

**Mini-grill**  
**Mini-gril**  
**Mini-grelha**  
**Μίνι-ψηστιέρα**  
**Мини-гриль**  
**مشواة صغى**

*Kansas*

Cód. 30457

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- P** MODO DE EMPRÊGO
- D** GEBRAUCHSANLEITUNG
- I** ISTRUZIONI
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- GR** ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
- RU** ИНСТРУКЦИИ
- AR** طريقة الاستعمال

**PALSON®**

1. Base con resistencia blindada
2. Asas
3. Plancha antiadherente
4. Termostato de temperatura
5. Zona recogegrasas

1. Base with inset heating element
2. Handles
3. Non-stick plate
4. Temperature thermostat
5. Grease collection drawer

1. Base avec résistance cachée
2. Poignées
3. Plaque antiadhésive
4. Thermostat de température
5. Zone ramasse-graisse

1. Base com resistência blindada
2. Asas
3. Chapa antiaderente
4. Termóstato
5. Área recolhe-gorduras

1. Unterteil mit abgeschirmtem Widerstand
2. Griffe
3. Nichthaftende Grillplatte
4. Thermostat
5. Fettauffangschale

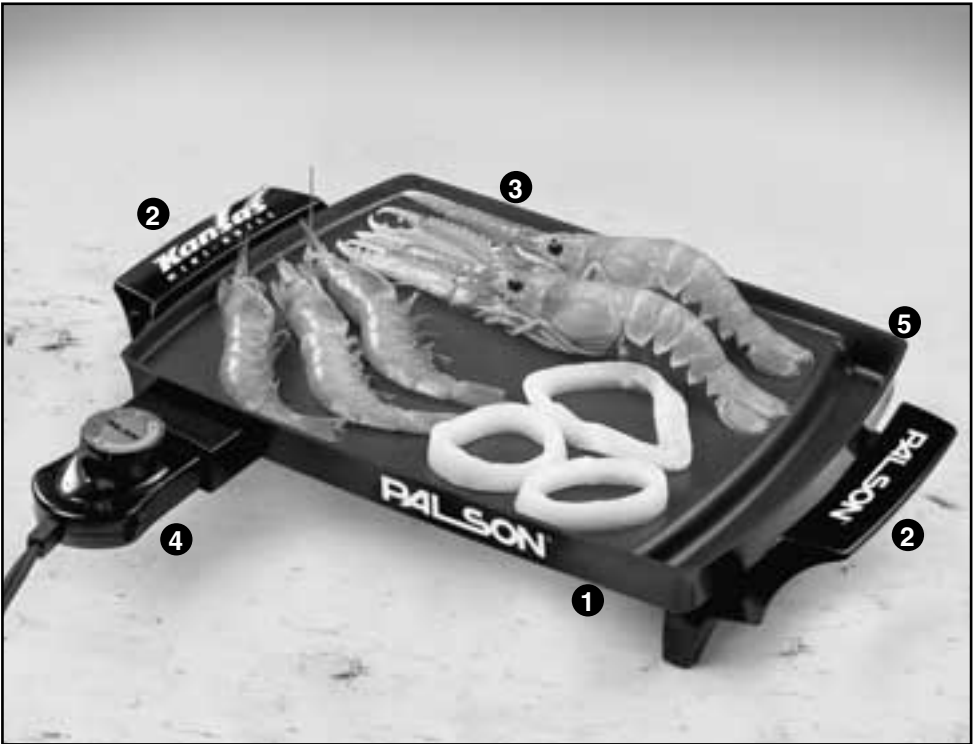
1. Base con resistenza blindata
2. Anse
3. Piastra antiaderente
4. Termostato di temperatura
5. Cassetto raccogligrassi

1. Basis met ingebouwde weerstand
2. Handvaten
3. Grillplaat met antiaanbaklaag
4. Thermostaat
5. Vetopvangbak

1. Βάση με θωρακισμένη αντίσταση
2. Λαβές
3. Αντικολλητική σχάρα
4. Θερμοστάτης ρύθμισης της θερμοκρασίας
5. Περιοχή συλλογής των λιπαρών καταλοίπων

1. Основание с герметично закрытым резистором
2. Ручки
3. Жаровня с непригарным покрытием
4. Температурный термостат
5. Поддон для сбора масла

1. قاعدة ذات مقاومة مدرعة
2. مقابض
3. صفيحة مضادة للالتصاق
4. ترموستات لدرجة الحرارة
5. منطقة خاصة لالتقاط الشحم



<b>E</b>	ESPAÑOL .....	4
<b>GB</b>	ENGLISH .....	6
<b>F</b>	FRANÇAIS .....	8
<b>P</b>	PORTUGUÊS .....	10
<b>D</b>	DEUTSCH .....	12
<b>I</b>	ITALIANO .....	14
<b>NL</b>	NEDERLANDS .....	16
<b>GR</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ .....	18
<b>RU</b>	РУССКИЙ .....	20
<b>AR</b>	اللغة العربية .....	23

**IMPORTANTE**

Para reducir el riesgo de lesiones o daños personales, cuando use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones de seguridad básicas:

1. Lea la totalidad de estas instrucciones.
2. No toque zonas calientes del aparato. Use las asas o salientes y tome las debidas precauciones ya que con el aparato en funcionamiento están las superficies accesibles a altas temperaturas.
3. Para protegerse contra electrocución, no sumerja los controles o cables en agua ni ningún otro líquido.
4. Mantenga la vigilancia si el aparato se utiliza cerca de niños.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de proceder a su limpieza. Deje que se enfríe por completo antes de tocar o manipular el aparato.
6. No utilice el aparato si no funciona correctamente o se ha dañado de cualquier manera. Lleve el aparato al servicio técnico postventa para su examen, reparación, o ajuste eléctrico o mecánico.
7. Cuando utilice prolongadores de cable, preste especial atención para evitar tropiezos o causar lesiones.
8. No utilice el grill al aire libre si no es en una zona a cubierto de lluvia o salpicaduras de agua.
9. No permita que cuelgue el cordón por el borde de la mesa ni que toque las superficies calientes.
10. No coloque el grill cerca de salidas de gas, ni superficies calientes ni cerca de un quemador eléctrico o en un horno caliente.
11. Es recomendable que este aparato no sea movido cuando contiene aceite caliente o grasas.
12. Conecte siempre primero el panel de mandos al grill y a continuación el otro extremo del cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, apague el mando y quite el enchufe de la toma de corriente.
13. No use el aparato para otra cosa que el uso para el que está destinado.
14. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.
15. Sólo utilizar este aparato con este tipo de toma móvil suministrada (termostato móvil).
16. No utilizar carbón de madera o combustible similar con este aparato.
17. El aparato debe secarse después de su limpieza y antes de usarlo de nuevo.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

**MODO DE USO**

Antes de utilizarlo por primera vez, familiarícese con los rasgos de su grill. Lave el grill en el lavaplatos o en agua jabonosa templada, enjuáguelo, y séquelo. No sumerja nunca el mando de control ni permita que entre en contacto con ningún líquido. "Engrase" la superficie de la plancha frotando ligeramente con aceite de cocina.

Quite el aceite en exceso con un papel absorbente.

1. Coloque el grill en una superficie seca y nivelada.
2. Inserte firmemente el mando de control en el aparato. Asegúrese de que el mando se insertó correctamente. Conecte el extremo opuesto del cordón al enchufe de la toma de corriente.
3. Gire el termostato de temperatura al valor deseado de calor. La luz del piloto se apagará cuando la temperatura asignada sea alcanzada. Durante el cocinado, la luz del piloto seguirá encendido y la temperatura deseada se mantendrá.
4. Prepare los alimentos a cocinar. El grill ofrece un acabado sobre la plancha que permite cocinar casi sin aceite.
5. Coloque los alimentos sobre el grill y cocine a su gusto o según el cuadro de tiempos de asado que le indicamos más adelante. El calor debe ajustarse según la preferencia personal y los alimentos a cocinar.

6. Apague el termostato cuando acabe de asar. Desenchufe el cable de la toma de corriente de la pared y del aparato y déjelo enfriarse antes de manipularlo.

Se suministra un cable de longitud corta para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden usarse alargadores si el cuidado es extremo.

Si utilizara un alargador, este debe poder soportar igual o superior potencia eléctrica del grill. El alargador debe colocarse para que no sea cubierto con tejidos ni donde sea accesible por niños o exista peligro de tropezarse.

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

- Antes de su primer uso y después de cada uso, lave el grill en agua jabonosa templada, enjuague, y seque. No sumerja el mando de control en agua ni permita que entre en contacto con ningún líquido.
- Utilice utensilios de plástico o madera para manipular los alimentos sobre la plancha. No use utensilios de metal ya que pueden rallar la superficie antiadherente de la plancha. No corte alimentos sobre la superficie de asado.
- Si hay cualquier residuo de comida que permanece en la superficie de asado o en la base del grill, debe quitarse fregando suavemente con un estropajo muy suave, o un papel absorbente. No use estropajos de aluminio o limpiadores de cocina de abrasivos.
- Con el tiempo, el acabado antiadherente de la plancha puede oscurecerse debido al calor y a los alimentos cocinados aunque no afecta en absoluto al buen funcionamiento de su grill. Para quitar esta descoloración, use a un limpiador diseñado para limpiar superficies antiadherentes.
- Después de ser tratada la superficie antiadherente con algún limpiador, humedezca ligeramente la superficie de la plancha con aceite de cocina antes de su nuevo uso.
- Para limpiar las demás partes de su grill, simplemente limpie salpicaduras y gotas de grasa cuando estos ocurran. Cualquier resto de residuo de comida puede quitarse con una esponja o estropajo suave.

## **TIEMPOS DE ASADO**

<b>Alimento</b>	<b>Tiempo en minutos</b>
Bacon	5-8
Huevos fritos	3-5
Pescado	5-10
Jamón	10-12
Hamburguesa	8-12
Patatas	10-12
Salchichas	20-30
Bistec	18-20

## IMPORTANT PRECAUTIONS

In order to reduce the risk of injury, you must take certain basic safety precautions when using electrical devices:

1. Read these instructions fully.
2. Do not touch any hot parts of the device. Use the handles or knobs and proceed with due care as there are accessible surfaces at high temperatures when the device is operating.
3. To protect yourself against electric shocks, do not immerse the controls or cables in water or any other fluid.
4. Watch the device at all times if it is being used near children.
5. Unplug from the mains when it is not in use and before cleaning. Allow to cool fully before touching or handling the device.
6. Do not use the device if it malfunctions or has been damaged in any way. Take the device to the aftersale technical service for inspection, repair, or electrical/mechanical adjustment.
7. When using extension cables, make sure that no-one can trip over it or suffer injury.
8. If you use the grill in the open air, make sure that it is in a place protected from rain or water splashes.
9. Do not allow the power cord to hang over the table edge or touch hot surfaces.
10. Do not place the grill near gas outlets, hot surfaces or near an electric burner or in a hot oven.
11. You are advised to not move this device when it contains hot oil or fat.
12. Always connect first the control panel to the grill and then the other end of the cord to the wall socket. To unplug, turn off the control panel and then pull the plug out of the socket.
13. Only use the device for its intended purpose.
14. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or its authorized technical service or by a qualified technician in order to avoid hazards.
15. Only use this device with the removable socket supplied (removable thermostat).
16. Do not use charcoal or any similar fuel with this device.
17. Dry the device after cleaning and before reusing.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR DOMESTIC USE ONLY

## DIRECTIONS FOR USE

Before using for the first time, familiarize yourself with the features of your grill. Wash the grill in the dishwasher or in warm, soapy water, rinse and dry. Never immerse the control panel or allow it to come into contact with any liquid. "Grease" the plate surface by rubbing it lightly with cooking oil.

Remove the excess oil with a paper towel.

1. Place the grill on a dry, level surface.
2. Insert firmly the control panel into the device. Make sure that the control is inserted correctly. Plug the other end of the power cord in the mains socket.
3. Turn the temperature thermostat to the desired heat setting. The lamp will turn off when the temperature reaches the setting. During cooking, the lamp will remain lit and the thermostat will keep the device at the desired temperature.
4. Prepare the food to be cooked. The plate finish allows you to cook with virtually no oil.
5. Place the food on the grill and cook to your taste or as stated in the grilling times given below. The heat should be adjusted to your personal preference and the food to be cooked.
6. Turn off the thermostat after using. Unplug the power cord from the wall socket and from the device.

A short power cord is supplied in order to reduce the risk of getting tangled or tripping. You can use extension cables if you take suitable precautions.

If you use an extension cable, this must have a capacity that is equal or greater than the grill's power rating. The extension cable should be placed so that it is not covered by fabrics or in a place that is accessible to children or where there is a risk of tripping.

## CARE AND CLEANING

- Before using for the first time and after each use, wash the grill in warm, soapy water, rinse and dry. Do not immerse the control panel in water or allow it to come into contact with any liquid.
- Use plastic or wood utensils to manipulate food on the plate. Do not use metal utensils as these may scratch the plate's non-stick surface. Do not cut food on the grilling surface.
- If there are any remains of food on the grilling surface or on the grill bottom, remove by rubbing gently with a very soft cleaning pad or with a kitchen towel. Do not use aluminium scourers or abrasive cooker cleaners.
- With time, the plate's non-stick finish may darken due to the heat and the food cooked on it. However, this will have not affect your grill's performance in any way. To remove these stains, use a surface cleaner.
- After treating the non-stick surface with a cleaner, lightly moisten the plate surface with cooking oil before reusing.
- To clean the other parts of your grill, simply wipe off grease splashes and drops when they occur. Any remains of food can be removed with a sponge or soft pad.

## GRILLING TIMES

<b>Food</b>	<b>Time in minutes</b>
Bacon	5-8
Fried eggs	3-5
Fish	5-10
Ham	10-12
Hamburger	8-12
Potatoes	10-12
Sausages	20-30
Steak	18-20

**IMPORTANT**

Pour réduire tous risques de lésion ou de dommages personnels, lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les précautions de sécurité de base :

1. Lisez toute la notice.
2. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées et prenez les précautions nécessaires, car les surfaces accessibles atteignent des températures élevées lorsque l'appareil fonctionne.
3. Pour vous protéger contre l'électrocution, ne plongez jamais les commandes ou les câbles dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance s'il est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le toucher ou de le manipuler.
6. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Remettez l'appareil au service technique après-vente pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. Lorsque vous utilisez une rallonge, faites spécialement attention pour éviter de trébucher ou de vous blesser.
8. N'utilisez pas le gril à l'air libre, si ce n'est dans une zone à l'abri de la pluie ou des éclaboussures d'eau.
9. Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas le gril à proximité de sorties de gaz, de surfaces chaudes, d'un brûleur électrique ou d'un four chaud.
11. Il est recommandé de ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou de la graisse.
12. Branchez toujours en premier lieu le panneau de commande au gril et ensuite l'autre extrémité du câble à la prise de courant. Pour le débrancher, éteignez la commande et retirez la fiche de la prise de courant.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. Si le câble électrique est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par son service technique autorisé ou encore par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.
15. N'utilisez cet appareil qu'avec le type de prise amovible fournie (thermostat amovible).
16. N'utilisez pas de charbon de bois ou de combustible similaire avec cet appareil.
17. Séchez l'appareil après l'avoir nettoyé et avant de l'utiliser à nouveau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT N'EST CONÇU QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE

**MODE D'EMPLOI**

Avant d'utiliser votre gril pour la première fois, familiarisez-vous avec ses caractéristiques. Lavez le gril dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau tiède savonneuse, rincez-le et séchez-le. Ne plongez jamais le panneau de commande dans un liquide et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec celui-ci. "Graissez" la surface de la plaque en la frottant légèrement avec de l'huile de cuisine.

Retirez l'excès d'huile avec du papier absorbant.

1. Placez le gril sur une surface sèche et plane.
2. Insérez fermement le panneau de commande dans l'appareil. Assurez-vous que le panneau de commande est inséré correctement. Branchez à la prise de courant l'extrémité opposée.
3. Amenez le thermostat sur la température voulue. Le voyant lumineux s'éteindra lorsque la température sera atteinte. Durant la cuisson, le voyant lumineux restera allumé et la température souhaitée sera maintenue.
4. Préparez les aliments à griller. Le revêtement du gril permet de cuisiner presque sans huile.



- Placez les aliments sur le gril et cuisez-les selon votre goût ou selon le tableau des temps de cuisson que vous trouverez ci-après. La chaleur doit être réglée en fonction des goûts personnels et des aliments à cuisiner.
- Eteignez le thermostat lorsque vous avez terminé. Débranchez le câble électrique de la prise de courant et de l'appareil.

L'appareil est fourni avec un câble court pour réduire les risques de s'y prendre les pieds ou de trébucher. Vous pouvez utiliser une rallonge en prenant les mesures de sécurité nécessaires.

Si vous utilisez une rallonge, elle doit pouvoir supporter une puissance électrique égale ou supérieure à celle du gril. La rallonge doit être placée de manière à ne pas être recouverte par des tissus, à ne pas être à la portée des enfants ou à ne pas s'y trébucher.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, lavez le gril dans de l'eau tiède savonneuse, rincez-le et séchez-le. Ne plongez jamais le panneau de commande dans l'eau et ne le laissez pas entrer en contact avec un liquide.
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois pour manipuler les aliments se trouvant sur la plaque. N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui pourraient rayer la surface antiadhésive de la plaque. Ne coupez pas les aliments sur la surface de grillage.
- Si des restes d'aliments sont collés sur la surface de grillage ou sur la base du gril, retirez-les en frottant légèrement avec un tampon très doux ou du papier absorbant. N'utilisez pas un tampon en aluminium ou des produits nettoyants abrasifs.
- Avec le temps, le revêtement antiadhésif de la plaque peut devenir plus foncé en raison de la chaleur et des aliments cuits, bien que cela n'affecte en rien le bon fonctionnement de votre gril. Pour éliminer cette décoloration, utilisez un produit nettoyant pour surfaces.
- Après avoir traité la surface antiadhésive avec un produit nettoyant, graissez légèrement la surface de la plaque avec de l'huile de cuisine avant de l'utiliser à nouveau.
- Pour nettoyer les autres parties de votre gril, éliminez simplement les éclaboussures et les gouttes de graisse. Tout résidu d'aliment peut être éliminé avec une éponge ou un tampon doux.

## TEMPS DE GRILLAGE

<b>Aliment</b>	<b>Temps en minutes</b>
Bacon	5-8
Œufs sur le plat	3-5
Poisson	5-10
Jambon	10-12
Hamburger	8-12
Pommes de terre	10-12
Saucisses	20-30
Steak	18-20

## IMPORTANTE

Ao utilizar aparelhos eléctricos e para evitar possíveis riscos de electrocussão, incêndio ou danos pessoais, tome as seguintes precauções básicas de segurança:

1. Leia com muita atenção todas as instruções dadas pelo fabricante.
2. Não toque as partes quentes do aparelho. Use as asas ou pegas tomando as devidas precauções, dado que, em funcionamento, certas superfícies do aparelho encontram-se a altas temperaturas.
3. Para evitar riscos de electrocussão, não submirja o painel de controlo ou cabos em água ou qualquer outro líquido.
4. Vigie atentamente o aparelho quando o mesmo for utilizado em presença de crianças.
5. Desligue sempre o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de realizar a sua limpeza. Deixe-o arrefecer totalmente antes de tocar ou manusear o aparelho.
6. Não utilize o aparelho se não o mesmo não funciona correctamente ou se apresentar qualquer tipo de dano. Dirija-se ao serviço de pós-venda mais próximo para que os técnicos procedam à sua verificação, reparação ou calibragem eléctrica ou mecânica.
7. Caso utilize cabos de extensão, assegure-se de os instalar de forma a evitar riscos de tropeções e quedas.
8. Não utilize o aparelho ao ar livre se não é um sítio resguardado da chuva ou salpicaduras de água.
9. Não permita que o cabo se dependure pela borda da mesa ou cruze ou permaneça em contacto com superfícies quentes incluindo aquecedores e radiadores.
10. Não ponha a grelha perto de saídas de gás, superfícies quentes, aquecedor eléctrico ou forno quente.
11. Recomenda-se não deslocar o aparelho se o mesmo contém óleo ou gorduras quentes.
12. Ligue sempre, em primeiro lugar, o painel de controlo na grelha e, logo, a ficha do cabo na tomada eléctrica. Para desligar o aparelho, apague o controlo correspondente e, logo, extraia a ficha da tomada.
13. Jamais utilize o aparelho para outros fins que não sejam os previstos para o mesmo.
14. Caso o cabo esteja deteriorado, deverá ser substituído pelo próprio fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal similar devidamente qualificado, para evitar possíveis perigos.
15. O aparelho só deve ser utilizado com o tipo de ficha móvel incluída no fornecimento (termóstato móvel).
16. Não utilize carvão de madeira ou combustíveis similares neste aparelho.
17. Seque sempre o aparelho após a limpeza e antes de o usar novamente.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE PRODUTO É EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

## MODO DE USAR

Antes de usar a sua nova grelha pela primeira vez, familiarize-se com as características do aparelho. Lave-o na máquina de lavar louças ou com água morna e sabão, enxágue-o e seque-o. Não submirja o painel de controlo em água ou deixe que entre contacto com qualquer outro líquido. Lubrifique a superfície da chapa untando-a com óleo de cozinha.

Elimine o excesso de óleo com um papel absorvente.

1. Ponha a grelha sobre uma superfície seca e bem nivelada.
2. Insira firmemente o painel de controlo no aparelho. Verifique se o painel funciona correctamente. Ligue a ficha do cabo na tomada eléctrica.
3. Gire o termóstato de temperatura até à temperatura pretendida. O indicador luminoso apaga-se automaticamente quando o aparelho atinge a temperatura seleccionada. Durante a cocção, observa-se que se acende e apaga o indicador luminoso, isto significa que o aparelho trabalha mantendo a temperatura seleccionada pelo utente.

4. Prepare os alimentos que pretende cozinhar. A superfície antiaderente da chapa permite cozinhar quase sem óleo.
5. Ponha os alimentos sobre a grelha e prepare-os ao seu gosto ou segundo os tempos de preparação que se indicam a seguir. A temperatura deve ser conforme às preferências pessoais e ao tipo de alimento a cozinhar.
6. Apague o termóstato quando termine de cozinhar. Desligue a ficha da tomada e extraia o cabo do aparelho.

O cabo incluído no fornecimento é curto para reduzir o risco de quedas ou tropeções. No entanto, pode-se utilizar cabos de extensão tendo o devido cuidado para evitar acidentes.

Caso utilize cabos de extensão, assegure-se de que são os adequados para a potência da grelha. Localize o cabo de extensão de forma que não permaneça coberto por nenhum tipo de material (tecidos, alcatifas, etc.), não seja acessível às crianças e não produza qualquer risco de quedas ou tropeções.

## **CUIDADO E LIMPEZA**

- Antes de usar a sua nova grelha pela primeira vez, lave-a na máquina de lavar louças ou com água morna e sabão, enxagúe-a e seque-a. Não submirja o painel de controlo em água ou deixe que entre contacto com qualquer outro líquido.
- Utilize utensílios de plástico ou madeira para mover os alimentos na chapa. Não use utensílios metálicos, já que poderiam riscar a superfície antiaderente da chapa. Não corte alimentos sobre a superfície antiaderente.
- Se restos de comida ficarem aderidos à superfície da chapa ou na base da grelha, elimine-os esfregando suavemente com um esfregão macio ou papel absorvente. Não use esfregões de alumínio ou produtos de limpeza abrasivos.
- Com o uso e o passar do tempo, a superfície antiaderente da chapa pode escurecer devido ao calor e aos alimentos preparados, mas isto não interfere no bom funcionamento da sua grelha. Para eliminar este escurecimento, aplique um produto de limpeza para superfícies delicadas.
- Depois de limpar a superfície antiaderente com produtos de limpeza adequados, unte-a com óleo de cozinha antes de usar o aparelho novamente.
- As outras partes da grelha não requerem limpeza específica, bastando simplesmente eliminar as salpicaduras e gotas de óleo ou gordura quando estas se produzirem. Os restos de alimentos aderidos podem ser facilmente eliminados com uma esponja ou esfregão macio.

## **TEMPOS DE PREPARAÇÃO**

<b>Alimento</b>	<b>Tempo em minutos</b>
Bacon	5-8
Ovos fritos	3-5
Peixe	5-10
Presunto	10-12
Hambúrgueres	8-12
Batatas	10-12
Salsichas	20-30
Bife	18-20

**WICHTIG**

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind einige Mindestsicherheitsmaßnahmen zu berücksichtigen, um körperliche Schäden zu vermeiden:

1. Bedienungsanweisungen genau und völlig durchlesen.
2. Die heißen Teile des Gerätes nicht anfassen. Benutzen Sie die Griffe oder Vorsprünge und gehen vorsichtig vor, da bei in Betrieb befindlichem Gerät die zugänglichen Flächen sehr heiß werden.
3. Kontrollelemente oder Kabel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, um einen Elektroschock zu vermeiden.
4. Besondere Vorsicht walten lassen, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Wird das Gerät nicht benutzt und vor der Reinigung ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Vor Anfassen oder Handhabung des Gerätes muß es völlig abgekühlt sein.
6. Funktioniert das Gerät nicht einwandfrei oder ist beschädigt, darf es nicht benutzt werden. Bringen Sie es zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Justierung zum technischen Kundendienst.
7. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Verlängerungskabel benutzen, damit Sie nicht darüber stolpern oder sich verletzen.
8. Grill nicht im Freien verwenden, es sei denn an einem vor Regen und Wasserspritzern geschützten Ort.
9. Vermeiden, daß das Kabel über den Tischrand hängt oder heiße Flächen berührt.
10. Grill nicht in der Nähe von Gasabzügen, heißen Flächen, Elektrobrenner oder heißem Ofen aufstellen.
11. Das Gerät sollte nicht bewegt werden, wenn es heißes Öl oder Fett enthält.
12. Stets zunächst die Kontrolleinheit am Grill anschließen, dann erst das andere Ende des Kabels in die Steckdose an der Wand stecken. Zum Abschalten wird die Kontrolle abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen.
13. Gerät einzig und allein für den vorgesehenen Zweck benutzen.
14. Ist das Kabel beschädigt, muß es vom Hersteller oder seinem zugelassenen technischen Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
15. Gerät nur mit dem mitgelieferten beweglichen Anschluß (beweglicher Thermostat) einsetzen.
16. Keine Holzkohle oder ähnliches Brennmaterial für dieses Gerät verwenden.
17. Nach der Reinigung und vor erneutem Gebrauch muß das Gerät gut abgetrocknet werden.

**HEBEN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF  
DIESES GERÄT IST NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT**

**EINSATZ**

Vor dem Erstgebrauch machen Sie sich mit der Arbeitsweise des Grills vertraut. Grill im Geschirrspüler oder mit lauwarmem Seifenwasser waschen, abspülen und gut trocknen. Kontrolleinheit nie in Flüssigkeiten tauchen und die Berührung mit Flüssigkeiten vermeiden. Grillplatte einfetten, indem sie leicht mit Küchenöl eingerieben wird. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier entfernen.

1. Grill auf eine trockene und ebene Fläche stellen.
2. Kontrolleinheit fest in das Gerät stecken. Sicherstellen, daß sie korrekt eingesetzt wurde. Anschließend das andere Ende des Kabels in die Steckdose stecken.
3. Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Bei Erreichen dieser Temperatur erlischt das Anzeigelämpchen. Während des Grillvorgangs bleibt das Anzeigelämpchen an, und die gewünschte Temperatur wird gehalten.
4. Bereiten Sie die zu bratenden Lebensmittel zu. Die Grillfläche ermöglicht es, fast ohne Öl zu braten.
5. Lebensmittel auf die Grillplatte legen und nach Ihren Wünschen oder entsprechend der Bratzeitabelle zubereiten. Die Temperatur ist nach Ihren Gewohnheiten und gemäß den Lebensmitteln einzustellen.

6. Nach dem Braten ist der Thermostat abzuschalten. Kabel aus der Steckdose ziehen und vom Gerät trennen.

Das Gerät wird mit kurzem Anschlußkabel geliefert, damit man nicht darüber stolpern kann. Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, müssen Sie mit äußerster Vorsicht vorgehen.

Bei Einsatz eines Verlängerungskabels muß dieses für gleichen oder höheren Anschlußwert wie der Grill ausgelegt sein. Das Verlängerungskabel ist so zu führen, daß es nicht durch Stoffe bedeckt wird, Kindern nicht zugänglich ist und Sie nicht darüber stolpern können.

## **WARTUNG UND REINIGUNG**

- Vor jedem Gebrauch sowie der Erstbenutzung ist der Grill mit lauwarmem Seifenwasser zu waschen, abzuspülen und gut zu trocknen. Kontrolleinheit nicht in Wasser tauchen und vermeiden, daß sie mit Flüssigkeiten in Berührung kommt.
- Zur Handhabung der Lebensmittel auf der Grillplatte dürfen nur Kunststoff- oder Holzgeräte verwendet werden. Benutzen Sie keine Metallgeräte, da sie die nichthaftende Oberfläche der Grillplatte verkratzen können. Keine Lebensmittel auf der Grillplatte schneiden.
- An der Grillfläche oder dem Unterteil haftende Lebensmittelreste sind durch leichtes Reiben mit weichem Scheuerschwamm oder Küchenpapier zu entfernen. Keine Aluminiumschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- Nach einiger Zeit kann die nichthaftende Beschichtung der Grillplatte durch die Hitze und die Lebensmittel dunkler werden, was aber keinesfalls das einwandfreie Funktionieren des Gerätes beeinträchtigt. Zur Entfernung der Verfärbung kann ein für die Reinigung von Oberflächen entwickeltes Reinigungsmittel eingesetzt werden.
- Nach der Behandlung der nichthaftenden Fläche mit einem Reinigungsmittel ist sie leicht mit Küchenöl einzufetten, bevor sie erneut benutzt wird.
- Die übrigen Grillteile werden von Spritzern und Fetttropfen gereinigt. Lebensmittelreste können mit einem Schwamm oder weicher Scheuerwolle entfernt werden.

## **GRILLZEITEN**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Zeit in Minuten</b>
Schinkenspeck	5-8
Spiegeleier	3-5
Fisch	5-10
Schinken	10-12
Frikadellen	8-12
Kartoffeln	10-12
Würstchen	20-30
Beefsteak	18-20



## IMPORTANTE

Per ridurre il rischio di lesioni o danni personali, quando usate apparecchi elettrici, dovete prendere precauzioni di sicurezza basilari:

1. Leggete interamente le presenti istruzioni.
2. Non toccate le parti calde dell'apparecchio. Usate le anse o le parti sporgenti e prendete le dovute precauzioni dato che con l'apparecchio in funzione le superfici accessibili arrivano ad alte temperature.
3. Per proteggersi dall'elettrocuzione, non sommergete i dispositivi di comando o i cavi nell'acqua né in nessun altro tipo di liquido.
4. Controllate qualora l'apparecchio venga usato vicino a bambini.
5. Staccatelo dalla presa di corrente quando non lo utilizzate e prima di procedere alla sua pulizia. Lasciatelo raffreddare completamente prima di toccare o manipolare l'apparecchio.
6. Non utilizzate l'apparecchio se non funziona nella maniera corretta o se è stato danneggiato in qualche modo. Portate l'apparecchio al relativo servizio tecnico post-vendita perché venga esaminato, riparato o nel caso in cui abbia bisogno di una regolazione elettrica o meccanica.
7. Quando utilizzate prolunghe di cavi, fate attenzione in maniera da evitare di inciampare o causare lesioni.
8. Non utilizzate il grill all'aria aperta se non si trova in una zona riparata dalla pioggia o schizzi d'acqua.
9. Fate in modo che il cavo non penzoli dal bordo del tavolo né che tocchi le superfici calde.
10. Non mettete il grill in prossimità delle fuoriuscite di gas, né delle superfici calde, né in prossimità di un fornello elettrico o vicino ad un forno caldo.
11. È consigliabile che questo apparecchio non venga spostato quando contiene olio caldo o grassi.
12. Collegare sempre prima il pannello dei comandi al grill ed in seguito l'altra estremità del cavo alla presa di corrente della parete. Per staccarlo, spegnete il dispositivo di comando e togliete la spina dalla presa di corrente.
13. Non usate l'apparecchio per un uso diverso da quello al quale è destinato.
14. Se il cavo di corrente è danneggiato dovrà essere sostituito dal fabbricante o dal servizio tecnico autorizzato che ad esso corrisponde o da un tecnico qualificato, in maniera tale da evitare un pericolo.
15. Utilizzate soltanto questo apparecchio con questo tipo di presa mobile fornita (termostato mobile).
16. Non utilizzate carbone di legno o combustibile simile con il presente apparecchio.
17. L'apparecchio deve essere asciugato dopo essere stato pulito e prima di essere nuovamente utilizzato.

CONSERVATE LE PRESENTI ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È ATTO SOLTANTO ALL'USO DOMESTICO

## MODALITÀ D'USO

Prima di utilizzarlo per la prima volta, familiarizzate con le caratteristiche del vostro grill. Lavate il grill nel lavastoviglie o in acqua insaponata tiepida, sciacquatelo, ed asciugatelo. Non immergete mai il dispositivo di controllo e fate in modo che non entri a contatto con nessun liquido. "Ungete" la superficie della piastra strofinando leggermente con olio di cucina.

Togliete l'olio in eccesso con carta assorbente.

1. Mettete il grill su una superficie asciutta e livellata.
2. Inserite saldamente il dispositivo di controllo nell'apparecchio. Assicuratevi che il dispositivo di comando sia stato inserito nella maniera corretta. Collegare l'estremità opposta del cavo alla spina della presa di corrente.
3. Girate il termostato di temperatura fino al valore di calore desiderato. La luce della spia si spegnerà quando la temperatura prescelta sarà raggiunta. Durante la cottura, la luce della spia continuerà ad essere accesa e la temperatura desiderata verrà mantenuta.

4. Preparate gli alimenti da cucinare. Il grill offre un ultimo tocco sulla piastra che consente di cucinare quasi senza olio.
5. Mettete gli alimenti sul grill e cucinate in base ai vostri gusti o in base alla tabella di tempi di cottura che si indica più avanti. Il calore si deve regolare in base alle preferenze personali ed in base agli alimenti da cuocere.
6. Spegnete il termostato quando finite di arrostitire. Staccate il cavo dalla presa di corrente della parete e dall'apparecchio.

Viene fornito un cavo di lunghezza corta in maniera da ridurre il rischio di rimanere impigliati o inciampare. Si possono usare prolunghes se l'attenzione è elevata.

Nel caso in cui si utilizzasse una prolunga, questa deve essere in grado di reggere la stessa potenza elettrica del grill o una superiore. La prolunga non si deve mettere in maniera tale da essere coperta da tessuti, non si deve mettere né in luoghi in cui sia accessibile ai bambini né là dove esiste il pericolo di inciampare.

## **MANTENIMENTO E PULIZIA**

- Prima di usarlo per la prima volta e dopo ciascun uso, lavate il grill in acqua insaponata tiepida, sciacquate ed asciugate. Non immergete il dispositivo di comando nell'acqua e non permettete che entri a contatto con un altro liquido, qualsiasi esso sia.
- Utilizzate utensili in plastica o in legno per manipolare gli alimenti sulla piastra. Non usate utensili in metallo dato che potrebbero graffiare la superficie antiaderente della piastra. Non tagliate mai gli alimenti sulla superficie di cottura.
- Se è rimasto qualche resto di cibo sulla superficie di cottura o sulla base del grill, si deve rimuovere sfregando con delicatezza con un panno non abrasivo o carta assorbente. Non usate lana d'acciaio o spugnette di cucina abrasive.
- Col tempo, la pattina antiaderente della piastra può diventare più scura per il calore e a causa degli alimenti cottivi, nonostante tutto non pregiudica nella maniera più assoluta il buon funzionamento del vostro grill. Per rimuovere tale cambiamento di colore usate un detersivo ideato per pulire superfici.
- Una volta trattata la superficie antiaderente con tale detersivo, inumidite leggermente la superficie della piastra con olio da cucina prima del nuovo uso.
- Per pulire le altre parti del vostro grill, rimuovete semplicemente schizzi e gocce di grasso quando vi sono. Qualsiasi altro tipo di residui di cibo si deve togliere con una spugna o un panno delicato.

## **TEMPI DI COTTURA**

<b>Alimento</b>	<b>Tempo in minuti</b>
Pancetta	5-8
Uova fritte	3-5
Pesce	5-10
Prosciutto	10-12
Hamburger	8-12
Patate	10-12
Salsicce	20-30
Fettina	18-20

**BELANGRIJK**

Om het risico op brandwonden en persoonlijk letsel door gebruik van elektrische apparatuur te voorkomen, dienen de volgende veiligheidsmaatregelen te worden opgevolgd:

1. Lees deze aanwijzingen helemaal door.
2. Raak de warme oppervlaktes van het apparaat niet aan. Gebruik de handvaten of uitsteeksels en neem de nodige voorzorgsmaatregelen in acht, gezien het feit dat de plaat erg hoge temperaturen kan bereiken als het apparaat aan staat.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen de bedieningseenheid of de snoeren niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
4. Wees voorzichtig als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en alvorens schoonmaakwerkzaamheden uit te voeren. Laat het apparaat helemaal afkoelen alvorens het aan te raken of er werkzaamheden aan uit te voeren.
6. Gebruik het apparaat niet indien het niet goed werkt of op de een of andere manier beschadigd is. Breng het naar de after sales service voor controle, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
7. Indien u verlengsnoeren gebruikt, zorg er dan voor dat er niemand over het snoer kan struikelen..
8. De grill mag alleen buitenshuis worden gebruikt als het op een plaats is waar het apparaat beschermd is tegen regen en waterspetters.
9. Zorg ervoor dat het snoer niet over de tafelrand hangt en dat het niet in contact staat met warme oppervlaktes.
10. Plaats de grill niet in de buurt van gasuitlaten, warme oppervlaktes, elektrische kachels of warme ovens.
11. Het is raadzaam om het apparaat niet te verplaatsen indien het warme olie of vet bevat.
12. Sluit altijd eerst de bedieningseenheid op de grill aan en steek pas daarna de stekker in het stopcontact. Zet, om het apparaat uit te zetten, de bedieningseenheid uit en trek de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bestemd is.
14. Indien het snoer beschadigd is, dient het, om gevaar te voorkomen, te worden vervangen door de fabrikant of de bevoegde technische dienst.
15. Gebruik het apparaat alleen met dit type bijgeleverde verplaatsbare aansluiting (verplaatsbare thermostaat).
16. Gebruik dit apparaat niet op houtskool of dergelijke brandstoffen.
17. Het apparaat dient na het schoonmaken goed te worden afgedroogd voordat het opnieuw mag worden gebruikt.

**BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN**

**DIT PRODUKT IS SLECHTS BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

**GEBRUIKSAANWIJZING**

Zorg, alvorens de grill te gebruiken, dat u vertrouwt bent met de werking. Was de grill in de vaatwasmachine of met lauw zeepsop. Spoel het daarna af en droog het. Dompel de bedieningseenheid nooit onder in water en zorg ervoor dat het niet in contact komt met andere vloeistoffen. De grillplaat dient te worden "ingeveet" door hem voorzichtig in de wrijven met keukenolie.

Verwijder het teveel aan vet met keukenpapier.

1. Plaats de grill op een droge en vlakke ondergrond.
2. Steek bedieningseenheid stevig in het apparaat. Controleer of de eenheid goed is ingebracht. Steek het andere uiteinde van het snoer in het stopcontact.
3. Draai de thermostaat naar de gewenste temperatuur. Het waarschuwingslampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur wordt behaald. Het waarschuwingslampje blijft tijdens de bereiding branden en de gewenste temperatuur zal worden gehandhaafd.



4. Maak de etenswaren klaar. Door de speciale laag op de grillplaat, hoeft er bijna geen olie te worden gebruikt.
5. Leg de etenswaren op de grill en bereid deze naar smaak of volgens het tijdschema dat u hieronder aantreft. De warmte kan, afhankelijk van de persoonlijke smaak en het soort voedingsmiddelen, worden ingesteld.
6. Zet de thermostaat uit zodra u klaar bent met grillen. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en uit het apparaat.

Om te voorkomen dat iemand over het snoer kan struikelen of erin verward kan raken, is een korte snoer geleverd. Verlengsnoeren kunnen worden gebruikt, maar wees hierbij voorzichtig.

Indien er gebruik wordt gemaakt van een verlengsnoer, moet deze hetzelfde elektrische vermogen hebben als de grill. Het verlengsnoer dient zo te worden verplaatst dat het niet onder kleden of doeken kan komen, buiten bereik van kinderen blijft en zo dat er niemand over kan stuikelen.

## **ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN**

- Alvorens het apparaat voor het eerst te gebruiken, dient u de grill schoon te maken met lauwwarm zeepsop. Spoel het daarna af en droog het. Dompel de besturingseenheid niet onder in water en zorg ervoor dat het niet in contact met vloeistoffen kan komen.
- Gebruik plastic of houten keukengerei om de etenswaren op de grill om te draaien. Gebruik geen metalen keukengerei, aangezien daarmee krassen op de anti-aanbaklaag kunnen ontstaan. Snijd de etenswaren niet op de grillplaat.
- Indien er resten op de grillplaat of op de basis van de grill achter zijn gebleven, kunnen deze worden voorzichtig worden verwijderd met behulp van een zacht sponsje of met absorberend papier. Gebruik geen aluminium sponsjes of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De anti-aanbaklaag kan met de tijd donkerder van kleur worden, door de warmte en de bereide etenswaren. Dit heeft echter geen enkele invloed op de werking van uw grill. Om deze verkleuring te verwijderen, kan een speciaal schoonmaakmiddel worden gebruikt.
- Na de anti-aanbaklaag te hebben gereinigd met schoonmaakmiddelen, dient de plaat enigszins te worden bevochtigd met keukenolie alvorens hem opnieuw te gebruiken.
- Voor het schoonmaken van de overige onderdelen van de grill, hoeft u alleen maar de donker geworden spatten en druppels vet te verwijderen. Overige etensresten kunnen met een zacht sponsje worden verwijderd.

## **GRILLTIJDEN**

<b>Voedsel</b>	<b>Tijd in minuten</b>
Bacon	5-8
Gebakken eieren	3-5
Vis	5-10
Ham	10-12
Hamburgers	8-12
Aardappelen	10-12
Worstjes	20-30
Biefstuk	18-20

Για την μείωση του κινδύνου πρόκλησης προσωπικών ατυχημάτων ή τραυματισμών, όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει να λαμβάνετε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας:

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρεχόμενες οδηγίες χρήσης της συσκευής.
2. Μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες της ηλεκτρικής συσκευής. Χρησιμοποιείστε τις λαβές και τους ρυθμιστές φροντίζοντας πάντα να παίρνετε τις αναγκαίες προφυλάξεις καθώς όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία όλες οι προσητές επιφάνειες είναι σε υψηλές θερμοκρασίες.
3. Για να προστατεύσετε από μία πιθανή ηλεκτροπληξία μην βυθίσετε ποτέ τους ελέγχους ή τα καλώδια τροφοδοσίας σε νερό ή σε κάποιο άλλο υγρό.
4. Είναι απαραίτητη μία αδιάκοπη και συνεχής επίβλεψη όταν κάποια ηλεκτρική συσκευή χρησιμοποιείτε από παιδιά η αυτά βρίσκονται κοντά στον χώρο χρησιμοποίησής της.
5. Αποσυνδέστε την ηλεκτρική συσκευή από την πρίζα παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται και πάντα πριν προχωρήσετε στο καθαρισμό της. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν πιάσετε ή χειριστείτε την ηλεκτρική συσκευή.
6. Μην προχωρείτε στην χρησιμοποίηση της ηλεκτρικής συσκευής όταν αυτή δεν λειτουργεί καλά ή έχει υποστεί οποιοδήποτε τύπου βλάβη. Πηγαίστε αμέσως την ηλεκτρική συσκευή στο πλησιέστερο στην περιοχή σας Κέντρο Παροχής βοήθειας μετά την πώληση, για μία λεπτομερή εξέταση, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
7. Όταν χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης, πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα έτσι ώστε να αποφεύγετε τυχόν ολισθήσεις ή την πρόκληση ατυχημάτων.
8. Μην προχωρήσετε ποτέ στην χρησιμοποίηση της ψηστήρας σε υπαίθριο χώρο εκτός και εάν πρόκειται για περιοχή που να καλύπτεται από την βροχή και τις σταγόνες του νερού.
9. Μην επιτρέπετε στο καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες.
10. Μην τοποθετείτε την ηλεκτρική ψηστήρα κοντά στις εξόδους υγραερίου, ούτε σε θερμές επιφάνειες αλλά ούτε και κοντά σε ένα ηλεκτρικό μάτι κουζίνας ή σε ένα ζεστό φούρνο.
11. Συνιστάται ιδιαίτερα να μην μετακινείτε αυτήν την ηλεκτρική συσκευή όταν αυτή περιέχει ζεστό λάδι ή λιπαρές ουσίες.
12. Συνδέστε πρώτα τον πίνακα των χειρισμών στην ψηστήρα και κατόπιν την άλλη άκρη του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος του τοίχου. Για να την αποσυνδέσετε τώρα, σβήστε τον χειρισμό και αφαιρέστε τους ρευματολήπτη του καλωδίου από την πρίζα παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος.
13. Μην προχωρήσετε στην χρησιμοποίηση αυτής της συσκευής για μία άλλη χρήση πέραν αυτής που προβλέπεται από το κατασκευαστή της.
14. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή από την υπηρεσία Παροχής βοήθειας μετά την πώληση, ή από αναγνωρισμένο επίσημα, εξειδικευμένο προσωπικό, με απώτερο σκοπό την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.
15. Να χρησιμοποιείτε αυτήν την ηλεκτρική συσκευή αποκλειστικά και μόνον με αυτόν τον τύπο της παρεχόμενης κινητής λήψης. ( κινητός θερμοστάτης).
16. Μην προχωρήσετε στην χρησιμοποίηση καρβουνόξυλων ή παρόμοιο τύπο εύφλεκτο υλικό για την λειτουργία αυτής της συσκευής.
17. Η ηλεκτρική συσκευή θα πρέπει να στεγνώνεται μετά από τον καθαρισμό της και πριν χρησιμοποιηθεί εκ νέου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ  
ΠΡΟΙΟΝ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

## ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πριν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, καλό είναι να εξοικειωθείτε με τα χαρακτηριστικά της ψηστήρας που μόλις αποκτήσατε. Πλένετε την ψηστήρα στο πλυντήριο πιάτων, ή σε χλιαρό σαπουνισμένο νερό, την ξεπλένετε και την στεγνώνετε. Μην βυθίσετε ποτέ τον χειρισμό ελέγχου ούτε να επιτρέψετε να έλθει σε επαφή με οποιοδήποτε τύπου υγρό. "Λιπαίστε " την επιφάνεια της σχάρας αλειφνώντας την ελαφρά με ένα απλό λάδι για μαγειρεύμα.

Αφαιρέστε το επιπλέον λάδι με μία απορροφητική χαρτοπετσέτα.

1. Τοποθετείστε την ψηστήρα επάνω σε μία στεγνή και ευθυγραμμισμένη επιφάνεια.
2. Εισάγετε σταθερά τον χειρισμό ελέγχου μέσα στην ηλεκτρική συσκευή. Σιγουρευτείτε πως ο χειρισμός εισάχθηκε σωστά. Συνδέστε το αντίθετο άκρο του καλωδίου στην πρίζα παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος.

3. Γυρίστε τον θερμοστάτη ρύθμισης της θερμοκρασίας στον επιθυμητό βαθμό θέρμανσης. Το λαμπάκι της φωτεινής ένδειξης θα σβήσει όταν η σημειωμένη θερμοκρασία θα έχει επιτευχθεί. Κατά την διάρκεια του ψησίματος, το λαμπάκι της φωτεινής ένδειξης θα εξακολουθεί να είναι αναμμένο, και η επιθυμητή θερμοκρασία θα διατηρηθεί.
4. Ετοιμάστε τις τροφές για μαγείρεμα. Η ψηστήρα προσφέρει μία τελειοποίηση επάνω στην σχάρα σε τέτοιο βαθμό έτσι ώστε να της επιτρέπει να μαγειρεύει σχεδόν χωρίς λάδι.
5. Τοποθετήστε τις τροφές επάνω στην σχάρα και μαγειρεύετε όπως εσείς επιθυμείτε ή αν θέλετε σύμφωνα με τον πίνακα των χρόνων ψησίματος που σας υποδεικνύουμε λίγο παρακάτω. Η θέρμανση θα πρέπει να ρυθμίζεται σύμφωνα με την προσωπική προτίμηση και το είδος των τροφών προς μαγείρεμα.
6. Σβήστε τον θερμοστάτη όταν τελειώσετε το ψήσιμο. Βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος του τούχου και της συσκευής.

Χορηγείται με ένα κοντό σε μήκος καλώδιο έτσι ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο ο κίνδυνος να μπερδεύεται ή να σκοντάφτετε επάνω σε αυτό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδια προέκτασης εφόσον εφιστάτε στο μέγιστο την προσοχή σας.

Εάν χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο προέκτασης, αυτό θα πρέπει να αντέχει ίση ή και μεγαλύτερη ηλεκτρική ισχύ από αυτήν της ηλεκτρικής ψησταριάς. Το καλώδιο προέκτασης θα πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να μην παραμένει καλυμμένο από υφάσματα ούτε εκεί όπου θα είναι εύκολη η πρόσβαση σε μικρά παιδιά ή όπου υπάρχει κίνδυνος να σκοντάφτει κάποιος επάνω του.

## ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Πριν προχωρήσετε στην πρώτη χρησιμοποίησή της και μετά από κάθε χρήση της, πλένετε την ψηστήρα σε χλιαρό σαπουνισμένο νερό, την ξεπλένετε και την στεγνώνετε. Μην βυθίσετε ποτέ τον χειρισμό ελέγχου μέσα σε νερό ούτε να επιτρέψετε να έλθει σε επαφή με οποιοδήποτε τύπου άλλο υγρό.
- Χρησιμοποιείτε πλαστικά ή ξύλινα μαγειρικά εργαλεία όταν πρόκειται να χειριστείτε τις τροφές επάνω στην σχάρα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά εργαλεία επειδή αυτά μπορούν να ραβδώσουν την αντικολλητική επιφάνεια της σχάρας. Μην κόβετε τροφές επάνω στην επιφάνεια του ψησίματος.
- Εάν υπάρχει κάποιο κατάλοιπο τροφής που να παραμένει επάνω στην επιφάνεια ψησίματος ή στην βάση της ψησταριάς, θα πρέπει να αφαιρεθεί τρίβοντας ελαφρά με ένα πολύ απαλό συρματάκι γιά πλύσιμο κατασαρλικών ή με μία απορροφητική χαρτοπετσέτα. Μην χρησιμοποιείτε συρματάκια από αλουμίνιο ή αποξεστικά καθαριστικά κουζίνας.
- Με το χρόνο η αντικολλητική τελειοποίηση της σχάρας μπορεί να μαυρίσει που θα οφείλεται στην θέρμανση και στις μαγειρευμένες τροφές ακόμα και εάν αυτό δεν επηρεάζει καθόλου την καλή λειτουργία της ψησταριάς σας. Εάν τώρα θελήσετε να αφαιρέσετε αυτόν τον αποχρωματισμό, χρησιμοποιείστε ένα ειδικό καθαριστικό ειδικά κατασκευασμένο για τον καθαρισμό επιφανειών.
- Εφόσον η αντικολλητική επιφάνεια έχει υποστεί την χρήση κάποιου ειδικού καθαριστικού, πριν προχωρήσετε στην εκ νέου χρησιμοποίησή της, θα πρέπει να λαδώσετε ελαφρά την επιφάνεια της σχάρας με ένα λάδι κουζίνας.
- Γιά να καθαρίσετε τα λοιπά μέρη της ψησταριάς σας, απλά και μόνο καθαρίστε ππισίματα και σταγόνες λιπαρών ουσιών όταν αυτό συμβαίνει. Οποιοδήποτε άλλο κατάλοιπο τροφής μπορεί να αφαιρεθεί με ένα σφουγγάρι ή με ένα απαλό συρματάκι.

## ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Τροφή	Χρόνος σε λεπτά
Μπέικον	5-8
Τηγανιτά αυγά	3-5
Ψάρι	5-10
Ζαμπόν	10-12
Μπιφτέκια	8-12
Πατάτες	10-12
Λουκάνικα	20-30
Μπριζόλες	18-20

**ВНИМАНИЕ**

Во избежание несчастных случаев при пользовании электробытовыми приборами следует соблюдать следующие меры безопасности:

1. Внимательно прочтите инструкции по эксплуатации.
2. Не прикасайтесь к горячим частям прибора. Держите его за ручки и не забывайте, что при работе прибора его поверхности сильно нагреваются.
3. Во избежание поражения током не погружайте пульт управления или шнур прибора в воду или другую жидкость.
4. Не оставляйте прибор без присмотра, особенно когда рядом находятся дети.
5. Всегда отсоединяйте прибор от сети, если вы им не пользуетесь или хотите произвести его очистку. Очистка должна производиться только после того, как прибор полностью остынет.
6. Никогда не пользуйтесь прибором, если по какой-либо причине он получил повреждения или работает неправильно. Обратитесь в техническую службу послепродажного обслуживания для его осмотра, ремонта или наладки.
7. В случае использования удлинителей следите за тем, чтобы никто об них не споткнулся – это может привести к несчастному случаю.
8. При установке гриля на улице следует защищать его от дождя и водных брызг.
9. Следите за тем, чтобы шнур прибора не свисал со столешницы и не соприкасался с горячими поверхностями.
10. Не ставьте гриль вблизи от газовых вентилях, нагреваемых поверхностей, электрических горелок или работающей плиты.
11. Не рекомендуется переносить прибор в неостывшем состоянии.
  12. При подключении гриля сначала следует подсоединить к нему пульт управления, и лишь затем вставлять штепсель в розетку. При отключении, выключите пульт управления, а затем выньте штепсель из розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Во избежание опасности при повреждении шнура питания его замена должна осуществляться производителем, официальной технической службой или другими квалифицированными специалистами.
15. Этот прибор может использоваться только с типом разъема, приданным в комплекте (съёмный термостат).
  16. Не допускается использование древесного угля или другого подобного вида топлива с этим прибором.
17. После очистки прибора его следует насухо вытереть.

**СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ  
ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

**РЕЖИМ ПОЛЬЗОВАНИЯ**

Перед тем как впервые приступить к пользованию грилем, ознакомьтесь с его характеристиками. Вымойте прибор в посудомоечной машине или вручную в теплой мыльной воде, после чего сполосните его и вытрите насухо. Никогда не погружайте в воду или другую жидкость пульт управления прибора. Слегка смажьте поверхность жаровни растительным маслом.

Излишки масла удалите бумажной салфеткой.

1. Установите гриль на сухую ровную поверхность.
2. Вставьте пульт управления в прибор, убедившись в том, что он надежно закреплен в гнезде. Подключите другой конец шнура к розетке.

3. Установите термостат на отметку с желаемой температурой. При достижении заданной температуры лампочка светового индикатора погаснет. В процессе приготовления пищи лампочка включается, сигнализируя о том, что температура поддерживается на нужном уровне.
4. Приготовьте продукты для жарки. Покрытие жаровни позволяет жарить продукты практически без масла.
5. Выложите продукты на жаровню и жарьте до полной готовности по вашему вкусу. Ниже приводим ориентировочное время жарения. Установку температуры можно производить по желанию в соответствии с типом продукта.
6. По окончании приготовления выключите термостат. Отсоедините шнур питания от сети, а затем от прибора.

В целях предупреждения несчастных случаев прибор укомплектован коротким шнуром питания. Использование удлинителей требует соблюдения максимальной осторожности.

Электрические параметры используемого удлинителя должны быть идентичными или превосходить параметры гриля. Следите за тем, чтобы никто не мог закрыть удлинитель тканью, споткнуться или дернуть за него.

## **УХОД И ОЧИСТКА**

- Перед первым и затем после каждого использования гриля вымойте его в мыльной воде, сполосните и насухо вытрите. Никогда не погружайте в воду или другую жидкость пульт управления прибора.
- В процессе приготовления пищи пользуйтесь пластмассовыми или деревянными лопатками или щипцами. Металлическая утварь может поцарапать непригарное покрытие жаровни. Не режьте пищу прямо на жаровне.
- В случае прилипания остатков пищи к поверхности жаровни или основанию гриля следует удалять их с помощью очень мягкой мочалки или бумажной салфетки. Не пользуйтесь алюминиевыми мочалками или едкими моющими средствами.
- Со временем непригарное покрытие жаровни может потемнеть. Это связано с высокой температурой и типом приготавливаемой пищи и не влияет на работу прибора. Удалить эти темные пятна можно с помощью специальных средств для очистки поверхностей.
- После проведения очистки непригарного покрытия жаровни с помощью бытовой химии слегка смажьте ее растительным маслом.
- Капли жира и остатки пищи, попавшие на другие части прибора, можно удалять с помощью губки или мягкой мочалки.

## **ВРЕМЯ ЖАРЕНИЯ**

<b>Продукт</b>	<b>Время в минутах</b>
Бекон	5-8
Яичница	3-5
Рыба	5-10
Ветчина	10-12
Гамбургер	8-12
Картофель	10-12
Сосиски	20-30
Бифштекс	18-20

إذا استعملت تطويلاً للسلك، فيجب أن يحمل جهد كهربائي مساوٍ لجهد الشواية أو أكبر منه. يجب أن تضع التطويل في شكل لا يمكن غطاءه بقماش ولا يبلغه الأطفال وليس ثم مخاطر العثر به.

## عناية وتنظيف

- قبل الاستعمال الأول وبعد كل استعمال، فيجب تنظيف الشواية بالماء الفاتر بالصابون، ثم اشطفها جففها. لا تغمس ضابطة التحكم بالماء ولا تمنح أنه تلامس أي سائل.
- استعمل أواني من البلاستيك أو الخشب لمعالجة الأغذية فوق الصفيحة. لا تستعمل أواني من المعدن فقد بشر سطح الشواية المضادة للالتصاق. لا تقص الأغذية فوق السطح الخاص للشوي.
- إذا كانت أية بقية ملتصقة على السطح الخاص للشوي أو في قاعدة الشواية، فيجب نزعها باستعمال قماش لين أو ورق نشاف. لا تستعمل ليفة المنيوم أو مواد منظفة حادة للمطبخ.
- قد يصبح لون السطح أغمق بمرور الزمان وذلك عن سبب السخونة والأغذية المطبوخة عليه، لكن لا يثير على طريقة أداء عملية الشواية. إذا أردت إزالة هذه اللون الأغمق، فاستعمل منظف خاص لتنظيف السطوح.
- بعد معالجة السطح المضاد للالتصاق بمنظف ما، فبال سطح الصفيحة بزيت الطهي قبل استعمال جديد.
- إذا أردت تنظيف أجزاء الشواية الأخرى، فنظف الرشاش وقطرات الشحم لما تقع. يمكن إزالة أية بقية من الأغذية بإسفنجة أو قماش لين.

## أوقات الشوي.

غذاء	وقت بالدقائق
لحم الخنزير	8 - 5
بيض مقالية	5 - 3
سمك	10 - 5
جمبون	12 - 10
همبر غير	12 - 8
بطاطس	12 - 10
سجق	30 - 20
شريحة لحم	20 - 18

لتخفيض مخاطر الإصابة بالجروح أو أضرار شخصية، يجب أن تراعي، لما تستعمل أجهزة كهربائية، الاحتراسات التالية:

1. اقرأ جميع هذه التعليمات.
2. لا تلمس أجزاء الجهاز الساخنة. استعمل المقابض أو الأجزاء الناتئة وراعي الاحتراسات المناسبة، فتبلغ السطوح درجة عالية من الحرارة.
3. من أجل مدافعة النفس عن الصعق الكهربائي، فلا تغمس الضوابط أو السلوك في الماء أو غيره من السوائل.
4. راقب دائماً لما تستعمل الجهاز قريباً من الأطفال.
5. اقطع اتصال الجهاز عندما لا تستعمله وقبلما تقوم بتنظيفه. اتركه يبرد تماماً قبلما تلمس الجهاز أو تعالجه.
6. لا تستعمل الجهاز وهو لا يؤدي وظيفته في شكل جيد أو في حالة أنه قد أصيب بضرر. آتي بالجهاز إلى الخدمة الفنية ما وراء البيع لفحصه، صيانته أو لتعديل كهربائي أو ميكانيكي.
7. انتبه دائماً وأنت تستعمل تطويلاً للسلك من أجل تجنب العثر به أو الإصابة بالجروح.
8. لا تستعمل الشواية في الهواء الطلق باستثناء الأماكن المغطاة من المطر أو من رشات ماء.
9. لا تمنح أن يتدلى السلك من حافة المائدة أو أن تلمس السطوح الساخنة.
10. لا تضع الشواية قريباً من مخارج الغاز أو سطوح ساخنة ولا قريباً من موقد كهربائي أو فرن ساخن.
11. ينصح بعدم تحريك هذا الجهاز وفيه زيوت ساخنة أو شحوم.
12. أولاً واصل دائماً لوحة الضوابط بالشواية ثم واصل الطرف الأخر من السلك إلى مقبس الكهرباء الموجود على الحائط. لقطع اتصاله، فأخمد الضابط ثم انزع المقابس من المقبس.
13. لا تستعمل الجهاز إلا لاستعماله الخاص.
14. إذا كان سلك الكهرباء مضراً، فيجب أن يقوم بتبديله الصانع أو خدمة فنية معتمدة من أجل تجنب أية مخاطر.
15. استعمل هذا الجهاز بنوعية المقابس المتحركة المزود بها (ترموسات قابل للتحريك).
16. لا تستعمل فحم الخشب أو وقود شبيه له بهذا الجهاز.
17. يجب تجفيف الجهاز بعد استعماله أو قبل استعماله من جديد.

## احفظ هذه التعليمات

إن هذا الجهاز خاص لاستعمال منزلي فقط.

## طريقة الاستعمال

قبل استعماله للمرة الأولى، تعوّد على ميزات الشواية. نظف الشواية في غسالة الصحون أو بالماء بالصابون الفاتر، اشطفه ثم جفّفه. لا تغمس ضابط التحكم ولا تمنح أن تلامس أي سائل. "زيت" سطح الصفيحة بحكها بالزيت المستعمل للطبخ.

انزع الزيت الممتقي بالورق النشاف.

1. ضع الشواية على سطح جاف مستو.
2. أدرج ضابط التحكم في الجهاز. حقق أن يكون الضابط ثابت التحكم. واصل الطرف الثاني إلى مقبس الكهرباء.
3. دور الترموسات حتى قدر سخونة المرغوب فيها. سيخمد المؤشر الضوئي عندما يحصل على الحرارة المرغوب فيها. سيشتعل ضوء المؤشر خلال عملية الطبخ وسيبقى الحرارة في المستوى المرغوب فيه.
4. أعد الأغذية التي تريد طبخها. تتضمن الشواية لمسة أخيرة على الصفيحة يتيح بالطبخ بدون زيت تقريباً.
5. ضع الأغذية على الشواية فاطبخ كما تريد أو حسب لوحة أوقات الشّي المشار إليها في ما يلي. إنه يجب تعديل السخونة حسب الأفضلية الشخصية وحسب الأغذية التي ستقوم بطبخها.
6. أخمد الترموسات لما تنتهي من استعمال الجهاز. اقطع اتصال السلك من المقبس ومن الجهاز.

يزود بسلك قصير الطول لتخفيض مخاطر اللف أو العثر به. يمكن استعمال تطويلاً للسلك بالانتباه الأقصى.

**PALSON<sup>®</sup>**

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6  
08293 Collbató - Barcelona (Spain)  
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07  
[www.palson.com](http://www.palson.com) e-mail: [palson@palson.com](mailto:palson@palson.com)

