



קונים חכם. ממחזרים ישן

עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ניתן למצוא ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות.

GEORGE FOREMAN®

הוראות הפעלה

טוסטר גריל

28000-56



שירות עם אחריות.



7210702, רמלה, 10, רחוב הר הגלבוע



www.sarig.com



08-9189199



שריג-sarig



08-9189188



sarig_il

לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם מכשיר חשמלי זה מתוצרת GEORGE FOREMAN. אנא קראו בעיון את הוראות הפעלה שבחבורת זו בכדי שתוכלו להפיק את מירב ההנאה ממכשיר זה תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ותתקלו בבעיות בהפעלה או שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

הוראות זהירות ובטיחות

לפני השימוש במוצר, קראו היטב את האזהרות הרשומות בחוברת, המספקות מידע חשוב המסייע לשמירה על בטיחות במהלך ההתקנה, השימוש ותחזוקת המוצר. שמרו הוראות אלה במקום בטוח לשימוש עתידי.

- יש לוודא לפני השימוש שמתח החשמל בשקע תואם למתח המצוין על גבי התווית בתחתית המכשיר (230 וולט).
- ודאו שהמכשיר או חומרי האריזה שלו (עטיפות פלסטיק, כרטיסים, פוליסטירן וכו') אינם בהישג ידם של ילדים או של אנשים בעלי מוגבלות נפשית.
- אל תנתקו את המכשיר מזרם החשמל על ידי משיכת הכבל החשמלי או המכשיר עצמו.
- אל תשמשו במכשיר מחוץ לבית.
- הרחיקו את הכבל החשמלי ממשטחים חמים.
- לפני חיבור המכשיר לזרם החשמל, מתחו לחלוטין את הכבל החשמלי וודאו שהוא תקין.
- אל תשתמשו במכשיר: אם הכבל או התקע פגומים: אם המכשיר לא עובד כראוי: אחרי שהמכשיר נפל או כל סכנה אחרת. במקרה כזה, אל תפתחו את המכשיר ואל תנסו לתקן אותו בעצמכם.
- אל תשתמשו באביזרים שאינם מומלצים במוצר. אתם עלולים לגרום לנזק למשתמשים ולנזק למכשיר.
- יש לנתק את המכשיר מהחשמל בזמן ניקיון, או כאשר הוא אינו בשימוש.
- יש להקפיד כי סביבת המכשיר תהיה נקייה ויבשה כל הזמן.
- אזהרה: כדי למנוע התחשמלות, אין לטבול את המכשיר, כבל החשמל או התקע בתוך מים או בנוזלים אחרים.
- אין להשתמש במכשיר אם נגרם נזק לכבל או לתקע או במידה והוא אינו פועל כשורה, נפל או נפגם.
- יש להעביר את המכשיר לתיקון בתחנות השירות המורשות בלבד.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת שירות המאושרת ע"י היצרן / היבואן.
- יש לנתק תקע מבית תקע לפני כל ניקוי או טיפול במכשיר.
- יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת GEORGE FOREMAN, שימוש באביזרים שאינם מומלצים על-ידי היבואן עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה.
- אין להעביר פריטים חדים על גבי המכשיר היות והדבר יגרום לפגיעה בציפוי המכשיר.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולותיהם הפיזיות, החושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח על ידי האדם האחראי לבטיחותם. המונע מהם שימוש במכשיר בצורה בטוחה ללא פיקוח או הדרכה, וכן ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר.
- הפעלת המכשיר בניגוד להוראות היצרן, עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים.
- לשימוש ביתי בלבד.
- אין לגעת במשטחים חמים בידיים חשופות. יש להשתמש בידיים המכשיר או בכפפות.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת בקרה מרוחקת נפרדת.



אחסון

ניתן להעמיד את היחידה אנכית (על הצד של הציר) לצורך אחסון.

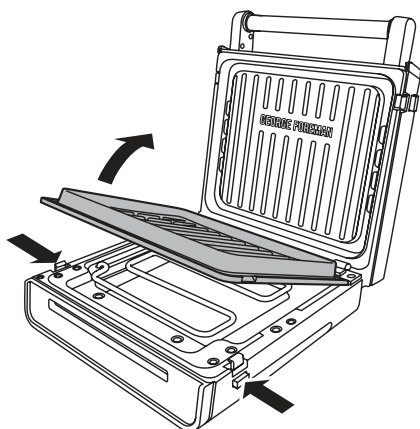
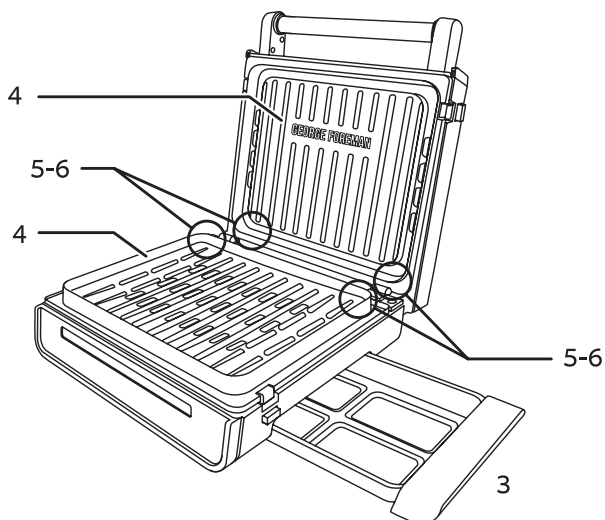
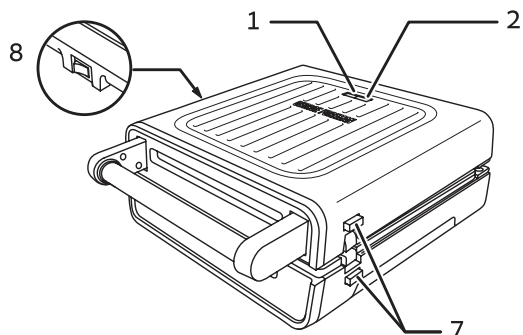
שמירה על איכות הסביבה



כדי להמנע מבעיות סביביות ובריאותיות עקב חומרים מסוכנים בציוד חשמלי ואלקטרוני, אין להשליך מכשירים יחד עם האשפה הביתית הלא - ממוינת, וחובה למחזר אותו כראוי.

מבט על המכשיר

1. נורית הפעלה (אדומה)
2. נורית תרמוסטט
3. מגש לאיסוף טפטופים
4. לוחות גריל
5. לשוניות
6. חריצים
7. לחצן שחרור
8. מתג



לפני השימוש בפעם הראשונה

נגבו את לוחות הגריל בעזרת מטלית לחה. בפעם הראשונה שתשתמשו במכשיר הגריל הוא עלול להוציא מעט עשן. הדבר תקין ויפסיק במהרה.

שימוש בגריל

- הניחו את מכשיר הגריל שלכם על גבי משטח יציב, מאוזן ועמיד לחום.
- הכניסו את המגש האוסף את הטפטופים בין שתי המסילות מתחת לחלק הקדמי של מכשיר הגריל שלכם.
- הכניסו את המגש עד הסוף. מגש הטפטוף אוסף כל שאריות שומן או נוזלים שנוטפים מהלוחות במהלך הבישול.
- 1. הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- 2. הזיזו את המתג למצב I.
- 3. כאשר נורית התרמוסטט נדלקת – מכשיר הגריל שלכם הגיע לטמפרטורת הבישול הנכונה.
- 4. נורית התרמוסטט תפעל לסירוגין בזמן שהתרמוסטט שומר על הטמפרטורה.
- 5. פתחו את מכשיר הגריל שלכם והניחו את האוכל בזהירות על גבי לוח הגריל בחלק התחתון. סגרו את הגריל.
- 6. לאחר שסיימתם לבשל, כווננו את המתג ל-O ונתקו מהחשמל.
- בדקו שהאוכל מבושל. אם אינכם בטוחים, המשיכו לבשל עוד קצת.
- ניתן לבשל בשר, עופות בצורות שונות (טחון, המבורגר וכו') עד שהנוזלים הופכים לבהירים.
- את הדגים יש לבשל עד שהבשר על גבי הדג כולו נראה אטום.
- הוציאו את האוכל המבושל בעזרת כלי עשוי עץ, פלסטיק, או סיליקון.
- צירי המכשיר מותאמים למזון עבה או בעל צורה לא רגילה.
- את לוחות הגריל יש למקם כך שיונחו במקביל על מנת למנוע בישול לא אחיד.

התקנות לוחות גריל

1. יש להתקין כל לוח בנפרד.
2. הכניסו את הלשוניות לתוך החריצים בצד הציר של המכשיר.
3. לחצו על הקצה האחר של הלוח לתוך צד הידית כדי להדק אותו למקום.
- במקומות בהם יש מגע בין הלוח העליון והלוח התחתון, המשטחים למניעת הדבקה עשויים להראות סימני בלאי. זהו עניין קוסמטי בלבד ואינו משפיע על פעולת מכשיר הגריל.

טיפול ותחזוקה

1. נתקו את המכשיר מהחשמל והניחו לו להתקרר לפני ביצוע פעולות ניקוי או לפני אחסון המכשיר.
2. נקו את כל המשטחים בעזרת מטלית נקייה ולחה.
3. השתמשו במגבת נייר לחה שעליה מעט שמן בישול כדי להסיר כתמים עיקשים.
4. שטפו את מגש איסוף הטפטוף במי סבון חמים, או במעמד העליון במדיח הכלים.
- אין להשתמש באמצעי מירוק, ברזלית או רפידות סבון.
- במקומות בהם יש מגע בין הלוח העליון והלוח התחתון, המשטחים למניעת הדבקה עשויים להראות סימני בלאי. זהו עניין קוסמטי בלבד ואינו משפיע על פעולת מכשיר הגריל.

זמני בישול וצליה מומלצים

- יש להשתמש בזמני הבישול שלהלן כהמלצה בלבד.
- הם מותאמים למזון טרי או מזון שהפשיר לחלוטין.
- חשוב:** יש לאפשר למכשיר להתחמם לפני הכנסת המזון. כאשר הנורית הירוקה נדלקת ניתן להניח מזון.

זמן בישול/ צליה	הערות	ירקות
4-6 דק'		פלפלים
6-8 דק'	חתוכים	חצילים
3-4 דק'		אספרגוס
1-3 דק'	חתוכים	קישואים
2-3 דק'	חתוכים לחצאים	עגבניות
5-6 דק'	חתוכים	בצלים
3-8 דק'	שלמות, פטריות שטוחות	פטריות

זמן בישול/ צליה	הערות	בשר
מדיום רר 2 דק'	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לבשל את הסטייקים כשהם בטמפרטורת החדר. הניחו את הסטייקים בצד לנוח למשך 3-6 דקות לאחר הבישול	סטייק
מדיום 3 דק'		
עשוי היטב (WELL DONE) +5 דק'		
10-8 דק'	לבשל עד שהנוזלים היוצאים הופכים לבהירים ונקיים	חזה עוף
ורוד 4 דק'	עשוי היטב (WELL DONE) +8 דק'	צלעות כבש
מדיום 5-6 דק'		
עשוי היטב (WELL DONE) +8 דק'		
10-6 דקות		נקניקיות
10-6 דק'		המבורגרים

זמן בישול/ צליה	הערות	אחר
2-4 דק'		חלומי

זמן בישול/ צליה	הערות	דגים
10-8 דק'		סלמון
3-8 דק'	140-130 גרם	דג קוד
10-5 דק'	140-130 גרם	טונה

- כאשר מבשלים אוכל קפוא, הוסיפו 3-6 דקות לבשר ועופות (תלוי בעובי ובדחיסות המאכל).
- יש לבדוק שהאוכל מבושל לפני ההגשה. אם יש לכם ספק, המשיכו עוד קצת בבישול.
- יש לבשל עופות, המבורגרים וכו' עד שהנוזלים הופכים לבהירים. דגים יש לבשל עד שהבשר הופך לבעל מראה אטום לכל אורכו.