Tefal®

# OptiGrill+

FR
NL
DE
EN
IT
ES
PT
EL
AR
FA





**Mode d'emploi - Instructies voor gebruik**
**Bedienungsanleitung - Instructions for use - Istruzioni d'uso**
**Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης**
**دستورالعمل استفاده- تعلیمات الاستعمال**

FR

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphe de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.
Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
**ATTENTION :** Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

# À faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 5), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.

FR

# À ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le plateau de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le plateau de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « grill ouvert ».
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

## Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

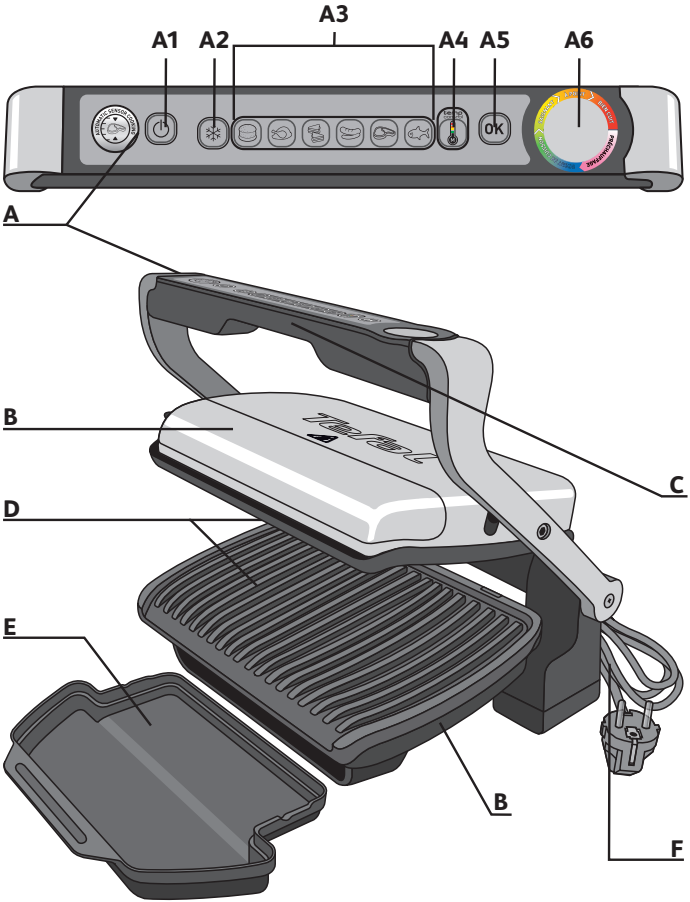
## Environnement



**Participons à la protection de l'environnement !**

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.




# Description

**A** Tableau de bord

**A1** Bouton marche/arrêt

**A2** Mode surgelé

**A3** Programmes de cuisson

**A4** Mode manuel de 4 réglages de température
voir quick start guide specifique mode manuel

**A5** Bouton **OK**

**A6** Indicateur de niveau de cuisson

**B** Corps de l'appareil

**C** Poignée

**D** Plaques de cuisson

**E** Plateau de récupération de jus

**F** Cordon d'alimentation

FR

# Guide de couleur de l'indicateur de niveau de cuisson

**préchauffage**



VIOLET
CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Vous pouvez mettre les aliments.

**début de la cuisson**



BLEU
Début de la cuisson.




VERT
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le degré de cuisson « saignant » (jaune) sera bientôt atteint.

**cuisson - prêt à consommer**




JAUNE
Cuisson « saignant ».




ORANGE
Cuisson « à point ».




ROUGE
Cuisson « bien cuit ».
Fin de cuisson

**maintien au chaud 30 min. environ**



ROUGE CLIGNOTANT
Après fin de cuisson "bien cuit".



VERT FIXE
La fonction manuelle est sélectionnée ou mise en marche automatiquement, reportez-vous au « Guide de dépannage » à la page 14.



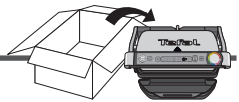
BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Dysfonctionnement du produit
Reportez-vous au
« Guide de dépannage »
(Joignez le service à la clientèle...)

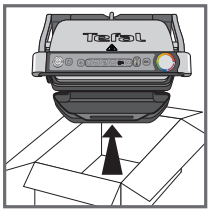
# Guide des programmes de cuisson

- Steack haché
- Volaille
- Viande rouge
- Panini/Sandwich
- Poisson
- Porc / Saucisses / Agneau

Mode manuel : gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 275°C)

## 1 Préparation





1



2



3



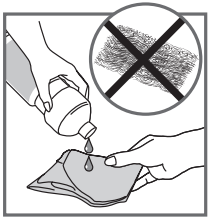

4

**1** Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

**2** Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

**3-4** Installez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

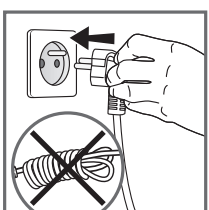
## 2 Préchauffage



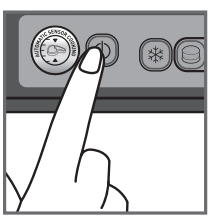
5



6



7



8

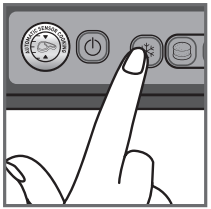
**5** Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson.

**6** Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

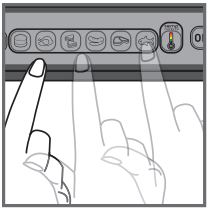
**7** Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

**8** Appuyez sur le bouton marche / arrêt.

**Attention :** Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.



9



10

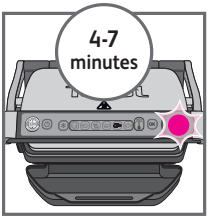
**9** Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

**10** Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.
**Conseil, notamment pour la viande :** les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.
De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 15.



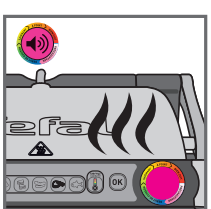

11




12

**11** Appuyez sur le bouton « **OK** » : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.
**Remarque :** si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

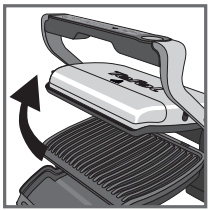
**12** Attendez 4 à 7 minutes.



13

**13** Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.
**Commentaire :** si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

# 3 Cuisson



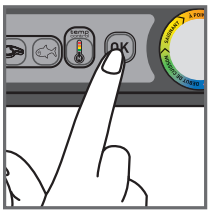
14



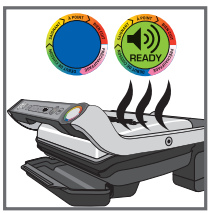
15



16




17







18

**14-15**
Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.
**Commentaire :** si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement

**16-17**
L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.
**Remarque pour les aliments très minces :** Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste "violet fixe". Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.
L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).
Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

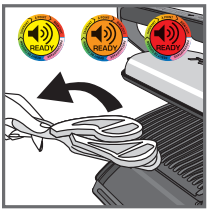
**18** Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

**Remarque :** pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

# 3 Cuisson




19




20



21

**19-20**

Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît et que le signal sonore retentit, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

**21** Abaissez le couvercle. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ».

**Commentaire :** le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement si aucun programme n'est sélectionné.

**Cuissons successives**

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 2. « Préchauffage », à partir du point 9), même s'il s'agit du même type d'aliment ou du même programme.

**Comment faire cuire plus d'aliments :**

Une fois que la cuisson de votre première quantité d'aliments est terminée :

1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « **OK** » pour commencer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indicateur du degré de cuisson clignote en violet.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson arrête de clignoter en violet.
5. L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du gril et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

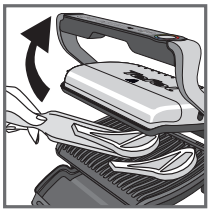
**Important :**

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.

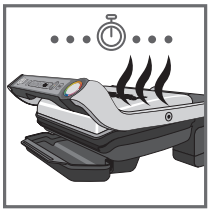
Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.

- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments à l'intérieur.

**Remarque :** si le nouveau cycle de préchauffage est lancé immédiatement après la fin du cycle précédent, le temps de préchauffage sera plus court.



22



23



24



25

**22-23-24**

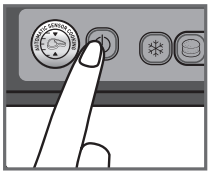
En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres aliments. Le programme poursuivra le cycle de cuisson jusqu'au degré « bien cuit ».

**25 Fonction de maintien au chaud**

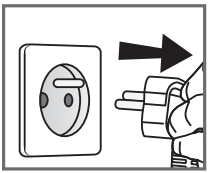
Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton « **OK** ».

**Commentaire :** le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement après un certain laps de temps.

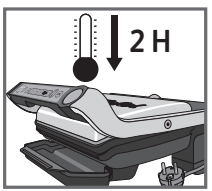
# 5 Nettoyage et entretien



26



27



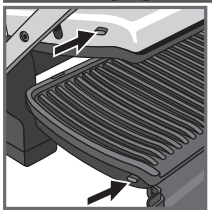

28

**26** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

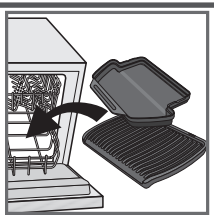
**27** Débranchez l'appareil.

**28** Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

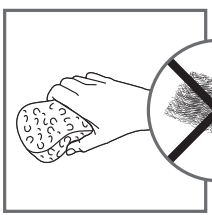
# 6 Nettoyage



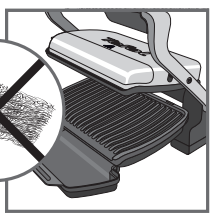
29



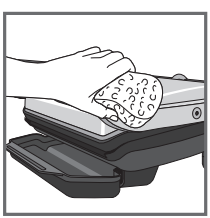
30



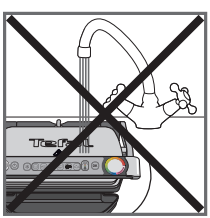
31



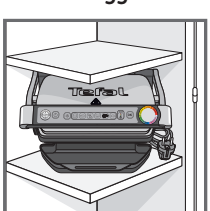
32



33



34



35

**29** Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

**30** Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (les résistances) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques aient été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec.

**31-32**

Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.

Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

**33** Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

**34** N'immergez pas le boîtier du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

**35** Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

FR

# Guide de dépannage

| Problème | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Boutons **clignotant**<br>+ Indicateur **vert fixe**<br>+ Bouton OK **clignotant** | • Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments et sans préchauffage des plaques (le mode manuel est automatiquement mis en marche). | • 2 options possibles :<br>– Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton puis sur **« OK »**. Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel).<br>– Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage. |
| L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson. | • L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.<br>• L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud. | • Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle Tefal local. |
| Indicateur **blanc clignotant**<br>+ bouton / / / **clignotant**<br>+ bip intermittent<br>L'appareil ne produit plus de signaux sonores. | • Défaillance de l'appareil.<br>• Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. | • Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle. |
| Indicateur **blanc clignotant**<br>+ bouton **clignotant**<br>+ signal sonore continu | • Panne de l'appareil | • Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle. |
| Après la préchauffe , j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil,<br>l'indicateur reste violet et la cuisson ne démarre pas | • Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. | • L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm. |
| | • Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. | • Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. |
| | • Aliment non détecté **L'aliment est trop mince, « OK » clignote.** | • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK. |
| L'appareil se met en mode manuel<br>+ Indicateur **rouge clignotant**<br>+ bouton temp control et OK allumés fixe | • Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. | • Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel)<br>ou<br>• Arrêtez le gril, retirer les aliments, fermez le gril, selectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage. |

# Guide de cuisson (programmes automatiques)

| Programme dédié | Indicateur de couleur du degré de cuisson | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Viande rouge** | Saignant | À point | Bien cuit |
| **Steak haché** | Saignant | À point | Bien cuit |
| **Panini/Sandwich** | Légèrement cuit | Bien cuit | Croustillant |
| **Poisson** | Légèrement cuit | À point | Bien cuit |
| **Volaille** | | | Très cuit |
| **Porc/saucisses/agneau** | | | Très cuit |

**Conseil :** si vous souhaitez que la viande soit très saignante (bleue),vous pouvez utiliser

# Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

| Aliment | | Programme de cuisson | Degré de cuisson | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | saignant | à point | bien cuit |
| **Pain** | Tranches de pain, croque monsieur grillés | | | | |
| | Hamburger : (après précuisson de la viande) | | | | |
| **Viandes et volailles** | Filet de porc (désossé), flanc de porc | | | | |
| | Agneau (désossé) | | | | |
| | Aiguillettes de poulet congelées | | | | |
| | Poitrine de porc | | | | |
| | Tranche de jambon à cuire | | | | |
| | Poitrine de poulet marinée | | | | |
| | Magret de canard | | | | |
| **Poisson** | Truite entière | | | | |
| | Crevettes décortiquées | | | | |
| | Gambas (décortiquées ou non) | | | | |
| | Thon | | | | |
| **Mode manuel** Voir quick start guide specifique mode manuel | Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur) | | 4 réglages de température différents | | |

**Pour les aliments surgelés,** appuyez sur avant de sélectionner votre programme.

NL

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

**Gebruik, onderhoud en installatie van het product: gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.**

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.

Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.
Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en dat zij op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid.
Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

**OPGELET:** De grill niet laten opwarmen of voorverwarmen zonder de twee binnenste platen.

## Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, afhankelijk van de meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan onmiddelijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Reinig de platen bij het eerste gebruik (zie paragraaf 5). Giet er een beetje olie over en wrijf droog met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan
- lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat…).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklikt op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde bakplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de bakplaaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het apparaat werden geleverd of werden gekocht bij een erkend servicenter. Niet gebruiken op andere apparaten.

NL

# Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt wordt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoort).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de bakplaaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De vetopvangbak niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de vetopvangbak tijdens het bakken vol loopt, het apparaat af laten koelen, voordat u het leegt.
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.
- U mag de grillplaten nooit hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de platen en de weerstanden.
- Laat het apparaat tijdens het opwarmen of bakken nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder bakplaten opwarmen.

## Informatie

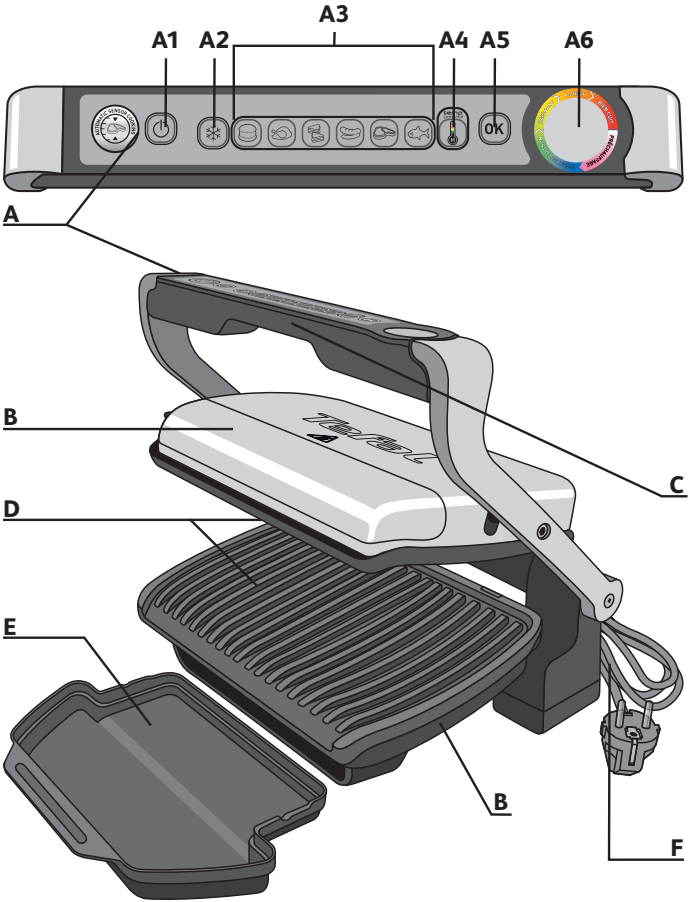
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Als het voedsel te dik is, verhindert het beveiligingssysteem de inschakeling van het apparaat.
- De weerstand niet schoonmaken. Als de weerstand echt vuil is, kunt u hem nadat hij volledig is afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

## Milieu



**Wees vriendelijk voor het milieu !**

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.




# Beschrijving

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | Bedieningspaneel | **A4** | Handmatige stand voor 4 temperatuurinstellingen zie quick start specifieke gids handmatige stand | **C** | Handgreep |
| **A1** | Aan/uit-knop | **A5** | **OK**-toets | **D** | Bakplaten |
| **A2** | Diepvriesfunctie | **A6** | Gaarheidsindicator | **E** | Vetopvangbak |
| **A3** | Kookprogramma's | **B** | Behuizing van het apparaat | **F** | Netsnoer |

# Gids van de kookstand indicator

**voorverwarmen**



KNIPPEREND PAARS
Voorverwarmen.



BLIJVEND PAARS
Einde voorverwarmen.
U kunt eten plaatsen

**start van de bereiding**



BLAUW
Start van de bereiding.




GROEN
Tijdens de bereiding klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te verwittigen dat het bereidingsniveau 'saignant' (geel) bijna is bereikt.

**bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar**




GEEL
Bereiding 'rood'.




ORANJE
Bereiding 'medium'.




ROOD
Bereiding 'doorbakken'.
Koken beëindigd

**warmhouden (ongeveer 30')**



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding 'doorbakken'.



GROEN (blijft branden)
De handmatige stand of automatische inschakeling is geselecteerd, ga naar 'Probleemoplossingen' op pagina 28.



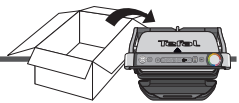
KNIPPEREND WIT
Storing van het product
Raadpleeg de 'Handleiding voor problemen' (binnenbrengen, de klantenservice bellen,...)

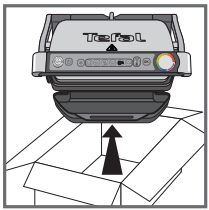
# Gids voor de kookprogramma's

- Hamburger
- Gevogelte
- Rood vlees
- Panini / Sandwich
- Vis
- Varken/worstjes/lam

Handmatige stand: traditionele grill voor handmatige werking met 4 verschillende temperatuurinstellingen (van 110 °C tot 275 °C)

## 1 Voorbereiding





1



2



3




4

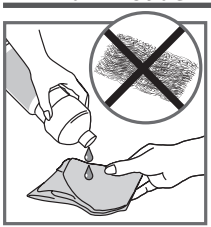
**1** Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
De kleur van de sticker rond het bakniveaulichtje kan afhankelijk van de taal worden gewijzigd. Deze kan worden vervangen door de sticker die zich in de verpakking van het apparaat bevindt.

**2** Verwijder de platen vóór het eerste gebruik en maak ze zorgvuldig schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en laat goed drogen.

**3-4**
Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.

## 2 Warmhouden

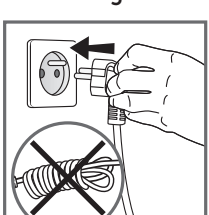




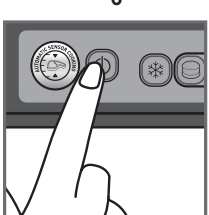
5



6



7



8

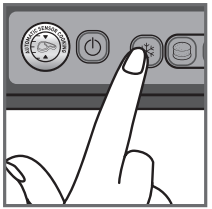
**5** Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

**6** Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

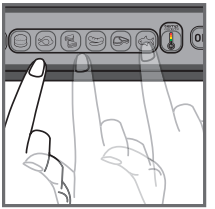
**7** Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het apparaat zijn geplaatst. Niet laten voorverwarmen zonder de platen. Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig afgerold zijn).

**8** Druk op de aan/uit knop.

**Waarschuwing:** zorg dat er zich geen eten tussen de platen bevindt



9



10

**9** Indien het te bereiden ingrediënt nog bevroren is, druk dan op de overeenkomstige toets.

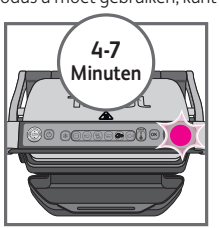
**10** Kies de geschikte bereidingsfunctie, afhankelijk van het voedsel dat u wilt klaarmaken.

**Tip, speciaal voor vlees:** de kookresultaten van de vooraf ingestelde programma's kunnen afwijken van het soort, de dikte en kwaliteit van het te koken eten. De programma's zijn ingesteld en getest met eten van een goede kwaliteit. Dit geldt ook voor de dikte van het vlees, hier dient u tijdens het koken ook rekening mee te houden; kook geen eten dat dikker is dan 4 cm.

Als u niet zeker weet, welke modus u moet gebruiken, kunt u pagina 29 van de kookgids raadplegen.



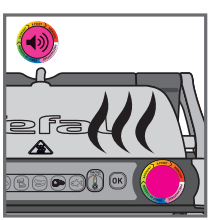

11




12

**11** Druk op **OK**: het apparaat begint voor te verwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.
**Opgelet**: als u zich in het programma hebt vergist, keer dan terug naar stap 8.

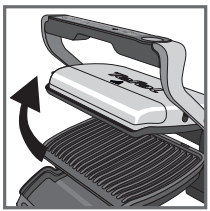
**12** Wacht 4 tot 7 minuten.



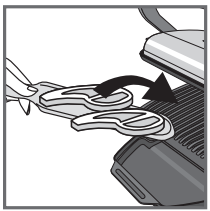
13

**13** Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheidsindicator stopt met knipperen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen.

**Opmerking**: indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.



14



15



16




17







18

**14-15**

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Gebruik het middenstuk van de handgreep om de grill één keer te openen en plaats het voedsel op de bakplaat.

**Opmerking**: indien het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

**16-17**

Past automatisch de bakcyclus aan (tijd en temperatuur) op de dikte en de hoeveelheid van de ingrediënten.

Sluit het apparaat om de bakcyclus op te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om de bakvertragingsfunctie aan te geven (vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken om zo de beste resultaten te verkrijgen).

Tijdens het grillen klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te attenderen dat het bereidingsniveau 'rood/weinig doorbakken' (geel) bijna is bereikt.

Tijdens de bereiding laat een geluidssignaal de gebruiker telkens weten wanneer een bereidings niveau is bereikt (bijv. saignant/ geel).

**Let op bij erg dun eten:** sluit het apparaat, waarna de knop **"OK"** knippert en de indicator "continu paars" blijft. Druk op **"OK"** om ervoor te zorgen dat het apparaat het eten herkent en het kookproces start.

**18** Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen. Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.

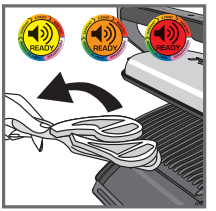
**Opmerking**: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is.

Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

# 3 Koken




19




20



21

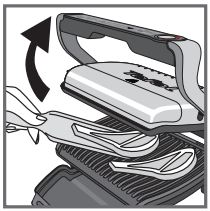
**19-20**
Als de corresponderende kleur van het gekozen kookniveau verschijnt en een geluidssignaal te horen is, opent u het apparaat en verwijdert u het eten.

**21** Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel schakelt zich in en gaat naar de modus 'programmakeuze'.
**Opmerking:** indien geen enkele programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

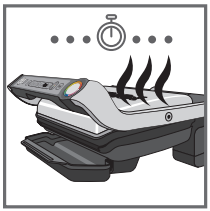
**Opeenvolgende kookprocessen**
Als u grotere hoeveelheden wilt koken, dient u de temperatuur van het apparaat opnieuw in te stellen (zie hoofdstuk "Voorverwarmen", startend vanaf punt 9), zelfs als u hetzelfde soort eten met behulp van hetzelfde programma kookt.

**Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:**
Zodra de bereiding van uw eerste hoeveelheid voedsel ten einde is:
1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel meer tussen de platen aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze stap is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop '**OK**' om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, klinkt een geluidssignaal en stopt de gaarheidsindicator met paars knipperen.
5. Het apparaat is gereed voor gebruik zodra het is opgewarmd.

**Belangrijk:**
- Houd er rekening mee dat het voorverwarmen voor ieder nieuw kookproces nodig is.
  Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.
  **Opmerking:** indien de nieuwe portie onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt bereid zal de voorverwarmingstijd korter zijn.



22



23



24




25

**22-23-24**

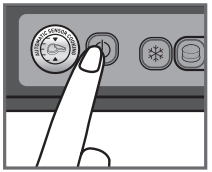
Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

**25 Warm houden**

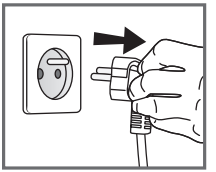
Zodra het eten "well done" is, is het kookproces beëindigd en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoud-functie, de indicator begint rood te branden en het apparaat laat iedere 20 seconden een geluidssignaal horen. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op '**OK**'.

**Opmerking:** het veiligheidssysteem stelt het apparaat na een tijdje automatisch buiten werking.

# 5 Reiniging en onderhoud



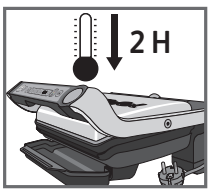
26



27

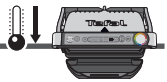
**26** Druk op de aan/uit knop om het apparaat uit te schakelen.

**27** Trek de stekker uit het stopcontact.

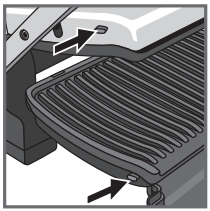



28

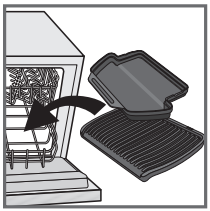
**28** Laat minstens 2 uur afkoelen. Laat de grill volledig afkoelen voor u hem schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.



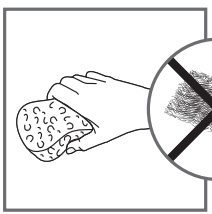




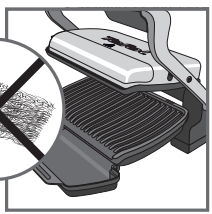
29



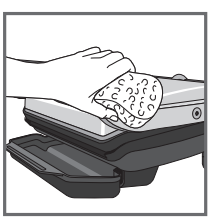
30



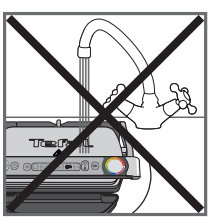
31



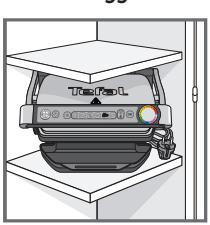
32



33



34



35

**29** Voor de reiniging maakt u de platen los en verwijdert u ze om schade aan het bakoppervlak te verhinderen.

**30** De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser. Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd- worden niet schoongemaakt. Als ze echt vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

**31-32**

Indien u de platen niet in de vaatwasser wil reinigen, gebruikt u warm water en wat afwasmiddel om deze schoon te maken. Overvloedig spoelen om alle resten te verwijderen. Voorzichtig afdrogen met keukenpapier.

Gebruik geen metalen schuursponsen, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel niet-metalen of nylon sponsjes.

Giet het opvangbakje voor kookvocht leeg en was het met warm water met wat zeep in. Droog zorgvuldig af met keukenpapier.

**33** Maak de bovenzijde van de grill schoon met een sponsje met warm water en droog af met een zachte en droge doek.

**34** Dompel de behuizing van de grill niet onder in water of een andere vloeistof.

**35** Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u hem opbergt.

Andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.

# Handleiding voor problemen

NL

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Knop **knippert**<br>+ Gaarheidsindicator **is continu groen**<br>+ Knipperende **OK toets** | • Het apparaat inschakelen of een automatisch kookprogramma starten met eten en zonder het voorverwarmen van de platen (manuele modus is automatisch geactiveerd). | • 2 mogelijkheden:<br>– Kies de temperatuur door op te drukken en vervolgens op '**OK**'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand).<br>– Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen. |
| Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken. | • Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan.<br>• Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces. | • Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet. |
| **Knipperend wit** lichtje<br>+ knipperende / / / **toets**<br>+ onderbroken piep | • Defect van het apparaat<br>• Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. | • Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Contacteer de klantenservice als het probleem aanhoudt. |
| Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen. | | |
| **Knipperend wit lampje**<br>+ Knipperende **toets**<br>+ permanent geluidssignaal | • Defect van het apparaat | • Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice. |
| Na het voorverwarmen heb ik het voedsel tussen de platen gelegd en het apparaat gesloten, maar het lampje blijft paars en de bereiding start niet. | • Uw voedsel is dikker dan 4 cm. | • Het voedsel mag niet dikker zijn dan 4 cm. |
| | • U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen. | • Open de grill volledig en sluit dan weer. |
| | • Voedsel niet gedetecteerd **Het voedsel is te dun , OK-toets knippert..** | • Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets OK |
| Het apparaat gaat over op handmatige stand.<br>+ Knipperend **rood lampje**<br>+ knop temperatuurcontrole en OK lampje is continu aan | • De voorverwarmingstijd is nog niet afgelopen. | • Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand).<br>Of<br>• Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen. |

# Bereidingsgids (met automatische programma's)

| Speciaal programma | Gekleurd bereidingsniveaulampje | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Rood vlees** | Rood | Medium | Doorbakken |
| **Hamburger** | Rood | Medium | Doorbakken |
| **Panini** | Licht gebakken | Medium | Doorbakken |
| **Vis** | Licht gebakken | Medium | Doorbakken |
| **Gevogelte** | | | Doorbakken |
| **Varken/worstjes/lam** | | | Doorbakken |

**Tip:** als u heel saignant (bleu) vlees wilt, kunt u gebruikmaken van

# De bereidingsgids (handmatige stand inbegrepen)

| Ingrediënten | | Bak-programma | Bakniveau<br>rood / medium / Doorbakken |
|---|---|---|---|
| **Brood** | sneetjes brood, croque monsieur | | |
| | hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken) | | |
| **Vlees & Gevogelte** | Varkensvlees (ontbeend), varkensspek | | |
| | Lamsvlees (ontbeend) | | |
| | Diepgevroren kipnuggets | | |
| | Spareribs | | |
| | Plakje kookham | | |
| | Gemarineerde kippenborst | | |
| | Eendenfilet | | |
| **Vis** | Hele forel | | |
| | Ongepelde garnalen | | |
| | Gamba's (wel of niet gepeld) | | |
| | Tonijn | | |
| **Handmatige stand**<br>Zie quick start specifieke gids handmatige stand | Gegrilde groenten en fruit (dienen in dezelfde dikte te worden gesneden) | | 4 verschillende temperatuurinstellingen |

**Voor diepgevroren voeding**, drukt u op voor u uw programma kiest.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE

**Verwendung, Pflege und Einrichtung des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. sehen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

- in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
- in Pensionen und Privatunterkünften.

Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.
Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
Kabel vollständig abrollen.
Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sich sicher, dass das Kabel niemanden behindert.
Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.
Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.
Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

**ACHTUNG:** Den Grill nicht ohne die 2 Platten auf- oder vorheizen.

## Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grilldämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.

## Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück…) oder auf eine

Plastiktischdecke stellen.
- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchte Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten..
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihaftbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen.
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Steckeran der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.- Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihaftbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen.
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

## Hinweise/Informationen

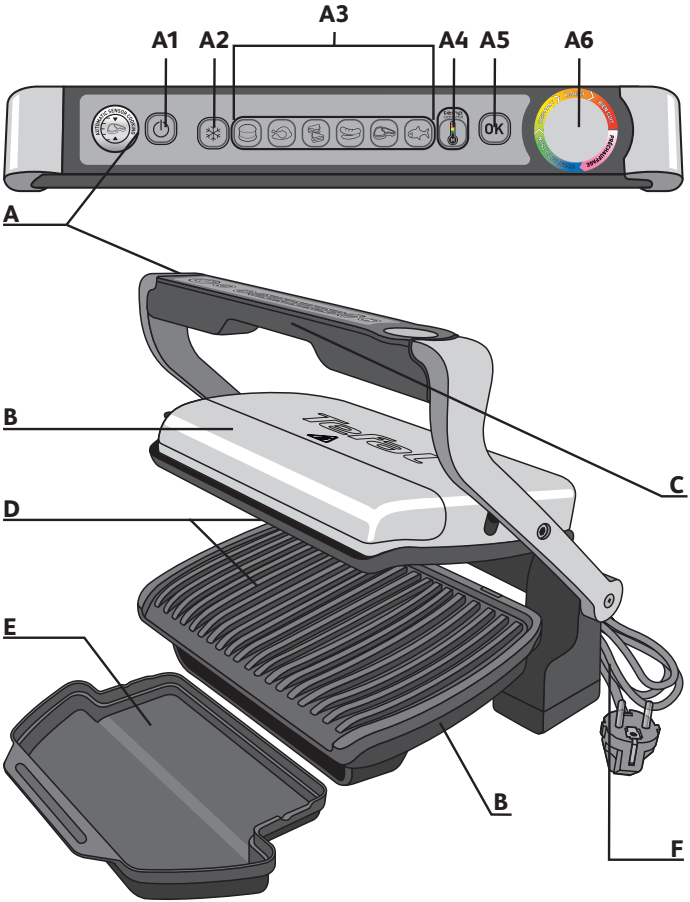
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie;
- elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht.
- Öfen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Unsere Gruppe behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist und reiben Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

## Umwelt



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.




# Beschreibung

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | Bedienfeld | **A4** | Manueller Betrieb mit 4 Temperatureinstellungen siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb. | **C** | Griff |
| **A1** | Ein/Aus-Taste | **A5** | Taste **OK** | **D** | Heizplattens |
| **A2** | Auftauprogramm | **A6** | Anzeige zur Garstufe | **E** | Saftauffangschale |
| **A3** | Grillprogramme | **B** | Gerätegehäuse | **F** | Stromkabel |

# Übersicht über die Garstufen-Farbanzeigen

**Aufheizen**



VIOLETT BLINKEND
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT & SIGNALTON
Ende der Aufheizphase.
Sie können das Grillgut auf das Gerät legen

**Beginn des Garvorgangs**



BLAU
Automatische Anpassung des Grillprogramms




GRÜN
Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand „blutig“ (gelb) bald erreicht ist.

**Garstufen**




GELB SIGNALTON & AUFBLINKEN
Blutig




ORANGE SIGNALTON & AUFBLINKEN
Medium




ROT SIGNALTON & AUFBLINKEN
Durch Grillende

**Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)**



ROT BLINKEND
Grillende - Warmhaltefunktion startet



PERMANENT GRÜN
Der manuelle Betrieb ist ausgewählt oder wird automatisch aktiviert, siehe „Störungsbehebung“ auf Seite X.



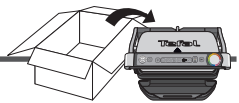
WEIß BLINKEND
Fehlfunktion des Gerätes
Lesen Sie den Abschnitt "Störungsbehebung" (Rückgabe, Rufen des Kundendienstes...)

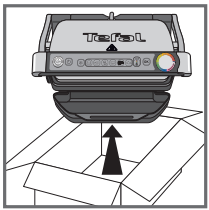
# Übersicht über die Garprogramme

- Burger
- Geflügel
- Steak
- Panini / Sandwich
- Fish
- Schwein / Würstchen Lamm

Manueller Betrieb: herkömmlicher Grill für manuellen Betrieb mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 110 °C bis 275 °C)

## 1 Vorbereitung





1



2



3




4

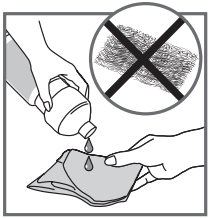
**1** Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
Der Farbaufkleber an der Anzeige der Garstufe kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Dazu wird einfach der Aufkleber verwendet, der sich in der Verpackung des Geräts befindet.

**2** Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

**3-4**
Schieben Sie die Saftauffangschale wie bebildert in das Gerät.

## 2 Vorwärmen

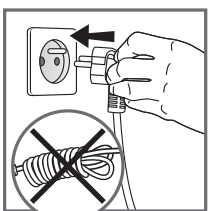




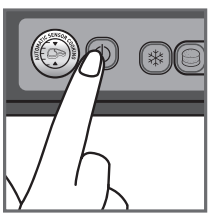
5



6



7



8

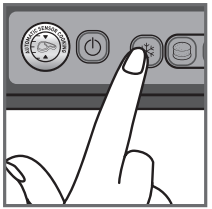
**5** Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihaftbeschichtung zu optimieren.

**6** Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

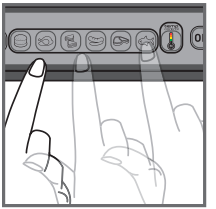
**7** Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.)

**8** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

**Vorsicht:** Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut zwischen den Platten befindet.



9



10

**9** Wenn das Grillgut gefroren ist, drücken Sie die entsprechende Taste.

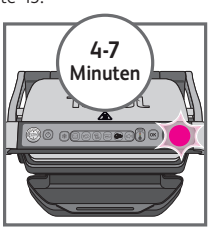
**10** Wählen Sie den passenden Garmodus entsprechend des zu garenden Lebensmittels aus.

**Tipp, insbesondere für Fleisch:** Das Garergebnis der voreingestellten Programme kann je nach Herkunft, Tranche und Qualität der zu garenden Lebensmittel variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und getestet. Desgleichen muss die Fleischdicke während des Grillens berücksichtigt werden. Sie sollten keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Garmodus Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte die Übersicht über die Garvorgänge auf Seite 43.



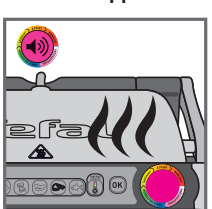

11




12

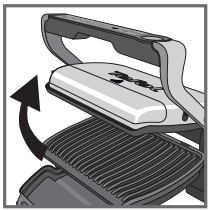
**11** Drücken Sie die Taste "**OK**": Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und die Anzeige blinkt violett.
**Anmerkung:** Sollte es bei dem ausgewählten Programm einen Fehler geben, gehen Sie zu Schritt 8 zurück.

**12** Warten Sie 4 bis 7 Minuten.

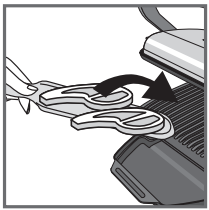


13

**13** Ein akustisches Signal ertönt, die Programmanzeige hört auf zu blinken und bleibt verbleibt violett. Dies bedeutet, dass der Aufheizvorgang abgeschlossen ist.
**Anmerkung:** Wenn das Gerät nach dem Aufheizvorgang geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



14



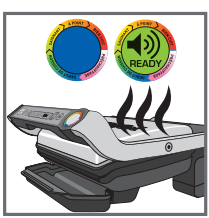
15

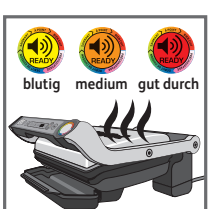


16




17




18

**14-15**

Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Öffnen Sie den Grill ein einziges Mal, indem Sie den Griff mittig betätigen und legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte..

**Anmerkung:** Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt automatisch aus.

**16-17**

Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts. Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen). Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.

Während des Garvorgangs wird der Nutzer jedes Mal, wenn eine Garstufe erreicht ist (z. B. blutig/gelb) mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

**Hinweis zu sehr dünnem Grillgut:** Schließen Sie das Gerät. Daraufhin blinkt die Taste „OK" und die Anzeige leuchtet „permanent violett". Drücken Sie „OK", um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und der Garvorgang startet.

**18** Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

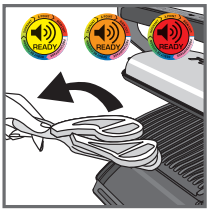
**Anmerkung:** Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird.

Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischtyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.

# 3 Garen




19




20



21

**19-20**

Wenn die Farbe aufleuchtet, die der von Ihnen ausgewählten Garstufe entspricht und der Piepton zu hören ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihre Speisen.

**21** Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".

**Anmerkung:** Wenn keine Programmauswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

**Zweites Garen**

Wenn Sie anderes Gargut garen wollen, starten Sie bei Bereich 2. Aufheizen, Punkt 9, auch wenn Sie denselben Lebensmitteltyp garen möchten.

**Aufeinanderfolgende Garvorgänge**

Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, stellen Sie erneut die Temperatur des Gerätes ein (siehe Abschnitt 2. „Aufheizen" ab Punkt 9), selbst wenn es sich um dieselbe Art Grillgut handelt oder dasselbe Programm.

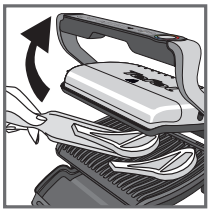
**So bereiten Sie mehr Grillgut zu:**

Sobald die erste Portion fertig ist:

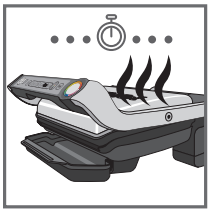
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
2. Wählen Sie den entsprechenden Modus oder das entsprechende Garprogramm aus (dieser Schritt ist auch dann erforderlich, wenn der Garmodus gleich bleibt).
3. Drücken Sie die Taste „**OK**", um den Aufheizvorgang zu starten. Während des Aufheizvorgangs blinkt die Anzeige für die Garstufe violett.
4. Nachdem der Aufheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für die Garstufe blinkt nicht mehr violett.
5. Das Gerät ist einsatzbereit, sobald das Aufheizen abgeschlossen ist.

**Wichtig:**

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.
  Hinweis: Stellen Sie vor Starten des Aufheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
- Warten Sie anschließend, bis der Aufheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.
  **Hinweis:** Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.



22



23



24




25

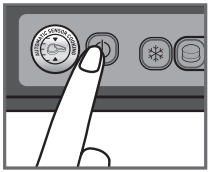
**22-23-24**

Wenn Sie die auf dem Grill platzierten Lebensmittel mit persönlichen Vorlieben garen wollen, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie anschließend die Stücke, die den gewünschten Garzustand erreicht haben. Schließen Sie den Grill wieder, um die anderen Stücke weiter garen zu lassen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis es den Zustand "gut durch" erreicht hat.

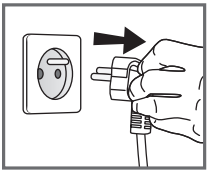
**25 Warmhaltefunktion**

Sobald das Grillgut gar ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeige leuchtet rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es beim Abkühlen der Heizplatten weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste „**OK**" drücken.

**Anmerkung:** Das Sicherheitssystem schaltet das Gerät nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



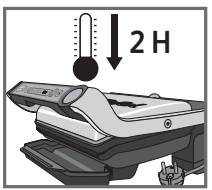
26



27

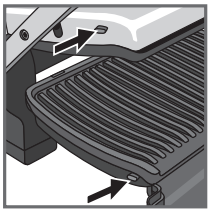
**26** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

**27** Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Wandsteckdose.

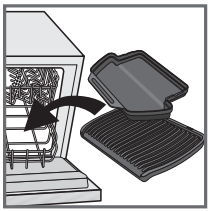



28

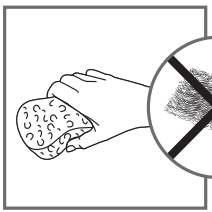
**28** Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen. Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



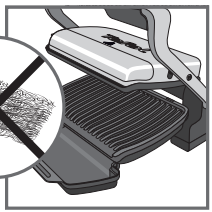
29



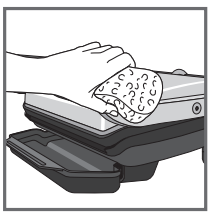
30



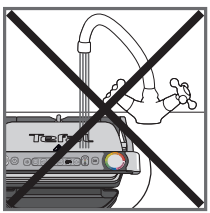
31



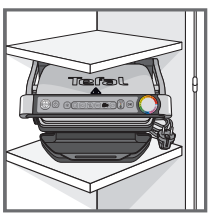
32



33



34



35

**29** Vor der Reinigung die Heizplatten entriegeln und entnehmen, um eine Beschädigung der Grillflächen zu vermeiden.

**30** Die Saftauffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

**31-32**

Wenn Sie die Heizplatten nicht in der Spülmaschine reinigen möchten, spülen Sie sie in heißem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Waschen Sie sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, um alle Rückstände zu entfernen. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Küchentuch gründlich ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Saftauffangschale und reinigen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Seife. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Küchentuch ab.

**33** Zur Reinigung des Deckels des Grills nehmen Sie einen Schwamm mit warmem Wasser und trocknen Sie den Deckel anschließend mit einem weichen und trockenen Lappen ab.

**34** Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden.

**35** Stellen Sie sicher, dass der Grill immer sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

# Störungsbehebung

DE

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Taste **blinkt**<br>+ Anzeige **leuchtet permanent grün**<br>+ Taste **blinkend** | • Einschalten des Gerätes oder Starten eines automatischen Garvorgangs mit Grillgut ohne Aufheizen der Platten (manueller Modus wird automatisch aktiviert.) | • 2 Möglichkeiten:<br>– Wählen Sie die Temperatur, indem Sie zuerst die Taste und dann „**OK**“ drücken. Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird).<br>– Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie das Grillgut aus dem Gerät, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab. |
| Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus. | • Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet.<br>• Das Gerät war nach dem Aufheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb. | • Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort. |
| Anzeige **Weiß blinkend**<br>+ Taste / / / **blinkend**<br>+ Aussetzender Piepton<br>Das Gerät gibt keine akustischen Signale mehr aus. | • Ausfall des Geräts.<br>• Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet. | • Ziehen Sie den Netzstecker, schließenSie das Gerät direkt wieder an undstarten Sie im Aufheizvorgang. Wennsich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| Anzeige **Weiß blinkend**<br>+ Taste **blinkend**<br>+ Anhaltender Signalton | • Gerätefehler | • Ziehen Sie den Stecker des Geräts und wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Nach dem Aufheizen habe ich das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, die Anzeige bleibt violett und der Garvorgang startet nicht. | • Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm. | • Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen. |
| | • Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen. | • Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder. |
| | • Grillgut nicht erkannt **Das Grillgut ist zu dünn, „OK“ blinkt.** | • Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie die Taste drücken. |
| Das Gerät wechselt in den manuellen Modus<br>+ Anzeige **Rot blinkend**<br>+ Taste Temperaturkontrolle und leuchtet permanent. | • Die Aufheizzeit ist noch nicht abgelaufen. | • Garen lassen und dabei Garvorgang überwachen (da das Gerät im manuellen Modus betrieben wird) **oder**<br>• Grill ausschalten, Grillgut aus dem Gerät nehmen, Grill schließen, das gewünschte Programm erneut wählen und Ende des Aufheizvorgangs abwarten.. |

# Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

| Ausgewähltes Programm | Farbanzeige des Garstufe | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Rotes Fleisch | Blutig | Medium | Gut durch |
| Hamburger | Blutig | Medium | Gut durch |
| Panini / Sandwich | Leicht gegrillt | Gut durch | Knusprig |
| Fisch | Leicht gegrillt | Medium | Gut durch |
| Geflügel | | | Gut durch |
| Schwein/Würstchen Lamm | | | Gut durch |

DE

**Tipp:** Wenn das Fleisch sehr blutig sein soll („englisch"), verwenden Sie

# Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

| Lebensmitte | | Gar-programm | Garzustand<br>blutig | medium | gut durch |
|---|---|---|---|---|---|
| Brot | Scheibe Brot, Toast | | | ● | |
| | Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde) | | | ● | |
| Fleisch & Geflügel | Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein | | | ● | |
| | Lammfleisch (entbeint) | | | ● | |
| | Tiefgekühlte Hühnchenstreifen | | | ● | |
| | Bauchspeck vom Schwein | | | ● | |
| | Schinkenscheiben zum Garen | | | ● | |
| | Marinierte Hühnchenbrust | | | ● | |
| | Entenbrust | | | ● | |
| Fisch | Forelle im Ganzen | | | ● | |
| | Garnelen mit Schale | | | ● | |
| | Gambas (mit oder ohne Schale) | | | ● | |
| | Thunfisch | | | ● | |
| **Manueller Betrieb**<br>Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb | Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein) | | 4 verschiedene Temperatureinstellungen | | |

**Bei Tiefkühlkost,** drücken Sie auf bevor Sie Ihr Programm auswählen

# SAFETY INSTRUCTIONS
# IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

**Use, maintenance and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.**

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- 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 an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never leave the appliance unattended when in use.
-  Accessible surface temperatures can be high when the appliance

is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking plates.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

**WARNING:** Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates inside the grill.

## Do

- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the plates (see paragraph 5), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

# Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.
- The plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminium foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

## Tips/information

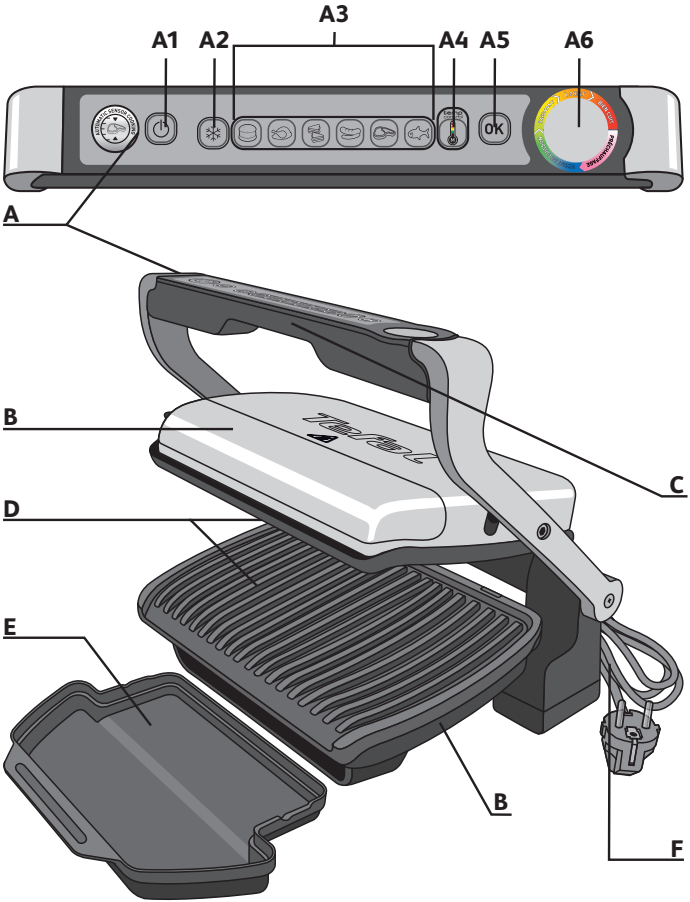
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo  .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.

## Environment



**Environment protection first!**

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
Leave it at a local civic waste collection point.




# Description

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | Control panel | **A4** | 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide | **C** | Handle |
| **A1** | On/off button | **A5** | **OK** button | **D** | Cooking plates |
| **A2** | Frozen food mode | **A6** | Cooking level indicator | **E** | Drip tray |
| **A3** | Cooking programs | **B** | Body | **F** | Power cord |

# Colour guide of the cooking level indicator

**preheating**



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

**starting of cooking**



BLUE
Starting of cooking.




GREEN
While cooking is in progress, the appliance will beep to signal the user that "rare" (yellow) will soon be reached.

**cooking - ready to eat**




YELLOW
"Rare" cooking.




ORANGE
"Medium" cooking.




RED
"Well done" cooking.
End of cooking

**keep warm "30' approximately"**



RED FLASHING
End of cooking for "Well done".



SOLID GREEN
Manual function is selected or activated automatically, see the "Troubleshooting Guide" on page 56.



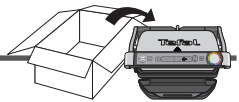
WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

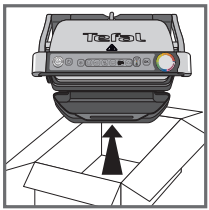
# Guide of cooking programs

- Burger
- Poultry
- Red meat
- Panini / Sandwich
- Fish
- Sausages/lamb

Manual mode: a traditional grill for manual operation, including 4 different temperature settings (from 110°C to 275°C)

## 1 Preparing





1



2



3




4

**1** Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

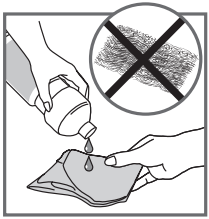
**2** Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

**3-4**

Position the removable drip tray at the front of the appliance.

## 2 Pre-heating

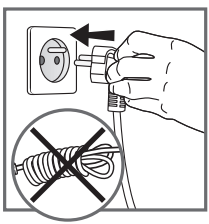




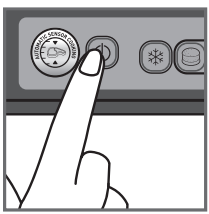
5



6



7



8

**5** For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

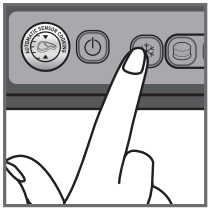
**6** Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

**7** Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

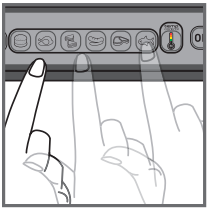
**8** Press the on/off button.

**Caution :** Make sure there are no food between the plates

EN



9



10

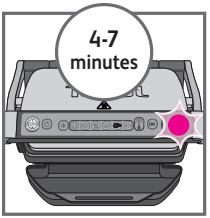
**9** If the food you wish to cook is frozen, press the corresponding button.

**10** Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.
**Tip, especially for meat:** the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.
Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 57.



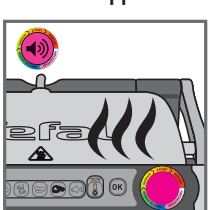

11




12

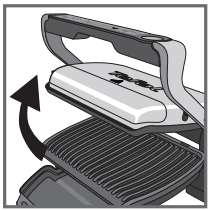
**11** Press the "**OK**" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
**NB:** If you have selected the wrong program, return to stage 8.

**12** Wait for 4-7 minutes.

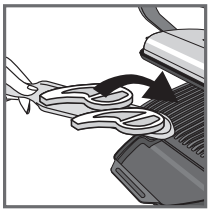



13

**13** An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.
**Comments:** At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.



14



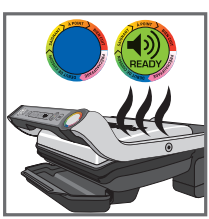
15

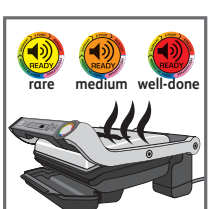


16




17




18

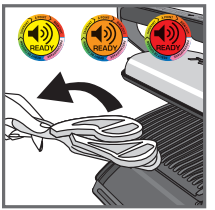
**14-15** After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill and place the food on the cooking plate.
**Comments:** if the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

**16-17** The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.
Close the appliance to start the cooking cycle.
**Note for very thin pieces of food:** close the appliance, the button "OK" will flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.
The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).
While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

**18** According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.
**N.B.**: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.




19




20



21

**19-20** When the color corresponding to your choice of cooking level appears and that the beep sounds, open the appliance and remove your food.

**21** Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.
**Comment:** the security system will turn off automatically if no program selection is made.

**Successive cookings**

If you wish to cook larger quantities, set in temperature the appliance again (see section 2. " Preheating ", starting from point 9), even if cooking the same type of food or same program.

**Cooking larger quantities of food:**

Once your first batch of food has finished cooking:

1. Make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.
2. Select the correct cooking mode or programme (this step is necessary even if the cooking mode is the same as for the foods you have just finished cooking).
3. Press the button " **OK** " to begin preheating. While preheating, the light indicating the level of cooking will blink purple.
4. Once preheating is complete, the appliance will beep and the indicator light will stop blinking purple.
5. The appliance is ready to be used once preheating is complete. Open the grill lid and place the food inside the appliance.

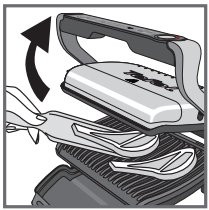
**Important:**

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

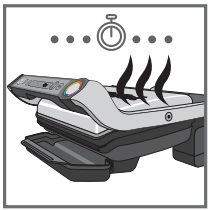
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.

- Then wait for preheating to finish before opening the grill and placing food inside.

**Note :** if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



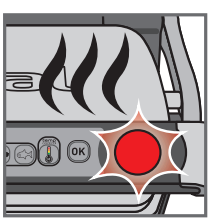
22



23



24




25

**22-23-24**

If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

**25 Keep warm function**

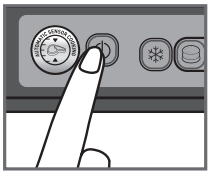
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button "**OK**".

**Note :** the security system will power off the appliance automatically after a certain period of time

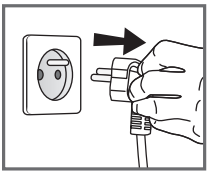
# 5 Cleaning and maintenance



EN



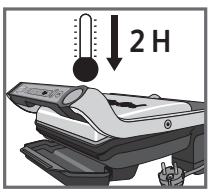
26



27

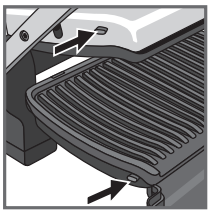
**26** Press the on/off button to turn off the appliance.

**27** Unplug the appliance from wall outlet.

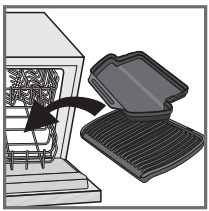



28

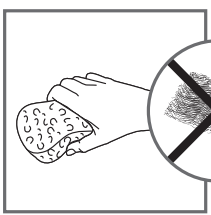
**28** Allow to cool for at least 2 hours.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



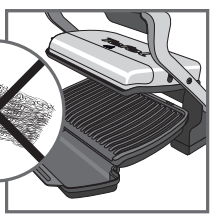
29



30



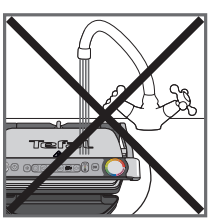
31



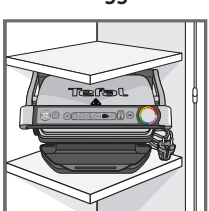
32



33



34



35

**29** Before cleaning, unlock and remove the plates to prevent damage to the cooking surface.

**30** The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.

**31-32**

If you do not wish to wash the cooking plates in the dishwasher, use hot water and a little washing up liquid to clean, then rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel.

Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the grill, use only nylon or non-metallic cleaning pads.

Drain the juice drip tray and wash it in mild soapy water, then dry thoroughly with a paper towel.

**33** To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

**34** Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

**35** Always make sure grill is clean and dry before storing.

Any repairs must be carried out by an approved service representative.

# Troubleshooting guide

EN

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Button **blinking**<br>+ Indicator light **solid green**<br>+ Button **blinking** | • Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food and without plates preheating (manual mode is automatically activated). | • 2 possible options:<br>– Choose the temperature setting by pressing the button and then press **OK**. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode).<br>– stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating. |
| The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking. | • The appliance has been kept open for too long while cooking.<br>• The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. | • Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service. |
| The indicator light **will blink white**<br>+ Button / / / **blinking**<br>+ Intermittent beeping | • Appliance failure.<br>• Appliance stored or used in a room that is too cold. | • Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service. |
| The device does not beep. | | |
| The indicator light **will blink white**<br>+ Button **blinking**<br>+ Continuous beeping | • Appliance failure. | • Unplug the appliance and contact customer service. |
| After preheating, I placed the food inside and closed the appliance, but the indicator light stays purple and cooking does not begin. | • The quantity of food inside the appliance is greater than 4 cm. | • The quantity of food should not exceed 4 cm. |
| | • The grill was not opened completely when placing the food inside. | • Open the grill completely and close it again. |
| | • The appliance does not detect food inside **The quantity of food is insufficient, " OK " is blinking.** | • Confirm cooking activation by pressing the button . |
| The appliance will activate in manual mode<br>+ The indicator light **will blink red.**<br>+ button temp control and light fixed | • Preheating time was cut short. | • Monitor the cooking periodically (for use in manual mode).<br>Or<br>• Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish. |

# Cooking Guide (automatic programs)

| Dedicated program | Cooking level color indicator | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Red meat | Rare | Medium | Well-done |
| Burger | Rare | Medium | Well-done |
| Panini / Sandwich | Lightly cooked | Browned | Crispy |
| Fish | Lightly cooked | Medium | Well-done |
| Poultry | | | Well cooked |
| Sausages / Lamb | | | Well cooked |

**Tips:** if you want your meat to be very rare (blue), you may use

# Cooking Guide (including Manual Mode)

| Food | | Cooking program | Cooking level<br>rare / medium / well-done |
|---|---|---|---|
| Bread | Slices of bread, toasted sandwiches | | |
| | Burger: (after pre-cooking the meat) | | |
| Meat & Poultry | Lamb (boneless) | | |
| | Frozen chicken nuggets | | |
| | Marinated chicken breast | | |
| | Duck breast | | |
| Fish | Whole trout | | |
| | Shelled prawns | | |
| | King prawns (with and without shells on) | | |
| | Tuna steak | | |
| **Manual mode** See the quick start guide for manual mode | Grilled fruits and vegetables (should be cut to the same size and thickness) | | 4 different temperature settings |

**For frozen food**, press before selecting your program.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA
# AVVERTENZE IMPORTANTI

**Istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione del prodotto: per la propria sicurezza, leggere attentamente tutti i paragrafi del manuale di istruzioni, inclusi i simboli associati.**



Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in ambienti interni.
Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:

- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.
Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.
Non usare prolunghe elettriche. Se è necessario usare una prolunga, a proprio rischio, usare esclusivamente prolunghe in buone condizioni, dotate di spina con messa a terra e adatte alla potenza dell'apparecchio.
Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.
Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.
Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

**AVVERTENZA! Non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre di cottura.**

## Che cosa fare

- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.
- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (consultare il paragrafo 5), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido o della carta assorbente.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, affinché le persone possano muoversi liberamente intorno al tavolo senza inciamparvi.
- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano pulite prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli o su piastre elettriche, ecc.).
- Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e fissate correttamente all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare le piastre di cottura.

- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi o per altri scopi.

# Che cosa non fare

- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione o è in funzione.
- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in angoli o sotto un pensile.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavoli in vetro, tovaglie, mobili laccati, ecc.) o morbide (strofinacci, ecc.).
- Non posizionare l'apparecchio sotto pensili o ripiani o in prossimità di materiali infiammabili come tende, persiane o tappezzerie.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde o scivolose; non posizionare il cavo di alimentazione in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, fonti di calore e bordi affilati.
- Non collocare utensili da cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non trasportare l'apparecchio tramite l'impugnatura o i cavi.
- Non usare l'apparecchio a vuoto.
- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli alimenti in cottura.
- Non rimuovere la vaschetta raccogli-grassi durante la cottura. Se la vaschetta raccogli-grassi si riempie completamente durante la cottura, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotarla.
- Non posizionare le piastre calde su superfici fragili o sotto l'acqua.
- Per preservare le proprietà antiaderenti del rivestimento, evitare un eccessivo pre-riscaldamento con l'apparecchio vuoto.
- Non maneggiare mai le piastre quando sono calde.
- Non cuocere gli alimenti avvolti in fogli di alluminio.
- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.
- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e l'elemento riscaldante.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

## Note e informazioni aggiuntive

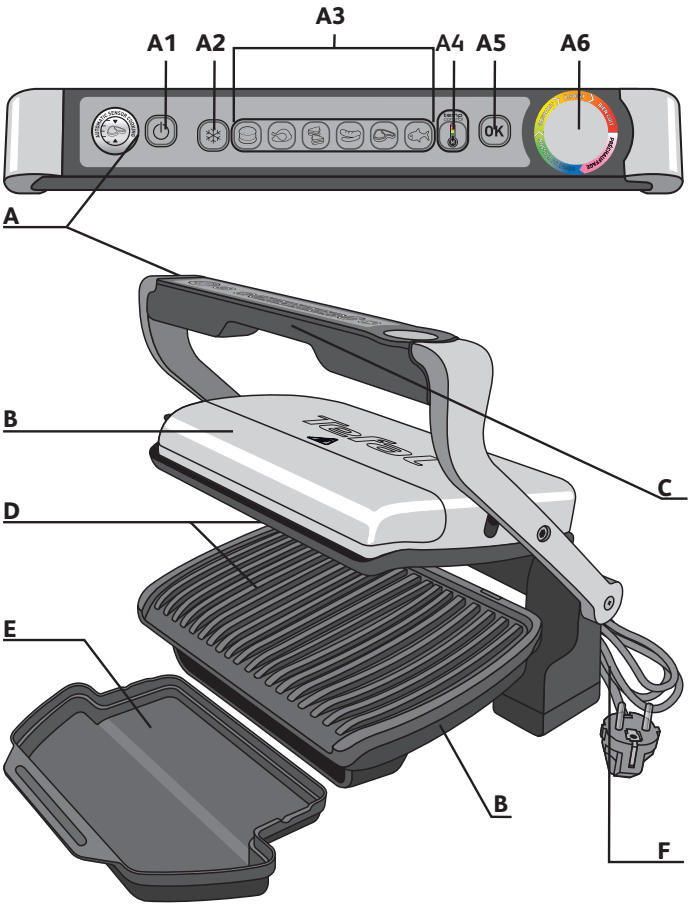
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore e una scia di fumo.
- Il prodotto potrebbe subire modifiche senza preavviso a causa della politica aziendale di costante ricerca e sviluppo.
- Non consumare alimenti entrati a contatto con le parti contraddistinte dal logo  .
- Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio.

## Protezione ambientale



**Salvaguardiamo l'ambiente!**

L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.




# Descrizione

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | Pannello di controllo | **A4** | 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido | **C** | Impugnatura |
| **A1** | Pulsante Acceso/ Spento | **A5** | **Pulsante** OK | **D** | Piastre di cottura |
| **A2** | Modalità alimenti surgelati | **A6** | Indicatore del livello di cottura | **E** | Vaschetta raccogli-grassi |
| **A3** | Programmi di cottura | **B** | Corpo dell'apparecchio | **F** | Cavo di alimentazione |

# Colori dell'indicatore del livello di cottura

**pre-riscaldamento**



VIOLA LAMPEGGIANTE
Attendere.



VIOLA FISSO
Pre-riscaldamento terminato.
Posizionare gli alimenti.

**inizio cottura**



BLU
Cottura avviata.




VERDE
Durante la cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico per avvertire l'utente che il livello "leggermente cotto" è quasi raggiunto.

**cottura in corso - cottura terminata**




GIALLO
Leggermente cotto.




ARANCIONE
Mediamente cotto.




ROSSO
Ben cotto.
Cottura terminata.

**mantenimento al caldo "circa 30 minuti"**



ROSSO LAMPEGGIANTE
Termine della fase "ben cotto".



VERDE FISSO
La modalità manuale è stata selezionata o si è attivata automaticamente. Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" a pagina 70.



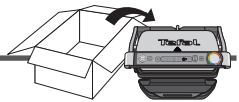
BIANCO LAMPEGGIANTE
Malfunzionamento del prodotto.
Consultare la sezione "Risoluzione dei problemi".
Contattare il Servizio clienti.

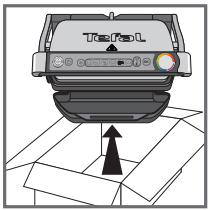
# Programmi di cottura

- Hamburger
- Pollame
- Carne rossa
- Panini/sandwich
- Pesce
- Maiale/salsicce/agnello

Modalità manuale: griglia tradizionale con 4 livelli di temperatura disponibili (da 110°C a 275°C)

# 1 Preparazione





1



2



3




4

1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

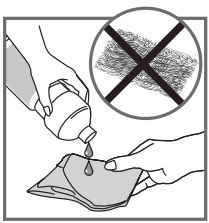
2 Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

**3-4**
Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.

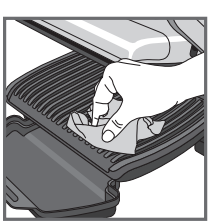
IT

# 2 Pre-riscaldamento

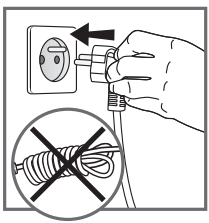




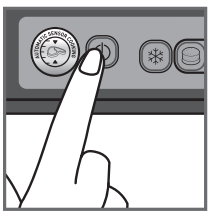
5



6



7



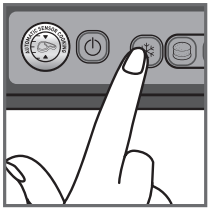
8

5 Per ottenere i migliori risultati e migliorarne le proprietà antiaderenti, pulire le piastre di cottura con della carta assorbente intinta in una piccola quantità di olio alimentare.

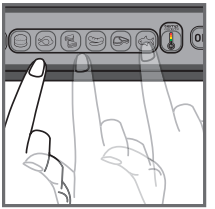
6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

7 Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il pre-riscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8 Premere il pulsante Acceso/Spento.
**Attenzione!** Accertarsi che non siano presenti alimenti tra le due piastre.



9

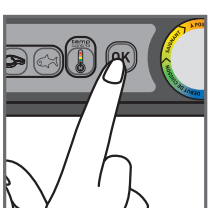


10

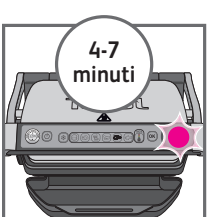
**9** Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

**10** Selezionare la modalità di cottura appropriate a seconda del tipo di alimento.
**Nota, in particolare per la carne:** i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.
Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare, fare riferimento alla guida di cottura a pagina 71.



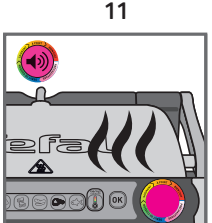

11




12

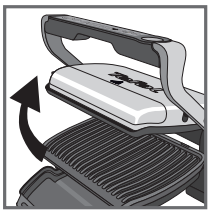
**11** Premere il pulsante **"OK"** : l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
**Nota:** se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

**12** Attendere 4-7 minuti.

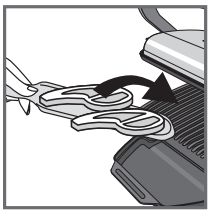


13

**13** Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
**Nota:** al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.



14



15



16




17







18

**14-15** Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.
Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.
**Nota:** se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

**16-17** L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.
**Nota per alimenti molto sottili:** chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvii.
L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura).
Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

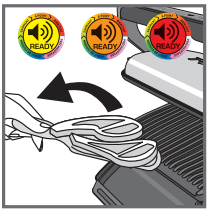
**18** L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.
**Nota:** se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.
È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

IT

# 3 Cottura




19




20



21

**19-20** Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

**21** Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".
**Nota:** il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

**Cotture sequenziali**

Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 9), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

**Cottura di grandi quantità di alimenti**

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "**OK**" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

**Importante!**

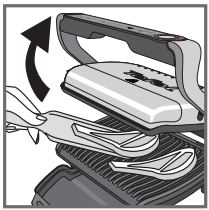
- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

Nota: prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

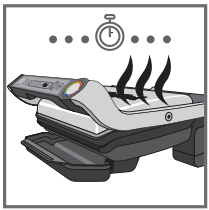
- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

**Nota:** se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.

# 4 Note



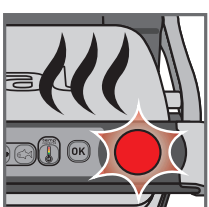
22



23



24




25

**22-23-24**

Se si desidera cuocere alimenti secondo le proprie preferenze, aprire la griglia e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia per continuare la cottura di altri alimenti. Il programma continuerà il ciclo di cottura fino al raggiungimento del livello "ben cotto".

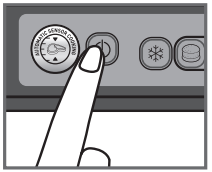
**25 Funzione di mantenimento al caldo**

Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "**OK**".

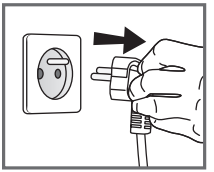
**Nota:** il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.

# 5 Pulizia e manutenzione



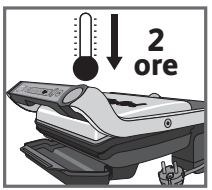


26



27

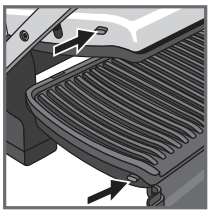
**26** Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.
**27** Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.



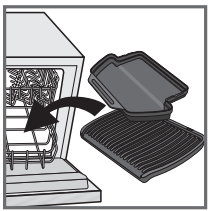

28

**28** Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.
Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

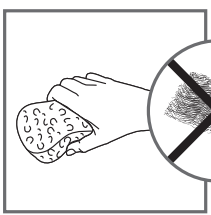
# 6 Pulizia



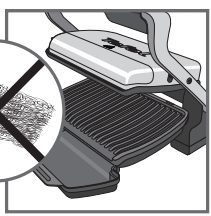
29



30



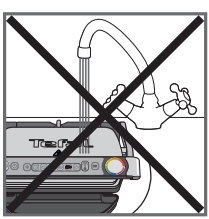
31



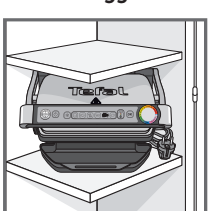
32



33



34



35

**29** Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura.

**30** L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto.

**31-32**

Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.

Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

**33** Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

**34** Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

**35** Accertarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riporla.

Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.

# Risoluzione dei problemi



| Problema | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Il pulsante **lampeggia**<br>+ L'indicatore è acceso **di verde**<br>+ Il pulsante **lampeggia** | • L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente). | • 2 opzioni possibili:<br>– Selezionare la temperatura premendo il pulsante, quindi premere il pulsante **OK**. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale).<br>– Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento. |
| L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura. | • L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura.<br>• Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo. | • Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Tefal locale. |
| **L'indicatore lampeggia di bianco**<br>+ Il pulsante / / / **lampeggia**<br>+ Segnale acustico intermittente<br>L'apparecchio non emette segnali acustici. | • Malfunzionamento dell'apparecchio.<br>• L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo. | • Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti. |
| **L'indicatore lampeggia di bianco**<br>+ Il pulsante **lampeggia**<br>+ Segnale acustico continuo | • Malfunzionamento dell'apparecchio. | • Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti. |
| Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso, ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia. | • Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm. | • Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm. |
| | • La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti. | • Aprire completamente la griglia e richiuderla. |
| | L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. **Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.** | • Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante . |
| L'apparecchio si avvia in modalità manuale<br>+ L'indicatore **lampeggia di rosso**.<br>+ il pulsante di controllo della temperatura e la spia sono accesi | • Il pre-riscaldamento è stato interrotto. | • Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale).<br>**Oppure**<br>• Spegnere la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento. |

# Guida di cottura (programmi automatici)

| Programma predefinito | Colore dell'indicatore del livello di cottura | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Carne rossa | Al sangue | Mediamente cotta | Ben cotta |
| Hamburger | Al sangue | Mediamente cotto | Ben cotto |
| Panino/sandwich | Riscaldato | Tostato | Croccante |
| Pesce | Leggermente cotto | Mediamente cotto | Ben cotto |
| Pollame | | | Ben cotto |
| Maiale/salsiccia/agnello | | | Ben cotto |

IT

**Nota:** se si desidera una carne molto al sangue, terminare la cottura quando l'indicatore è

# Guida di cottura (con modalità manuale)

| Alimento | | Programma di cottura | Livello di cottura: leggermente cotto | mediamente cotto | ben cotto |
|---|---|---|---|---|---|
| Pane | Pane a fette, sandwich tostati | | | ● | |
| | Hamburger (dopo aver pre-riscaldato la carne) | | | ● | |
| Carne rossa e pollame | Filetto di pollo (disossato), pancetta | | | ● | |
| | Agnello (disossato) | | | | ● |
| | Crocchette di pollo surgelate ❄ | | | | ● |
| | Pancetta | | | ● | |
| | Prosciutto a fette | | | ● | |
| | Petto di pollo marinato | | ● | | |
| | Petto d'anatra | | ● | | |
| Pesce | Trota intera | | | | ● |
| | Gamberetti con guscio | | | ● | |
| | Gamberi (con e senza guscio) | | | ● | |
| | Filetto di tonno | | ● | | |
| Modalità manuale<br>Consultare la guida di avvio rapido | Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione) | | 4 livelli di temperatura disponibili | | |

**Per gli alimenti surgelati**, premere ❄ prima di selezionare il programma.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Utilización, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, por favor, consulte los diferentes apartados de estas instrucciones o los pictogramas correspondientes.**

ES

Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico. No ha sido concebido para utilizarse en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- en zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
- en granjas,
- por clientes de hoteles, moteles y otros espacios residenciales,
- en lugares como habitaciones de huéspedes.

Retire todos los envases, etiquetas y accesorios que hay tanto dentro como fuera del aparato.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas sin experiencia ni conocimientos, a no ser que la persona responsable de su seguridad las supervise o les haya proporcionado instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y que no lo utilizan como juguete.

Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

No toque las superficies calientes del aparato.

Este aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.

Desenrolle el cable por completo.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de posventa o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.

Si se utiliza un alargador eléctrico, debe tener una sección equivalente y llevar toma de tierra incorporada. Adoptar todas las precauciones necesarias para

que nadie tropiece con el alargador.
Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra incorporada. Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
No sumerja este aparato. Nunca sumerja el aparato ni el cable en agua.
Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que hayan recibido instrucciones o supervisión sobre el uso seguro del aparato y conozcan los riesgos a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento que ha de realizar el usuario no deben ser efectuados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén vigilados.
Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

**ATENCIÓN :** No calentar ni precalentar el grill sin las 2 placas interiores



# Qué debe hacer

- Lea atentamente y tenga a mano estas instrucciones, comunes a las diferentes versiones de los accesorios suministrados con el aparato.
- Si ocurre un accidente, aplique de inmediato agua fría sobre la quemadura y llame a un médico si fuera necesario.
- Antes del primer uso, lave las placas (véase el apartado 5), vierta unas gotas de aceite en las placas y séquelas con un paño suave.
- Tenga cuidado al colocar el cable con o sin alargador; tome todas las precauciones necesarias para no dificultar el paso de las personas alrededor de la mesa, de modo que nadie tropiece con él.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema de respiración especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los mantengan alejados del lugar de cocción.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- Compruebe que los 2 lados de la placa estén limpios antes de utilizar el aparato.
- Para evitar que se deterioren las placas, utilícelas únicamente con el aparatado para el que han sido diseñadas (ejemplo: no las introduzca en el horno, ni las coloque sobre fogones de gas o una placa eléctrica).
- Cuide de que las placas estén en una posición estable, bien colocadas y encajadas en la base del aparato. Utilice solamente las placas suministradas o adquiridas en el centro de servicio oficial.
- Para preservar el revestimiento de las placas de cocción, utilice siempre una espátula de plástico o madera.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato o comprados en un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.

# Qué no debe hacer

- No utilice el aparato en el exterior.
- Nunca deje conectado el aparato cuando no vaya a utilizarlo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni contra una pared.
- Nunca coloque el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado, etc.) ni sobre un hule.
- Nunca coloque el aparato sobre un mueble fijado a la pared, sobre una estantería ni cerca de materiales inflamables como toldos, cortinas o estores.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies resbaladizas o calientes, ni deje el cordón colgando por encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocinas de gas).
- No coloque utensilios de cocina en las superficies de cocción del aparato.
- No corte directamente sobre las placas.
- Nunca utilice esponjas metálicas ni detergente en polvo, para no dañar la superficie de cocción (revestimiento antiadherente).
- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No transporte el aparato cogiéndolo por el asa o los bordes metálicos.
- Nunca utilice el aparato vacío.
- No coloque nunca hojas de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y los alimentos que vaya a cocinar.
- No retire la bandeja de recogida de grasas durante la cocción. En caso de que la bandeja de recogida de grasas esté llena durante la cocción, deje enfriar el aparato antes de vaciarla.
- No coloque la placa caliente bajo el agua o sobre una superficie frágil.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, evite calentar demasiado tiempo el aparato vacío.
- Las placas no se deben manipular nunca en caliente.
- No cocinar alimentos envueltos en papel de aluminio
- Para evitar dañar el aparato, nunca realice recetas flambeadas sobre el mismo.
- No coloque nunca hojas de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y las resistencias.
- Nunca caliente ni realice ninguna cocción en posición «grill abierto».
- Nunca caliente el aparato sin las placas de cocción.

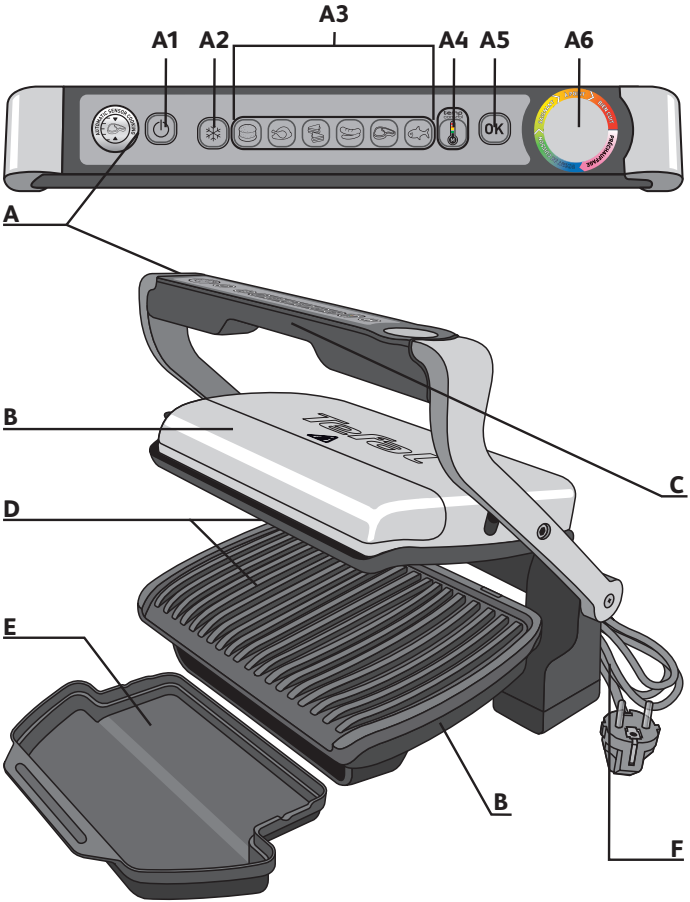
## Consejos/Información

- Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en Contacto con Alimentos, Medio Ambiente, etc.).
- En la primera utilización puede desprenderse un ligero olor o humo.
- Para limpiar las placas de cocción, utilice una esponja, agua caliente y jabón de lavavajillas líquido.
- Nuestra empresa se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, las características o componentes de sus productos.
- No se puede consumir ningún alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo .
- Si los alimentos son demasiado espesos, e sistema de seguridad impide la puesta en marcha del aparato.
- La resistencia no se debe limpiar. Si está sucia de verdad, espere a que se enfríe totalmente y frótela con un paño seco.

## Medio Ambiente

**¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!**

- Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.




# Descripción

**A** Panel de control

**A1** Botón ON/OFF

**A2** Modo descongelación

**A3** Programas de cocción

**A4** Modo manual con 4 niveles de temperatura
véase la guía de inicio rápido específica del modo manual

**A5** Botón **OK**

**A6** Indicador de nivel de cocción

**B** Cuerpo del aparato

**C** Asa

**D** Placas de cocción

**E** Bandeja de recogida de jugos

**F** Cable de alimentación

# Guía de color del indicador del nivel de cocción

**precalentamiento**



VIOLETA INTERMITENTE
Precalentamiento.



VIOLETA FIJO
Fin del precalentamiento
Puede poner el alimento

**inicio de la cocción**



AZUL
Inicio de la cocción.




VERDE
Durante la cocción, resuena una señal sonora para advertir al usuario de que el grado de cocción «poco hecho» (amarillo) se alcanzará enseguida.

**cocción - listo para consumir**




AMARILLO
Cocción «poco hecha».




NARANJA
Cocción «al punto».




ROJO
Cocción «muy hecho».
Final de la cocción

**mantenimiento en caliente aproximadamente 30 min.**



ROJO INTERMITENTE
Fin de la cocción «muy hecho».



VERDE FIJO
La función manual se selecciona o pone en marcha automáticamente; consulte la «Guía de reparación» en la página 84.



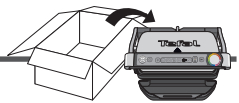
BLANCO INTERMITENTE
Fallo del producto
Consulte la «Guía de reparación» (contacte con el servicio al cliente)

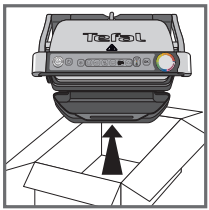
# Guía de programas de cocción

- Hamburguesa
- Pollo
- Carne roja
- Panini/Sándwich
- Pescado
- Cerdo/salchichas/cordero

Modo manual: grill tradicional para el funcionamiento manual, que dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (de 110°C a 275°C)

# 1 Preparación





1



2



3




4

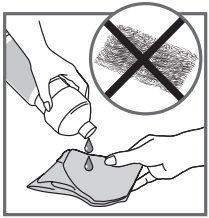
1 Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior del aparato.
En función del idioma, la pegatina alrededor del indicador de nivel de cocción puede ser distinta. Basta con sustituirla por la que se encuentra en el interior del embalaje del aparato.

2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, aclárelas y séquelas con cuidado.

**3-4** Instale la bandeja recogedora de jugos en la parte delantera del aparato.

ES

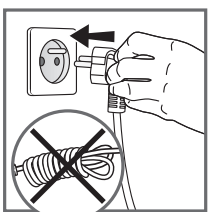
# 2 Precalentamiento



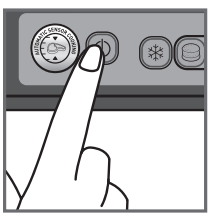
5



6



7



8

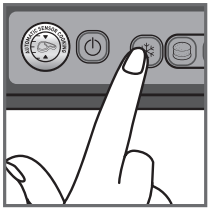
5 Si lo desea, para obtener mejores resultados, puede restregar las placas de cocción con un paño impregnado en un poco de aceite de cocina para mejorar la eficacia de la superficie antiadherente.

6 Elimine el exceso de aceite con ayuda de un paño limpio.

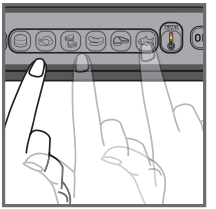
7 Asegúrese de que las placas superiores e inferiores estén colocadas correctamente en el producto. No inicie el precalentamiento sin placas. Conecte el aparato a la red eléctrica. (El cable debe estar totalmente desenrollado).

8 Pulse el botón de encendido/apagado.

**Precaución:** asegúrese de que no haya alimentos entre las placas.



9



10

ES

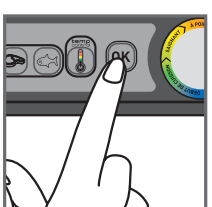
**9** Si el alimento que va a cocinar está congelado, puse el botón correspondiente.

**10** Seleccione el modo de cocción apropiado en función del tipo de alimento que va a cocinar.

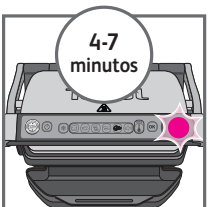
**Consejo, especialmente para carne:** los resultados de cocción en los programas preconfigurados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos a cocinar; los programas se han configurado y comprobado para alimentos de buena calidad.

Del mismo modo, hay que tener en cuenta el grosor de la carne durante la cocción; no debería cocinar alimentos con un grosor mayor que 4 cm.

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe utilizar, consulte las guías de cocción en la página 85.



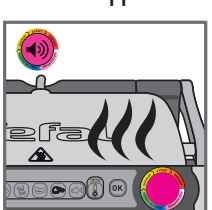

11




12

**11** Pulse el botón «OK»: el aparato comienza el precalentamiento y el indicador de nivel de cocción parpadea en violeta.
**Nota**: si selecciona un programa por error, vuelva al paso 8.

**12** Espere entre 4 y 7 minutos.

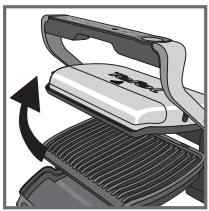


13

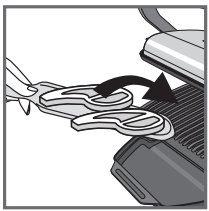
**13** Suena una señal sonora y el indicador de grado de cocción deja de parpadear en violeta para señalar que ha terminado el modo de precalentamiento.

**Comentario:** si el aparato se deja cerrado demasiado tiempo una vez terminado el precalentamiento, el sistema de seguridad desconectará el aparato.

# 3 Cocción



14



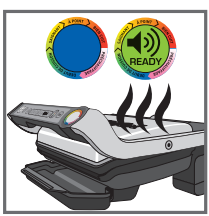
15



16




17







18

**14-15**

Después del precalentamiento, el aparato está listo para su uso. Levante la tapa del grill y coloque los alimentos sobre la placa de cocción.

**Comentario:** si el aparato se deja abierto demasiado tiempo, el sistema de seguridad desconectará automáticamente el aparato.

**16-17**

El aparato selecciona automáticamente el ciclo de cocción (tiempo y temperatura) en función de la cantidad y el espesor de los alimentos.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de grado de cocción se vuelve azul y después verde, para indicar que la cocción está en curso (para obtener mejores resultados, evite abrir el aparato o desplazar los alimentos durante la cocción). Durante la cocción, una señal sonora advierte al usuario cada vez que se alcanza un grado de cocción (p. ej.: poco hecho/ amarillo).

**Nota para piezas de alimentos muy finas:** cierre el aparato; el botón **«OK»** parpadeará y el indicador se encenderá en «violeta fijo». Pulse **«OK»** para asegurarse de que el aparato reconozca el alimento y de que empiece el ciclo de cocción.

**18** El indicador cambia de color en función del grado de cocción. Cuando el indicador está amarillo y va acompañado de una señal sonora, el alimento está poco hecho; cuando el indicador está naranja con una señal sonora, la cocción del alimento está al punto; cuando está rojo, el alimento está muy hecho.

**Nota:** para obtener un grado de cocción «azul», retire la carne cuando el indicador de grado de cocción se ponga verde.

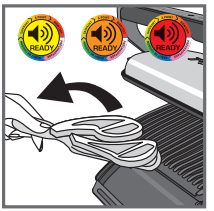
Tenga en cuenta, sobre todo para la carne, que es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen del alimento.

ES

# 3 Cocción




19




20



21

**19-20**

Cuando aparezca el color correspondiente al grado de cocción elegido por usted y suene el pitido, abra el aparato y retire los alimentos.

**21** Baje la tapa. El panel de control se ilumina y pasa al modo «Selección de programa».

**Comentario:** el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente si no se selecciona ningún programa.

**Cocción sucesiva**

Si desea cocinar más alimentos, vuelva a ajustar la temperatura del aparato (consulte el apartado 2. «Precalentamiento», a partir del punto 9), aunque se trate del mismo tipo de alimento o del mismo programa.

**Como cocinar más alimentos:**

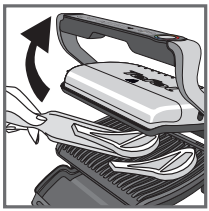
Una vez terminada la cocción de la primera cantidad de alimentos:

1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón **«OK»** para iniciar el precalentamiento. Durante el precalentamiento, el indicador del grado de cocción parpadea en violeta.
4. Cuando termina el precalentamiento, suena una señal sonora y el indicador del grado de cocción deja de parpadear en violeta.
5. El aparato está listo para usar cuando termina el precalentamiento.

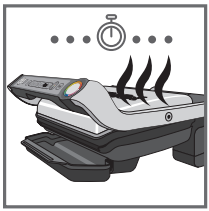
**Importante:**

- Tenga en cuenta que el precalentamiento es obligatorio para cada nueva cocción de alimentos. Recuerde: antes de iniciar el precalentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
- A continuación, espere a que termine el precalentamiento antes de abrir el grill y de colocar los alimentos dentro.

**Nota:** si el nuevo ciclo de precalentamiento se inicia inmediatamente después del fin del ciclo anterior, el tiempo de precalentamiento será más corto.



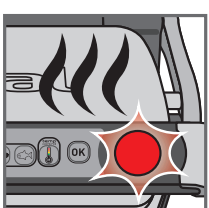
22



23



24




25

**22-23-24**

En función de las preferencias individuales de cada persona, abra el grill y retire los alimentos que hayan alcanzado el grado de cocción deseado; después vuelva a cerrar el grill para continuar la cocción de los demás alimentos. El programa continuará el ciclo de cocción hasta el grado «muy hecho».

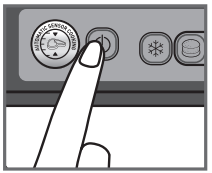
**25 Función de mantenimiento de calor**

Una vez alcanzado el punto de cocción muy hecho, la cocción habrá finalizado y el aparato activa la función de mantenimiento de calor. El indicador luminoso se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón «**OK**».

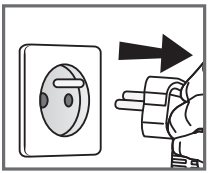
**Comentario:** el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente tras un determinado intervalo de tiempo.

ES

# 5 Limpieza y mantenimiento

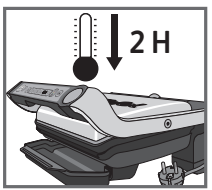


26



27

ES



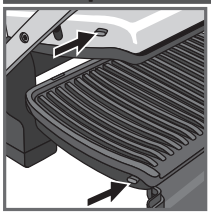

28

**26** Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato..

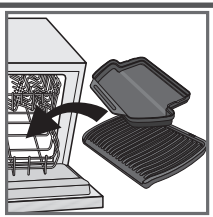
**27** Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

**28** Déjelo enfriar durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar completamente el grill antes de proceder a su limpieza.

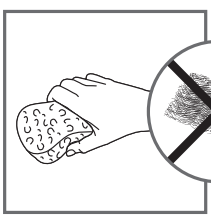
# 6 Limpieza



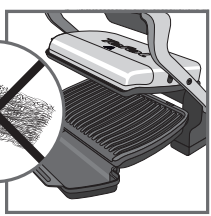
29



30



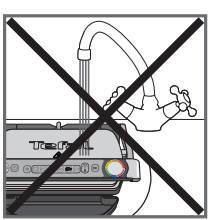
31



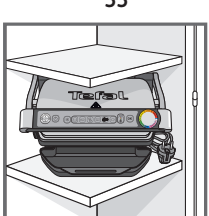
32



33



34



35



**29** Antes de limpiarlo, desencaje y retire las placas para evitar dañar la superficie de cocción.

**30** La bandeja de recogida de jugos y las placas de cocción pueden lavarse en el lavavajillas. El aparato y su cable nunca deben introducirse en el lavavajillas. Las resistencias (es decir: las partes visibles y accesibles) no deben limpiarse nunca después de haber retirado las placas. Si están muy sucias, espere a que el aparato se enfríe completamente y límpielas con un paño seco.

**31-32**

Si no desea introducir las placas en el lavavajillas, lávelas con agua caliente y un poco de jabón de lavavajillas; después aclárelas abundantemente para eliminar cualquier resto. Séquelas cuidadosamente con un paño.

No utilice estropajos metálicos, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill; utilice únicamente estropajos de nailon o no metálicos.

Vacíe la bandeja de recogida de jugos y lávela con agua caliente y un poco de jabón; después séquela cuidadosamente con ayuda de un paño.

**33** Para limpiar la tapa del grill, pásele una esponja impregnada en agua caliente y séquela con un paño suave y seco.

**34** No introduzca la carcasa del grill en agua ni en ningún otro líquido.

**35** Asegúrese siempre de que el grill esté limpio y seco antes de guardarlo.

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.

# Guía de reparación

ES

| Problema | Causa | Solución |
|---|---|---|
| El botón (M) **parpadea**<br>+ Indicador **verde fijo**<br>+ Botón (OK) **intermitente** | • Puesta en marcha del aparato o inicio de un ciclo de cocción automático con alimentos y sin precalentamiento de las placas (el modo manual se pone en marcha automáticamente). | • 2 opciones posibles:<br>– Seleccione la temperatura pulsando el botón (M) y después **«OK»**. Deje que se cocine pero supervisando la cocción (dado que está en modo manual).<br>– Detenga el aparato, retire los alimentos, cierre correctamente el aparato, vuelva a programarlo y espere a que termine el precalentamiento. |
| El aparato se detiene solo durante el ciclo de precalentamiento o de cocción. | • El aparato ha quedado abierto demasiado tiempo durante la cocción.<br>• El aparato ha estado mucho tiempo parado desde que terminó el precalentamiento o el mantenimiento en caliente. | • Desconecte el aparato de la corriente, espere entre 2 y 3 minutos y vuelva a comenzar el proceso. La próxima vez que utilice el aparato, ábralo y vuelva a cerrarlo rápidamente para obtener mejores resultados de cocción. Si el problema persiste, contacte con el servicio local de atención al cliente de Tefal. |
| Indicador **blanco intermitente**<br>+ botón / / / **intermitente**<br>+ bip intermitente | • Avería del aparato.<br>• Aparato almacenado o utilizado en un local demasiado frío. | • Desconecte, vuelva a conectar inmediatamente el aparato e inicie un ciclo de precalentamiento. Si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente. |
| El aparato ya no produce señales sonoras. | | |
| Indicador **blanco intermitente**<br>+ botón **intermitente**<br>+ señal sonora continua | • Avería del aparato | • Desconecte el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| Después del precalentamiento, he introducido los alimentos y cerrado el aparato,<br>el indicador sigue estando violeta y no se inicia la cocción | • Los alimentos tienen un espesor superior a 4 cm. | • El espesor del alimento no debe ser superior a 4 cm. |
| | • No ha abierto del todo el grill para colocar los alimentos. | • Abra completamente el grill y vuelva a cerrarlo. |
| | • Alimento no detectado, **El alimento es demasiado fino, «OK» parpadea.** | • Confirme el inicio de la cocción pulsando el botón (OK). |
| El aparato pasa al modo manual<br>+ Indicador **rojo intermitente**<br>+ botón control temp. y luz (OK) fija | • El tiempo de precalentamiento no ha transcurrido completamente. | • Deje que se cocine pero supervisando la cocción (dado que está en modo manual)<br>o<br>• Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione de nuevo el programa deseado y espere a que termine el precalentamiento. |

# Guía de cocción (programas automáticos)

| Programa específico | Indicador de color del grado de cocción | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Carne roja** | Poco hecha | Al punto | Muy hecha |
| **Hamburguesa** | Poco hecha | Al punto | Muy hecha |
| **Panini/Sándwich** | Ligeramente tostado | Muy tostado | Crujiente |
| **Pescado** | Poco hecho | Al punto | Muy hecho |
| **Carne de ave** | | | Muy hecha |
| **Cerdo/salchichas/cordero** | | | Muy hecho |

**Un consejo:** si desea que la carne esté poco hecha, puede utilizar

# Guía de cocción (incluido el modo manual)

| Alimento | | Programa de cocción | Grado de cocción<br>poco hecho / al punto / muy hecho |
|---|---|---|---|
| **Pan** | Rebanadas de pan, sándwiches de jamón y queso tostados | | |
| | Hamburguesa: (una vez hecha la carne) | | |
| **Carnes** | Filete de cerdo (sin hueso), tocino de cerdo | | |
| | Cordero (sin hueso) | | |
| | Tiras de pollo congeladas | | |
| | Costillar de cerdo | | |
| | Loncha de jamón para cocer | | |
| | Pechuga de pollo adobada | | |
| | Magret de pato | | |
| **Pescado** | Trucha entera | | |
| | Gambas peladas | | |
| | Gambas (peladas o no) | | |
| | Atún | | |
| **Modo manual**<br>Consulte la guía de inicio rápido específica del modo manual | Frutas y verduras asadas (deben cortarse de la misma forma y espesor) | | 4 ajustes de temperatura diferentes |

**Para los alimentos congelados,** pulse antes de seleccionar el programa.

ES

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

**Utilização, manutenção e instalação do seu produto : para sua segurança, consulte os vários parágrafos deste folheto ou os pictogramas correspondentes.**

Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:
- em zonas de cozinha reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
- em quintas,
- por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,
- em ambientes de tipo quarto de hóspedes.

Retirar todo o material de embalagem, autocolantes ou outros acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não o utilizam como um brinquedo.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

A temperatura das superfícies acessíveis pode alcançar níveis elevados quando o aparelho está em funcionamento.

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

Esse aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.

Desenrole totalmente o cabo.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por um técnico igualmente qualificado, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.

Se utilizar uma extensão elétrica, esta deve ter uma secção pelo menos

equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.
O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada. Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
Este aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água.
O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
**ATENÇÃO :** Não aqueça nem preaqueça o grelhador sem as duas placas colocadas no interior.

# O que pode fazer

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futuras consultas. Estas instruções são as mesmas para as várias versões consoante os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Caso ocorra um acidente, passe imediatamente água fria sobre a zona queimada e consulte um médico, se necessário.
- Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as placas (consulte o parágrafo 5), deite um pouco de óleo sobre as placas e limpe com um pano macio.
- Tenha atenção à localização do cabo, com ou sem extensão. Tome as devidas precauções para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa e evitar que alguém tropece.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as duas faces da placa estão bem limpas antes de utilizá-las.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas no aparelho para o qual foram concebidas (por ex.: não coloque num forno, sobre um fogão ou uma placa elétrica...).
- Certifique-se de que as placas estão estáveis, devidamente posicionadas e encaixadas na base do aparelho. Utilize apenas as placas fornecidas ou adquiridas num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho ou adquiridos num Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não utilize com outros aparelhos.

# O que não pode fazer

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca ligue o aparelho quando não é utilizado.
- A fim de evitar o sobreaquecimento, não o coloque num canto nem encostado a uma parede.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado, etc.) ou sobre um suporte de tipo toalha de plástico.
- Nunca coloque o aparelho por baixo de móveis fixados na parede, prateleiras, ou perto de materiais inflamáveis como estores, cortinas, tapetes.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a superfícies escorregadias ou quentes, nem deixe o cabo pendurado por cima de uma fonte de calor (placas de cozedura, fogões a gás, etc.).
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre as placas.
- Nunca utilize um esfregão metálico, nem pó abrasivo para não danificar a superfície de cozedura (ex: revestimento antiaderente).
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Não transporte o aparelho pela pega nem pelos cabos.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar em vazio.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e os alimentos a cozinhar.
- Nunca retire a gaveta de recolha de sucos durante a cozedura. Se a gaveta de recolha de sucos ficar cheia durante a cozedura, deixe o aparelho arrefecer antes de esvaziá-la.
- Não coloque a placa quente debaixo de água ou sobre uma superfície frágil.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer o aparelho vazio durante muito tempo.
- Nunca pegue nas placas enquanto estiverem quentes.
- Não coza em papelote.
- Para evitar a degradação do aparelho, não execute receitas de flambé no mesmo.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e as resistências.
- Nunca aqueça ou coza nem posição «grelhador aberto».
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem as placas de cozedura.

## Conselhos/Informações

- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro ou fumo.
- Limpe as placas de cozedura com uma esponja, água quente e detergente para a louça.
- A nossa empresa reserva-se o direito de alterar a qualquer momento, para benefício do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contato com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- Se os alimentos forem demasiado espessos, o sistema de segurança impede o arranque do aparelho.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, deixe-a arrefecer por completo e friccione-a com um pano seco.

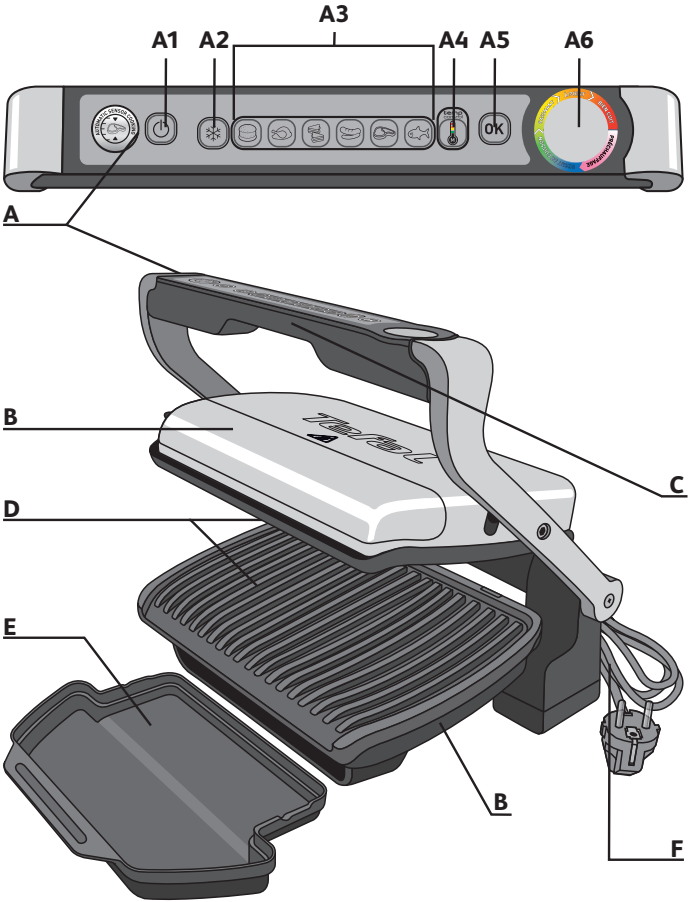
## Ambiente



**Proteção do ambiente em primeiro lugar!**

① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.




PT

# Descrição

**A** Painel de controlo

**A1** Botão Ligar/Desligar

**A2** Modo ultracongelado

**A3** Programas de confeção

**A4** Modo manual com 4 níveis de temperatura. Consulte o guia de início rápido específico para o modo manual.

**A5** Botão **OK**

**A6** Indicador de nível de confeção

**B** Corpo do aparelho

**C** Pega

**D** Placas grill

**E** Gaveta de recolha de sucos

**F** Cabo de alimentação

# Guia de cores do indicador do nível de confeção

**preaquecimento**



ROXO INTERMITENTE
Preaquecimento.



ROXO FIXO
Fim do preaquecimento.
Pode colocar os alimentos

**Início da cozedura.**



AZUL
Início da confeção.




VERDE
Durante a confeção, é emitido sinal sonoro destinado a avisar o utilizador de que o nível de confeção "mal passado" (amarelo) está prestes a ser alcançado.

PT

**cozedura - pronto a consumir**




AMARELO
"mal passado".




LARANJA
"médio".




VERMELHO
Confeção "bem passado".
Final da confeção

**manutenção do calor cerca de 30 min.**



VERMELHO INTERMITENTE
No final da cozedura "bem passado"



VERDE FIXO
A função manual é selecionada ou iniciada automaticamente. Consulte o "Guia de resolução de problemas" na página 98.



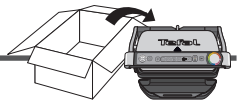
BRANCO INTERMITENTE
Mau funcionamento do produto
Consulte o "Guia de resolução de problemas" (contacte o Centro de Contacto do Consumidor...)

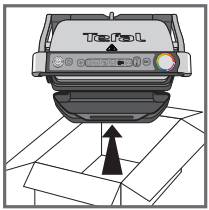
# Guia dos programas de confeção

- Hambúrguer
- Carne de aves
- Carne vermelha
- Tostas/Sandes
- Peixe/marisco
- Carne de porco/salsichas/borrego

Modo manual: grelhador tradicional para funcionamento manual, incluindo 4 níveis de temperatura diferentes (de 110° a 275°C)

## 1 Preparação





1



2



3




4

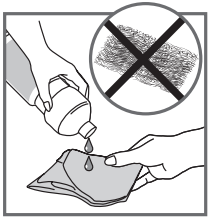
**1** Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos quer do interior quer do exterior do aparelho.
Consoante o idioma, o autocolante de cor à volta do indicador de nível de confeção pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo o que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

**2** Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água quente e detergente para a louça. Enxágue e seque cuidadosamente.

**3-4**
Instale a gaveta amovível de recolha de sucos na parte frontal do aparelho.

PT

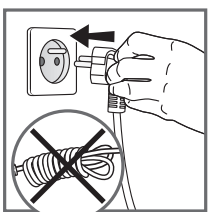
## 2 Preaquecimento



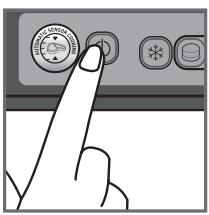
5



6



7



8

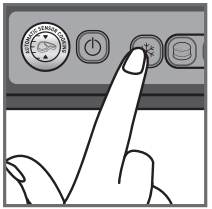
**5** A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas grill com papel absorvente embebido num pouco de óleo para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

**6** Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

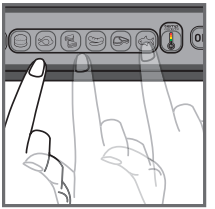
**7** Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas. Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

**8** Prima o botão de ligar/desligar

**Cuidado:** Certifique-se de que não há comida entre as placas



9



10

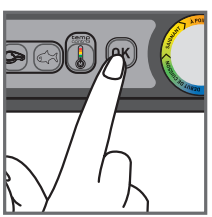
**9** Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado, prima o botão correspondente.

**10** Selecione o modo de confeção adequado consoante o tipo de alimento a cozinhar.

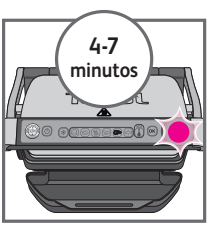
**Dica, especialmente para a carne:** Os resultados de confeção nos programas existentes podem variar, dependendo da origem, corte e qualidade dos alimentos a serem cozinhados. Os programas foram definidos e testados para alimentos de boa qualidade.

De igual modo, a espessura da carne tem de ser tida em conta durante a confeção. Não deverá cozinhar carne com uma espessura superior a 4 cm.

Se não tiver a certeza quanto ao modo de confeção a usar, consulte os guias de confeção na página 99.



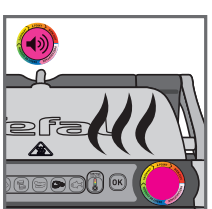

11




12

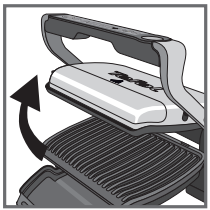
**11** Prima o botão **« OK »** : o aparelho inicia o preaquecimento e o indicador de nível de confeção pisca a roxo.
**Observação :** se selecionar um programa inadvertidamente, volte à etapa 8.

**12** Aguarde 4 a 7 minutos.



13

**13** É emitido umsinal sonoro toca e o indicador do nível de confeção deixa de piscar a roxo para indicar que o modo de preaquecimento terminou.
**Comentário :** se o aparelho permanecer fechado durante demasiado tempo depois de terminar o preaquecimento, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.



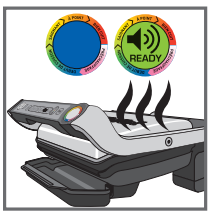
14



15



16




17







18

**14-15**

Após o preaquecimento, o aparelho fica pronto a ser utilizado. Levante a tampa do grelhador e coloque os alimentos sobre a placa grill.

**Comentário :** se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.

**16-17**

O aparelho seleciona automaticamente o ciclo de confeção (tempo e temperatura) consoante a quantidade e espessura dos alimentos.

Feche o aparelho para iniciar o ciclo de confeção. O indicador de nível de confeção fica azul e em seguida verde para indicar que a confeção está a decorrer (a fim de obter melhores resultados, evite abrir o aparelho ou deslocar os alimentos durante a confeção).

Durante a confeção é emitido um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador sempre que é alcançado um nível de confeção (por ex. mal passado/amarelo).

**Nota para pedaços muito finos:** Feche o aparelho. O botão **"OK"** começa a piscar e o indicador permanece "roxo fixo". Prima **"OK"** para se certificar de que o aparelho reconhece a comida e que o ciclo de confeção é iniciado.

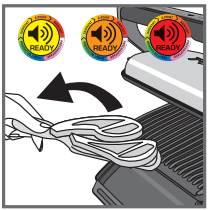
**18** Consoante o grau de confeção, o indicador muda de cor. Quando o indicador está amarelo e é emitido um sinal sonoro, o alimento está mal passado. Quando o indicador está laranja e é emitido um sinal sonoro, a confeção do alimento está no ponto. Quando está vermelho, o alimento está bem passado.

**Observação :** para obter um grau de confeção " azul ", retire a carne quando o indicador de nível de confeção ficar a verde. Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da confeção variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

# 3 Confeção




19




20



21

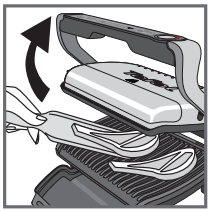
**19-20**
Quando a cor correspondente ao nível de confeção escolhido aparecer e é emitido um sinal sonoro, abra o aparelho e retire os alimentos.

**21** Baixe a tampa. O painel de controlo liga-se e coloca-se em modo « Seleção de programa ».
**Comentário :** o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não estiver selecionado nenhum programa.

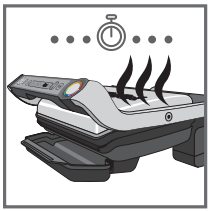
**Confeções sucessivas**
Se desejar cozinhar grandes quantidades, defina de novo a temperatura do aparelho (consulte a secção 2, "Preaquecimento", a partir do ponto 9), mesmo que cozinhe o mesmo tipo de alimento ou o mesmo programa.

**Como cozinhar mais alimentos:**
Assim que a primeira dose de alimentos estiver grelhada:
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
2. Selecione o modo ou programa de confeção adequado (esta etapa é necessária mesmo que o modo de confeção seja idêntico ao dos alimentos anteriores).
3. Prima o botão **« OK »** para iniciar o preaquecimento. Durante o preaquecimento, o indicador do nível de confeção pisca a roxo.
4. Depois de terminado o preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o indicador do nível de confeção para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser usado quando o preaquecimento estiver completo.

**Importante :**
- Tenha em conta que o preaquecimento é necessário para cada nova cozedura confeção.
  Lembrete: antes de iniciar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
- Em seguida, aguarde até ao fim do preaquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no mesmo.
  **Observação :** caso o novo ciclo de preaquecimento seja lançado imediatamente após o final do ciclo anterior, o tempo de preaquecimento será mais curto.



22



23



24




25

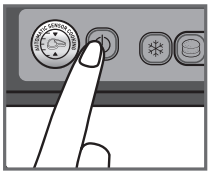
**22-23-24**

Consoante as preferências pessoais de cada pessoa, abra o grelhador e retire os alimentos que alcançaram o nível de confeção pretendido e volte a fechar o grelhador para que os restantes alimentos continuem a grelhar. O programa mantém o ciclo de confeção até ao nível « bem passado ».

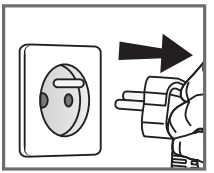
**25 Função manter quente**

Quando o nível de confeção "bem passado" é atingido, o aparelho ativa automaticamente a função manter quente, o indicador luminoso fica vermelho e o aparelho começa a emitir um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se mantiver o alimento no grelhador, este continuará a grelhar durante o arrefecimento das placas de cozedura. Pode parar o sinal sonoro premindo o botão **« OK »**.

**Comentário :** o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após um determinado período.



26

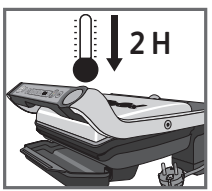


27

**26** Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.

**27** Retire a ficha da tomada.

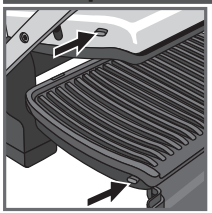




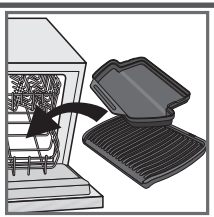

28

**28** Deixe arrefecer pelo menos 2 horas.Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de proceder à sua limpeza.

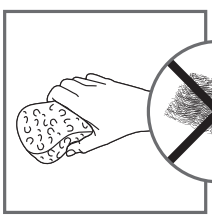
# 6 Limpeza



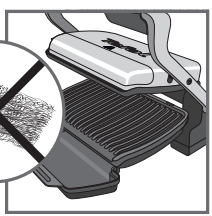
29



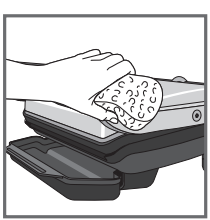
30



31



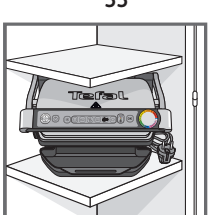
32



33



34



35

**29** Antes da limpeza, desencaixe e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura.

**30** A gaveta de recolha de sucos e as placas de cozedura podem ser colocadas na máquina de lavar louça. O aparelho e o respetivo cabo nunca devem ser colocados na máquina de lavar louça. Os elementos de aquecimento (isto é as partes visíveis e acessíveis) nunca devem ser limpos depois de retirar as placas. Se estiverem muito sujos, aguarde até o aparelho arrefecer por completo e limpe-os com um pano seco.

**31-32**
Caso prefira não colocar as placas na máquina de lavar louça, lave-as com água quente e um pouco de detergente para a louça e enxágue-as abundantemente para retirar eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.
Não utilize esfregão metálico, lã de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos.
Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente com um pouco de detergente para a loiça. Em seguida, limpe-a cuidadosamente com papel absorvente.

**33** Para limpar a tampa do grelhador, utilize uma esponja embebida em água quente e limpe com um pano macio e seco.

**34** Não mergulhe o corpo do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.

**35** Certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco antes de arrumá-lo.

Qualquer outra reparação deve ser efetuada por um representante do Serviço de Assistência Técnica autorizado.

# Guia de resolução de problemas

| Problema | Causa | Solução |
|---|---|---|
| Botões **a piscar**<br>+ A luz indicadora **permanece ligada a verde**<br>+ Botão **intermitente** | • Colocação do aparelho em funcionamento ou início dum programa automático com alimentos e sem o preaquecimento das placas (o modo manual é ativado automaticamente). | • 2 opções possíveis:<br>– Selecione a temperatura premindo o botão e **« OK »**. Deixe grelhar enquanto vigia a confeção (visto ser uma utilização em modo manual).<br>– Pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, volte a programá-lo e espere pelo fim do preaquecimento. |
| O aparelho para sozinho durante o ciclo de preaquecimento ou confeção. | • O aparelho foi mantido aberto durante demasiado tempo durante a confeção.<br>• O aparelho ficou em modo de poupança de energia durante demasiado tempo após o fim do preaquecimento ou a função manter quente. | • Desligue o aparelho da tomada, aguarde 2 a 3 minutos e repita o processo. Aquando da próxima utilização do aparelho, certifique-se de que o abre e fecha rapidamente para obter melhores resultados de confeção. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor Tefal. |
| Indicador **branco intermitente**<br>+ botão / / / **intermitente**<br>+ sinal sonoro intermitente | • Falha do aparelho.<br>• Aparelho arrumado ou utilizado num local demasiado frio. | • Desligue e volte a ligar imediatamente o aparelho. Em seguida, volte a iniciar um ciclo de preaquecimento. Se o problema persistir, contacte o Centro de Conacto do Consumidor Tefal. |
| O aparelho deixou de produzir sinais sonoros. | | |
| Indicador **branco intermitente**<br>+ botão **intermitente**<br>+ sinal sonoro contínuo | • Avaria do aparelho | • Desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica. |
| Após o preaquecimento, coloquei os alimentos e fechei o aparelho, o indicador mantém-se roxo e a cozedura não inicia | • Os seus alimentos têm uma espessura superior a 4 cm. | • A espessura do alimento não deve ser superior a 4 cm. |
| | • Não abri completamente o grelhador para colocar os alimentos. | • Abra completamente o grelhador e volte a fechá-lo. |
| | • Alimento não detetado **O alimento é demasiado fino, o sinal « OK » pisca.** | • Confirme o início da confeção premindo o botão . |
| O aparelho passa para o modo manual<br>+ Indicador **vermelho intermitente**<br>+ Botão de controlo da temperatura e a luz permanecem ligados. | • O tempo de preaquecimento não decorreu por completo. | • Deixe grelhar enquanto vigia a confeção (visto ser uma utilização em modo manual).<br>ou<br>• Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, volte a selecionar o programa pretendido e aguarde até o preaquecimento terminar. |

# Guia de confeção (programas automáticos)

| Programa específico | Indicador de cor do nível de cozedura | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Carne vermelha** | Mal passado | Médio | Bem passado |
| **Hambúrguer** | Mal passado | Médio | Bem passado |
| **Tostas/Sandes** | Ligeiramente tostado | Bem passado | Estaladiço |
| **Peixe/marisco** | Ligeiramente grelhado | Médio | Bem passado |
| **Carne de aves** | | | Muito bem passado |
| **Carne de porco/salsichas/ borrego** | | | Muito bem passado |

**Conselho:** se pretende que a carne fique mal passada (azul), pode utilizar

# Guia de confeção (incluindo modo manual)

| Alimento | | Programa de cozedura | Nível de confeção<br>mal passado / médio / bem passado |
|---|---|---|---|
| **Pão** | Fatias de pão, tostas mistas | | |
| | Hambúrguer no pão: (após cozedura prévia da carne) | | |
| **Carnes e aves** | Lombo de porco (sem osso), bifes de porco | | |
| | Borrego (sem osso) | | |
| | Tiras de frango congeladas | | |
| | Entremeada | | |
| | Fatia de fiambre para cozer | | |
| | Peito de frango marinado | | |
| | Peito de pato | | |
| **Peixe** | Peixe inteiro | | |
| | Posta de peixe | | |
| | Gambas (descascadas ou não) | | |
| | Bife de atum | | |
| **Modo manual** Consulte o guia de início rápido específico do modo manual | Frutas e vegetais grelhados (têm de ser cortados da mesma forma e com a mesma espessura) | | 4 níveis de temperatura diferentes |

**Para alimentos ultracongelados,** prima antes de selecionar o programa.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

**Χρήση, συντήρηση και εγκατάσταση του προϊόντος: για την ασφάλειά σας, παρακαλείστε να ανατρέχετε στις διάφορες παραγράφους των οδηγιών και στις αντίστοιχες εικόνες.**

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
- σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
- σε αγροκτήματα,
- από τους πελάτες ξενοδοχείων, ξενώνων και λοιπών χώρων με χαρακτήρα φιλοξενίας,
- στα περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.

Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο πρόσωπο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή ούτε θα την χρησιμοποιήσουν ως παιχνίδι.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι υψηλή κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.

Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής. Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να τίθεται σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο.

Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία, το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση της κατασκευάστριας εταιρείας ή έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος ατυχήματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική μπαλαντέζα, η τάση της πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμη με αυτήν της συσκευής και να διαθέτει ενσωματωμένη γειωμένη πρίζα. Λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις, για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο. Συνδέετε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο σε πρίζα με γείωση. Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι συμβατή με την ισχύ και την τάση που υποδεικνύονται κάτω από τη συσκευή.
Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιό της στο νερό.
Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον εποπτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο πλήρως ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και τελούν υπό επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο σε θέση, η οποία δεν είναι προσβάσιμη σε παιδιά κάτω των 8 ετών.
**ΠΡΟΣΟΧΗ :**Μην ζεσταίνετε ή προθερμαίνετε τη σχάρα χωρίς τις 2 πλάκες στο εσωτερικό

# Τι να κάνετε

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τες σε ευπρόσιτο μέρος. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους, ανάλογα με τα εξαρτήματα που διαθέτει η συσκευή σας.
- Σε περίπτωση που προκληθεί κάποιο ατύχημα, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και συμβουλευθείτε έναν ιατρό εάν κριθεί απαραίτητο.
- Κατά την πρώτη χρήση, πλύνετε τις εστίες (βλέπε την παράγραφο 5), προσθέστε λίγο λάδι πάνω στις πλάκες και σκουπίστε τις με ένα μαλακό πανί.
- Φροντίστε για την σωστή τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς προέκταση, και πάρτε όλα τα απαραίτητα προστατευτικά μέτρα για να μην διαταράξετε την κυκλοφορία των παρευρισκομένων στο τραπέζι, ώστε κανείς να μην σκοντάψει.
- Οι ατμοί του ψησίματος ενδέχεται να είναι επικίνδυνοι για τα ζώα με ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πουλιά. Συνιστούμε στους ιδιοκτήτες πουλιών να τα απομακρύνουν από το χώρο ψησίματος.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Πριν από τη χρήση σιγουρευτείτε ότι οι δύο επιφάνειες της πλάκας έχουν καθαρίσει καλά.
- Για να αποφύγετε τη φθορά, να χρησιμοποιείτε τις πλάκες αποκλειστικά στη συσκευή για την οποία έχουν σχεδιαστεί (π.χ.: μην τις τοποθετείτε σε φούρνο, σε εστία αερίου ή σε ηλεκτρική εστία…).
- Προσέξτε οι πλάκες να είναι σταθερές και καλά τοποθετημένες και στερεωμένες στη βάση της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε μόνο πλάκες που έχετε προμηθευτεί ή αγοράσει από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής.
- Για να διατηρήσετε την επίστρωση των επιφανειών ψησίματος, να χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή που αγοράζετε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. Μην τις χρησιμοποιείτε με άλλες συσκευές.

# Τι να μην κάνετε

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή συνδεδεμένη στο ρεύμα όταν δεν βρίσκεται σε χρήση.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή ακριβώς δίπλα στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σας απευθείας επάνω σε ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντιλο, βερνικωμένο έπιπλο…) ή σε επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπεζομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από έπιπλο που έχετε στερεώσει σε τοίχο ή σε εταζέρα ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, χρώματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ολισθηρές ή καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από μία πηγή θερμότητας (πλάκες ψησίματος, εστία με άεριο κ.λπ.).
- Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος της συσκευής.
- Μην κόβετε τροφές απευθείας πάνω στις πλάκες.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι ή σκόνη καθαρισμού, διότι μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια μαγειρέματος (π.χ.: στην αντικολλητική επίστρωση).
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
- Μην μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή ή τα μεταλλικά σύρματα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ενώ είναι άδεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ φύλλα αλουμινόχαρτου ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο ανάμεσα στις πλάκες και τα τρόφιμα που θα ψήσετε.
- Μην αφαιρείτε το δίσκο συλλογής λιπών κατά το ψήσιμο. Εάν ο δίσκος συλλογής λιπών γεμίσει κατά το ψήσιμο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού τον αδειάσετε.
- Μην βάζετε τη ζεστή πλάκα κάτω από νερό ή επάνω σε ευαίσθητη επιφάνεια.
- Για να διατηρήσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης, μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταίνεται για πολλή ώρα άδεια.
- Ποτέ μην χειρίζεστε τις πλάκες όταν είναι ζεστές.
- Μην ψήνετε τροφές που βρίσκονται μέσα σε χαρτί.
- Για να αποφύγετε τις φθορές στη συσκευή σας, μην εκτελείτε ποτέ συνταγές φλαμπέ σε αυτήν.
- Μην τοποθετείτε ποτέ φύλλα αλουμινόχαρτου ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο ανάμεσα στις πλάκες και τις αντιστάσεις.
- Ποτέ μην ζεσταίνετε ή ψήνετε σε θέση «ανοιχτή σχάρα».
- Ποτέ μην ζεσταίνετε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.

EL

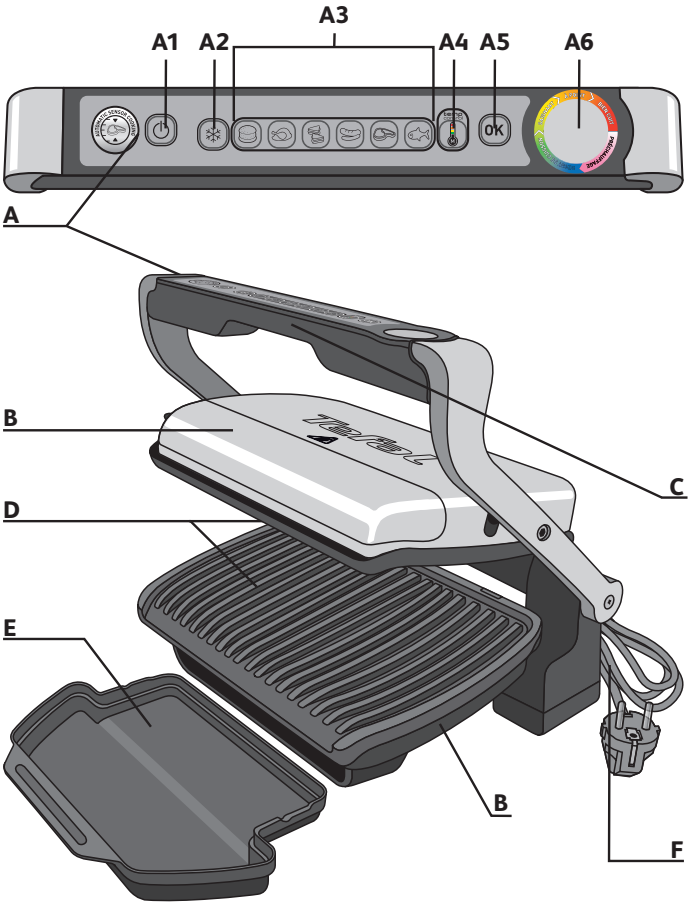
## Συμβουλές/Πληροφορίες

- Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή, η οποία έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση μόνο.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται προς τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς (Οδηγίες περί χαμηλής τάσης, ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας, υλικών σε επαφή με τρόφιμα, περιβάλλοντος...).
- Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να παράγει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγο ατμό.
- Για να καθαρίσετε τις πλάκες ψησίματος, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό πιάτων.
- Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ανά πάσα στιγμή, για το συμφέρον του καταναλωτή, τα χαρακτηριστικά ή τα μέρη από τα οποία αποτελούνται τα προϊόντα της.
- Καμία υγρή ή στερεά τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο δεν μπορεί να καταναλωθεί.
- Εάν τα τρόφιμα έχουν υπερβολικά μεγάλο πάχος, το σύστημα ασφάλειας απαγορεύει τη θέση της συσκευής σε λειτουργία.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε τη με ένα στεγνό πανί.

## Περιβάλλον

**Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!**

- Η συσκευή σας περιέχει αρκετά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο συλλογής ή, ελλείψει αυτού, σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής για την επεξεργασία της.




EL

# Περιγραφή

**A** Πίνακας ελέγχου

**A1** Κουμπί έναρξη/διακοπή λειτουργίας

**A2** Λειτουργία για κατεψυγμένα

**A3** Προγράμματα ψησίματος

**A4** Μη αυτόματη λειτουργία με 4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας, βλέπε ειδικές οδηγίες γρήγορης έναρξης για τη μη αυτόματη λειτουργία

**A5** Κουμπί **OK**

**A6** Ένδειξη επιπέδου ψησίματος

**B** Κεντρική μονάδα της συσκευής

**C** Λαβή

**D** Πλάκες ψησίματος

**E** Δίσκος περισυλλογής λιπών

**F** Καλώδιο ρεύματος

# Οδηγός χρωμάτων της ένδειξης σταδίου ψησίματος

**προθέρμανση**



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΜΩΒ
Προθέρμανση.



ΣΤΑΘΕΡΟ ΜΩΒ
Τέλος της προθέρμανσης. Μπορείτε να τοποθετήσετε τρόφιμα.

**Έναρξη ψησίματος.**



ΜΠΛΕ
Έναρξη ψησίματος.




ΠΡΑΣΙΝΟ
Κατά το ψήσιμο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα το οποίο ειδοποιεί τον χρήστη ότι πλησιάζει το επίπεδο ψησίματος «σενιάν» (κίτρινο).

EL

**ψήσιμο - έτοιμο για κατανάλωση**




ΚΙΤΡΙΝΟ
Ψήσιμο «σενιάν».




ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Ψήσιμο «μέτριο προς καλοψημένο».




ΚΟΚΚΙΝΟ
Ψήσιμο «καλοψημένο».
Τέλος ψησίματος

**διατήρηση θερμοκρασίας 30 λεπτά περίπου**



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΚΟΚΚΙΝΟ
Τέλος ψησίματος «καλοψημένο».



ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΑΣΙΝΟ
Η χειροκίνητη λειτουργία έχει επιλεχθεί ή ενεργοποιηθεί αυτομάτως, ανατρέξτε στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών» στη σελίδα 112.



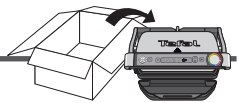
ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΛΕΥΚΟ
Δυσλειτουργία προϊόντος
Ανατρέξτε στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών»
(Επικοινωνία με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών...)

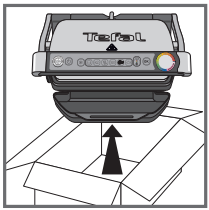
# Οδηγός προγραμμάτων ψησίματος

- Μπιφτέκι
- Πουλερικά
- Κόκκινο κρέας
- Πανίνι/Σάντουιτς
- Ψάρι
- Χοιρινό/λουκάνικα/αρνί

Μη αυτόματη λειτουργία: παραδοσιακή σχάρα για τη μη αυτόματη λειτουργία, με 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας (από 110°C έως 275°C)

# 1 Προετοιμασία





1



2

**1** Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Ανάλογα με τη γλώσσα, το χρωματιστό αυτοκόλλητο γύρω από την ένδειξη του επιπέδου ψησίματος μπορεί να διαφέρει. Αρκεί να το αντικαταστήσετε με εκείνο που βρίσκεται στο εσωτερικό της συσκευασίας της συσκευής.



3



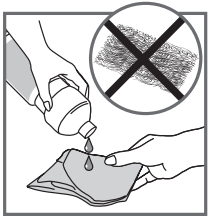

4

**2** Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και υγρό για πιάτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς.

**3-4** Τοποθετήστε τον κινούμενο δίσκο περισυλλογής των λιπών στο εμπρόσθιο μέρος της συσκευής.

EL

# 2 Προθέρμανση



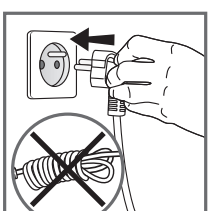
5



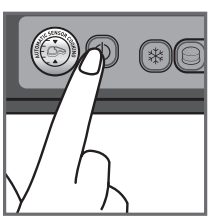
6

**5** Εάν θέλετε, για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να περάσετε τις πλάκες ψησίματος με ένα χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι για να ενισχύσετε την αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επιφάνειας.

**6** Απομακρύνετε τυχόν πλεονάζον λάδι με ένα καθαρό χαρτί κουζίνας.



7

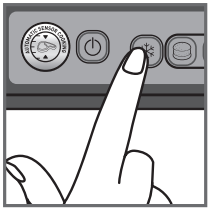


8

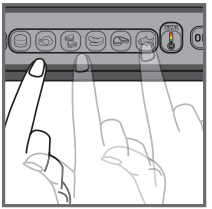
**7** Βεβαιωθείτε ότι οι άνω και κάτω πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά στο προϊόν. Μην ξεκινάτε την προθέρμανση χωρίς πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. (Σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλιχθεί τελείως).

**8** Πιέστε το κουμπί έναρξη/διακοπή λειτουργίας

**Προσοχή:** Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν τρόφιμα μεταξύ των πλακών



9



10

**9** Εάν το είδος που θα ψήσετε είναι κατεψυγμένο, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί.

**10** Επιλέξτε τον κατάλληλο τρόπο ψησίματος, αναλόγως του είδους που θα ετοιμάσετε.

**Συμβουλή, ειδικά για το κρέας:** Τα αποτελέσματα ψησίματος των προεπιλεγμένων προγραμμάτων ενδέχεται να διαφέρουν, ανάλογα με την προέλευση, την κοπή και την ποιότητα των τροφίμων που ψήνονται. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και ελεγχθεί για καλής ποιότητας τρόφιμα.

Επίσης, θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το πάχος του κρέατος, κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην ψήνετε τρόφιμα με πάχος μεγαλύτερο από 4 cm.

EL

Σε περίπτωση αμφιβολιών, όσον αφορά στην επιλογή του κατάλληλου προγράμματος ψησίματος, ανατρέξτε στους οδηγούς ψησίματος, στη σελίδα 113.



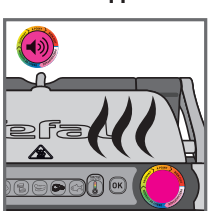

11




12

**11** Πατήστε το κουμπί **« OK »** : η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση και η ένδειξη του επιπέδου ψησίματος γίνεται παλλόμενο μωβ.
**Παρατήρηση :** εάν επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα κατά λάθος, επιστρέψτε στο στάδιο 8.

**12** Περιμένετε 4 έως 7 λεπτά.

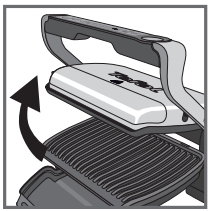


13

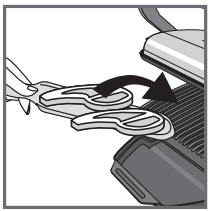
**13** Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη του βαθμού ψησίματος σταματά να είναι παλλόμενο μωβ για να υποδείξει ότι η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί.

**Παρατήρηση :** εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή για πολλή ώρα αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, το σύστημα ασφαλείας θα θέσει τη συσκευή εκτός τάσης.

# 3 Ψήσιμο



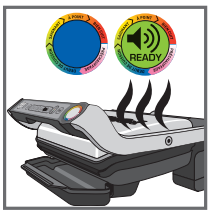
14



15



16




17







18

**14-15** Μετά από την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση. Σηκώστε το καπάκι της σχάρας και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.
**Παρατήρηση :** εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή για πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα θέσει αυτομάτως τη συσκευή εκτός τάσης.

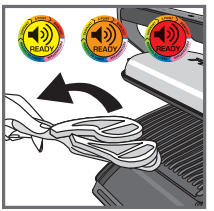
**16-17** Η συσκευή επιλέγει αυτομάτως τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) αναλόγως της ποσότητας και του πάχους των τροφίμων.
Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος. Η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνεται μπλε, έπειτα πράσινη για να υποδείξει ότι το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη (για καλύτερα αποτελέσματα, αποφεύγετε να ανοίγετε τη συσκευή ή να μετακινείτε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος).
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί τον χρήστη κάθε φορά που επιτυγχάνεται ένας βαθμός ψησίματος (π.χ. σενιάν/κίτρινο).
**Σημείωση για εξαιρετικά λεπτές φέτες τροφίμων:** Κλείστε τη συσκευή. Το κουμπί **«OK»** θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα ανάψει «σταθερά μοβ». Πιέστε το **«OK»** για να διασφαλίσετε πως η συσκευή αναγνωρίζει το τρόφιμο και πως ξεκινά ο κύκλος ψησίματος.

**18** Αναλόγως του βαθμού ψησίματος, η ένδειξη αλλάζει χρώμα. Όταν η ένδειξη γίνει κίτρινη και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το τρόφιμο είναι ψημένο σενιάν, όταν η ένδειξη είναι πορτοκαλί και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το ψήσιμο είναι μέτριο, όταν είναι κόκκινη το τρόφιμο είναι καλοψημένο.
**Παρατήρηση :** για να πετύχετε βαθμό ψησίματος « μπλε », βγάλτε το κρέας όταν η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνει πράσινη.
Σημειώστε, κυρίως για το κρέας, ότι είναι συνηθισμένο να διαφέρει το αποτέλεσμα του ψησίματος αναλόγως του τύπου, της ποιότητας και της προέλευσης του τροφίμου.

# 3 Ψήσιμο




19




20



21

**19-20**

Μόλις ανάψει η ένδειξη στο χρώμα που ανταποκρίνεται στο επίπεδο ψησίματος της επιλογής σας και ακουστεί το ηχητικό σήμα, ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε το φαγητό σας.

**21** Χαμηλώστε το καπάκι. Ο πίνακας ελέγχου ανάβει και τίθεται σε λειτουργία « Επιλογή προγράμματος ».

**Παρατήρηση :** το σύστημα ασφαλείας θα θέσει τη συσκευή εκτός τάσης αυτομάτως, εάν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα.

EL

**Διαδοχικά ψησίματα**

Εφόσον θέλετε να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες, ρυθμίστε την θερμοκρασία της συσκευής εκ νέου (βλέπε ενότητα 2. «Προθέρμανση», ξεκινώντας από το σημείο 9) ακόμη και εάν ψήσετε τον ίδιο τύπο τροφίμων ή χρησιμοποιήσετε το ίδιο πρόγραμμα.

**Πως να ψήσετε περισσότερα τρόφιμα:**

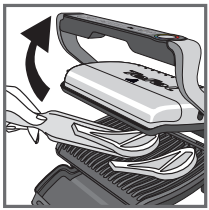
Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο της πρώτης ποσότητας τροφίμων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κλείσει και ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα στο εσωτερικό της.
2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας ή το κατάλληλο πρόγραμμα ψησίματος (αυτό το στάδιο είναι απαραίτητο ακόμα και εάν το τρόπος ψησίματος ήταν ίδιος και για τα προηγούμενα τρόφιμα).
3. Πατήστε το κουμπί **« OK »** για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά την προθέρμανση, η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνεται παλλόμενη μωβ.
4. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη του βαθμού ψησίματος σταματά να είναι παλλόμενο μωβ.
5. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση, μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

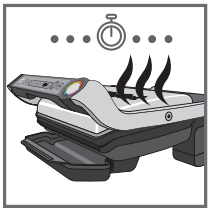
**Σημαντικό:**

- Παρακαλούμε, σημειώστε ότι απαιτείται προθέρμανση, πριν από κάθε νέο ψήσιμο τροφίμων.
  Υπενθύμιση :πριν ξεκινήσετε την προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα στο εσωτερικό της.
- Έπειτα περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε τη σχάρα και τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο εσωτερικό της.

  **Παρατήρηση :** εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά από το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι πιο σύντομος.



22



23



24




25

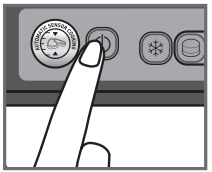
**22-23-24**

Αναλόγως των προσωπικών προτιμήσεων κάθε προσώπου, μπορείτε να ανοίγετε τη σχάρα και να βγάζετε τα τρόφιμα που έχουν φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, και έπειτα να ξανακλείνετε τη σχάρα για να συνεχίσετε το ψήσιμο των άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα ακολουθήσει τον κύκλο ψησίματος έως τον βαθμό « καλοψημένο ».

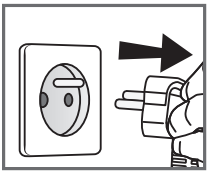
**25 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας**

Μόλις πετύχετε το ψήσιμο «καλοψημένο», το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί. Η συσκευή ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η ένδειξη γίνεται κόκκινη και η συσκευή αρχίζει να ηχεί κάθε 20 δευτερόλεπτα.

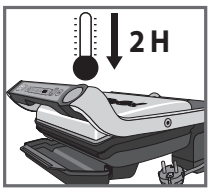
**Παρατήρηση :** το σύστημα ασφαλείας θα θέσει αυτομάτως τη συσκευή εκτός τάσης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα αδράνειας.



26



27



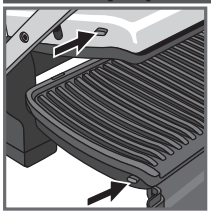

28

**26** Πιέστε το πλήκτρο έναρξη/διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

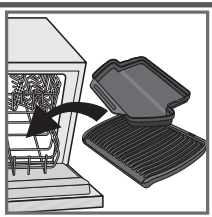
**27** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

**28** Αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες. Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαύματος, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει τελείως πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της.

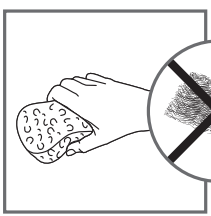
# 6 Καθαρισμός



29



30



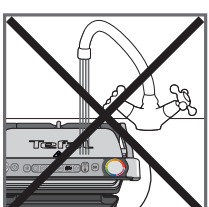
31



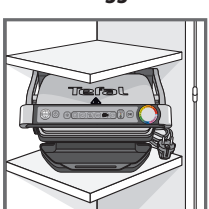
32



33



34



35

**29** Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε και τραβήξτε τις πλάκες για να αποφύγετε την πρόκληση φθορών στην επιφάνεια ψησίματος.

**30** Ο δίσκος περισυλλογής λιπών και οι πλάκες ψησίματος μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων. Η συσκευή και το καλώδιό της δεν μπορούν ποτέ να μπουν στο πλυντήριο πιάτων. Τα θερμαινόμενα στοιχεία (δηλ. τα ορατά και προσβάσιμα μέρη) δεν πρέπει ποτέ να καθαρίζονται αφότου βγουν οι πλάκες. Εάν είναι πολύ βρώμικα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς η συσκευή και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί.

**31-32**

Εάν δεν θέλετε να τοποθετήσετε τις πλάκες στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων για να τις πλύνετε και έπειτα ξεπλύνετέ τις προσεκτικά για να απομακρύνετε τυχόν κατάλοιπα. Σκουπίστε τις προσεκτικά με ένα χαρτί κουζίνας.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι, σύρμα ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της σχάρας, να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια καθαρισμού.

Αδειάστε τον δίσκο περισυλλογής λιπών και πλύνετέ τον σε ζεστό νερό με λίγο σαπούνι, έπειτα σκουπίστε τον προσεκτικά με χαρτί κουζίνας.

**33** Για να καθαρίσετε το καπάκι της σχάρας, περάστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με ζεστό νερό και σκουπίστε το με ένα μαλακό και στεγνό πανί.

**34** Μην βυθίζετε το κέλυφος της σχάρας σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**35** Να βεβαιώνεστε πάντα ότι η σχάρα είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθηκεύσετε.

Οποιαδήποτε άλλη επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο συντήρησης.

EL

# Οδηγός αντιμετώπισης βλαβών

EL

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| Το κουμπί **αναβοσβήνει**<br>+ η ένδειξη είναι **σταθερά αναμμένη πράσινη**<br>+ Κουμπί **αναβοσβήνει** | • Θέση σε λειτουργία της συσκευής ή εκκίνηση ενός κύκλου αυτόματου ψησίματος, με τρόφιμα και χωρίς προθέρμανση πλακών (ενεργοποιείται αυτομάτως η μη αυτόματη λειτουργία). | • 2 πιθανές επιλογές:<br>– Επιλέξτε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί και έπειτα το **« OK »**. Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία).<br>– Σταματήστε τη συσκευή, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε σωστά τη συσκευή, επαναπρογραμματίστε την και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης. |
| Η συσκευή σταματά μόνη της κατά τον κύκλο της προθέρμανσης ή του ψησίματος. | • Η συσκευή έχει παραμείνει ανοικτή για πολλή ώρα κατά το ψήσιμο.<br>• Η συσκευή έχει παραμείνει σε αδράνεια πολλή ώρα μετά από το τέλος της προθέρμανσης ή της διατήρησης θερμοκρασίας. | • Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα, περιμένετε 2 έως 3 λεπτά και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, να φροντίζετε να την ανοίγετε και να την κλείνετε γρήγορα για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών Tefal της περιοχής σας. |
| Ενδειξη **παλλόμενη λευκή**<br>+ κουμπί / / / **παλλόμενο**<br>+ επαναλαμβανόμενο μπιπ<br>Η συσκευή δεν παράγει πια ηχητικά σήματα. | • Βλάβη της συσκευής.<br>• Η συσκευή έχει τοποθετηθεί ή χρησιμοποιηθεί σε πολύ κρύο σημείο. | • Βγάλτε και ξαναβάλτε αμέσως τη συσκευή σας στο ρεύμα και ξεκινήστε ξανά ένα κύκλο προθέρμανσης. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο σημείο εξυπηρέτησης πελατών. |
| Η ένδειξη είναι **παλλόμενη λευκή**<br>+ το κουμπί **αναβοσβήνει**<br>+ συνεχές ηχητικό σήμα | • Βλάβη της συσκευής | • Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το σημείο εξυπηρέτησης πελατών σας. |
| Μετά από την προθέρμανση, τοποθέτησα τα τρόφιμα και έκλεισα τη συσκευή,<br>η ένδειξη παραμένει μωβ και το ψήσιμο δεν ξεκινά | • Τα τρόφιμά σας έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 cm. | • Το πάχος των τροφίμων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 4 cm. |
| | • Δεν ανοίξατε τη σχάρα εντελώς για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα. | • Ανοίξτε πλήρως τη σχάρα και έπειτα ξανακλείστε την. |
| | • Δεν εντοπίζονται τρόφιμα, **Τα τρόφιμα είναι υπερβολικά λεπτά, αναβοσβήνει το « OK »**. | • Επιβεβαιώστε την έναρξη του ψησίματος πατώντας το κουμπί η . |
| Η συσκευή τίθεται σε μη αυτόματη λειτουργία<br>+ Η ένδειξη είναι **παλλόμενη κόκκινη**<br>+ το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας και η ένδειξη είναι σταθερά αναμμέν**α** | • Δεν έχει περάσει όλος ο χρόνος προθέρμανσης. | – Αφήστε να ψηθούν όλα τα τρόφιμα επιβλέποντας την πρόοδο του ψησίματος (επειδή χρησιμοποιείται η μη αυτόματη λειτουργία)<br>ή<br>– Σταματήστε τη σχάρα, βγάλτε τα τρόφιμα, κλείστε τη σχάρα, επιλέξτε ξανά το επιθυμητό πρόγραμμα και περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης. |

# Οδηγός ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

| Ειδικό πρόγραμμα | Χρωματιστή ένδειξη του βαθμού ψησίματος | | |
|---|---|---|---|
| **Κόκκινο κρέας** | Σενιάν | Μέτρια ψημένο | Καλοψημένο |
| **Μπιφτέκι** | Σενιάν | Μέτρια ψημένο | Καλοψημένο |
| **Πανίνι/Σάντουιτς** | Ελαφρώς ψημένο | Καλοψημένο | Ξεροψημένο |
| **Ψάρι** | Ελαφρώς ψημένο | Μέτρια ψημένο | Καλοψημένο |
| **Πουλερικά** | | | Πολύ καλά ψημένο |
| **Χοιρινό/λουκάνικα/αρνί** | | | Πολύ καλά ψημένο |

EL

**Συμβουλή:** εάν θέλετε να είναι το κρέας πολύ σενιάν (μπλε), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το

# Οδηγός ψησίματος (συμπεριλαμβανομένης της μη αυτόματης λειτουργίας)

| Τρόφιμο | | Πρόγραμμα ψησίματος | Βαθμός ψησίματος: σενιάν | μέτριο | καλοψημένο |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ψωμί** | Φέτες ψωμί, κροκ μεσιέ στη σχάρα | | | ● | |
| | Χάμπουργκερ: (με προηγούμενο ψήσιμο του κρέατος) | | | ● | |
| **Κρέατα και πουλερικά** | Φιλέτο χοιρινό (χωρίς κόκκαλο), χοιρινή μπριζόλα | | | ● | |
| | Αρνί (χωρίς κόκκαλο) | | | ● | |
| | Κατεψυγμένα μπουτάκια κοτόπουλο | | | ● | |
| | Χοιρινή πανσέτα | | | ● | |
| | Φέτα χοιρομέρι | | | ● | |
| | Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο | | | ● | |
| | Φιλέτο πάπιας | | | ● | |
| **Ψάρι** | Πέστροφα ολόκληρη | | | ● | |
| | Γαρίδες χωρίς το κέλυφος | | | ● | |
| | Ροζ γαρίδες (με ή χωρίς το κέλυφος) | | | ● | |
| | Τόνος | | | ● | |
| **Μη αυτόματη λειτουργία** Βλέπε τον ειδικό οδηγό γρήγορης εκκίνησης για τη μη αυτόματη λειτουργία | Ψητά φρούτα και λαχανικά (πρέπει να κόβονται ομοιόμορφα και στο ίδιο πάχος) | | 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας | | |

**Για τα κατεψυγμένα τρόφιμα,** πατήστε το πριν επιλέξετε το πρόγραμμά σας.

# دليل الطهي (البرامج الأوتوماتيكية)

| برنامج مخصص | لون المؤشر الضوئي لمستوى الطهي | | |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| اللحمة الحمراء | غير ناضج | وسط | مكتمل الطهي |
| برغر | غير ناضج | وسط | مكتمل الطهي |
| بانيني / ساندويتشات | مطهو قليلاً | محمر | مقرمش |
| سمك | مطهو قليلاً | وسط | مكتمل الطهي |
| دواجن | | | مكتمل الطهي |
| نقانق/ لحم ضأن | | | مطهو جيداً |

AR

نصائح: إذا كنت تريد اللحمة غير ناضجة (الأزرق)، يمكنك أن تستخدم 

# دليل الطهي (متضمناً الوضعية اليدوية)

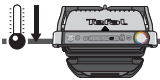
| طعام | | برنامج الطهي | مستوى الطهي: ناضج تماماً | مستوى الطهي: متوسط | مستوى الطهي: غير ناضج |
|---|---|---|---|---|---|
| **خبز** | شرائح من الخبز، سندويتشات محمصة |  | |  | |
| | برغر: (بعد طهي اللحوم تمهيدياً) | | |  | |
| **لحوم ودواجن** | لحم الضأن (بدون عظام) |  | |  | |
| | قطع الدجاج المثلجة ❄ |  | |  | |
| | صدور الدجاج المنقوعة |  | |  | |
| | صدر البط |  | |  | |
| **السمك** | سمكة السلمون كاملة |  | |  | |
| | القريدس المقشر | | |  | |
| | الروبيان الملكي (مع وبدون قشر) | | |  | |
| | ستيك سمك التونة | | |  | |
| وضعية التشغيل اليدوي<br>انظر دليل البدء السريع لوضعية التشغيل اليدوي. | الفواكه والخضروات المشوية (يجب أن تقطع إلى نفس الحجم والسماكة) |  | 4 ضوابط حرارية مختلفة | | |

**للطعام المثلج**، اضغط ❄ قبل اختيار برنامجك.

# دليل استكشاف الأعطال

| المشكلة | السبب | الحل |
|---|---|---|
| الزر **يومض**<br>+ **المؤشر الضوئي أخضر ثابت.**<br>+ **الزر OK يومض** | • تشغيل الجهاز أو بدء دورة الطهي الأوتوماتيكي بالطعام وبدون تسخين اللوحات (يتم تنشيط الوضع اليدوي أوتوماتيكياً). | • خياران (2) ممكنان :<br>– اختيار ضبط الحرارة بالضغط على زر ثم اضغط "OK". اترك الطعام ليطهى، ولكن يجب عليك مراقبة عملية الطهي (الوضعية اليدوية).<br>– اوقف الجهاز عن التشغيل، اخرج منه الطعام، اغلق الجهاز بشكل صحيح، عاود برمجة الجهاز وانتظر حتى نهاية التسخين التمهيدي. |
| يتوقف الجهاز عن العمل أثناء دورة التسخين التمهيدي أو الطهي. | • لقد بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جدا أثناء الطهي.<br>• تُرك الجهاز خاملا لفترة طويلة جدا بعد نهاية التسخين أو التسخين التمهيدي. | • افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط واتركه لمدة 2-3 دقائق؛ أعد تشغيل الجهاز. في المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز، تأكد من فتحه وإغلاقه بسرعة للحصول على أفضل نتائج الطهي . في حالة حدوث هذه المشكلة مرة أخرى، يرجى الاتصال بمركز تيفال لخدمة العملاء المحلي. |
| **ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأبيض**<br>+ **زر / / / يومض**<br>+ **اشارة صوتية متقطعة** | • خلل في الجهاز.<br>• تم تخزين الجهاز أو استعماله في غرفة شديدة البرودة. | • افصل الجهاز عن التيار ثم أعد توصيله، وفوراً أعد تشغيل التسخين التمهيدي. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة العملاء. |
| الجهاز لا يطلق اشارة صوتية. | | |
| **ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأبيض**<br>+ **زر يومض**<br>+ اشارة صوتية مستمرة | • تعطل الجهاز | • افصل الجهاز عن التيار واتصل بمركز خدمة العملاء. |
| بعد انتهاء مرحلة التسخين التمهيدي، وضعت الطعام داخل الجهاز واغلقته، ولكن بقي المؤشر ضوئي باللون الأحمر، ولم تبدأ عملية الطهي. | • كمية الطعام داخل الجهاز أكبر من 4 سم. | • يجب أن لا تزيد كمية الطعام عن 4 سم. |
| | • لم تكن الشواية مفتوحة بما فيه الكفاية عند إدخال الطعام. | • افتح الشواية بشكل تام ثم اغلقها مرة ثانية. |
| | الجهاز لا يستكشف الغذاء في الداخل **كمية الطعام غير كافية، زر "OK" يومض** | • أكد تفعيل عملية الطهي بالضغط على زر OK. |
| سوف يتم تفعيل الجهاز في الوضعية اليدوية.<br>+ ضوء المؤشر **سوف يومض باللون الأحمر .**<br>+ زر التحكم بالحرارة و OK الضوء مستقر. | • وقت التسخين التمهيدي قصير. | • راقب الطهي بشكل دوري (للاستخدام في الوضعية اليدوية).<br>**أو**<br>• أوقف تشغيل الشواية، واخرج منها الطعام ثم اغلقها، حدد برنامج طهي جديد ترغب في استخدامه، وانتظر دورة التسخين التمهيدي حتى انتهائها. |

AR



29 قبل التنظيف، حرر الأطباق وأخرجها من الجهاز منعاً للإضرار بمسطح الطهي فيها.

30 الجهازوالسلك الكهربائي التابع له لا يمكن وضعهما في جلاية الصحون. عناصر التسخين، هي أجزاء ظاهرة ويمكن الوصول إليها، ولا ينبغي أن تنظف بعد إزالة الأطباق. إذا كانت فعلاً قذرة جدا، انتظر الى أن يبرد الجهاز ونظفها بقطعة قماش جافة.

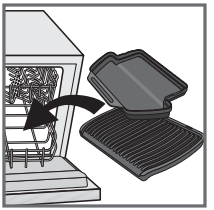
31-32
إذا كنت لا ترغب في أن تغسل أطباق الطهي في جلاية الصحون، استعمل الماء الساخن والقليل من السائل التنظيف، ثم اغسلها جيدا لإزالة أي بقايا. امسحها بعناية بمنشفة ورقية.
لا تستخدم اسفنجات معدنية ، أو اسفنجات من الصوف المعدني، أو المنظفات الكاشطة لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استخدم فقط اسفنجات النايلون أو اسفنجات التنظيف الغير المعدنية.
افرغ صينية التنقيط ، وأغسلها بالماء والصابون المخفف، ثم جففها تماما بمنشفة ورقية .

33 لتنظيف غطاء الشواية، امسحه باسفنجة رطبة ودافئة، ثم جففه بقطعة قماش جافة.

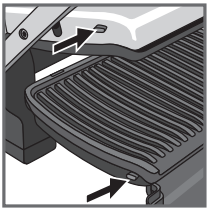
34 لا تغمر جسم الشواية بالماء ولا بأي سائل آخر.

35 يُرجى الحرص دائماً أن تكون الشواية نظيفة وجافة قبل تخزينها.
أية إصلاحات للجهاز يجب أن تتم بواسطة أحد ممثلي مركز الخدمة المعتمدة.

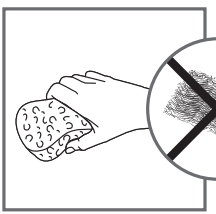
AR



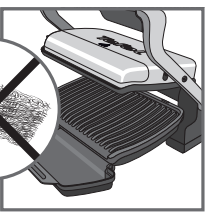
30



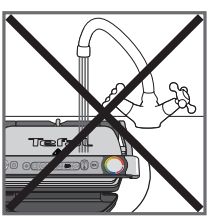
29



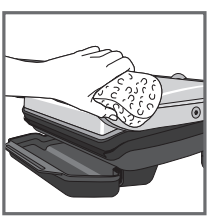
32



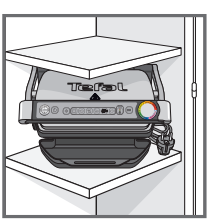
31



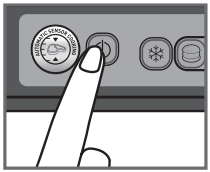
34



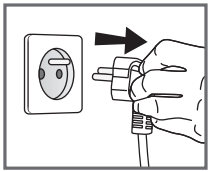
33



35

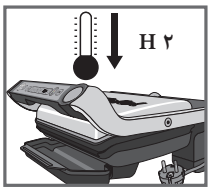


26



27

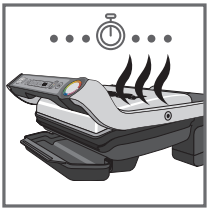
**26** اضغط على زر تشغيل / إيقاف لإيقاف الجهاز.
**27** افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط.



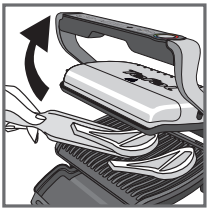

28

**28** دعه لكي يبرد لمدة لا تقل عن 2 ساعتين
لتجنب الحروق العرضية، اترك الشواية لتبرد جيدا قبل تنظيفها.

AR



23



22



24




25

**22-23-24**

إذا كنت ترغب في طهي الطعام لمختلف الأذواق الشخصية ، افتح الشواية واخرج الطعام عندما يصل الى المستوى المطلوب، ثم إغلق الشواية واستمر بالطهي لنوع آخر من الطعام. وسوف يستمر البرنامج بدورة الطهي وحتى وصولها إلى مستوى "الطهي المكتمل".

**25 وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً.**

بمجرد الوصول إلى مرحلة "الطهي المكتمل"، تكون دورة الطهي قد انتهت، ويُفعّل الجهاز أوتوماتيكياً وضعيت الاحتفاظ بالطعام ساخناً، ويتحول المؤشر الضوئي الى اللون الأحمر، وتبدأ الإشارة الصوتية بالإنطلاق كل 20 ثانية. إذا ترك الطعام على الشواية، سوف يستمر الطهي في حين تبقى أطباق الطهي باردة. يمكنك تفعيل الإشارة الصوتية بالضغط على الزر **"OK"**.

**ملاحظة :** سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد فترة محددة من الوقت.

AR






19




20

**19-20** عندما يظهر اللون المطابق لاختيارك لمستوى الطهي، وتصدر الإشارة الصوتية ، افتح الجهاز وأخرج الطعام.

**21** اغلق الجهاز. تضيء لوحة التحكم، وتضع نفسها في وضعية "اختيار البرنامج".

**تعليقات:** سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً إذا لم يتم اختيار أي برنامج.



21

AR

**الطهي على التوالي**

إذا كنت ترغب في طهي كميات كبيرة، اضبط درجة حرارة الجهاز مرة أخرى (انظر الفصل 2). "التسخين التمهيدي"، بدءا من النقطة 9)، حتى لو كان الطهي من نفس نوع الطعام أو من نفس البرنامج.

**طهي كميات كبيرة من الطعام:**

بمجرد الانتهاء من الدفعة الأولى من الطهي:

1. يُرجى التأكد من أن الجهاز مغلق، ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
2. تحديد وضعية الطهي الصحيح أو البرنامج (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كانت وضعية الطهي هي نفسها وكذلك الأطعمة التي قد انتهيت للتو من طهيها)
3. اضغط على الزر "**OK**" للتسخين التمهيدي. أثناء التسخين التمهيدي، يشير المؤشر الضوئي على مستوى الطهي بالوميض الأحمر.
4. عندما تنتهي فترة التسخين التمهيدي، سوف يصدر عن الجهاز إشارة صوتية تنبيهية، وسيتوقف وميض المؤشر الضوئي باللون الأحمر.
5. الجهاز جاهز للإستعمال بمجرد انتهاء التسخين التمهيدي. افتح غطاء الشواية وضع الطعام داخل الجهاز .

**هام :**

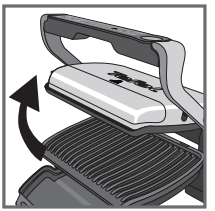
- يرجى الملاحظة أنه يجب إجراء التسخين التمهيدي لكل عملية طهي للطعام.

تذكير: قبل تفعيل التسخين التمهيدي، تأكد من أن الجهاز مغلق ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.

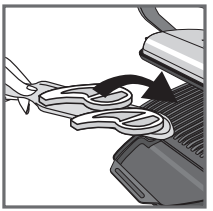
- ثم انتظر انتهاء التسخين التمهيدي قبل فتح الشواية ووضع الطعام داخلها.

**ملاحظة :** إذا تم تنشيط دورة التسخين التمهيدي مباشرة بعد نهاية الدورة السابقة، سيتم تخفيض دورة التسخين التمهيدي.





14



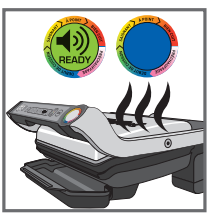
15



16



17







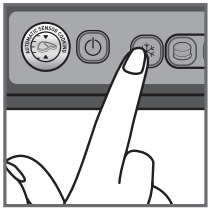
18

**14-15** بعد مرحلة التسخين التمهيدي، يكون الجهاز جاهزاً للإستعمال
افتح الشواية وضع الطعام على طبق الطهي.
**تعليقات:** إذا بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جدا، سيقوم نظام السلامة بإيقافه أوتوماتيكياً.

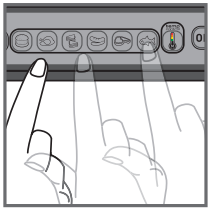
**16-17** يُعدل الجهاز أوتوماتيكياً دورة الطهي (الوقت ودرجة الحرارة) حسب سماكة الغذاء وكميته.
إغلق الجهاز لتبدأ دورة الطهي.
**ملاحظة حول القطع الرقيقة جدا من الطعام:** إغلق الجهاز، سيبدأ زر "OK" بالوميض، وسوف يبقى المؤشر الضوئي "ثابتاً على اللون الأحمر"، اضغط على "OK" للتأكيد أن الجهاز قد تعرف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.
يتحول المؤشر الضوئي لمستوى الطهي إلى اللون الأزرق ثم الى اللون الأخضر للدلالة على أن عملية الطهي في التقدم (للحصول على أفضل النتائج لا تفتح أو تحرك الطعام أثناء عملية الطهي).
عندما تكون عملية الطهي في مرحلة التقدم، يُطلق الجهاز إشارة صوتية كلما بلغ مستوى معين من الطهي (على سبيل المثال : غير ناضج / أصفر).

**18** حسب درجة الطهي، يتغير لون المؤشر الضوئي. عندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأصفر مع إشارة صوتية تنبيهية ، يكون طعامك مازال نيئاً، عندما يكون المؤشر الضوئي باللون البرتقالي مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك متوسط الطهي، وعندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأحمر، يكون الطعام مكتمل الطهي.
**ملاحظة:** إذا كنت تحب اللحوم غير ناضجة، اخرج اللحم عندما يتحول المؤشر الضوئي الى اللون الأخضر.
يرجى الملاحظة، وخصوصا بالنسبة للحوم، فمن الطبيعي أن تختلف نتيجة الطهي حسب النوع والجودة والمصدر.

AR



9



10

**9** إذا كان الطعام الذي ترغب بطهيه مُثلجاً، اضغط على الزر المقابل.

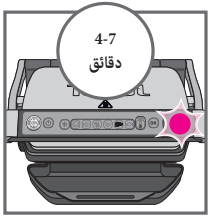
**10** اختر وضعية الطهي المناسبة حسب نوع الطعام الذي ترغب في طهيه.

**نصيحة، بالنسبة للحوم بشكل خاص:** قد تختلف نتائج الطهي المعتمدة على البرامج المحددة مسبقا عن النتائج الأصلية، من قطع الطعام الى النوعية التي يتم فيها الطهي، فهذه البرامج قد تم ضبطها واختبارها على الأغذية ذات النوعية الجيدة.
وبالمثل ، يجب أن يؤخذ في الاعتبار سماكة اللحم أثناء الطهي. يجب أن لا تُطهي الأطعمة ذات سماكة أكثر من 4 سم.

إذا كنت غير متأكد من وضعية الطهي التي يجب استعمالها، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي صفحة 114.



11




12

**11** اضغط على زر"OK" : فيبدأ الجهاز بالتسخين التمهيدي ويبدأ مؤشر مستوى الطهي الوميض باللون الأحمر
**ملاحظة:** إذا قمت بتحديد البرنامج الخطأ، يرجى العودة إلى مرحلة 8.

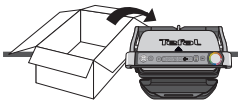
**12** انتظر لمدة 4-7 دقائق.

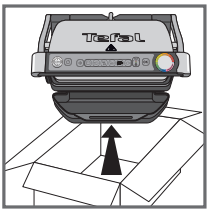


13

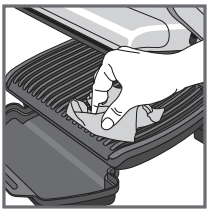
**13** عندما تُسمع إشارة صوتية ويتوقف مؤشر مستوى الطهي عن الوميض باللون الأحمر، ذلك دليل على أن التسخين التمهيدي قد اكتمل.
**تعليقات:** في نهاية مرحلة التسخين التمهيدي، إذا بقي الجهاز مغلقاً، سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز.

## 1 التحضير





1



2

1 يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملحقات سواء في داخل أو في خارج الجهاز.
الملصق الملون على مؤشر مستوى الطهي يمكن تغييره، حسب اللغة. يمكنك استبدال الملصق بأحد الملصقات من داخل علبة التغليف.
2 قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب تنظيف الأطباق بالماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف، ثم تُغسل بالماء وتُجفف.



3



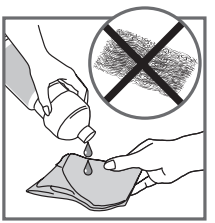

4

3-4
ضع صينية التنقيط القابلة للفصل في مقدمة الجهاز.

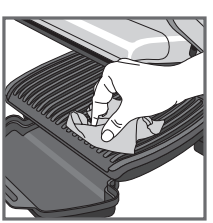
AR

## 2 التسخين التمهيدي



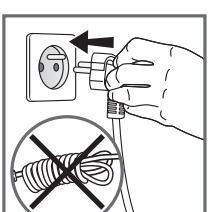


5

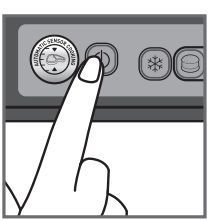


6

**5 للحصول على أفضل النتائج امسح أطباق الطهي بمنشفة ورقية مغموسة في زيت الطهي قليلا، لتحسين أداء الطلاء الغير لاصق.**
6 امسح أي زيت فائض باستخدام منشفة مطبخ ورقية نظيفة.
7 يُرجى التأكد أن اللوحات العلوية والسفلية قد وضعت بشكل صحيح في المنتج. لا تُفعّل التسخين التمهيدي بدون الأطباق. أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. (يُرجى الملاحظة على أن يكون السلك الكهربائي ممدداً الى آخره).
8 اضغط على المفتاح
تحذير : يُرجى الحرص والتأكد من عدم وجود بقايا طعام بين الأطباق.



7



8

# دليل الوان المؤشر الضوئي لمستوى الطهي

**التسخين التمهيدي**



وميض باللون الأحمر
انتظر



أحمر مستقر
نهاية التسخين التمهيدي
يمكنك وضع الطعام

**بداية الطهي**



أزرق
بداية الطهي




أخضر
أثناء عملية الطهي ، فإن الجهاز سيبقي مشيراً إلى المستخدم أن "الطهي غير ناضج" (أصفر) سوف يتم التوصل قريبا الى الطهي المكتمل.

**طهي - جاهز للتناول**




أصفر
طهي "غير ناضج"




برتقالي
طهي "متوسط"




أحمر
طهي " ناضج"
نهاية الطهي



أحمر ثابت
تم اختيار وضعية التشغيل اليدوي، او قد تم تفعيلها أوتوماتيكياً، انظر فقرة "استكشاف الأعطال" على صفحة 115.



وميض باللون الأبيض
خلل في المنتج
يُرجى مراجعة "دليل استكشاف الأعطال".
اتصل بفريق خدمة الزبائن

**للحفاظ على السخونة "30' تقريباً"**



وميض ضوئي باللون الأحمر
نهاية عملية الطهي "طهي مكتمل".

# دليل برامج الطهي



برغر



الدواجن



اللحوم الحمراء



باتيني / ساندويتشات



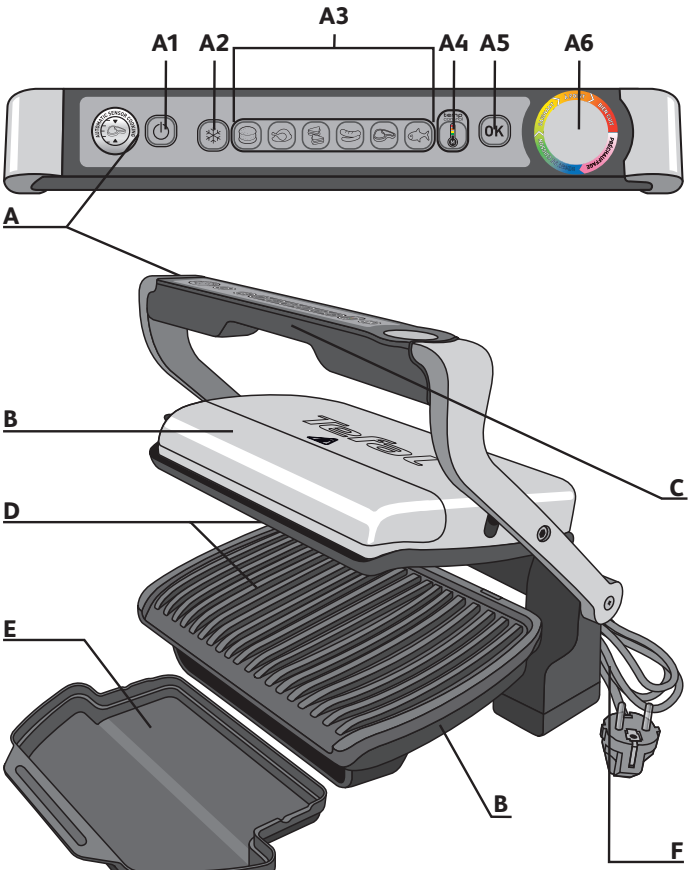
الأسماك



النقانق / لحم الضأن



وضعية التشغيل اليدوي: شواء تقليدي للتشغيل اليدوي ، بما في ذلك 4 إعدادات لدرجات حرارة مختلفة.
(من 110 درجات مئوية إلى 275 درجة مئوية)




AR

## الوصف

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | لوحة التحكم | **A4** | 4 ضوابط للحرارة في وضعية التشغيل اليدوي؛ انظر الوضع اليدوي المحدد في دليل البدء السريع | **C** | تناول |
| **A1** | زر تشغيل / توقف | **A5** | **موافق** زر | **D** | أطباق الطهي |
| **A2** | وضعية الطعام المُثلج | **A6** | مؤشر مستوى الطهي | **E** | صينية التنقيط |
| **A3** | برامج الطهي | **B** | جسم | **F** | السلك الكهربائي |

- لا تضع الجهاز على / أو بالقرب من الأسطح الساخنة أو الزلقة. يجب أن لا يكون السلك الكهربائي قريباً أو يُلامس الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا يمر بالقرب من مصدر للحرارة أو يستقر على حافة حادة.
- لا تضع أواني الطهي على أسطح الطهي في الجهاز.
- لا تُقطع الطعام مباشرة على الأطباق.
- لا تستخدم الإسفنجات المعدنية أو ذات الأسلاك، أو المساحيق الكاشطة لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الطلاء الغير لاصق.
- لا تُحرك الجهاز عندما يكون قيد الإستعمال.
- لا تحمل الجهاز بواسطة المقبض ولا بواسطة الأسلاك المعدنية.
- لا تُشغل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تضع رقائق الألمينيوم أو أي شيء آخر بين الطبق والطعام أثناء الطهي.
- لا تسحب صينية تجميع الشحوم أثناء الطهي. إذا امتلأت صينية تجميع الشحوم أثناء الطهي: دع الجهاز ليبرد قبل تفريغها.
- لا تضع الأطباق الساخنة على سطح هش أو تحت الماء.
- للحفاظ على خصائص الطلاء الغير لاصق، تجنب تعريض الجهاز للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.
- يجب عدم التعامل مع الأطباق وهي ساخنة.
- لا تطهو الطعام في رقائق الألمينيوم.
- لتجنب إتلاف المنتج ، لا تستخدم وصفات الطهي الملتهبة في أي وقت.
- لا تضع رقائق الألمينيوم أو أي شيء آخر بين الأطباق و بين عنصر التسخين.
- لا تسخن أو تطهو الطعام عندما تكون الشوابة مفتوحة.
- لا تُسخن الجهاز دون وجود أطباق الطهي بداخله.

AR

**نصيحة / معلومات**

- شكرا لشرائكم هذا الجهاز، الذي أعدّ للاستخدام المنزلي فقط.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا الجهاز لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول -قانون التيار المنخفض - قانون التوافقية الكهرومغناطيسية - قانون البيئة - القوانين التي لها اتصال بالطعام.
- عند الاستعمال للمرة الأولى، قد تظهر رائحة طفيفة وقليل من الدخان خلال الدقائق الأولى.
- تتبع شركتنا سياسة مستمرة في البحث والتطوير، ومن الممكن أن يتم تعديل هذه المنتجات دون إشعار مسبق.
- لا تستهلك المواد الغذائية التي تم اتصالها بالأجزاء التي عليها هذا الشعار .
- إذا كان الطعام سميكا جدا، فإن نظام السلامة سيوقف الجهاز عن العمل.

**البيئة**

**حماية البيئة أولاً !**

① يحتوي هذا الجهاز على مواد ذات قيمة، يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.

➲ دعه لدى مركز تجميع المهملات المدني.

- لا تستعمل وصلة كهربائية. في حال تحملت مسؤولية ذلك، استعمل وصلة كهربائية في حالة جيدة، مُزوّدة بمقبس كهربائي مؤرض، ومناسبة من حيث القوة والقدرة على التحمل. يُرجى اتخاذ الإحتياطات اللازمة للحؤول دون أن يتعثّر أحد المارة بالسلك الكهربائي أو الوصلة الكهربائية.
- أوصل الجهاز دائماً الى مقبس كهربائي مؤرض.
- يُرجى التأكد أن القوة الكهربائية عندك تتوافق تماماً مع القوة التي يتطلبها الجهاز والواردة بياناتها في لوحة تعريف المنتج في الجزء السفلي من الجهاز.
- استعمل الإسفنجة والماء الدافىء وسائل التنظيف لتنظيف أطباق الطهي.
- لا تغمر الجهاز، السلك الكهربائي التابع له بالماء أو بأي سائل آخر.
- **تحذير:** لا تسخن الجهاز تسخيناً عاديا أو تسخيناً تمهيدياً دون وجود طبقي (2) الطهي داخل الشواية.

AR

## يُرجى القيام بما يلي :

- يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذه النشرة بعناية، فهي تعليمات مشتركة لمختلف فئآت الأجهزة حسب الملحقات المرفقة مع كل الجهاز، ويُرجى الاحتفاظ بها في مُتناول اليد.
- في حال حصول حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قبل الاستعمال للمرة الأولى، اغسل الأطباق (انظر الفقرة 5)، اسكب القليل من زيت الطعام في الأطباق وامسحها بقطعة قماش ناعمة أو بورقة مطبخ.
- حدد مكان مرور السلك الكهرباء بعناية، في حال استخدمت وصلة كهربائية أم لا، بحيث يمكن للضيوف التحرك بحرية حول الطاولة دون أن يتعثر أحدهم بالسلك.
- قد تُشكل أبخرة الطهي خطرا على الحيوانات التي لديها جهازاً تنفسياً حساساً، خصوصاً الطيور. ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيدا عن منطقة الطهي.
- يُرجى الحفاظ دائماً على الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- يُرجى التحقق أن وجهي الطبق نظيفان قبل الإستعمال.
- لمنع تلف الأطباق، يُرجى استخدامها فقط على الأجهزة التي صممت من أجلها (على سبيل المثال، لا تضعها في الفرن، على سخان الغاز أو على لوحة تسخين كهربائية ، وما إلى ذلك).
- تأكد من أن الأطباق مستقرة بشكل جيد ومثبتة بشكل صحيح في الجهاز. استعمل فقط الأطباق المرفقة مع الأجهزة أو التي تم شراؤها من مركز الخدمة المعتمد.
- استعمل دائما ملعقة خشبية أو بلاستيكية لتجنب إتلاف أطباق الطبخ.
- استعمل فقط القطع أو الملحقات المرفقة مع الجهاز أو التي تم شراؤها من مركز خدمة معتمد. لا تستعملها في اجهزة أو آنية أخرى.

## يُرجى عدم القيام بما يلي:

- لا تستعمل الجهاز خارج المنزل.
- لا تترك الجهاز غير مراقب عندما يكون موصولا بالتيار أو قيد الإستعمال.
- لمنع الجهاز من التسخين المفرط، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة الحائط.
- لا تضع الجهاز مباشرة على سطح هشّ (طاولة زجاجية، مفرش مائدة، أوأثاث من الموبيليا، الخ) أو على مُسطح ناعم مثل منشفة الشاي ..
- لا تضع الجهاز تحت خزانة مُعلقة على الحائط أو على الرف أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر، والستائر السميكة أو الجدار المُعلّق.

## إرشادات من أجل السلامة ضوابط هامة للسلامة

**ارشادات حول استخدام وصيانة وتركيب المنتج: من أجل سلامتك، يرجى قراءة جميع فقرات دليل التعليمات بما في ذلك الصور التوضيحية المرتبطة بها.**

- لم يُعدّ هذا الجهاز للإستعمال في التطبيقات والأحوال التالية، ولن تُغطي الضمانة ما يلي:
  - أماكن الطهي للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛
  - المزارع؛
  - من قبل النزلاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من أماكن السكن المشابهة؛
  - أماكن الفطور وغرف النوم.
- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملحقات سواء في داخل أو في خارج الجهاز.
- لم يُعد هذا الجهاز للإستعمال من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن يُعانون من انخفاض في قدراتهم الحسية أو العقلية، أو ممن لا يملكون الخبرة والمعرفة، ما لم يتم تزويدهم بالتعليمات والإرشادات بشأن استخدام الجهاز، تحت إشراف شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز واتخاذه كلعبة من العابهم.
- يمكن أن يُستعمل هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن الثامنة (8)، أو الأشخاص ممن يُعانون من انخفاض في قدراتهم الحسية أو العقلية، أو ممن لا يملكون الخبرة والمعرفة، إذا تم تزويدهم بالتعليمات والإرشادات بشأن استخدام الجهاز، وأدركوا الأخطار التي تنطوي على الإستعمال الخاطىء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة ما لم تزيد أعمارهم عن الثامنة (8) من العمر، وتحت إشراف الكبار.
- يُرجى الحفاظ على الجهاز والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم تحت سن (8) الثامنة.
- لا تترك الجهاز غير مراقب عندما يكون قيد الإستعمال.
- ⚠ قد تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول اليها حارة جداً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تلمس الأسطح الساخنة من المنتج.
- لم يُعدّ هذا الجهاز ليتم تشغيله بواسطة جهاز توقيت خارجي أو نظام مستقل للتحكم عن بعد.
- مدد السلك الكهربائي التابع للجهاز بشكل كامل قبل توصيله بالتيار الكهربائي.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب أن يُستبدل بسلك كهربائي جديد بواسطة الشركة المصنعة أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع لكي تتجنب أي خطر.

AR

## راهنمای آشپزی ( برنامه های اتوماتیک)

| برنامه اختصاصی | نشانگر رنگی سطح پخت و پز | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| گوشت قرمز | نیم پز | متوسط | خوب پخته شده |
| برگر | نیم پز | متوسط | خوب پخته شده |
| پانینی / ساندویچ | آرام پز شده | برشته شده | ترد |
| ماهی | آرام پز شده | متوسط | خوب پخته شده |
| مرغ | | | خوب پخته شده |
| سوسیس / گوشت بره | | | خوب پخته شده |

FA

نکات: اگر می خواهید گوشت شما بسیار نیم پز (آبی) باشد، شما می توانید  استفاده کنید از

## راهنمای آشپزی (شامل حالت دستی)

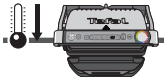
| غذا | | برنامج الطهي | مستوي الطهي | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ناضج تماماً | متوسط | غیر ناضج |
| نان | برش نان، ساندویچ تند |  | | ● | |
| | برگر: (پس از پیش پخت گوشت) | | | ● | |
| گوشت و مرغ | بره (بدون استخوان) |  | | ● | |
| | ناگت مرغ منجمد ❄ |  | | ● | |
| | سینه مرغ چاشنی دار |  | | ● | |
| | سینه اردک |  | | ● | |
| ماهی | ماهی قزل آلا |  | | ● | |
| | آفتابگردان خرد شده | | | ● | |
| | شاه ماهی (با و بدون پوسته) | | | ● | |
| | استیک ماهی تن | | | ● | |
| **حالت دستی** راهنمای شروع سریع برای حالت دستی را ببینید | میوه ها و سبزیجات کبابی (باید به همان اندازه و ضخامت برش داده شود) |  | 4 تنظیم درجه حرارت متفاوت | | |

**برای مواد غذایی منجمد،** قبل از انتخاب برنامه، ❄ را فشار دهید.

# راهنمای عیب یابی

| مشکل | علت | راه حل |
|---|---|---|
| دکمه **شمک زدن**<br>+ **نشانگر چراغ سبز یکدست .**<br>+ دکمه **چشمک زدن** | • **تعویض دستگاه یا شروع یک چرخه پخت خودکار با غذا یا بدون پیش گرمایش صفحات (حالت دستی به طور خودکار فعال می شود).** | • 2 گزینه ممکن:<br>– - تنظیم دما را - با فشار دادن دکمه را فشار دهید. OKانتخاب کنید و سپس اجازه دهید طبخ شود، اما شما باید پخت و پز (حالت دستی) را کنترل کنید.<br>– - دستگاه را متوقف کنید، مواد غذایی را بیرون بیاورید، دستگاه را به درستی ببندید، دستگاه را دوباره برنامه ریزی کنید و منتظر بمانید تا پایان پیش گرمایش. |
| دستگاه در طول چرخه پیش گرم یا پخت و پز متوقف می شود. | • دستگاه در طول پخت و پز بیش از حد باز نگه داشته شده است.<br>• دستگاه پس از پایان گرم شدن یا خنک شدن بیش از حد بیکار بوده است. | • دستگاه را از برق بیرون بکشید برای 32- دقیقه، پروسه را راه اندازی مجدد کنید. دفعه بعد که از دستگاه استفاده می کنید، مطمئن شوید که برای بهترین نتایج پخت و پز، آنرا باز می کنید و سریع می بندید. اگر مشکلی دوباره رخ Tefalدهد، با خدمات مشتری محلی تماس بگیرید. |
| **چراغ نشانگر نور سفید چشمک می زند**<br>+ **دکمه / / / در حال چشمک زدن**<br>+ بوق زدن متناوب | • خرابی دستگاه.<br>• دستگاه در اتاقی که بسیار سرد است ذخیره شده یا استفاده می شود. | • دستگاه خود را قطع کنید و دوباره وصل کنید و بلافاصله یک چرخه پیش گرم را راه اندازی مجدد کنید. اگر مشکلی باقی بماند، با خدمات مشتری خود تماس بگیرید. |
| دستگاه بوق نمی زند | | |
| **چراغ نشانگر به رنگ سفید چشمک می زند**<br>+ **دکمه چشمک زدن**<br>+ بوق زدن مداوم | • خرابی دستگاه. | • دستگاه را از برق جدا کنید و با خدمات مشتری تماس بگیرید. |
| پس از پیش گرم شدن، من غذا را در داخل قرار دادم و دستگاه را بستم، اما چراغ نشانگر ارغوانی باقی می ماند و پخت و پز شروع نمی شود. | • مقدار غذا در داخل دستگاه بیش از 4 سانتی متر است. | • مقدار مواد غذایی نباید بیش از 4 سانتی متر باشد. |
| | • هنگام قرار دادن غذا در داخل، گریل کاملا» باز نمی شود. | • گریل را به طور کامل باز کنید و دوباره ببندید. |
| | **دستگاه غذای داخل را تشخیص نمی دهد مقدار غذا کافی نیست، "OK" چشمک می زند.** | • با فشار دادن دکمه ، فعال سازی پخت و پز را تایید کنید. |
| دستگاه در حالت دستی فعال می شود.<br>+ چراغ نشانگر قرمز چشمک می زند .<br>+ **دکمه کنترل دما** و نور ثابت است . | • زمان پیش گرم شدن کوتاه بود. | • دوره های پخت و پز را منظم کنترل کنید (برای استفاده در حالت دستی).<br>**یا**<br>• گریل را متوقف کنید، غذا را بردارید، گریل را ببندید، برنامه آشپزی جدید را که می خواهید استفاده کنید، انتخاب کرده و منتظر بمانید تا چرخه پیش گرم شدن تمام شود.. |

FA



**29** قبل از تمیز کردن، برای جلوگیری از آسیب به سطح پخت و پز، صفحات را باز کنید و بردارید.

**30** دستگاه و سیم آن را نمی توان در ماشین ظرفشویی قرار داد. عناصر گرم، قطعات قابل مشاهده و قابل دسترس، نباید پس از برداشتن صفحات تمیز شوند. اگر آنها بسیار کثیف هستند، صبر کنید تا دستگاه کاملا" خنک شود و آنها را با پارچه خشک تمیز کنید.

**32-31**

اگر نمی خواهید صفحات پخت و پز را در ماشین ظرفشویی بشویید، از آب گرم و کمی مایع شستشو برای تمیز کردن استفاده کنید، سپس به طور کامل بشویید تا هرگونه باقی مانده از بین برود. آنها را با یک حوله کاغذی با دقت پاک کنید.

از پد فلزی سایشی، پشم فلزی یا پاک کننده های ساینده برای تمیز کردن هر قسمت گریل استفاده نکنید، فقط از پد نایلون یا غیر فلزی استفاده کنید.

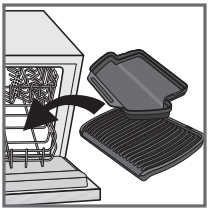
سینی قطره آب را تخلیه کنید و در آب ملایم صابونی بشویید، سپس با حوله کاغذی کاملا" خشک کنید.

**33** برای تمیز کردن پوشش گریل، با یک اسفنج گرم و مرطوب پاک کنید و با یک پارچه خشک و نرم، خشک کنید.

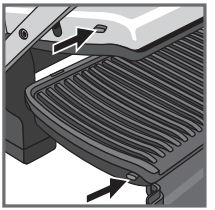
**34** بدنه گریل را در آب یا هر مایع دیگر غوطه ور نکنید.

**35** همیشه قبل از ذخیره کردن، مطمئن شوید که گریل تمیز و خشک است.

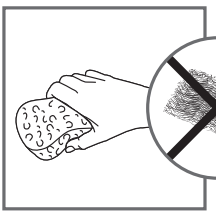
هرگونه تعمیر باید توسط نماینده خدمات مجاز انجام شود.



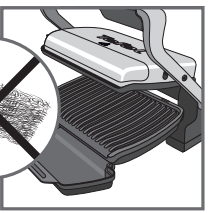
30



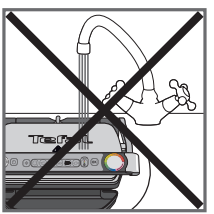
29



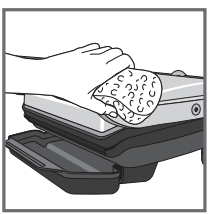
32



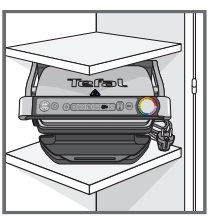
31



34

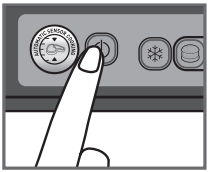


33

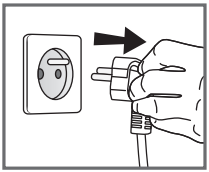


35

FA

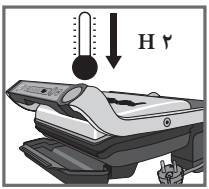


26



27

**26** دکمه روشن / خاموش را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.
**27** دستگاه را از پریز دیواری بیرون بکشید.




28

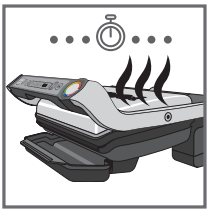
**28** اجازه دهید حداقل **2** ساعت خنک شود.
برای جلوگیری از سوختگی های تصادفی، اجازه دهید قبل از تمیز کردن، گریل کاملا» خنک شود.

FA





22



23

**22-23-24**

اگر می خواهید غذا را به سلیقه شخصی بپزید، گریل را باز کنید و غذا را هنگامی که به سطح مورد نظر رسیده است، بردارید و سپس گریل را ببندید و غذای دیگر را پخت کنید. این برنامه چرخه پخت و پز خود را ادامه خواهد داد تا زمانی که به سطح "خوب انجام شده" برسد.



24

**25 عملکرد گرم نگه داشتن را حفظ کنید.**

هنگامی که پخت و پز به خوبی انجام می شود، پخت و پز به پایان رسیده است، دستگاه به طور خودکار عملکرد گرم نگه داشتن را فعال می کند، چراغ نشانگر قرمز می شود و دستگاه بوق زدن در در هر 20 ثانیه را شروع می کند. اگر غذا بر روی گریل قرار داده شود، در حالی که صفحات پخت و پز خنک می شوند، طبخ غذا ادامه خواهد یافت. شما غیر فعال"**OK**"می توانید بوق را با فشار بر دکمه کنید.

**توجه**: سیستم ایمنی پس از یک دوره زمانی خاص، دستگاه را خاموش می کند.




25

FA




19




20

**19-20** هنگامی که رنگ مربوط به انتخاب شما از سطح پخت و پز ظاهر می شود و صدای بوق شنیده می شود، دستگاه را باز کنید و غذای خود را خارج کنید.
**21** دستگاه را ببندید. پانل کنترل روشن می شود و به حالت "انتخاب برنامه" تنظیم می شود.
**نظر:** سیستم ایمنی به صورت خودکار خاموش خواهد شد، در صورتی که هیچ برنامه ای انتخاب نشده باشد.



21

**پخت و پز پیوسته**
اگر بخواهید مقادیر بالاتری را بپزید، دستگاه را مجددا" تنظیم کنید (به بخش **2** "پیش گرم"، شروع از نقطه **9**)، حتی اگر غذای همان نوع یا همان برنامه را بخورید.

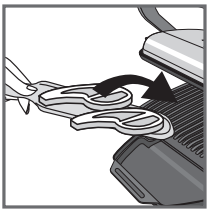
**پخت و پز مقدار مواد غذایی بزرگتر:**
هنگامی که پخت اولین دسته غذایی شما به پایان رسید:
**1.** اطمینان حاصل کنید که دستگاه بسته شده و هیچ بقایای مواد غذایی در داخل باقی نمی ماند.
**2.** حالت درست یا برنامه درست را انتخاب کنید (این مرحله لازم است حتی اگر حالت پخت و پز همان چیزی باشد برای غذاهایی که به تازگی آماده کرده اید).
**3.** دکمه "OK" را برای شروع پیش گرم شدن فشار دهید. در حال پیش گرم شدن، چراغ نشانگر سطح پخت و پز به رنگ ارغوانی چشمک می زند.
**4.** هنگامی که پیش گرم شدن کامل شود، دستگاه بوق می زند و چراغ نشانگر، چشمک زدن ارغوانی را متوقف می کند.
**5.** دستگاه آماده است تا هنگام کامل شدن پیش گرمایش استفاده شود.گریل را باز کنید و غذا را در داخل دستگاه قرار دهید.

**مهم:**
- لطفا" توجه داشته باشید که پیش گرم کردن برای هر پخت و پز جدید غذا لازم است.
یادآوری: قبل از فعال کردن پیش گرم شدن، اطمینان حاصل کنید که دستگاه بسته شده و هیچ بقایای مواد غذایی در داخل باقی نمی ماند.
- سپس قبل از باز کردن گریل و قرار دادن غذا در داخل آن، منتظر پیش گرمایش برای پایان دادن باشید.
**توجه:** اگر چرخه پیش گرمایش جدید بلافاصله پس از پایان چرخه قبل فعال شود، زمان پیش گرمایش کاهش می یابد.

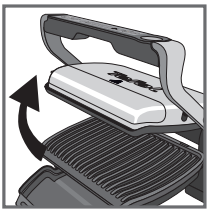
FA



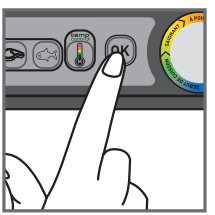
**14-15** پس از پیش گرم کردن، دستگاه آماده برای استفاده است.
گریل را باز کنید و غذا را روی صفحه آشپزی قرار دهید.
**نظرات:** اگر دستگاه برای مدت طولانی باز باشد، سیستم ایمنی دستگاه را به طور خودکار خاموش می کند.
**16-17** دستگاه به طور خودکار چرخه پخت و پز (زمان و دما) را با توجه به ضخامت و مقدار مواد غذایی تنظیم می کند.
برای شروع چرخه پخت، دستگاه را ببندید.
**توجه داشته باشید برای قطعات بسیار نازک مواد غذایی:** دستگاه را ببندید، دکمه "OK"چشمک می زند و نشانگر "ارغوانی ثابت می ماند"OK" را فشار دهید تا اطمینان حاصل شود که دستگاه غذا را تشخیص داده و چرخه پخت و پز شروع می شود.
نشانگر سطح پخت و پز آبی می شود و سپس سبز می شود تا نشان دهد که پخت و پز در حال انجام است (برای بهترین نتایج، مواد غذایی خود را در طول فرآیند پخت باز نکنید یا حرکت ندهید).
در حالی که پخت و پز در حال انجام است، یک بوق هر زمان که سطح خاصی از پخت غذا به دست می آید (به عنوان مثال نادر/زرد) به کاربر هشدار می دهد.
**18** با توجه به میزان پخت و پز، چراغ نشانگر رنگ را تغییر می دهد. هنگامی که چراغ نشانگر زرد با یک بوق باشد، غذای شما نادر است، هنگامی که چراغ نشانگر نارنجی با یک بوق باشد، غذای شما متوسط است و هنگامی که چراغ نشانگر قرمز باشد، غذای شما به خوبی تهیه شده است.
**توجه:** اگر دوست دارید غذای شما خیلی نادر باشد، گوشت را هنگامی که شاخص سطح آشپزی سبز می شود بردارید.
لطفا" توجه داشته باشید، به ویژه در گوشت، طبیعی است که نتیجه پخت و پز بسته به نوع، کیفیت و منبع مواد غذایی متفاوت باشد.



15



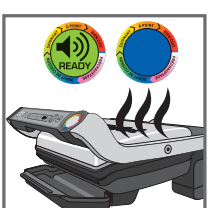
14




17



16

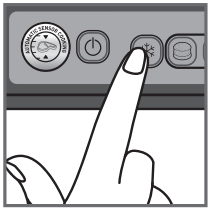




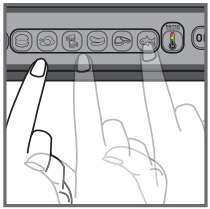


18

FA



9



10

**9** اگر مواد غذایی که می خواهید طبخ کنید منجمد باشد، دکمه مربوطه را فشار دهید.

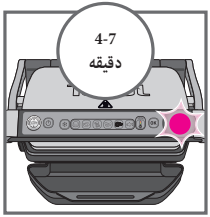
**10** حالت آشپزی مناسب را مطابق با نوع غذای مورد نظرتان انتخاب کنید.

**نکته، مخصوصا" برای گوشت:** نتایج پخت و پز در برنامه های از پیش تعیین شده ممکن است بسته به مبداء، برش و کیفیت مواد غذایی که پخته شده است متفاوت باشد، برنامه ها برای مواد غذایی با کیفیت مناسب تعیین شده و آزمایش شده اند. به طور مشابه، ضخامت گوشت باید در طول آشپزی مورد توجه قرار گیرد؛ شما نباید غذاها را با ضخامت بیش از **4** سانتی متر طبخ کنید.

اگر در مورد نحوه استفاده از پخت و پز نامطمئن هستید، لطفا» به صفحه 128 - راهنمای پخت و پز مراجعه کنید.



11




12



13

**11** دکمه**OK** را فشار دهید: دستگاه شروع به پیش گرم کردن می کند و نشانگر سطح آشپزی به رنگ ارغوانی چشمک می زند.

توجه: اگر برنامه غلطی را انتخاب کرده اید، به مرحله **8** بازگردید.

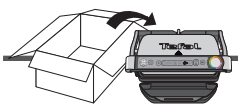
**12** برای **4-7** دقیقه منتظر بمانید.

**13** صدای بلندی شنیده می شود و نشانگر سطح آشپزی متوقف می شود و حالت پیش گرمایش کاملا" روشن می شود.

**نظرات:** در پایان پیش گرمایش، اگر دستگاه بسته شود، سیستم ایمنی دستگاه را خاموش می کند.

FA

## 1 آماده سازی

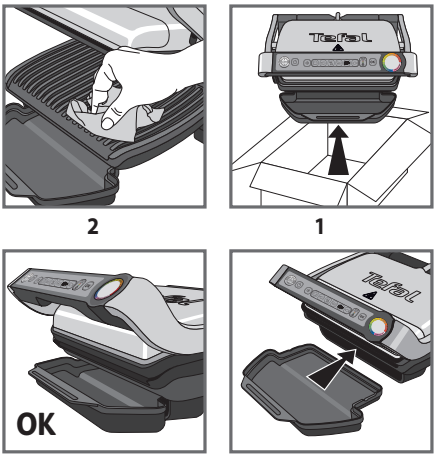


**1** تمام مواد بسته بندی، برچسب ها و لوازم جانبی از داخل و خارج دستگاه را بردارید. برچسب رنگی روی نشانگر سطح پخت و پز می تواند بر اساس زبان تغییر کند. شما می توانید آن را با یکی در داخل بسته بندی جایگزین کنید.

**2** قبل از استفاده برای اولین بار، صفحات را کاملا" با آب گرم و مایع ظرفشوئی کمی تمیز کنید، کاملا" شستشو داده و خشک کنید.

**3-4**

سینی چکیدن قابل جابجایی را در جلوی دستگاه قرار دهید.




1 2 3 4

FA

## 2 پیش گرم شدن



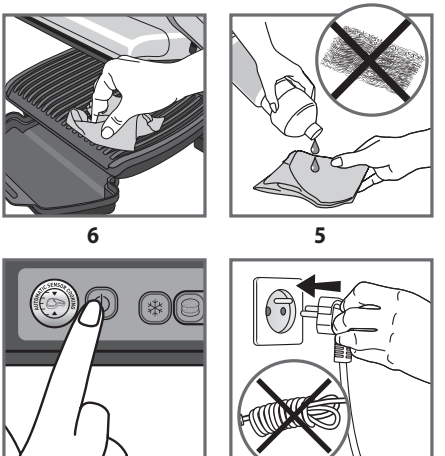
**5** برای بهترین نتایج شما می توانید صفحات پخت و پز را با استفاده از یک حوله کوچک کاغذی در کمی روغن پخت و پز بمالید، تا برداشتن نچسب انجام شود.

**6** روغن مازاد را با استفاده از یک حوله کاغذی آشپزخانه تمیز کنید.

**7** اطمینان حاصل کنید که صفحات بالا و پائین به درستی در محصول قرار گرفته است. پیش گرم کردن را بدون صفحات فعال نکنید. دستگاه خود را به منبع تغذیه برق وصل کنید. (توجه داشته باشید که سیم باید کاملا" باز شده باشد).

**8** دکمه روشن / خاموش را فشار دهید.

**احتیاط :** اطمینان حاصل کنید که غذا بین صفحات وجود ندارد.



5 6 7 8

# راهنمای رنگی نشانگر سطح پخت و پز

**پیش گرم شدن**



درزگیر ارغوانی
صبر کنید.



ارغوانی یکدست
پایان پیش گرم شدن
شما می توانید غذا را بگذارید.

**شروع پخت و پز**



آبی
شروع پخت و پز.




سبز
در حالی که پخت و پز در حال انجام است، دستگاه بوق می زند تا به کاربر نشان دهد که « نیم پز » (زرد) به زودی می رسد.

**پخت و پز - آماده برای خوردن**




زرد
پخت و پز « نیم پز ».




نارنجی
پخت و پز «متوسط».




قرمز
پخت و پز «خوب انجام شده»
پایان پخت و پز

**«تقریبا» 30 دقیقه» گرم نگه دارید**



درزگیر قرمز
پایان پخت و پز برای «خوب انجام شده»



سبز یکدست
عملکرد دستی به طور خودکار انتخاب شده یا فعال می شود، به «راهنمای رفع عیب یابی» در صفحه 129 مراجعه کنید.



درزگیر سفید
خرابی محصول
به «راهنمای راه انداختن مشکل» مراجعه کنید.
با خدمات مشتری تماس بگیرید.

# راهنمای برنامه های آشپزی



برگر



مرغ



گوشت قرمز



پانینی / ساندویچ



ماهی

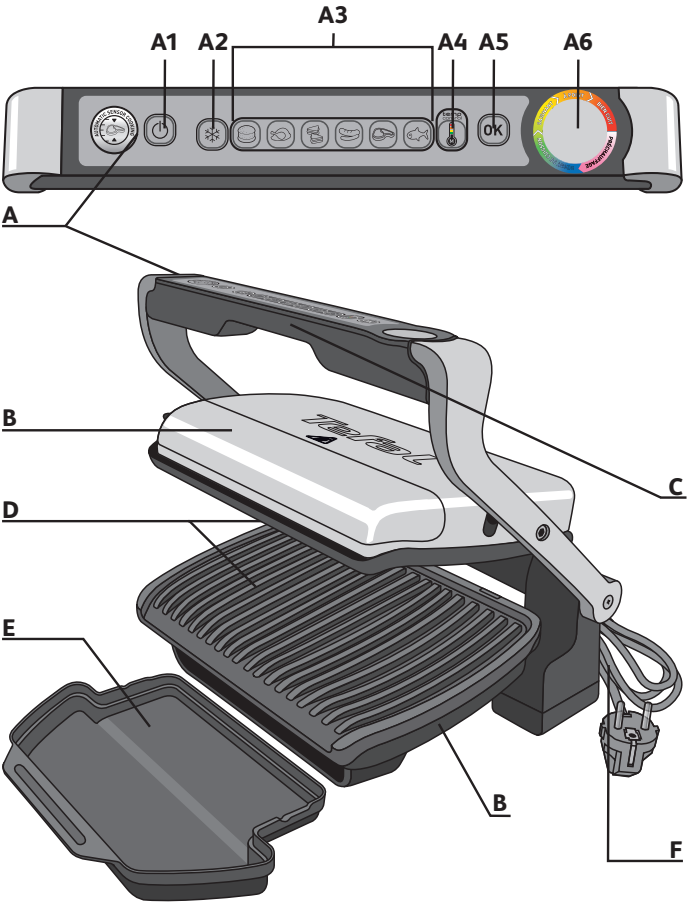


سوسیس / گوشت بره



حالت دستی: یک گریل سنتی برای عملیات دستی، از جمله 4 تنظیم درجه حرارت مختلف (از 110 درجه سانتی گراد تا 275 درجه سانتی گراد)

FA




FA

## شرح

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | پانل کنترل | **A4** | تنظیمات دما در حالت دستی؛ حالت دستی خاص در راهنمای شروع سریع را ببینید | **C** | دسته |
| **A1** | دکمه روشن/خاموش | **A5** | **OK** دکمه | **D** | صفحات پخت و پز |
| **A2** | حالت مواد غذایی منجمد | **A6** | نشانگر سطح پخت و پز | **E** | سینی چکه کردن |
| **A3** | برنامه های پخت و پز | **B** | بدنه | **F** | سیم برق |

- هرگز دستگاه را زیر یک کابینت متصل به دیوار یا قفسه یا درکنار مواد قابل اشتعال مانند نورگیر، پرده یا آویز دیوار قرار ندهید.
- هرگز دستگاه را روی سطوح گرم یا لغزنده قرار ندهید؛ سیم برق هرگز نباید نزدیک یا در تماس با قسمت های گرم دستگاه، نزدیک به یک منبع حرارت یا در لبه های تیز باشد.
- ظروف آشپزی را روی سطوح پخت و پز دستگاه قرار ندهید.
- هرگز مواد را مستقیم بر روی صفحات برش ندهید
- از پدهای ساینده فلزی، پشم سیم ساینده و پودر شستشوی زبر استفاده نکنید زیرا ممکن است به پوشش نچسب آسیب برسد.
- در هنگام استفاده، دستگاه را حرکت ندهید.
- دستگاه را با دسته یا سیم های فلزی حمل نکنید.
- هرگز با دستگاه به صورت خالی کار نکنید.
- از فویل آلومینیوم یا سایر اشیاء بین صفحه و مواد غذایی پخته شده استفاده نکنید.
- هنگام پختن، سینی جمع آوری چربی را برندارید. اگر سینی جمع آوری چربی هنگام پختن پر شود: بگذارید دستگاه قبل از تخلیه خنک شود.
- چراغ خوراک پزی را روی سطح شکننده یا زیر آب قرار ندهید.
- برای حفظ خواص نچسب پوشش، از پیش گرم کردن بیش از حد با دستگاه خالی اجتناب کنید.
- هرگز نباید به صفحات هنگامی که داغ است، دست زده شود.
- مواد غذایی را در فویل آلومینیمی طبخ نکنید.
- برای جلوگیری از خراب شدن دستگاه خود، از دستورالعمل های فلامبه در ارتباط با آن در هر زمان استفاده نکنید.
- یک ورق آلومینیومی یا هر جسم دیگر را بین صفحات و عنصر گرماساز قرار ندهید.
- هرگز گرم نکنید یا طبخ نکنید در زمانی که گریل باز است.
- هرگز دستگاه را بدون صفحات آشپزی گرم نکنید.

FA

**نکات/اطلاعات**

- از شما برای خرید این دستگاه، که فقط برای استفاده داخلی است تشکر می کنیم.
- برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات قابل اجرا است - دستورالعمل ولتاژ کم - سازگاری الکترومغناطیسی - محیط زیست - مواد در تماس با مواد غذایی.
- در اولین استفاده، ممکن است کمی بو و کمی دود در چند دقیقه اول وجود داشته باشد.
- شرکت ما سیاست مداوم تحقیق و توسعه دارد و ممکن است این محصولات را بدون اطلاع قبلی تغییر دهد.
- از مصرف مواد غذایی که در تماس با قطعات می باشند اجتناب  قابل ملاحظه لوگوی کنید. .
- اگر غذا خیلی ضخیم باشد، سیستم ایمنی کار کردن، دستگاه را متوقف می کند.

**محیط زیست**



**اولین حفاظت از محیط زیست!!**

ⓘ دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که می تواند بازیاب یا بازیافت شوند.

➲ آن را در یک محل جمع آوری زباله شهری قرار دهید.

- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید از طرفتولید کننده یا خدمات پس از فروش آن، به منظور جلوگیری از هرگونه خطر جایگزین شود.
- از سیم رابط استفاده نکنید. اگر مسئولیت انجام این کار را قبول می کنید، فقط از سیم رابطی استفاده کنید که در شرایط خوب است، یک پریز با اتصال زمین دارد و برای درجه بندی برق دستگاه مناسب است. تمام اقدامات احتیاطی لازم برای جلوگیری از قدم برداشتن هرکسی بر روی سیم رابط را در نظر بگیرید.
- همیشه دستگاه را به یک سوکت زمین وصل کنید.
- اطمینان حاصل کنید که منبع تغذیه برق با درجه بندی برق و ولتاژ نشان داده شده در پائین دستگاه سازگار است.
- برای تمیز کردن صفحات پخت، از یک اسفنج، آب گرم و مایع شستشو استفاده کنید.
- هرگز دستگاه، سیم برق یا پریز آن را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.
- **هشدار:** گرمایش یا پیش گرم کردن را بدون 2 صفحه پخت در داخل گریل انجام ندهید..

FA

## انجام دادن :

- دستورالعمل ها، معمولا" به نسخه های مختلف بسته به لوازم جانبی عرضه شده دستگاه خود را با دقت بخوانید، و در دسترس نگه دارید.
- اگر یک تصادف رخ دهد، سوختگی را بلافاصله با آب سرد شستشو دهید و در صورت لزوم با پزشک تماس بگیرید.
- قبل از استفاده اول، بشقاب ها را بشوئید (به بند 5 مراجعه کنید)، کمی روغن پخت و پز بر روی صفحات بریزید و با یک پارچه نرم یا حوله کاغذی آشپزخانه پاک کنید.
- سیم برق را با دقت قرار دهید، چه یک رابط استفاده شود یا خیر، به طوری که مهمانان بتوانند براحتی در اطراف میز بدون قدم برداشتن بر روی سیم حرکت کنند.
- بخارهای پخت و پز ممکن است برای حیواناتی که سیستم تنفسی خاصی دارند مانند پرندگان خطرناک باشد. توصیه می کنیم که صاحب پرنده، آن را از منطقه پخت و پز دور نگه دارد.
- همیشه دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- قبل از استفاده، بررسی کنید که هر دو طرف صفحه تمیز هستند.
- برای جلوگیری از آسیب به صفحات، از آنها فقط در دستگاهی استفاده کنید که برای آنها طراحی شده باشد (به عنوان مثال، در اجاق گاز، حلقه گاز یاچراغ خوراک پزی، غیره قرار ندهید).
- اطمینان حاصل کنید که صفحات پایدار هستند، به خوبی قرار گرفته و به درستی به دستگاه متصل شده است. فقط از صفحات موجود در دستگاه یا خریداری شده از یک مرکز خدمات مجاز استفاده کنید.
- برای اجتناب از آسیب رساندن به صفحات پخت و پز، همیشه از یک کاردک چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید.
- فقط از قطعات یا لوازم جانبی که در دستگاه وجود دارد یا از یک مرکز خدمات مجاز خریداری شده استفاده کنید. از آنها برای سایر دستگاه ها یا قصد دیگر استفاده نکنید.

## انجام ندهید:

- از دستگاه خارج از ساختمان استفاده نکنید
- هنگام وصل شدن به برق یا در زمان استفاده، دستگاه را بدون مراقبت رها نکنید.
- برای جلوگیری از بیش از حد گرم شدن دستگاه، آن را در گوشه یا زیر کابینت قرار ندهید.
- هرگز دستگاه را مستقیم بر روی یک سطح شکننده (میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان جلا داده شده، غیره) یا روی سطح نرم مانند یک حوله چای قرار ندهید.

**دستورالعمل های ایمنی**

**ایمنی مهم**

**دستورالعمل های استفاده، نگهداری و نصب محصول: برای ایمنی خود، لطفا» از طریق تمام پاراگراف های کتابچه راهنمای دستورالعمل شامل تصاویر مربوطه را بخوانید.**

- این دستگاه فقط برای استفاده داخلی و خانگی استفاده می شود. این در نظر گرفته نشده است که در برنامه زیر استفاده شود، و تضمین برای موارد زیر اعمال نمی شود:
  - کارکنان بخش آشپزی در مغازه ها، دفاتر و سایر محیط های کاری؛
  - خانه های مزرعه؛
  - توسط مشتریان در هتل ها، متل ها و سایر انواع محیط های مسکونی؛
  - محیط های تختخواب و صبحانه.
- قبل از استفاده اول، تمام مواد بسته بندی،برچسب ها و لوازم جانبی را از داخل و خارج دستگاه بردارید.
- این دستگاه برای استفاده (از جمله کودکان) با ناتوانی های فیزیکی، احساسی یا ذهنی، یا فقدان تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط یک بزرگسال مسئول ایمنی آنها نظارت شده یا دستورالعمل های مربوط به استفاده از دستگاه داده شود. کودکان باید تحت نظارت قرار بگیرند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند، و به عنوان یک اسباب بازی استفاده نمی کنند.
- این دستگاه می تواند توسط کودکان 8 ساله و بالاتر و افرادی با ناتوانی فیزیکی، احساسی یا ذهنی و یا کمبود تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد، در صورتی که تحت نظارت باشند یا دستورالعمل در مورد استفاده از دستگاه به صورت ایمن آموزش داده شود و خطرات دست اندرکار را درک کنند. تمیز کردن و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر آنکه آنها بیش از 8 سال سن داشته باشند و تحت نظارت باشند.
- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8سال نگه دارید.
- هرگز دستگاه را در هنگام استفاده بدون مراقبت رها نکنید.
- ⚠ هنگامی که دستگاه کار می کند، درجه حرارت سطح دسترسی می تواند بالا باشد. هرگز سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید.
- این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نمی شود.
- قبل از وصل کردن دستگاه، سیم برق را کاملا» جدا کنید.

FA

# TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

**SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES**

**www.tefal.com**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ARGENTINA** | 0800-122-2732 | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB ARGENTINA S.A.<br>Billinghurst 1833 3°<br>C1425DTK<br>Capital Federal Buenos Aires |
| **ՀԱՅԱՍՏԱՆ**<br>**ARMENIA** | 010 55-76-07 | 2 տարի<br>2 years | ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊՊԱ ՍԵԲ>><br>125171,ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՅԱՆ<br>ԽՀՈՒԼԻ, 16A, ՇԻՆ.3 |
| **AUSTRALIA** | 1300307824 | 1 year | Groupe SEB Australia<br>PO Box 404<br>North Ryde, NSW, 1670 |
| **ÖSTERREICH**<br>**AUSTRIA** | 01 890 3476 | 2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH<br>Theodor-Stern-Kai 1<br>60596 Frankfurt |
| البحرين<br>**BAHRAIN** | 17716666 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **БЕЛАРУСЬ**<br>**BELARUS** | 017 2239290 | 2 года<br>2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3 |
| **BELGIQUE BELGIE**<br>**BELGIUM** | 070 23 31 59 | 2 ans<br>2 jaar<br>2 years | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus |
| **BOSNA I HERCEGOVINA** | Info-linija za potrošače<br>033 551 220 | 2 godine<br>2 years | SEB Developpement<br>Predstavništvo u BiH<br>Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo |
| **BRASIL**<br>**BRAZIL** | 11 2915-4400 | 1 ano<br>1 year | SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA<br>Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP |
| **БЪЛГАРИЯ**<br>**BULGARIA** | 0700 10 330 | 2 години<br>2 years | Груп Себ България ЕООД<br>бул. България 58 С, ет 9, офис 30<br>1680 София |
| **CANADA** | 1-800-418-3325 | 1 an<br>1 year | GROUPE SEB CANADA<br>345 Passmore Avenue<br>Toronto, ON M1V 3N8 |
| **CHILE** | 02 2 884 46 06 | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501<br>Santiago |
| **COLOMBIA** | 018000520022 | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquira Cajica Cundinamarca |
| **HRVATSKA**<br>**CROATIA** | 01 30 15 294 | 2 godine<br>2 years | SEB mku & p d.o.o.<br>Sarajevska 29, 10000 Zagreb |
| **ČESKÁ REPUBLIKA**<br>**CZECH REPUBLIC** | 731 010 111 | 2 roky<br>2 years | Groupe SEB ČR s.r.o.<br>Futurama Business Park (budova A)<br>Sokolovská 651/136a<br>186 00 Praha 8 |
| **DANMARK**<br>**DENMARK** | 44 66 31 55 | 2 år<br>2 years | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27 2750 Ballerup |
| مصر<br>**EGYPT** | 16622 | سنة واحدة<br>1year | جروب سب إيجيبت<br>القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة<br>الإسكندرية: طريق٤١مايو ، سموحة |
| **EESTI**<br>**ESTONIA** | 668 1286 | 2 aastat<br>2 years | Groupe SEB Polska Sp. z o.o.<br>Gdański Business Center II D<br>ul. Inflancka 4C<br>00-189 Warsaw |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SUOMI**<br>**FINLAND** | 9 8946 150 | 2 vuotta<br>2 years | Groupe SEB Finland OY<br>Pakkalankuja 6 01510 Vantaa |
| **FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin** | 09 74 50 47 74 | 2 ans<br>2 years | GROUPE SEB France<br>Service Consommateur Tefal<br>112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002<br>69134 ECULLY Cedex |
| **DEUTSCHLAND**<br>**GERMANY** | 0212 387 400 | 2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH<br>Theodor-Stern-Kai 1<br>60596 Frankfurt |
| **ELLADA**<br>**GREECE** | 2106371251 | 2 χρόνια<br>2 years | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.<br>Καβαλιεράτου 7<br>Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά |
| **香港**<br>**HONG KONG** | 8130 8998 | 1 year | SEB ASIA Ltd.<br>9/F, South Block, Skyway House<br>3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon<br>Hong-Kong |
| **MAGYARORSZÁG**<br>**HUNGARY** | 06 1 801 8434 | 2 év<br>2 years | GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft.<br>2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14 |
| **INDIA** | 1860-200-1232 | 2 years | Groupe SEB India (P) Limited<br>A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044 |
| **INDONESIA** | +62 21 5793 7007 | 1 year | GROUPE SEB INDONESIA (Representative office)<br>Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor<br>JL Jendral Sudirman Kav 76-78,<br>Jakarta 12910, Indonesia |
| **ITALIA**<br>**ITALY** | 1 99 207 354 | 2 anni<br>2 years | GROUPE SEB ITALIA S.p.A.<br>Via Montefeltro, 4<br>20156 Milano |
| **日本**<br>**JAPAN** | 0570-077772 | 1 year | 株式会社グループセブジャパン<br>〒144-0042<br>東京都大田区羽田旭町11-1<br>羽田クロノゲート事務棟5F |
| الأردن<br>**JORDAN** | 5665505 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **ҚАЗАҚСТАН**<br>**KAZAKHSTAN** | 727 378 39 39 | 2 жыл<br>2 years | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток»<br>125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі |
| 한국어<br>KOREA | 080-733-7878 | 1 year | (유)그룹 세브 코리아<br>서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층<br>03188 |
| الكويت<br>**KUWAIT** | 1807777 Ext :2104 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **LATVJA**<br>**LATVIA** | 6 616 3403 | 2 gadi<br>2 years | Groupe SEB Polska Sp. z o.o.<br>Gdański Business Center II D<br>ul. Inflancka 4C<br>00-189 Warsaw |
| لبنان<br>**LEBANON** | 4414727 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **LIETUVA**<br>**LITHUANIA** | 5 214 0057 | 2 metai<br>2 years | Groupe SEB Polska Sp. z o.o.<br>Gdański Business Center II D<br>ul. Inflancka 4C<br>00-189 Warsaw |
| **LUXEMBOURG** | 0032 70 23 31 59 | 2 ans<br>2 years | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus |
| **МАКЕДОНИЈА**<br>**MACEDONIA** | (02) 20 50 319 | 2 години<br>2 years | Груп Себ България ЕООД<br>бул. България 58 С, ет 9, офис 30<br>1680 София |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MALAYSIA** | 603 7802 3000 | 2 years | GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD<br>Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2,<br>No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown,<br>47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia |
| **MEXICO** | (01800) 112 8325 | 1 año<br>1 year | Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle<br>Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de<br>México C.P. 11560, México |
| **MOLDOVA** | 22 224035 | 2 роки<br>2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харьківське шосе, 201-203, 3<br>поверх, Київ, Україна |
| **NEDERLAND**<br>**The Netherlands** | 0318 58 24 24 | 2 jaar<br>2 years | GROUPE SEB NEDERLAND B.V.<br>De Schutterij 27<br>3905 PK Veenendaal |
| **NEW ZEALAND** | 0800 700 711 | 1 year | GROUPE SEB NEW ZEALAND<br>PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland<br>New Zealand |
| **NORGE**<br>**NORWAY** | 22 96 39 30 | 2 år<br>2 years | GROUPE SEB NORWAY AS<br>Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo |
| غمان سلطنة<br>**OMAN** | 24703471 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **POLSKA**<br>**POLAND** | 801 300 420<br>koszt jak za<br>połączenie lokalne | 2 lata<br>2 years | Groupe SEB Polska Sp. z o.o.<br>Gdański Business Center II D<br>ul. Inflancka 4C<br>00-189 Warsaw |
| **PORTUGAL** | 808 284 735 | 2 anos<br>2 years | GROUPE SEB IBÉRICA SA<br>Urb. da Matinha<br>Rua Projectada à Rua 3<br>Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa |
| قطر<br>**QATAR** | 44485555 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **REPUBLIC OF IRELAND** | 01 677 4003 | 2 years | GROUPE SEB IRELAND<br>Unit B3 Aerodrome Business Park, College<br>Road, Rathcoole, Co. Dublin |
| **ROMANIA** | 0 21 316 87 84 | 2 ani<br>2 years | GROUPE SEB ROMÂNIA<br>Str. Ermil Pangratti nr. 13<br>011881 Bucureşti |
| **РОССИЯ**<br>**RUSSIA** | 495 213 32 30 | 2 года<br>2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское шоссе, д.<br>16А, стр. 3 |
| السعودية العربية المملكة<br>**SAUDI ARABIA** | 920023701 | 2 years | www.tefal-me.com |
| **SRBIJA**<br>**SERBIA** | 060 0 732 000 | 2 godine<br>2 years | SEB Developpement<br>Đorđa Stanojevića 11b<br>11070 Novi Beograd |
| **SINGAPORE** | 6550 8900 | 2 years | GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd.<br>3A International Business Park<br>#12-04/05, ICON@IBP<br>Singapore 609935 |
| **SLOVENSKO**<br>**SLOVAKIA** | 232 199 930 | 2 roky<br>2 years | GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.<br>Cesta na Senec 2/A<br>821 04 Bratislava |
| **SLOVENIJA**<br>**SLOVENIA** | 02 234 94 90 | 2 leti<br>2 years | GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.<br>Cesta na Senec 2/A<br>821 04 Bratislava |
| **SOUTH AFRICA** | www.tefal.co.za | 1 year | www.tefal.co.za |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ESPAÑA**<br>**SPAIN** | 933 06 37 65 | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB IBÉRICA S.A.<br>C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona |
| **SVERIGE**<br>**SWEDEN** | 08 629 25 00 | 2 år<br>2 years | Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg |
| **SUISSE SCHWEIZ**<br>**SWITZERLAND** | 044 837 18 40 | 2 ans<br>2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH<br>Thurgauerstrasse 105<br>8152 Glattpark |
| **ประเทศไทย**<br>**THAILAND** | 02 765 6565 | 2 years | GROUPE SEB THAILAND<br>2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road,<br>Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320 |
| **TÜRKIYE**<br>**TURKEY** | 444 40 50 | 2 YIL<br>2 years | GROUPE SEB ISTANBUL AS<br>Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul |
| **المتحدة العربية الامارات**<br>**UAE** | 8002272 | 1 year | www.tefal-me.com |
| **Україна**<br>**UKRAINE** | 044 300 13 04 | 2 роки<br>2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна |
| **UNITED KINGDOM** | 0345 602 1454 | 2 years | GROUPE SEB UK LTD<br>Riverside House, Riverside Walk<br>Windsor, Berkshire, SL4 1NA |
| **U.S.A.** | 800-395-8325 | 1 year | GROUPE SEB USA<br>2121 Eden Road Millville, NJ 08332 |
| **VIETNAM** | 1800-555521 | 2 năm<br>2 years | Vietnam Fan Joint Stock Company<br>25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city |

**www.tefal.com** **20/10/2017**

## TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase** / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

**Product reference** / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Վաճառող կետի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

**Distributor stamp** / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

**FR** 1-15
**NL** 16-29
**DE** 30-43
**EN** 44-57
**IT** 58-71
**ES** 72-85
**PT** 86-99
**EL** 100-113
**AR** 114-127
**FA** 128-141