopka svežega koriandra
- 1 rdeča čebula, tanko narezana na majhne kocke
- ½ limone, sok
- Sol in poper po okusu

Sladki krompir operite in naluknjajte z vilico. Položite jih na pekač in pecite v pečici pri 180 °C, dokler se ne zmehčajo. Pustite, da se sladki krompir nekoliko ohladi, nato ga prerežite na pol in z žlico odstranite meso. Sladki krompir in vse ostale sestavine zmešajte v skledi. Krompirjevo mešanico razdelite na 8 enakih delov in oblikujte v obliko polpete za hamburger. Postavite v hladilnik za 20 minut. Žar predhodno ogrejte na nastavitev 5. Ko je žar vroč, ploščo premažite z malo olivnega olja in pecite polpete za hamburger 5–6 minut na vsaki strani.

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 ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με το σύνδεσμο και το καλώδιο που τη συνοδεύουν, και το αντίστροφο.

 Μέρη της συσκευής είναι πιθανό να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Αν ο σύνδεσμος ή το καλώδιο υποστούν βλάβη, πρέπει να αντικατασταθούν από ειδικό σύστημα που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις.

- ⊗ Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**

## ΣΧΕΔΙΑ

- |                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| 1. πλάκα ψησίματος | 4. διακόπτης θερμοκρασίας |
| 2. είσοδος ισχύος  | 5. λυχνία                 |
| 3. δίσκος υγρών    | 6. σύνδεσμος              |

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τις άκρες των επιφανειών εργασίας και μακριά από παιδιά.
3. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι δίσκοι υγρών έχουν μπει σωστά στη θέση τους (ΕΙΚ. Α).

## ΧΡΗΣΗ

1. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας τέρμα αριστερόστροφα (0).
2. Εισαγάγετε το σύνδεσμο στην είσοδο ισχύος της συσκευής (ΕΙΚ. Β).
3. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
4. Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (1 - 5).
5. Θα ανάψει η λυχνία του θερμοστάτη. Θα σβήσει όταν θα φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία. Κατόπιν θα ανάβει και θα σβήσει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί για διατήρηση της θερμοκρασίας.
6. Απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην γκριλιέρα με σπάτουλα ή λαβίδα, όχι με τα δάχτυλα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος μπορεί να πιτσιλούν ζεστό λίπος κατά το μαγείρεμα. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μπορείτε να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία αλλά με αυτόν τον τρόπο θα αυξηθεί ο χρόνος μαγειρέματος.

- Περιμένετε έως ότου να ψηθεί το φαγητό.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί. Εάν δεν είστε σίγουροι, ψήστε το λίγο παραπάνω.
- Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
- Αδειάζετε τακτικά τους δίσκους υγρών. Οι δίσκοι υγρών καίνε, επομένως να είστε προσεκτικοί χρησιμοποιώντας ένα γάντι κουζίνας ή ανάλογη προστασία. Σκουπίστε με χαρτί κουζίνας και τοποθετήστε τους στη θέση τους.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Τραβήξτε τον σύνδεσμο για να τον βγάλετε από την είσοδο ισχύος.
3. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
4. Πλένετε τους δίσκους υγρών με χλιαρό σαπουνόνερο ή στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ (για 4 άτομα)

- |                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| • 350 γρ. σολομός             | • 30 ml σησάμειο                |
| • 20 γρ. σκούρα σάλτσα σόγιας | • 15 ml φυτικό λάδι             |
| • 40 γρ. μέλι                 | • 20 γρ. καβουρντισμένο σουσάμι |
| • 15 ml ξύδι από σέρι         |                                 |

Αναμείξτε τη σάλτσα σόγιας, το μέλι, το ξύδι, το σησάμειο, το φυτικό λάδι και το σουσάμι σε ένα μπολ. Αδειάστε σε ένα ταψί και τοποθετήστε το σολομό στο υγρό με την πέτσα στην επάνω πλευρά. Αφήστε να μαριναριστεί για τουλάχιστον 20-30 λεπτά. Προθερμάνετε την ψηστήρα

στη θέση 5. Μόλις ζεσταθεί, τοποθετήστε το σολομό στην ψηστιέρα και μαγειρέψτε για 7-8 λεπτά ή μέχρι να αρχίσει να ξεκολλά η πέτσα του.

### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΑΠΡΙΚΑ (για 4-6 άτομα)**

- 400 γρ. μπουτάκια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο
- 10 γρ. καπνιστή πάπρικα
- 3 γρ. σκόνη τσίλι
- 30 ml ελαιόλαδο
- 1 λεμόνι, χυμός και ξύσμα
- Αλατοπίπερο ανάλογα με το γούστο σας

Ανακατέψτε την πάπρικα, τη σκόνη τσίλι, το λάδι, το λεμόνι σε ένα μπολ και αλατοπιπερώστε. Κόψτε το κοτόπουλο σε κομμάτια στο μέγεθος που προτιμάτε και προσθέστε τα στο μπολ. Ανακατέψτε καλά, ελέγχοντας ότι το κοτόπουλο έχει καλυφθεί καλά με τη μαρινάδα. Καλύψτε το μπολ με διαφανή μεμβράνη και βάλτε το ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Βγάλτε το κοτόπουλο από το ψυγείο περίπου 15 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Προθερμάνετε την ψηστιέρα στη θέση 5. Μόλις ζεσταθεί, μαγειρέψτε το κοτόπουλο έως ότου οι χυμοί του να είναι διαυγείς.

### **ΑΡΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕΝΤΑΣ ΣΕ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ (γίνονται 6 σουβλάκια)**

- 500 γρ ωμοπλάτη αρνιού σε κύβους, κομμάτια των 1-2 εκ.
- 1 ματσάκι φρέσκος κόλιανδρος
- 1 ματσάκι φρέσκια μέντα
- 200 γρ γιαούρτι
- 3 γρ. πάπρικα
- 3 γρ. σκόνη τσίλι
- 3 γρ. τριμμένο κύμινο
- Αλάτι και κόκκοι μαύρου πιπεριού
- 6 ξυλάκια για σουβλάκια

Αναμείξτε τον κόλιανδρο, τη μέντα, το γιαούρτι, την πάπρικα, το τσίλι, το κύμινο και το αλατοπίπερο σε ένα μπολ. Προσθέστε το αρνί προσέχοντας να καλυφθεί καλά. Περάστε τα κομμάτια αρνιού στα ξυλάκια (μουλιάστε σε νερό τα ξυλάκια για 15 λεπτά πριν τα χρησιμοποιήσετε). Αφήστε να μαρινarisτούν στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Βγάλτε από το ψυγείο περίπου 15-20 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Προθερμάνετε την ψηστιέρα στη θέση 5. Μόλις ζεσταθεί, ψήστε τα σουβλάκια αρνιού έως ότου οι χυμοί του να είναι διαυγείς.

### **ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ (για 4 άτομα)**

- 20 βασιλικές γαρίδες, καθαρισμένες
- ½ κόκκινη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 5 γρ φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- 1 φύλλο λάιμ, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 20 ml σησαμέλαιο
- 15 ml ελαφριά σάλτσα σόγιας
- 15 ml γλυκιά σάλτσα τσίλι
- ¼ μάτσου φρέσκος κόλιανδρος, ψιλοκομμένος
- Αλάτι και πιπέρι

Αναμείξτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και προσθέστε τις γαρίδες. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και αφήστε να μαρινarisτούν στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Προθερμάνετε την ψηστιέρα στη θέση 5. Μόλις ζεσταθεί, στραγγίστε την υπόλοιπη μαρινάδα από τις γαρίδες και τοποθετήστε τις στην ψηστιέρα. Μαγειρέψτε κάθε πλευρά για 2-3 λεπτά έως ότου η γαρίδα πάρει ροζ χρώμα γύρω-γύρω.



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:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva. A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.

Csak a mellékelt csatlakozóval és kábellel használja a készüléket, és ezeket ne használja más készülékekhez!

⚠ A készülék felületei felforrósodnak.

Ha a csatlakozó vagy a kábel sérült, le kell cserélni azokat a készülékhez tartozó speciális tartozékokra, melyeket a gyártótól vagy szervizpartnerétől szerezhet be.

- ⊗ Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- A kenyér, az olaj és más élelmiszerek meggyulladhatnak. A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. grillezőlap      | 4. hőmérsékletszabályozó |
| 2. tápbemenet       | 5. lámpa                 |
| 3. csepegtető tálca | 6. csatlakozó            |

### ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2. Tartsa a készüléket és a kábelt a konyhaszekrény szélétől távol és gyermekek által el nem érhető helyen.
3. Ellenőrizze, hogy minden felfogótálcát teljesen benyomott (A. ábra).

## HASZNÁLAT

1. Fordítsa teljesen az óramutató járásával ellentétes irányba a hőmérsékletszabályozót (0).
2. Dugja a csatlakozót a készüléken található tápbemenetbe (B ÁBRA).
3. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
4. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre (1 - 5).
5. A termosztát lámpája bekapcsol. A lámpa kikapcsol, ha eléri a megfelelő hőmérsékletet. Ezután be- és ki fog kapcsolni, ahogy termosztát működik, hogy fenntartsa a kívánt hőmérsékletet.
6. Ne ujjával, hanem egy kanál vagy fogó segítségével helyezze az ételt a grillre.

**MEGJEGYZÉS:** A magas zsírtartalmú ételek fröcsöghetnek sütés közben. Ha ez megtörténik, lecsökkentheti a sütési hőmérsékletet, azonban akkor megnő a sütési idő.

- Várja meg, míg az étel megsül.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
- Rendszeresen ürítse ki a felfogótálcákat. A felfogótálcák felforrósodnak, így óvatosan, sütőkesztyű vagy hasonló védőeszköz használatával fogja meg azokat.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
2. Húzza ki a csatlakozót a tápbemenetből.
3. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
4. Meleg, tisztítószerez vízben mossa el a felfogótálcákat, vagy helyezze azokat a mosogatógép felső rekeszébe.



## KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkosárba tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

## RECEPTEK

### MÉZES, SZÓJÁS ÉS SZEZÁMOS LAZAC (4 személyre)

- 350 g lazac
- 20 g sötét szójaszósz
- 40 g méz
- 15 ml sherry ecet
- 30 ml szezámolaj
- 15 ml növényi olaj
- 20 g pirított szezámag

Keverjük össze a szója szószot, a mézet, az ecetet, a szezámolajat, a növényi olajat és a szezámagot egy tálban. Öntsük egy tálcára és helyezzük a lazac bőrét oldalával felfelé a folyadékba. Pácoljuk így legalább 20-30 percig. Melegítsük elő a grillt az 5. beállításon. Ha felmelegedett, helyezzük a lazacot a grillre és süssük 7-8 percig, vagy addig, amíg a lazac omlós nem lesz.

### PAPRIKÁS CSIRKE (4-6 személyre)

- 400 g kicsontozott csirkecomb
- 10 g füstölt paprika
- 3 g chili por
- 30 ml olívaolaj
- 1 citrom, leve és reszelt héja
- Só és bors ízlés szerint

Keverjük össze a paprikát, a chili port, az olajat, a citromot és a fűszereket egy tálban. Vágjuk fel a csirkét a kívánt méretű darabokra, majd tegyük bele a tálba. Keverjük jól el, ügyeljünk arra, hogy a csirkét jól bevonja a pác. Fedjük le a tálat fóliával és tegyük hűtőszekrénybe legalább 2 órára. Vegyük ki a csirkét a hűtőből a sütés előtt körülbelül 15 perccel. Melegítsük elő a grillt az 5. beállításon. Ha felmelegedett, süssük a csirkét addig, amíg a leve átlátszó nem lesz.

## **KORIANDERE ÉS MENTA JOGHURTOS BÁRÁNY NYÁRSON (6 adag)**

- 500 g kockára vágott bárány lapocka, 1-2 cm-es darabokra
- 1 csokor friss koriander
- 1 csokor friss menta
- 200 g Görög joghurt
- 3 g paprika
- 3 g chili paprika por
- 3 g őrölt kömény
- Só és repedt fekete bors
- 6 nyárs

Keverjük össze a koriandert, a mentát, a joghurtot, a chilit, a köményt és a fűszereket egy tálban. Adjuk hozzá a bárányt ügyelve arra, hogy jól bevonják a hozzávalók. Helyezze a hozzávalókkal bevont báránydarabokat a nyársakra (használat előtt áztassuk be a fa nyársakat 15 percig). Pácoljuk őket a hűtőben legalább 2 óráig. Vegyük ki a hűtőből a sütés előtt 15-20 perccel. Melegítsük elő a grillt az 5. beállításon. Ha felmelegedett, süssük a nyáron a bárányt addig, amíg a leve átlátszó nem lesz.

## **PÁCOLT KIRÁLYRÁK (4 személyre)**

- 20 királyrák, hámozva
- ½ piros chili, apróra felkockázva
- 5 g friss gyömbér, finomra reszelve
- 1 lime levél, szeletelve
- 2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 20 ml szezámlaj
- 15 ml világos szójaszósz
- 15 ml édes chili szósz
- ¼ csokor friss koriander, apróra vágva
- Só, bors

Keverjük össze az összes hozzávalót egy tálban, majd adjuk hozzá a királyrákot. Fóliával takarjuk le, majd pácoljuk a hűtőben legalább 2 óráig. Melegítsük elő a grillt az 5. beállításon. Ha felmelegedett, csepegtessük le a felgyült pácot a rákokról, majd helyezzük őket a grillre. Süssük a rákok mindegyik oldalát 2-3 percig, amíg teljesen át nem pirulnak.

## **ÉDESBURGONYA HAMBURGER (8-10 adag)**

- 6 édesburgonya
- 150 g zsemlemorzsa
- 1 piros chili, apróra felkockázva
- 1 fej vöröshagyma, apróra felkockázva
- 4 g őrölt kömény
- 3 g őrölt szerezsendió
- ½ csokor friss koriander
- ½ citrom, leve
- Só és bors ízlés szerint

Mossuk meg és böködjük meg az édesburgonyát egy villával. Helyezzük őket a tepsibe és süssük meg őket egy sütőben 180°C addig, amíg meg nem puhulnak. Hagyjuk kihűlni az édesburgonyát, majd vágjuk ketté őket és vegyük ki a belsejüket. Keverjük össze az édesburgonyát a többi összetevővel egy tálban. Osszuk a keveréket 8 egyenlő részre, és formázzuk őket hamburger formára. Tegyük hűtőbe 20 percre. Melegítsük elő a grillt az 5. beállításon. Amikor felmelegedett, kenjük be a lapokat egy kis olívaolajjal és süssük a hamburgerek mindkét oldalát 5-6 percig.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:


Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.

Verilen cihazı, konnektörü ve kabloyu, birbirleri dışında, başka ürünlerle birlikte kullanmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Konnektör veya kablo hasarlıysa, üreticiden veya yetkili servis biriminden edinilebilecek özel bir montajla yenilenmelidir.

 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.

- Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇIZIMLAR

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1. ızgara plakası  | 4. ısı kumandası |
| 2. güç girişi      | 5. lamba         |
| 3. damlama tepsisi | 6. konnektör     |

### HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
2. Cihazı ve elektrik kablosunu tezgah kenarlarından ve çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
3. Her bir damlama tepsisinin sonuna dek itilerek yuvasına tam yerleştiğinden emin olun (Şekil A).

### KULLANIM

1. Isı kumandasını saat yönünün aksine çevirin (0).
2. Konnektörü, cihazın üzerindeki güç girişine bağlayın (ŞEKİL B).

3. Fişi prize takın.
4. Isı kumandasını gerekli ısıya (1 - 5) ayarlayın.
5. Termostat lambasının ışığı yanacaktır. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında lamba söner. Termostat, ürünün kullanımı sırasında ısıyı ayarlanan seviyede muhafaza etmek için zaman zaman devreye girer veya devre dışı kalır.
6. Yiyeceği ızgaranın üzerine parmaklarınızla değil, bir spatula veya maşa ile yerleştirin. **NOT:** Yüksek yağ içeriğine sahip yiyecekler pişirme sırasında kızgın yağ sıçratabilirler. Bu meydana gelirse sıcaklığı düşürebilirsiniz, ancak bu durumda pişirme süresi uzayacaktır.
  - Yiyecek tamamen pişene dek bekleyin.
  - Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştiğinden emin değilseniz biraz daha pişirin.
  - Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
  - Damlama tepsilerini belirli aralıklarla boşaltın. Damlama tepsileri sıcak olacağından bir fırın eldiveni veya benzer bir koruyucu kullanarak dikkatle elinize alın. Kağıt havlu ile silin ve tekrar yerine yerleştirin.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
2. Konnektörü güç girişinden çekerek çıkarın.
3. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
4. Damlama tepsilerini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.

## ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

## YEMEK TARIFLARI

### BAL, SOYA VE SUSAMLI SOMON (4 kişilik)

- 350 gr somon balığı
- 20 gr koyu soya sosu
- 40 gr bal
- 15 ml şeri sirkesi
- 30 ml susam yağı
- 15 ml nebati yağ
- 20 gr kavrulmuş susam tohumu

Soya sosu, bal, sirke, susam yağı, nebati yağ ve susam tohumlarını bir kasede karıştırın. Bir tepsiye dökün ve somunu, derisi sıvıya temas edecek şekilde üzerine yerleştirin. Marinat karışımını en az 20-30 dakika bekletin. Izgarayı 5 ayarında önceden ısıtın. Isındığında, somonu ızgaraya yerleştirin ve 7-8 dakika veya somon opak bir görünüm alınca dek pişirin.

### Paprikalı tavuk (4-6 kişilik)

- 400 gr kemiksiz tavuk budu
- 10 gr tütsülenmiş paprika
- 3 gr acı kırmızı toz biber
- 30 ml zeytinyağı
- 1 limon, suyu ve kabuğu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Paprika, acı kırmızı toz biber, yağ, limon ve çeşnileri bir kasede karıştırın. Tavuğu dilediğiniz boyutta parçalara kesin ve kaseye ekleyin. Tavuk etlerini marinat karışımı ile tamamen kaplanacak şekilde karıştırın. Kasenin üzerini bir streç filmle kaplayın ve buzdolabında en az 2

saat bekletin. Tavuğu pişirmeden yaklaşık 15 dakika önce buzdolabından çıkarın. Izgarayı 5 ayarında önceden ısıtın. Isındığında tavuk etlerini, akan özsuvarı şeffaf hale gelinceye dek pişirin.

### **KIŞNIŞ VE NANELİ YOĞURTLU KUZU ŞIŞ (6 şiş)**

- 500 gr zar şeklinde doğranmış kuzu kolu,
- 1-2 cm'lik parçalar halinde
- 1 demet taze kişniş
- 1 demet taze nane
- 200 gr süzme yoğurt
- 3 gr paprika
- 3 gr kırmızı toz biber
- 3 gr çekilmiş kimyon
- Tuz ve ezilmiş karabiber
- 6 adet kebab şişi

Kişniş, nane, yoğurt, paprika, acı biber, kimyon ve çeşnileri bir kasede karıştırın. Kuzuyu ekleyerek her tarafının karışımla kaplanmasını sağlayın. Malzeme ile kaplı kuzu etlerini şişlere geçirin (ahşap şişleri kullanmadan önce 15 dakika suda bekletin). Marinat karışımını buzdolabında en az 2 saat bekletin. Pişirmeden 15-20 dakika önce buzdolabından çıkarın. Izgarayı 5 ayarında önceden ısıtın. Isındığında şişlerdeki kuzu etlerini, akan özsuvarı şeffaf hale gelinceye dek pişirin.

### **Marine edilmiş kral karides (4 kişilik)**

- 20 adet kral karides, kabukları çıkarılmış
- ½ acı kırmızı biber, küçük küp şeklinde doğranmış
- 5 gr taze zencefil, ince rendelenmiş
- 1 misket limonu yaprağı, ince kesilmiş
- 2 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 20 ml susam yağı
- 15 ml hafif soya sosu
- 15 ml tatlı kırmızı biber sosu
- ¼ demet taze kişniş, kıyılmış
- Tuz ve karabiber

Tüm malzemeleri bir kasede karıştırın ve karidesleri ekleyin. Üzerini streç filmle örtün ve buzdolabında en az 2 saat marine olması için bekletin. Izgarayı 5 ayarında önceden ısıtın. Isındığında, karideslerden marinat karışımını süzün ve karidesleri ızgaraya yerleştirin. Her bir tarafını karidesler tamamen pembe renk alıncaya dek 2-3 dakika pişirin.

### **TATLI PATATES BURGERLERİ (8-10 burger)**

- 6 tatlı patates
- 150 gr ekmek kırıntısı
- 1 acı kırmızı biber, küçük küp şeklinde doğranmış
- 1 kırmızı soğan, küçük küğ şeklinde doğranmış
- 4 gr çekilmiş kimyon
- 3 gr çekilmiş küçük hindistan cevizi kabuğu
- ½ demet taze kişniş
- ½ limon, suyu
- Tatlandırmak için tuz ve karabiber

Tatlı patatesleri yıkayın ve bir çatalla delin. Bir fırın tepsisine yerleştirin ve 180°C sıcaklıktaki fırında yumuşayana dek pişirin. Tatlı patateslerin biraz soğumasını bekleyin ve sonra ikiye bölerek içlerini bir kaşıkla çıkarın. Tatlı patatesi bir kasede diğer tüm malzemelerle karıştırın. Patates karışımını sekiz eşit porsiyona bölün ve her birine burger biçimi verin. Buzdolabında 20 dakika soğutun. Izgarayı 5 ayarına getirerek önceden ısıtın. Isındığında, plakaya fırçayla biraz zeytinyağı sürün ve burgerlerin her bir tarafını 5-6 dakika pişirin.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.

Folosiți aparatul doar cu conectorul și cablul furnizate și vice versa.

⊕ Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care conectorul sau cablul este deteriorat, acestea trebuie înlocuite cu o piesă specială pe care o puteți procura de la fabricant sau de la agentul de service.

⊗ Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.

- Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți. Nu atingeți – utilizați mânuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
- Pâinea, uleiul și alte alimente vă pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

#### SCHIȚE

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. placă grătar       | 4. control temperatură |
| 2. mufa de alimentare | 5. bec                 |
| 3. tavă pentru stropi | 6. conector            |

#### PREPARARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
2. Feriți vasul și cablul de marginile blaturilor lucru și nu le lăsați la îndemâna copiilor.
3. Asigurați-vă că toate tăvile pentru stropi sunt împinse complet înăuntru (FIG. A).

## UTILIZARE

1. Rotiți controlul temperaturii complet în sensul opus acelor de ceasornic (0).
2. Introduceți conectorul în mufa de alimentare de pe aparat (FIG. B).
3. Băgați întrerupătorul în priză.
4. Setați controlul temperaturii la temperatura necesară (1 - 5).
5. Se va aprinde becul termostatului. Vor ieși în afară atunci când se atinge temperatura potrivită. Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura.
6. Așezați alimentele pe grătar cu o spatulă sau cu un clește, nu cu mâna.

**NOTĂ:** Alimentele cu un conținut ridicat de grăsimi pot stropi grăsime fierbinte în timpul preparării. Dacă se întâmplă acest lucru, puteți reduce temperatura, însă asta va mări timpul de preparare.

- Așteptați până când alimentele s-au gătit.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.
- Goliți periodic tăvile pentru stropi. Tăvile pentru stropi vor fi fierbinți, manevrați-le cu atenție folosind o mănușă de bucătărie sau un element de protecție similar. Ștergeți-le cu prosoape de hârtie și puneți-le la loc.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
2. Scoateți conectorul din mufa de alimentare.
3. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
4. Spălați tăvile pentru stropi cu apă caldă și detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.



## PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

## REȚETE

### SOMON CU MIERE, SOIA ȘI SUSAN (4 porții)

- 350 g somon
- 20 g sos brun de soia
- 40 g miere
- 15 ml oțet de Xeres
- 30 g ulei de susan
- 15 ml ulei vegetal
- 20 g semințe de susan, prăjite

Amestecați sosul de soia, mierea, oțetul, uleiul de susan, uleiul vegetal și semințele de susan într-un castron. Turnați într-o tavă și așezați somonul în lichid, cu pielea în sus. Lăsați la marinat timp de cel puțin 20-30 minute. Preîncălziți grătarul la treapta 5. După ce s-a încălzit, puneți somonul pe grătar și lăsați-l să se timp de 7-8 minute sau până când somonul începe să se rupă.

### PUI CU BOIA DE ARDEI (4-6 porții)

- 400 g pulpe de pui fără os
- 10 boia de ardei afumată
- 3 g pudră de chili
- 30 ml ulei de măsline
- 1 lămâie, suc și coajă
- Sare și piper, după gust

Amestecați boiaua de ardei, pudra de chili, uleiul, lămâie și condimentele într-un castron. Tăiați puiul în bucăți de mărimea dorită și adăugați-l în castron. Amestecați bine, asigurându-vă că puiul este bine învelit în sosul marinat. Acoperiți castronul cu o folie de plastic și lăsați-l la frigider cel puțin 2 ore. Scoateți puiul din frigider cu aproximativ 15 minute înainte de a-l găti. Preîncălziți grătarul la treapta 5. După ce s-a încălzit, gătiți puiul până când zeama devine limpede.



## **FRIGĂRUI DE MIEL CU CORIANDRU ȘI IAURT CU MENTĂ (6 porții)**

- 500 g umăr de miel, tăiat în bucăți de 1-2 cm
- 1 crenguță de coriandru proaspăt
- 1 crenguță de mentă proaspătă
- 200 g iaurt grecesc
- 3 g boia de ardei
- 3 g pudră de chili
- 3 g chimen măcinat
- Sare și piper negru pisat
- 6 frigărui

Amestecați coriandrul, menta, iaurtul, boiaua de ardei, chiliul, chimenul și condimentele într-un castron. Adăugați carnea de miel, asigurându-vă că este bine învelit în sos. Așezați carnea de miel cu sos pe frigărui (înmuiați frigăruile de lemn timp de 15 minute înainte de utilizare). Lăsați la marinat în frigider cel puțin 2 ore. Scoateți-le din frigider cu 15-20 de minute înainte de preparare. Preîncălziți grătarul la treapta 5. După ce s-a încălzit, gătiți carnea de miel până când zeama devine limpede.

## **LANGUSTINE MARINATE (4 porții)**

- 20 langustine, fără piele
- ½ chili roșu, tăiat mărunt
- 5 g ghimbir, ras mărunt
- 1 frunză de limetă, tocată
- 2 căței de usturoi, tocat mărunt
- 20 g ulei de susan
- 15 ml sos de soia ușor
- 15 ml sos de chili dulce
- ¼ legătură de coriandru, tocat
- Sare și piper

Amestecați toate ingredientele într-un castron, apoi adăugați langustele. Acoperiți cu folie de plastic și lăsați la marinat în frigider cel puțin 2 ore. Preîncălziți grătarul la treapta 5. După ce s-a încălzit, scurgeți sosul marinat în exces de pe languste, apoi așezați-le pe grătar. Prăjiți pe fiecare parte timp de 2-3 minute, până când langustele devin roz peste tot.

## **BURGERI DIN CARTOFI DULCI (8-10 porții)**

- 6 cartofi dulci
- 150 g pesmet
- 1 chili roșu, tăiat mărunt
- 1 ceapă roșie, tocată mărunt
- 4 g chimen măcinat
- 3 g nucșoară măcinată
- ½ crenguță de coriandru proaspăt
- ½ lămâie, suc
- Sare și piper, după gust

Spălați și înțepați cartofii dulci cu o furculiță. Așezați-le pe o tavă și coaceți în cuptor la 180 °C, până când se înmoaie. Lăsați cartofii dulci să se răcească puțin, apoi tăiați-i în jumătate și scoateți miezul cu o lingură. Amestecați cartofii dulci cu celelalte ingrediente, într-un castron. Împărțiți amestecul de cartofi în opt porții egale și modelați-le în formă de burger. Lăsați la frigider timp de 20 de minute. Preîncălziți grătarul la treapta 5. Când se încinge, ungeți cu o perie placa cu un puțin ulei de măsline și gătiți burgerii timp de 5-6 minute pe fiecare parte.

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:


Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела далеч от деца под 8-годишна възраст.

Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.

Използвайте уреда само с осигурените конектор и кабел, и обратно.

 Части от уреда ще се нагорещат по време на употреба.

Ако конекторът или кабелът са повредени, трябва да бъдат сменени със специален механизъм, доставен от производителя или негов представител.

-  Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
- Масло, олио и други храни могат да се запалят. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### **САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА**

## **ИЛЮСТРАЦИИ**

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. плоча за грил       | 4. контрол на температурата |
| 2. вход за захранване  | 5. лампичка                 |
| 3. тавичка за оттичане | 6. конектор                 |

## **ПОДГОТОВКА**

1. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
2. Дръжте уредът и кабела на разстояние от краищата на кухненския плот и далеч от достъп на деца.
3. Проверете дали всяка тава за отцеждане е поставена изцяло (ФИГ. А).

## УПОТРЕБА

1. Завъртете контрола на температурата изцяло по посока обратно на часовниковата стрелка (O).
2. Включете конектора във входа за храняване на уреда (ФИГ. В).
3. Включете щепсела в храняващия контакт.
4. Задайте необходимата температура (1 - 5) чрез копчето за контрол на температурата.
5. Лампичката на термостата светва. Тя изгасва при достигане на съответната температура. След това ще се включва и изключва заедно с термостата, докато той поддържа температурата.
6. Поставете храната върху грила с шпатула или щипци, но не и с пръсти.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Възможно е от храните с високо съдържание на мазнини да изпръска гореща мазнина по време на готвене. Ако това се случи, можете да намалите температурата, но това ще удължи времето за готвене.

- Изчакайте, докато храната се сготви.
- Проверете дали е сготвена. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
- Изпразвайте тавите за отцеждане периодично. Те са горещи, затова подхождайте с внимание, като използвате ръкавица за фурна или др. Забършете с кухненска хартия и поставете обратно на мястото.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
2. Извадете конектора от входа за храняване.
3. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
4. Тавите за отцеждане се измиват с топла сапунена вода, или на най-горния рафт на съдомиялната машина.

## ОПАЗВАНЕ НА КОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

## РЕЦЕПТИ

### СЪОМГА С МЕД, СОЯ И СУСАМ (4 порции)

- 350 г съомга
- 20 г тъмен соев сос
- 40 г мед
- 15 мл шери оцет
- 30 мл сусамово олио
- 15 мл растително олио
- 20 г препечени сусамови семена

Разбъркайте соевия сос, меда, оцета, сусамовото и растителното олио и сусамовите семена в купа. Сипете в тавичка и поставете съомгата в течността с кожата нагоре. Оставете в маринатата за поне 20-30 минути. Предварително затоплете скарата до настройка 5. След затопляне поставете съомгата върху скарата и гответе в продължение на 7-8 минути или докато съомгата започне да се отделя на парчета.

### ПИЛЕШКО С ЧЕРВЕН ПИПЕР (4-6 порции)

- 400 г пилешки бутчета, без кост
- 10 г пушен червен пипер
- 3 г чили на прах
- 30 мл зехтин
- 1 лимон, сок и кора
- Сол и черен пипер на вкус

Разбъркайте червения пипер, чилито на прах, зехтина, лимона и подправките в купа. Нарезжете пилешкото на парчета с желания от Вас размер и добавете в купата. Разбъркайте добре, като се уверите, че пилешкото е добре покрито с маринатата. Покрийте купата с

домакинско фолио и оставете в хладилника за поне 2 часа. Извадете пилешкото от хладилника около 15 минути преди започване на готвенето. Предварително загрейте скарата на настройка 5. Когато загрее, пригответе пилешкото, докато соковете се избистрят.

### **АГНЕШКИ ШИШЧЕТА С КОРИАНДЪР И КИСЕЛО МЛЯКО С ДЖОДЖЕН (6 броя)**

- 500 г агнешка плешка, нарязана на 1-2 см парчета
- 1 връзка пресен кориандър
- 1 връзка пресен джоджен
- 200 г кисело мляко
- 3 г червен пипер
- 3 г чили на прах
- 3 г смлян кимион
- Сол и смлян черен пипер
- 6 шишчета

Разбъркайте кориандъра, джоджена, киселото мляко, червения пипер, чилито, кимиона и подправките в купа. Добавете агнешкото, като се уверите, че е покрито добре. Наредете агнешкото върху шишчетата (накиснете дървените шишчета за 15 минути, преди да ги използвате). Оставете в маринатата в хладилника поне 2 часа. Извадете от хладилника 15-20 минути преди готвене. Предварително загрейте скарата на настройка 5. Когато загрее, пригответе агнешкото на шишчетата, докато соковете се избистрят.

### **МАРИНОВАНИ КРАЛСКИ СКАРИДИ (4 порции)**

- 20 кралски скариди, обелени
- 1/2 червена люта чушка, фино нарязана
- 5g пресен джинджирил, фино настърган
- 1 листо от лайм, нарязано
- 2 скилидки чесън, фино накълцан
- 20 мл сусамово олио
- 15 мл светъл соев сос
- 15 мл сладък чили сос
- 1/4 връзка пресен кориандър, накълцан
- Сол и черен пипер

Смесете всички продукти в купа, след това добавете скаридите. Покрива се с домакинско фолио и се оставя да се маринова в хладилника за поне 2 часа. Загрейте скарата на настройка 5. След като загрее отцедете излишната марината от скаридите и след това ги поставете върху скарата. Гответе от всяка страна в продължение на 2-3 минути, докато скаридата порозове.

### **БУРГЕРИ СЪС СЛАДКИ КАРТОФИ (8-10 бр.)**

- 6 сладки картофи
- 150 г галета
- 1 червена люта чушка, фино накълцана
- 1 глава червен лук, фино накълцан
- 4 г смлян кимион
- 3 г смляна кора от индийско орехче
- 1/2 връзка пресен кориандър
- 1/2 лимон, сок
- Сол и черен пипер на вкус

Измийте и надупчете сладките картофи с вилица. Поставете ги в тава за печене и печете във фурна при 180 ° C, докато омекнат. Оставете сладките картофи леко да се охладят, като след това ги нарежете наполовина и издълбайте. Разбъркайте сладките картофи с всички останали продукти в купа. Разделете картофената смес на осем равни части и оформете във формата на бургер. Оставете в хладилника в продължение на 20 минути. Загрейте скарата на настройка 5. Когато се нагорещи, намажете плочата с малко зехтин и печете бургерите в продължение на 5-6 минути от всяка страна.

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:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكيبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.
- استخدم الجهاز بالموصل والكيبل المزود فقط، والعكس بالعكس.
- ⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- إذا كان الموصل أو الكيبل تالفاً، يجب استبدالهما بمجمع خاص متوفر من الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها.

- ⊗ لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
- يمكن للخبز أن يحترق. لا تضع الجهاز تحت أو قريبا من الستائر أو أية مواد قابلة للاشتعال وراقبه ما دام ساخنا.
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.
- افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

- |                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| 1. صينية شواية   | 4. التحكم في درجة الحرارة |
| 2. مدخل الكهرباء | 5. لمبة                   |
| 3. صينية التنقيط | 6. موصل                   |

### التحضير

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
2. حافظ على الجهاز والكيبلات بعيدا عن حواف أسطح العمل وبعيدا عن متناول الأطفال.
3. تأكد أن كل صواني التنقيط مثبتة للداخل بشكل كامل في (الشكل A).

### الاستخدام

1. أدر أداة التحكم في درجة الحرارة عكس اتجاه عقارب الساعة تماما (0).
  2. قم بإدخال الموصل في مدخل الكهرباء بالجهاز (الشكل B).
  3. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
  4. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (1 - 5).
  5. سوف تضئ لمبة الترموستات. ستخرج عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة. وسيقوم بالتشغيل والإيقاف عندما يعمل الترموستات على الحفاظ على درجة الحرارة.
  6. ضع الطعام على الشواية بملقعة أو ملقاط وليس بالأصابع.
- ملاحظة: قد تتساقط الدهون الساخنة أثناء الطهي من الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون. وإذا حدث ذلك فيمكنك تقليل درجة الحرارة ولكن هذا سيزيد من وقت الطهي.
- انتظر إنشاء طهي الطعام.

- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيهِ في وقت أطول.
- قم بإخراج الطعام المطبوخ بأدوات خشبية أو بلاستيكية.
- يجب تفريغ صواني التنقيط على فترات منتظمة. تكون صواني التنقيط ساخنة جدًا ويجب التعامل معها بحذر باستخدام قفازات الفرن أو أي مواد وقاية شبيهة. امسحها بقطعة من ورق المطبخ ثم أعديها إلى مكانها.

### محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
2. اسحب الموصل من مدخل الكهرباء.
3. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
4. يتم غسل صواني التنقيط في ماء دافئ صابوني، أو في الرف العلوي من غسالة الصحون.

### رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.



