

**ENGLISH**

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DEUTSCH

1. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
2. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

РУССКИЙ

1. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
2. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют с прибором, а используют его по назначению.

POLSKI

1. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
2. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

SCG/CRO/B.I.H.

1. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
2. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

LATVIAN

1. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
2. Bērņus jāuzrauga, lai viņi nespēlētu ar ierīci.

LIETUVIU K.

1. Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
2. Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

ROMANESTE

1. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduce sau lipsite de experiență și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
2. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.

БЪЛГАРСКИ

1. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
2. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

FRANÇAIS

1. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

УКРАЇНСЬКА

1. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
2. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

**FIRST**AUSTRIA®

FA-5330

**ELECTRIC GRILL
INSTRUCTION MANUAL****ELEKTRISCHER GRILLER
BEDIENUNGSANLEITUNG****НАСТОЛЬНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛ
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ****GRIL ELECTRIC
MANUAL DE UTILIZARE****GRILL ELEKTRYCZNY
STOŁOWY
INSTRUKCJA OBSŁUGI****STONI GRIL
PRIRUČNIK ZA KORIŠČENJE****GALDA GRILS
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
STALO KEPSNINĒ
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA****ГРИЛ
УПЪТВАНЕ ЗА
ИЗПОЛЗВАНЕ****ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ
ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ****BARBECUE DE TABLE
MANUEL UTILISATEUR****دليل التعليمات
الشواية***Combi Grill*

ENGLISH.....	PAGE 2	POLSKI.....	STRONA 7	БЪЛГАРСКИ	СТР. 11
DEUTSCH	SEITE 3	SCG/CRO/B.I.H. ...	STRANA 8	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 12
РУССКИЙ.....	СТР. 4	LATVIAN.....	LPP. 9	FRANÇAIS	PAGE 14
ROMANESTE.....	PAGINA 6	LIETUVIU K.....	P. 10	العربية.....	الصفحة 15

**Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von****TZS FIRST**AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem

**Thank you for buying
an ORIGINAL Product of****TZS FIRST**AUSTRIA®

Only GENUINE with this

**МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ****TZS FIRST**AUSTRIA®

ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ

GRILL

BASIC SAFETY INSTRUCTIONS

- Read and familiarise yourself with all operating instructions before attempting to use the grill.
- Keep the appliance out of reach of children.
- As all cooking times vary do not leave the appliance unattended while switch on.
- Beware that surfaces may become very hot during and after use – always use an oven glove or cloth. Use the handles provided and do not touch heating surfaces.
- Always disconnect the plug from the mains before cleaning. Wipe clean only – do not immerse unit, plug or cord in water.
- Always allow the unit to cool down before storage or cleaning.
- Always ensure that the plastic drip tray is in place before use, remove and empty the drip tray before storing the unit.
- Always retain user instructions safely for future use and reference.
- There are no user serviceable parts, if the unit fails, consult a qualified electrical repair centre or contact the supplier.

GETTING THE BEST RESULTS FROM YOUR NO FAT GRILL

The grill is designed to cook using only the natural oils and fats contained within the food – no extra fat has to be added.

During cooking much of the fat contained within the food is removed and will be collected in the drip tray thus making foods more healthy than if fried or grilled using additional oils or fats.

Best results are therefore obtained when cooking foods containing some natural fats e.g. all types of meat and fish, burgers and other meat products, however different types of food can also be cooked including vegetables and even sandwiches.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Before first use or after long periods of non-use, wipe the non-stick cooking plates with a damp cloth to ensure clean surfaces.
- For best results always pre-heat the grill for 3-4 minutes before use by plugging into the mains and allowing it to heat up whilst closed, without any food inside.
- Open the lid using an oven glove or cloth, ensure it engages into the upright position, and carefully positioning the food to be cooked onto the bottom plate (the lid is designed to adjust to the height of the foods being cooked).
- Carefully close the lid, the power light will glow to indicate that the grill is in use.
- Check regularly to see how the food is cooking. It is not necessary to turn the food because the food cooks from both plates.
- When the food is fully cooked remove it carefully from the grill. Using a wood/ or plastic spatula.
- Immediately after use unplug the grill and allow it to cool sufficiently before cleaning and storage. Always ensure that the drip tray is removed and cleaned.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Ensure that the unit is unplugged and cool before attempting cleaning.
- Never use a scouring pad or abrasive cleaner as this will be damaged both plastic and metal parts.
- The drip tray may be washed in hot, soapy water.
- Use the specially shaped spatula supplied to scrape off any excess food adhering to the non-stick plates, a wet non-abrasive sponge or paper towel can be used to rub off stubborn patches.
- Dry the non-stick plates thoroughly by using a paper towel. The outer plastic case can be cleaned with a paper towel or a soft cloth.

SPECIFICATIONS

Power: 220-240V • 50Hz • 2000W

TISCHGRILLER

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und besprechen Sie diese mit ihrer Familie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beachten Sie, dass das Gerät während und nach dem Betrieb heiß ist, verwenden Sie daher immer einen Küchenhandschuh oder ein Tuch wenn Sie das Gerät anfassen. Verwenden Sie die Griffe und berühren Sie keine heißen Flächen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn sie das Gerät reinigen wollen. Grillen nur abwischen, niemals das Gerät oder den Stecker in Wasser tauchen.
- Lassen Sie den Grillen auskühlen, bevor Sie ihn lagern oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Plastiktropfschale an ihrem Platz ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entnehmen und entleeren Sie die Tropfschale bevor Sie das Gerät wegstellen.
- Bewahren Sie diese Anleitung, falls später Fragen auftreten sollten, gut auf.
- In diesem Gerät sind keine Teile enthalten die der Benutzer reparieren kann. Sollte eine Fehlfunktion auftreten, so bringen Sie das Gerät zu einer qualifizierten Servicestelle oder zu ihrem Händler.

TIPPS FÜR DIE BESTEN GRILLERGESBNISSE

Das Gerät ist so beschaffen, dass Sie keine zusätzlichen Öle oder Fette, außer der in den Speisen enthaltenen, benötigen.

Da während des Kochvorganges Fett aus dem Grillgut austritt und in die Abtropfschale fällt ist diese Kochart sehr gesund.

Sie erzielen so bei allen Arten von Fleisch und Fisch, Burgers oder anderen Fleischprodukten, die besten Ergebnisse. Bei manchen Speisen können Sie sogar gleich das Gemüse oder einen Sandwich dazugeben.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Vor der ersten Verwendung, oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, reinigen Sie die antihafbeschichteten Platten mit einem feuchten Tuch um sicherzustellen, dass die Oberfläche rein ist.
- Um die bestmöglichen Kochergebnisse zu erzielen heizen Sie den Grillen ca. 3-4 Minuten, bei geschlossenem Deckel und ohne Inhalt, vor.
- Öffnen Sie den Deckel mit einem Küchenhandschuh oder einem Tuch, stellen Sie sicher, dass er sich in einer aufrechten Position befindet. Legen Sie nun vorsichtig die Speisen darauf (der Deckel ist so gebaut, dass er sich automatisch auf die Dicke der Speisen einstellt).
- Schließen Sie den Deckel vorsichtig, die Betriebsanzeige leuchtet um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie zeitweilig den Garvorgang. Ein wenden der Speisen ist nicht erforderlich, da die Speisen von beiden Seiten erwärmt werden.
- Ist der Garvorgang beendet, so nehmen sie die Speisen vorsichtig mit einer Holz- oder Plastikspachtel vom Grillen.
- Schalten Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch aus und lassen Sie es abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegstellen. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale entfernt ist.

REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Grillen ausgesteckt und kalt ist, bevor Sie mit der Einigung beginnen.
- Verwenden Sie keinen kratzenden Reinigungsschwämme oder scheuernde Reiniger, da ansonsten sowohl die Plastik- als auch die Metallteile beschädigt werden.
- Die Abtropfschale in heißem Seifenwasser abwaschen.
- Verwenden Sie zum entfernen von Speiseresten eine speziell dafür vorgesehene Spachtel, einen nichtscheuernden Schwamm oder ein Papiertuch.
- Trocknen Sie die Antihafplatten mit einem Papiertuch, die äußeren Plastikteile können mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch gereinigt werden.

TECHNISCHE DATEN: Netzspannung: 220-240V • 50Hz • 2000W

ГРИЛЬ**ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

- Перед использованием прибора необходимо внимательно прочитать инструкции.
- Храните прибор в местах, недоступных детям.
- Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра.
- Во время работы поверхности прибора могут нагреться, по этому при работе с прибором используйте защитные перчатки или прихватки.
Не дотрагивайтесь до сильно нагретых поверхностей прибора.
- Перед чисткой прибор следует отключить от питания. Во время чистки прибора не допускайте попадания воды внутрь прибора, на шнур питания и электровилку.
- После использования прибора, перед чисткой или перед тем как его убрать в место его хранения - прибор необходимо охладить.
- Перед использованием прибора всегда проверяйте, на месте ли пластиковый поддон и чистите этот поддон, перед тем как убрать прибор на хранение.
- Не выбрасывайте инструкцию по эксплуатации прибора, так как она Вам может всегда пригодиться.
- При возникновении поломки обращайтесь в специализированный сервис центр. Не пытайтесь устранить поломки самостоятельно.

ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО УСПЕХА ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЕМ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЖИРА

Данный прибор разработан специально для приготовления пищи без использования дополнительных жиров. Для приготовления достаточно тех жиров, что содержатся в продуктах.

Во время приготовления излишки жиров будут выделяться из пищи и собираться в поддоне, таким образом пища становится более полезной и вкусной.

Наилучшего результата можно достиг при приготовлении пищи содержащей небольшое количество натуральных жиров, например мяса или рыбы, также можно готовить с добавлением овощей.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием прибора или перед использованием прибора после длительного периода, в течении которого прибор не использовался, протрите все наружные и внутренние поверхности прибора влажной тряпочкой.
- Для более качественного приготовления пищи сначала дайте прибору разогреться 3-4 минуты и только затем помещайте туда продукты.
- Откройте крышку прибора используя защитные перчатки или прихватки, разместите продукты по центру внутренней части прибора (крышка сконструирована специально таким образом, чтобы корректировать высоту продуктов).
- Закройте крышку прибора, индикатор питания загорится, что будет сигнализировать о том, что приготовление продуктов в приборе началось.
- Во время приготовления проверяйте степень готовности продуктов. Так как продукты необходимо поворачивать для их более равномерного и качественного приготовления.
- После того, как продукт готов, извлеките его из прибора с помощью специальной пластиковой или деревянной лопаточки.
- Сразу после использования прибор необходимо охладить перед чисткой или тем как убрать прибор в место его хранения. Всегда после каждого использования прибора чистите поддон.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ ПРИБОРА

- Перед чисткой охладите прибор и удостоверьтесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, так как они могут повредить пластиковые части прибора.

- Поддон можно мыть в горячей воде с мылом или моющим средством.
- Для чистки внутренней части прибора используйте прилагающиеся лопаточки или трубочки из бумаги.
- Для чистки неровных поверхностей используйте трубочки из бумаги.
Пластиковый корпус прибора можно чистить с помощью влажной тряпочки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Сетевое напряжение: 220-240 Вольт • 50Гц • 2000 Ватт

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

GRIL ELECTRIC INSTRUCTIUNI PENTRU SIGURANTA

- Cititi si familiarizati-va cu instructiunile de folosire inainte de a folosi acest produs.
- Nu lasati aparatul la indemana copiilor.
- Nu lasati aparatul nesupravegheat in timpul functionarii.
- Suprafata poate deveni foarte fierbinte in timpul si dupa folosirea aparatului – folositi intotdeauna manusi sau prosoape de bucatarie. Folositi ustensile de bucatarie, nu atingeti suprafata fierbinte cu mana.
- Deconectati aparatul de la priza inainte de curatare. Stergeti aparatul cu o carpa umeda sau un servetel in apa sau alt lichid.
- Lasati aparatul sa se raceasca inainte de curatare sau depozitare.
- Asigurati-va intotdeauna ca tava pentru colectare lichid este la locul ei inainte de folosirea aparatului. Scoateti tava si goliti-o inainte de depozitarea aparatului.
- Pastrati manualul de utilizare pentru a-l putea consulta mai tarziu.
- Pentru orice reparatii necesare, adresati-va celui mai apropiat service autorizat.

PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE

Aparatul este facut sa gateasca folosind doar grasimea naturala si uleiurile continute de alimente – nu trebuie adaugata grasime in plus.

In timpul gatirii o mare parte din grasimea continuta in mod natural de alimente este indepartata si colectata in tava speciala. Astfel mancarea devine mai sanatoasa decat cea gatita cu adaos de grasime.

Cele mai bune rezultate se obtin cand sunt gatite alimente care contin grasimi naturale – toate tipurile de carne sau peste, produse din carne. Se pot gati si alte tipuri de alimente, inclusiv legume sau chiar sandwich-uri.

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

- Inainte de prima folosire sau dupa ce aparatul nu a fost folosit o perioada lunga de timp, stergeti plita cu o carpa umeda pentru curatare.
- Pentru rezultate optime preincalziti grilul timp de 3-4 minute inainte de folosire - conectati aparatul la priza si lasati-l sa se incalzeasca inchis, fara mancare in centru.
- Deschideti capacul folosind o manusa sau prosop de bucatarie, asigurati-va ca este blocat in pozitie verticala si asezati cu grija alimentele pe plita. (distanta dintre plita si capac se ajusteaza in functie de grosimea alimentelor introduse in aparat)
- Inchideti capacul cu grija, ledul de functionare va lumina pentru a arata ca aparatul functioneaza.
- Verificati regulat alimentele din aparat. Nu este necesar sa intoarcati alimentele pe cealalta parte pentru ca ambele parti ale interiorului se incalzesc.
- Dupa ce alimentele sunt gatite complet, scoateti-le din aparat folosind o spatula de plastic sau lemn.
- Imediat dupa folosire deconectati aparatul de la priza si lasati-l sa se raceasca inainte de curatare si depozitare. Intotdeauna scoateti si curatati tava pentru colectare lichid

INSTRUCTIUNI DE CURATARE

- Asigurati-va ca aparatul este deconectat de la priza si rece inainte de a incepe curatarea.
- Nu folositi bureti care zgaria si substante abrazive pentru curatare – acestea vor afecta atat partea din plastic cat si pe cea metalica.
- Tava pentru colectare lichid trebuie spalata cu apa calda si detergent.
- Folositi spatula speciala pentru a curata excesul de alimente care a aderat la plita. Un burete neabraziv sau un servetel de hartie pot fi folosite pentru indepartarea resturilor persistente.
- Uscati plitele cu un servetel de hartie. Partile exterioare din plastic pot fi curatate cu un servetel de hartie sau o carpa moale.

CARACTERISTICI:

Putere: 220-240V • 50Hz • 2000W

GRILL ELEKTRYCZNY STOŁOWY WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytać dokładnie niniejsze wskazówki i omówić je z rodziną przed podłączeniem urządzenia.
- Ustawić urządzenie w takim miejscu, by dzieci nie miały do niego dostępu.
- Nie pozostawiać urządzenia podczas działania bez nadzoru.
- Przy dotykaniu urządzenia podczas działania, kiedy jest gorące, używać zawsze rękawic kuchennych lub ściereczki. Używać uchwytów i nie dotykać gorących powierzchni.
- Przed czyszczeniem urządzenia, zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenie tylko wycierać, nigdy nie zanurzać ani urządzenia ani wtyczki w wodzie.
- Przed schowaniem lub wyczyszczeniem urządzenia, pozostawić je do ostygnięcia.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu, upewnić się, czy płyta na ociekający tłuszcz znajduje się na swoim miejscu. Przed odstawieniem urządzenia opróżnić płytę.
- Instrukcję przechowywać w bezpiecznym miejscu, w przypadku gdyby w późniejszym czasie pojawiły się pytania.
- W urządzeniu nie ma części, które by mogły być naprawione przez użytkownika. Jeśli wystąpi jakaś wada, należy urządzenie zanieść do serwisu lub do sprzedawcy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE JAK NAJLEPSZEGO GRILLOWANIA

Urządzenie zostało tak skonstruowane, że nie wymagane jest jego olejenie lub traktowanie innym tłuszczem, oprócz tego, używanego do grillowania potraw.

Ponieważ podczas procesu grillowania z potrawy wypływa tłuszcz i zbiera się na płycie, jedzenie jest wtedy zdrowe.

W ten sposób osiąga się najlepsze rezultaty przy przyrządzaniu wszystkich rodzajów mięc, ryb, burgerów i innych produktów mięsnych. mięsnych przypadku niektórych potraw można do grillowania dodać warzywa lub pieczywo.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed pierwszym użyciem, lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, należy wyczyścić płytę pokrytą powłoką nieprzywierającą miękką ściereczką, aby mieć pewność, że jest czysta.
- Aby potrawa miała jak najlepszy smak, przed położeniem jej na grill, należy najpierw przez 3-4 minuty rozgrzać urządzenie bez zawartości pod pokrywą.
- Otworzyć pokrywę za pomocą rękawicy kuchennej lub innej ściereczki, upewnić się, czy znajduje się ona w prawidłowej pozycji. Ostrożnie nałożyć potrawę (pokrywa została tak zbudowana, że dopasowuje się automatycznie do grubości potrawy).
- Zamknąć ostrożnie pokrywę, wskaźnik działania świeci się, aby pokazać, że urządzenie gotowe jest do pracy.
- Co jakiś czas sprawdzać proces grillowania. Nie poleca się przewracania potraw, ponieważ są one podgrzewane z obydwu stron.
- Jeśli proces grillowania został zakończony, należy ostrożnie zdjąć potrawę z urządzenia za pomocą drewnianej lub plastikowej szpachelki.
- Natychmiast po zakończeniu grillowania wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia przed czyszczeniem i odstawieniem. Upewnić się, czy została usunięta płyta na ściekający tłuszcz.

CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i wystygnięte.
- Nie używać żadnych drapiących myjek do czyszczenia ani proszków do szorowania, ponieważ mogą zostać uszkodzone zarówno części plastikowe jak i metalowe.
- Płytę na ściekający tłuszcz umyć w gorącej wodzie z płynem do naczyń.
- Do usuwania resztek jedzenia używać specjalnej szpachelki, niedrapiącej gąbki lub ręczników papierowych.
- Płytę na ściekający tłuszcz osuszyć za pomocą ręczników papierowych, zewnętrzne części plastikowe mogą być czyszczone za pomocą papierowych ręczników lub za pomocą delikatnej ściereczki.

DANE TECHNICZNE: Napięcie: 220-240V • 50Hz • 2000W

STALO KEPSNINĒ SAUGOS NURODYMAI

- Pirms naudodami prietaisā, atdīzai perskaitykite nurodymus ir aptarkite juos su savo ņeima.
- Padēkite prietaisā vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Veikianĉio prietaiso nepalikite be priežiūros.
- Atminkite, kad naudojamas prietaisas jkaista, lieskite jī dēvēdami virtuvinē pirštīnē arba paēmē ņluoste. Imkite uŭ rankenų ir nelieskite jkaitusių paviršīų.
- Prieš valydami prietaisā, būtinai iņtraukite tinklo kištukā. Kepsninē tik nuplaukite, taĉiau jokiu būdu nemerķite prietaiso ar tinklo kištuko j vandenj.
- Prieš valydami ar padēdami laikyti kepsninē, jā atvēsīnķite.
- Prieš naudodami prietaisā, jsitikīnķite, ar gerai jdēta plastikinē surinktuvē. Prieš perstatydami prietaisā, iņimķite ir iņtuņtīnķite surinktuvē.
- Kruopņĉiai saugokite ņiā naudojimo instrukcijā galimam vēlesniam naudojimui.
- ņiame prietaise nēra dalių, kurias gali remontuoti pats vartotojas. Atsiradus sutrikimų, pateikite prietaisā kvalifikuotiems specialistams arba Jūsų pardavējui.

KAIP GERIAUSIAI NAUDOTI KEPSNINĒ

Prietaisas sukurtas taip, kad ruoņiant maisto produktus nerekia papildomo aliejaus ar riebalų, iņskyrus esanĉius paĉiuose produktuose.

Kadangi ruoņiant maisto produktus iņ jų j surinktuvē iņteka riebalai, toks maisto paruoņimo būdas ypaĉ sveikas.

Todēl ruoņdami visų rūņių mēsa, ņuvj, sumuņtinius ar kitus mēsos produktus pasieksite geriausių rezultātų. Kai kuriems patiekalams galite kartu ruoņti darņzoves ir sumuņtinius.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

- Prieš pirmāj kartā naudodami prietaisā arba ilgā laikā jo nenaudojē, drēgna ņluoste nuvalķite apsauginiu sluoksniu padengtā plokņtelių paviršīų.
- Norēdami pasiekti geriausiā rezultātā, prieš kepdami 3-4 minutes pakaitīnķite tuņĉiā ir uŭdarytā kepsninē.
- Kepsninēs dangtj atidarykite virtuvinē pirštīnē arba ņluoste ir jsitikīnķite ar jī pastatyta tiesiai. Atsargiai sudēkite maisto produktus (dangtis sukonstruotas taip, kad jis automatiņkai prisitaiko prie maisto produktų storio).
- Atsargiai uŭvoŭķite dangtj. jsiņiebia bŭklēs indikatorius, rodantis, kad prietaisas veikia.
- Retkarĉiais patīkrīnķite, kaip ruoņiamas maistas. Vartyti produktų nerekia, nes jie kaitinami iņ abiejų pusių.
- Baigē ņildyti maisto produktus, medinēmīs arba plastikinēmīs mentelēmīs iņimķite juos atsargiai iņ kepsninēs.
- Baigē naudoti prietaisā, nedelsdami jī iņjunkite ir prieš valydami ir padēdami laikyti atvēsīnķite. jsitikīnķite, ar iņēmēte surinktuvē.

VALYMAS

- Prieš valydami prietaisā, jsitikīnķite, ar jis atvēsēs ir iņtrauktas tinklo kiņtukas.
- Nenaudokite ņiurķņĉių kempinių ir ņveitīklių, nes galite paņeisti plastīkīnes ir metalīnes dalīs.
- Surinktuvē nuplaukite ņiltame muiluotame vandenyje.
- Maisto likuĉiams paņalinti naudokite specialiai tam skirtā mentelē, neņiurķņĉiā kempinē arba popierīnē ņluostē.
- Sausa popierīne ņluoste, nuvalķite apsauginiu sluoksniu padengtas plokņteles, o plastīkīnes dalīs gali nuvalyti popierīne arba mīnķsta medņziagine ņluoste.

TEHNIĀKI PODACI:

220-240V • 50Hz • 2000W

GALDA GRILS DROņĪBAS NORĀDĪJUMI

- Rūpīgi izlasiet dotos norādījumus un pārrunājiet tos ar ģimenes locekļiem, pirms Jūs sākat lietot ņo ierĉi.
- Novietojiet ierĉi bērniem neaizsniedzamā vietā.
- Lietoņanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
- Ievērojiet, ka grīls lietoņanas laikā un pēĉ tās ir karsts, tādēļ vienmēr, kad aizskarāt to, izmantojiet virtuves cimodus vai dvieli. Izmantojiet rokturus un neaizskariet karstās virsmas.
- Ja vēlaties grīlu iztīrīt, vienmēr atvienojiet kontaktdakņu. Galda grīlu drīkst tikai noslaucīt, nekad nelieciat ierĉi vai kontaktdakņu ŭdenī.
- Vienmēr pirms grīla novietoņanas vai tīrīņanas ļaujiet grīlam atdzist.
- Pārlicīnieties, lai pirms ierĉes lietoņanas plastmasas trauks pilienu uzkrāņšanai atrastos savā vietā. Pirms Jūs liekat grīlu nost, izņemiet un iztukņojiet ņo trauku.
- Uzglabājiet ņo instrukciju gadījumā, ja Jums vēlāk rastos kādī jautājumi.
- ņī ierĉe nesatur detaļas, kuras lietotājs var salabot pats. Ja rodas darbības traucējumi, nogādājiet grīlu kvalificētā darbnīcā vai pie tirgotāja.

IETEIKUMI LABĀKU GRILLĒņANAS REZULTĀTU SASNIEĜņANAI

Ierĉe ir aprīkota tā, lai nebūtu nepiecieņams lietot papildus eļļas vai taukvielas, izņemot, ja tās ir iekļautas ēdienu pagatavoņanas receptēs.

Tā kā gatavoņanas laikā no grīla iztek tauki un noplūst traukā pilienu uzkrāņšanai, ņīs gatavoņanas veids ir ļoti veselīgs.

Tā Jūs sasniegsiet labākos rezultātus, gatavojot ēdienus gan no visa veida gaļas un zivīm, gan pagatavojot burgerus vai citus gaļas produktus. Citiem ēdieniem Jūs variet pievienot arī dārzeņus un sviestmaizes.

LIETOņANAS NORĀDĪJUMI

- Pirms pirmās lietoņanas reizes vai arī, ja ierĉe nav izmantota ilgāku laiku, ieteicams nepiedegoņas plātnes notīrīt ar mitru lupatiņu, lai nodroņinātu tīru virsmu.
- Lai sasniegtu iespējami labākus gatavoņanas rezultātus, uzkarņējiet grīlu apmēram 3-4min ar aizvērtu vāku un tajā neko neievietojiet.
- Atveriet vāku ar virtuves cimdu vai dvieli, nostādiet to vertikāli droņā pozīcijā. Uzmanģi uzlieciat uz grīla ēdienus (vāks ir izveidots tā, ka tas automātiski pielģgojas ēdiena biezumam).
- Uzmanģi aizveriet vāku, iedegsies attiecģgā kontrollampģna, kas norādģs, ka ierĉe darbojas.
- Ik pa laikiem pārbaudiet gatavoņanas procesu. Nav nepiecieņamģbas ēdienus grozģt, jo ēdiens tiek sildģts no abām pusēm.
- Kad gatavoņanas process ir pabeģgts, uzmanģi ar koka vai plastmasas lģpstiņu noģemiet ēdģnu no grģla.
- Pēĉ lietoņanas ierĉi nekavģjoties izslēdziet un ļaujiet tai atdzist, pirms Jūs to tģrģt vai novietojat uzglabģšanai. Pārlicģnieties, ka ir izģņemts trauks pilienu uzkrģšanai.

TĪRĪņANA

- Pirms Jūs uzsģkat tģrģšanu, pārlicģnieties, ka grģls ir atvienots no strģvas un atdzģsis.
- Neizmantojiet nekģdus skrģpģjoņus sģkļģs vai abrazģvus tģrģņšanas lģdzekļģs, jo tģdģjģdi var tģkt bojģtas gan plastmasas, gan metģla detaļģs.
- Trauku pilienu uzkrģšanai mazģģģģt karstģ ziepģģdenģ.
- Lai notģrģtu ēdģnu atliekas, izmantojiet speciģli tam piemģrotu lģpstiņu, neskrģpģjoņu sģkli vai papģra dvieli.
- Nosusģniet nepiedegoņas plātnes ar papģra dvieli, ārģģģas plastmasas detaļģs var tģrģt ar papģra dvieli vai mģkstu lupatiņu.

TEHNISKIE DATI:

220-240V • 50HZ • 2000W

STALO KEPSNINĖ SAUGOS NURODYMAI

- Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite nurodymus ir aptarkite juos su savo šeima.
- Padėkite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Veikiančio prietaiso nepalikite be priežiūros.
- Atminkite, kad naudojamas prietaisas įkaista, lieskite jį dėvėdami virtuvinę pirštinę arba paėmę šluoste. Imkite už rankenų ir nelieskite įkaitusių paviršių.
- Prieš valydami prietaisą, būtinai ištraukite tinklo kištuką. Kepsninę tik nuplaukite, tačiau jokiū būdu nemerkitė prietaiso ar tinklo kištuko į vandenį.
- Prieš valydami ar padėdami laikyti kepsninę, ją atvėsinkite.
- Prieš naudodami prietaisą, įsitikinkite, ar gerai įdėta plastikinė surinktuvė. Prieš perstatydami prietaisą, išimkite ir ištuštinkite surinktuvę.
- Kruopščiai saugokite šią naudojimo instrukciją galimam vėlesniam naudojimui.
- Šiame prietaise nėra dalių, kurias gali remontuoti pats vartotojas. Atsiradus sutrikimų, pateikite prietaisą kvalifikuotiems specialistams arba Jūsų pardavėjui.

KAIP GERIAUSIAI NAUDOTI KEPSNINĖ

Prietaisas sukurtas taip, kad ruošiant maisto produktus nereikia papildomo aliejaus ar riebalų, išskyrus esančius pačiuose produktuose.

Kadangi ruošiant maisto produktus iš jų į surinktuvę išteka riebalai, toks maisto paruošimo būdas ypač sveikas.

Todėl ruošdami visų rūšių mėsą, žuvį, sumuštinus ar kitus mėsos produktus pasieksite geriausių rezultatų. Kai kuriems patiekalams galite kartu ruošti daržoves ir sumuštinus.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą arba ilgą laiką jo nenaudoję, drėgna šluoste nuvalykite apsauginiu sluoksniu padengtą plokštelių paviršių.
- Norėdami pasiekti geriausią rezultatą, prieš kepdami 3-4 minutes pakaitinkite tuščią ir uždarytą kepsninę.
- Kepsninės dangtį atidarykite virtuvine pirštine arba šluoste ir įsitikinkite ar ji pastatyta tiesiai. Atsargiai sudėkite maisto produktus (dangtis sukonstruotas taip, kad jis automatiškai prisitaiko prie maisto produktų storio).
- Atsargiai užvožkite dangtį. Įsizižiebta būklės indikatorius, rodantis, kad prietaisas veikia.
- Retkarčiais patikrinkite, kaip ruošiamas maistas. Vartyti produktų nereikia, nes jie kaitinami iš abiejų pusių.
- Baigę šildyti maisto produktus, medinėmis arba plastikinėmis mentelėmis išimkite juos atsargiai iš kepsninės.
- Baigę naudoti prietaisą, nedelsdami jį išjunkite ir prieš valydami ir padėdami laikyti atvėsinkite. Įsitikinkite, ar išėmėte surinktuvę.

VALYMAS

- Prieš valydami prietaisą, įsitikinkite, ar jis atvėšęs ir ištrauktas tinklo kištukas.
- Nenaudokite šiurkščių kempinių ir šveitiklių, nes galite pažeisti plastikinės ir metalinės dalis.
- Surinktuvę nuplaukite šiltame muiluotame vandenyje.
- Maisto likučiams pašalinti naudokite specialiai tam skirtą mentelę, nešiurkščią kempinę arba popierinę šluostę.
- Sausa popierine šluoste, nuvalykite apsauginiu sluoksniu padengtas plokšteles, o plastikinės dalis gali nuvalyti popierine arba minkšta medžiagine šluoste.

TECHNINIAI DUOMENYS:

220-240V • 50Hz • 2000W

ГРИЛ

ОСНОВНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно всички указания за работа с грила, преди да се опитате да го използвате.
- Съхранявайте уреда на място, nedostupno za деца.
- Не оставяйте уреда без надзор, dokato e vključen.
- Имайте предвид, че повърхностите могат много да се нагорещят по време и след използването на уреда, затова винаги използвайте ръкавици за фурна или кърпа. Използвайте приложените дръжки и не докосвайте нагриващите повърхности.
- Винаги изваждайте щепсела от контакта, преди да започнете да почиствате уреда. Само избърсвайте уреда, не потопявайте във вода уреда, щепсела или кабела.
- Винаги оставяйте уреда да изстине, преди да го приберете или почистите.
- Винаги проверявайте, дали пластмасовата тава за откапване на мазнините е на мястото си, преди да включите уреда. Изваждайте и изпраздайте тази тава, преди да приберете уреда.
- Винаги съхранявайте упътването за уреда на сигурно място за бъдещи справки.
- В уреда няма части, които трябва да се поддържат от потребителя. Ако уредът се повреди, го отнесете в оторизиран електроремонтен сервиз или се обрънете към доставчика.

СЪВЕТИ ЗА НАЙ-ДОБРИ РЕЗУЛТАТИ С ВАШИЯ ГРИЛ

Грилет е направен така, че при печенето се използват само естествените мазнини, които се съдържат в хранителните продукти и не е необходимо да се добавят други мазнини.

По време на печенето много от съдържащите се в хранителните продукти мазнини се стопяват и се събират в тавата, което прави тези продукти по-здравословни, отколкото пържените, при които се използва допълнително олио или мазнина.

Затова най-добри резултати се постигат при печенето на продукти, съдържащи естествени мазнини, като например всички видове месо и риба, бъргъри и други месни продукти, но могат да се пекат и различни други видове хранителни продукти, включително зеленчуци и дори сандвичи.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА С УРЕДА

- Преди първото използване или след дълъг период, в който уредът не е бил използван, избършете незалепащите нагриващи повърхности с мокра кърпа, за да ги изчистите.
- За да постигнете най-добри резултати, винаги предварително загрявайте грила за 3-4 минути, преди да го използвате, като го включите в контакта и го оставите да се нагрее, dokato e zatvoren, bez hranitelni produkti vŭtre v nego.
- Отворете капака, като използвате ръкавици за фурна или кърпа, фиксирайте го в изправено положение и внимателно сложете хранителните продукти върху долната плоча (капакът е направен така, че се нагажда към височината на продуктите).
- Внимателно затворете капака. Индикаторът за захранването светва, за да покаже, че грилет работи.
- Проверявайте редовно как се пекат продуктите. Не е необходимо да ги обръщате, защото те се пекат и от двете плочи.
- Когато продуктите се изпекат напълно, извадете ги внимателно от грила. Използвайте дървена или пластмасова лопатка.
- Веднага след използване изключете уреда от контакта и го оставете да изстине достатъчно, преди да го почистите и приберете. Винаги се уверявайте, че тавата за откапване на мазнината е извадена и почистена.

ПОЧИСТВАНЕ

- Уверете се, че грилет е изключен от контакта и е изстинал, преди да започнете почистването.
- Никога не използвайте надраскващи гъби или абразивни почистващи средства, защото това ще повреди пластмасовите и металните части.
- Можете да измиете тавата за отцеждане на мазнините с гореща вода и сапун.
- За отстраняване на остатъци от храна от незалепащите повърхности използвайте специално предвидената за това лопатка, мокра ненадраскваща гъба или хартиена кърпа.
- Подсушете добре незалепащите плочи с хартиена кърпа. Външните пластмасови части можете да почистите с хартиена кърпа или с мек парцал.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240V • 50Hz • 2000W

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ ОСНОВНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Прочитайте та ознайомтесь з усіма інструкціями з експлуатації перед тим, як користуватись грилем.
- Тримайте прилад далі від дітей.
- Оскільки час приготування буде різним для різних страв, не залишайте прилад без нагляду, коли він увімкнений.
- Пам'ятайте, що поверхні приладу можуть бути дуже гарячими під час та після його використання – завжди користуйтеся кухарськими рукавицями або рушником. Користуйтеся доданими до приладу ручками та не торкайтесь поверхонь, які нагріваються.
- Завжди вимикайте прилад з розетки перед тим, як чистити його. Прилад слід тільки витирати – ніколи не занурюйте його, його штепсель або шнур живлення у воду.
- Завжди давайте приладу вистигнути перед тим, як складати його для зберігання або чистити.
- Завжди перевіряйте, щоб пластикова крапельниця була встановлена, перед тим, як користуватись приладом. Виймайте та почистіть крапельницю перед тим, як складати прилад для зберігання.
- Завжди зберігайте інструкцію з експлуатації для подальшого використання.
- Прилад не має будь-яких частин, які можна ремонтувати самостійно. В разі поломки приладу зверніться до кваліфікованого електроремонтного центру або зв'яжіться з продавцем.

ЯК ОТРИМАТИ НАЙКРАЩИЙ РЕЗУЛЬТАТ ВІД КОРИСТУВАННЯ ГРИЛЕМ БЕЗ ДОДАТКОВИХ ЖИРІВ

Гриль призначений для приготування з використанням тільки природної олії та жирів, які містяться в їжі – будь-який додатковий жир не потрібен. Під час приготування більшість жиру, який міститься в їжі, видаляється з неї та збирається на крапельниці, роблячи їжу здоровішою у порівнянні зі смаженою або приготовленою за допомогою додаткових жирів. Найкращий результат досягається від приготування їжі, яка містить природні жири, наприклад всі види м'яса та риби, гамбургери та інші м'ясні продукти. Хоча, можна також готувати різні види їжі, включаючи овочі і, навіть бутерброди.

ВКАЗІВКИ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

- Перед першим використанням або після довготривалого зберігання протріть пластини з покриттям проти пригорання вологою тканиною, щоб впевнитись, що вони чисті.
- Щоб досягти найкращого результату, заздалегідь нагрівайте гриль за 3-4 хвилини до використання, увімкнувши його в розетку та давши йому нагрітись доки він ще закритий та не містить всередині їжі.
- Відкрийте прилад, користуючись при цьому кухарськими рукавицями або рушником; поставте кришку вертикально та обережно покладіть їжу, яку необхідно приготувати, на нижню пластину (кришка пристосована до висоти продуктів, які готуватимуться).
- Обережно закрийте прилад. Індикатор живлення засвітиться, вказуючи, що гриль працює.
- Регулярно перевіряйте ступінь приготування їжі. Перевертати їжу не слід, оскільки вона готується з двох боків одночасно.
- Після того, як їжа повністю приготувалась, обережно зніміть її з гриля, користуючись при цьому дерев'яною або пластиковою лопаткою.
- Зразу після використання вимкніть прилад з розетки та дайте йому достатньо вистигнути перед тим, як чистити та складати його для зберігання. Завжди діставайте та чистіть крапельницю.

ВКАЗІВКИ ДО ЧИЩЕННЯ

- Впевніться, що прилад вимкнений з розетки та холодний, перед тим, як чистити його.
- Ніколи не користуйтеся металевою губкою або абразивними засобами для чищення, оскільки в такий спосіб можна пошкодити як пластикові, так і металеві частини.
- Крапельницю можна мити в гарячій мильній воді.
- Користуйтеся спеціальною лопаткою, яка постачається разом з приладом, для знімання будь-яких залишків їжі з пластин з покриттям проти пригорання. Користуйтеся неабразивною губкою або паперовим рушником для видалення найбільшого забруднення.
- Насухо витирайте пластини з покриттям проти пригорання за допомогою паперового рушника. Зовнішній пластиковий корпус можна чистити за допомогою паперового рушника або м'якої тканини.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Живлення: 220-240В • 50Гц • 2000Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

BARBECUE DE TABLE INDICATIONS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement l'intégralité de ces instructions et discutez en avec votre famille avant de mettre en marche l'appareil.
- Posez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Notez que l'appareil est chaud pendant et après le fonctionnement, utilisez toujours par conséquent une manique ou un torchon lorsque vous touchez l'appareil. Utilisez les poignées et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Débranchez toujours la fiche lorsque vous voulez nettoyer l'appareil. Essuyez uniquement le barbecue, ne jamais plonger l'appareil ou la fiche dans l'eau.
- Laissez refroidir le barbecue avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que le récupérateur de graisses en plastique est à sa place avant de mettre l'appareil en marche. Retirez et videz le récupérateur de graisses avant de déplacer l'appareil.
- Conservez bien cette notice en cas d'éventuelles questions ultérieures.
- Cet appareil ne comporte aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Si un dysfonctionnement apparaissait, amenez l'appareil à un service après-vente agréé ou à votre revendeur.

ASTUCES POUR OBTENIR DES RÉSULTATS DE GRILLAGE OPTIMUMS

L'appareil est conçu de sorte qu'aucune huile ou graisse supplémentaire, hormis celle contenue dans les aliments, n'est nécessaire.

Étant donné que, pendant le processus de cuisson, de la graisse sort des aliments grillés et tombe dans le récupérateur de graisses, ce type de cuisson est très sain.

Vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats pour tous les types de viande et poisson, burger ou autres produits carnés. Pour certains plats, vous pouvez même ajouter les légumes ou un sandwich.

MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, nettoyez les plaques anti-adhésives avec un chiffon humide pour vous assurer que la surface est nette.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles, préchauffez le barbecue environ 3-4 minutes, couvercle fermé et vide.
- Ouvrez le couvercle avec une manique ou un torchon, assurez-vous qu'il se trouve en position verticale. Posez ensuite prudemment les aliments dessus (le couvercle est conçu de façon à ce qu'il s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments).
- Fermez le couvercle soigneusement, le voyant de fonctionnement s'allume pour indiquer que l'appareil fonctionne.
- Vérifiez de temps en temps le processus de grillage. Retourner les aliments n'est pas nécessaire étant donné qu'ils sont réchauffés des deux côtés.
- Une fois le processus de grillage terminé, retirez les aliments prudemment du barbecue avec une spatule en bois ou en plastique.
- Éteignez l'appareil aussitôt après utilisation et laissez le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer. Assurez-vous que le récupérateur de graisses est retiré.

NETTOYAGE

- Assurez-vous que le barbecue est débranché et qu'il est froid avant de commencer le nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponge grattante ou de nettoyant abrasif car cela endommagerait aussi bien les pièces en plastique que les pièces métalliques.
- Laver le récupérateur de graisse à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez pour retirer les restes d'aliment une spatule spécialement prévue à cet effet, une éponge non abrasive ou un essuie-tout.
- Séchez la plaque anti-adhésive avec un essuie-tout, les parties extérieures en plastique peuvent être nettoyées avec un essuie-tout ou un chiffon doux.

DONNES TECHNIQUES : 220-240V • 50Hz • 2000W

الشواية إجراءات وقائية هامة

- اقرأ وتعود على جميع تعليمات التشغيل؛ وذلك قبل محاولة استخدام الشواية.
 - حافظ على الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
 - لا تترك الجهاز أثناء تشغيله بدون متابعة، وذلك حيث أن زمن الطهي يختلف من طعام لآخر.
 - احتزز فقد تصبح أسطح الجهاز ساخنة جداً أثناء وبعد الاستخدام؛ وداًئماً استخدم قفاز (جوانتي) فرن أو قطعة من القماش. استخدم المقابض المزودة مع الجهاز ولا تلمس أسطح التسخين.
 - فصل القابس (الفيشة) من المقبس (البريزة)، وذلك قبل التنظيف. نظف بالمسح فقط، لا تغمر الوحدة أو الكبل في الماء.
 - اترك الوحدة دائماً حتى تبرد؛ وذلك قبل تخزينها أو تنظيفها.
 - تأكد دائماً من أن صينية التنقيط البلاستيكي في مكانها، وذلك قبل الاستخدام، أزل صينية التنقيط وأفرغها قبل تخزين الوحدة.
 - احتفظ دائماً بتعليمات المستخدم في مكان آمن؛ وذلك للرجوع إليها واستخدامها في المستقبل.
 - لا توجد أجزاء يمكن للمستخدم صيانتها بنفسه؛ استشر مركز إصلاح كهربائي مؤهل، أو اتصل بمورد الجهاز؛ وذلك في حالة تعطل الجهاز.
 - هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قلبي الخيرة والمعرفة، ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
 - يجب ملاحظة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.
- احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها فيما بعد.**

الحصول على أفضل النتائج من شواية الطهي بدون دهون الخاصة بك

الشواية مصممة للطهي باستخدام الزيوت الطبيعية فقط والدهون الموجودة داخل الطعام - لا يضاف أية دون إضافية. يتم التخلص من كثير من الدهون الموجودة في الطعام أثناء الطهي؛ حيث يتم تجميع هذه الدهون في صينية التنقيط، مما يجعل الطعام صحياً أكثر مما لو تم الشواء أو القلي باستخدام زيوت أو دهون إضافية.

ومن ثم يتم الحصول على أفضل النتائج عند طهي الأطعمة التي تشتمل على بعض من الدهون الطبيعية مثل جميع أنواع اللحوم والأسماك، والبرجر، بالإضافة إلى منتجات اللحوم الأخرى؛ وعلى كل حال فإنه من الممكن طهي أنواع مختلفة من الأطعمة بما في ذلك الخضروات وحتى السندويشات.

تعليمات التشغيل

- قبل الاستخدام لأول مرة، أو قبل الاستخدام بعد فترة طويلة من عدم الاستخدام؛ امسح ألواح الطهي غير اللاصقة باستخدام قطعة من القماش المبلل؛ وذلك لضمان نظافة الأسطح.
- للحصول على أفضل النتائج؛ قماً دائماً بالتسخين الأولي للشواية ولمدة 3 - 4 دقائق قبل الاستخدام؛ وذلك بتوصيل الشواية بمصدر القدرة الكهربائية، وتركها لتسخن وهي مغلقة ودون وضع أية أطعمة بداخلها.
- افتح الغطاء باستخدام قفاز (جوانتي) فرن أو قطعة من القماش، تأكد من وضع الغطاء في الوضع الرأسي، ثم ضع الطعام المطلوب طهيها على اللوح الموجود بالقاع بعناية (الغطاء مصمم ليتلائم مع ارتفاع الطعام المطلوب طهيها).
- أغلق الغطاء بعناية، سوف يومض مصباح القدرة الكهربائية مشيراً إلى أن الشواية تعمل.
- لاحظ الشواية بانتظام لمتابعة عملية الطهي. ليس من الضروري تقليب الطعام، وذلك لأن الطهي يتم باستخدام اللوحين.
- أخرج الطعام من الشواية بعناية، وذلك بعد أن يكتمل طهيها. استخدم ملعقة تقليب من الخشب أو البلاستيك.
- أفضل الشواية من مصدر القدرة الكهربائية، وذلك فور انتهاء الطهي، واركها لتبرد بشكل كافٍ، قبل تنظيفها وتخزينها. تأكد دائماً من إخراج صينية التنقيط وتنظيفها.

تعليمات التنظيف

- تأكد من أن الجهاز غير متصل بمصدر القدرة الكهربائية، وأنه بارد؛ وذلك قبل محاولة التنظيف.
- لا تستخدم أبداً وسادة الصقل أو المنظفات الكاشطة؛ حيث أن ذلك سوف يتسبب في تلف الأجزاء البلاستيكية والخشبية.
- يمكن غسل صينية التنقيط بالماء الساخن والصابون.
- استخدم الملعقة ذات الشكل الخاص الموردة مع الجهاز، وذلك لكشط أية أطعمة زائدة ملتصقة بالألواح غير اللاصقة، يمكن استخدام إسفنجة مبللة غير كاشطة، أو منشفة ورقية لذلك البقع الصعبة.
- جفف الألواح غير اللاصقة بشكل كامل، وذلك باستخدام منشفة ورقية. يمكن تنظيف الحقيبة البلاستيكية الخارجية؛ وذلك باستخدام منشفة ورقية أو قطعة من القماش الناعم.

البيانات التقنية: 220-240 فولت، ~، 50 هرتز، 2000 وات.