

Tefal®

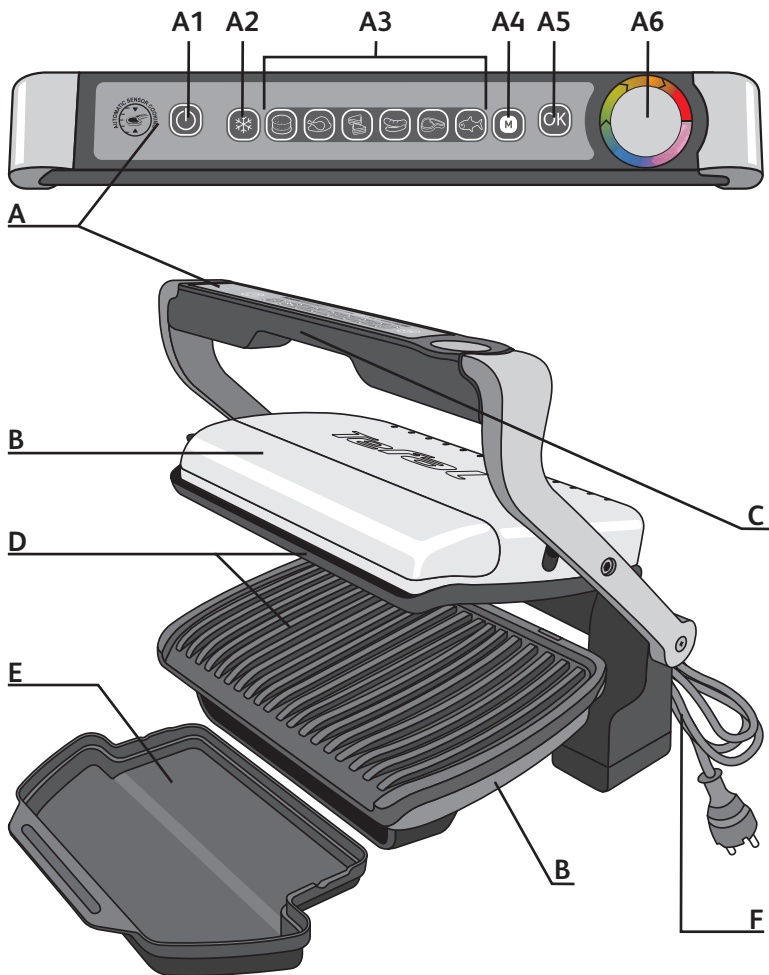
OPTIGRILL

DE
NL
FR
EN
DA
SV
FI
NO



**Bedienungsanleitung - Instructies voor gebruik -
Mode d'emploi - Instructions for use - Brugsvejledning -
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning**

www.tefal.com



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **Verwendung, Wartung und Installation des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. schauen 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.
- Das 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 Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt und gewartet werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.

- 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 schadhafte 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 Sie 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.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

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 Paragraf 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 Grilledämpfe 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 Elektroherdplatte...).
- 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 Holzwendler verwenden.

- Verwenden Sie Teile oder Zubehör, die mit dem Gerät geliefert oder von einem autorisierten Servicecenter gekauft wurden. Verwenden Sie diese Teile nicht für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- 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 Plastiktschdecke 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 feuchten 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 (Antihafbeschichtung).
- 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 Stecker an 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 Antihafbeschichtung 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. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- 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.

Umwelt

-  **Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**
 ① 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 Manuelles Programm | C Griff |
| A1 Ein/Aus-Taste | A5 OK-Taste | D Heizplatten |
| A2 Auftauprogramm | A6 Anzeige zur Garstufe | E Saftauffangschale |
| A3 Grillprogramme | B Gerätegehäuse | F Stromkabel |

Übersicht der verschiedenen Garstufen (LED)

Aufheizen



VIOLETT
BLINKEND
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT &
SIGNALTON
Ende der Aufheizphase
Einlegen von Grillgut

Beginn des Garvorgangs



BLAU
Automatische
Anpassung des
Grillprogramms



GRÜN
SIGNALTON & AUFBLINKEN
Signalton benachrichtigt den Benutzer
über die nun beginnenden Garstufen.

Garstufen



GELB
SIGNALTON & AUFBLINKEN
Blutig



ORANGE
SIGNALTON & AUF-
BLINKEN
Medium



ROT
SIGNALTON & AUFBLINKEN
Durch

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)



ROT BLINKEND
Grillende - War-
mhaltefunktion
startet



WEIß DAUERHAFT
Manueller Gebrauch ausgewählt
oder fehlerhafte Anwendung.
Lesen Sie den Abschnitt "Störungs-
behebung".



WEIß BLINKEND
Lesen Sie den Abschnitt "Störungs-
behebung" (Rückgabe, Rufen des
Kundendienstes...)

Übersicht Garprogramme



Burger



Sandwich



Manueller Betrieb:
herkömmlicher
Grill für manuellen
Betrieb.



Geflügel



Fisch

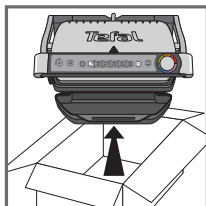


Steak



Würstchen

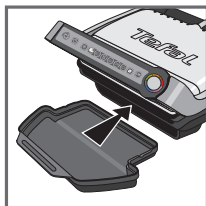
1 Aufbau / Inbetriebnahme



1



2



3



4

1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

Der Farbaufkleber an der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgewechselt werden. Sie können ihn durch den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung ersetzen.

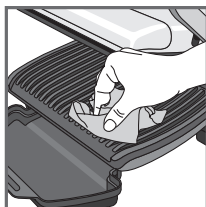
2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

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

2 Vorwärmen



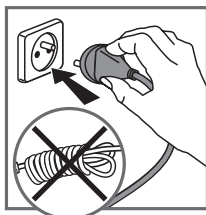
5



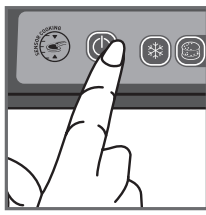
6

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 Antihafbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.



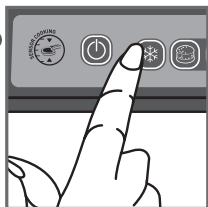
7



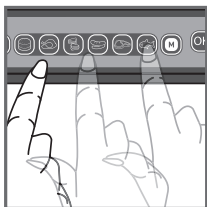
8

7 Schließen Sie das Gerät und schließen es anschließend an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist).

8 Drücken Sie die Ein-/Aus Taste.



9



10

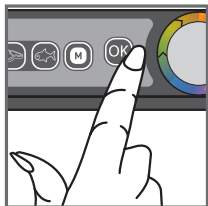
9 Wenn das Grillgut noch gefroren ist, drücken Sie die Taste "Auftauprogramm".
Ist dies nicht der Fall, fahren Sie direkt mit 10 fort.

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

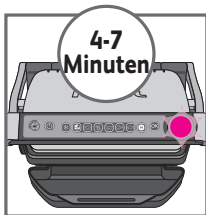
6 Grillprogramme und 1 manueller Betrieb

	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Burger / Hacksteak garen wollen.		Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie rotes Fleisch garen wollen.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Geflügel garen wollen.		Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Fisch garen wollen.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Sandwiches / Panini grillen wollen.		
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Schweinefleisch, Wurst oder Lammfleisch garen wollen.		Wenn Sie den manuellen Betrieb auswählen, ist die Anzeige weiß und Sie können die Garzeit manuell steuern.

Wenn Sie nicht genau wissen, welches Programm Sie wählen sollen, da Sie andere als die hier aufgeführten Lebensmittel verwenden, lesen Sie das Kapitel "Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm" auf Seite 15.



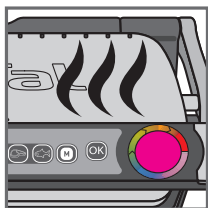
11



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.

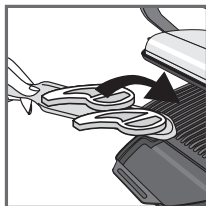


13

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

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

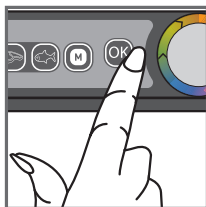


17

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.

Anmerkung für feine bzw. sehr dünne Grillstücke: Nachdem Sie das Gerät geschlossen haben, kann die Taste OK blinken und die Kontrolllampe bleibt in fixiertem Violett. Drücken Sie in diesem Fall auf "OK" um den Garvorgang zu starten.



18

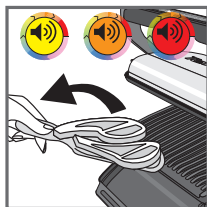
18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

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

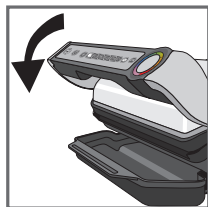
Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischart, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.



19



20



21

19-20

Wenn die Anzeigefarbe Ihren Wünschen nach der Garstufe entspricht, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Lebensmittel.

- 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.

Kochen einer weiteren Speisemenge:

Wenn Sie die erste Menge Ihrer Speisen zubereitet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und sich keine Lebensmittel darin befinden.
2. Wählen Sie den angemessenen Garmodus/-Programm (dieser Schritt ist notwendig, selbst wenn Sie den gleichen Garmodus wie für die zuvor zubereitete Speisemenge benutzen möchten).
3. Drücken Sie die „OK“ Taste: Das Gerät beginnt sich aufzuheizen. Das Aufheizen wird durch das violette Blinken der Garstufenanzeige signalisiert.
4. Das Aufheizen ist abgeschlossen, wenn ein Piepton zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, violett zu blinken.
5. Nach Abschluss des Aufheizvorgangs ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie die Lebensmittel in das Gerät.

Wichtig:

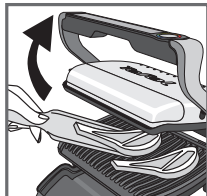
- Bitte beachten Sie, dass die Aufheizphase für jede neue Zubereitung obligatorisch ist. Denken Sie daran, den Grill immer zu schließen und keine Speisen hineinzulegen, damit das Aufheizen korrekt funktionieren kann.

- Warten Sie dann, bis die Aufheizphase abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und Lebensmittel hineinlegen.

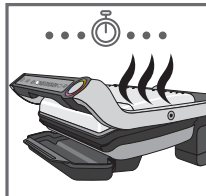
N.B.: Wenn der neue Aufheizvorgang unmittelbar nach dem Ende des vorangegangenen Zyklus erfolgt, verkürzt sich die Aufheizzeit.



4 Kommentare



22



23



24



25

22-23-24

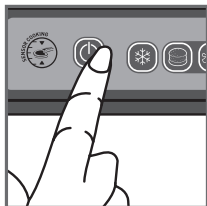
Garen von Lebensmitteln nach persönlichem Geschmack (ausgenommen feine Lebensmitteln, deren Garvorgang durch Drücken der Taste "OK" begonnen hat)

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.

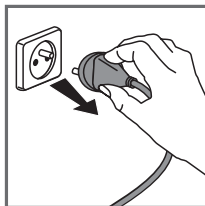
25 Funktion Warmhalten

Wenn der Garvorgang beendet ist, startet das Gerät automatisch die Funktion "Warmhalten", die Anzeige wird blinkend rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es während des Abkühlens der Heizplatten und dann im Warmhaltemodus weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste "OK" drücken.

Anmerkung: Nach einer gewissen Zeit schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.



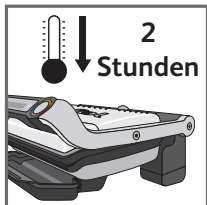
26



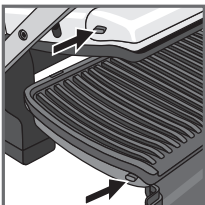
27

26 Drücken Sie den Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten.

27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.



28

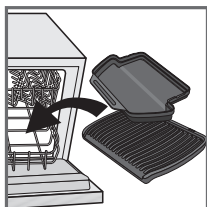


29

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.

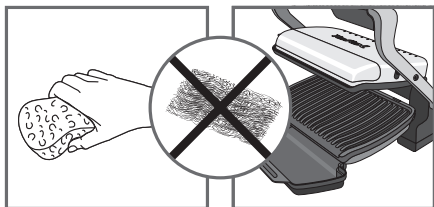
29 Nach der Reinigung entriegeln und entnehmen Sie die Heizplatten.

30 Die Saftauffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden.

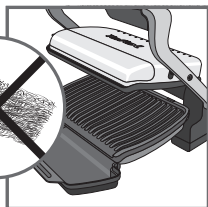


30

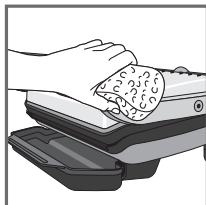
Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.



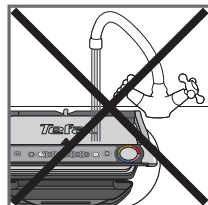
31



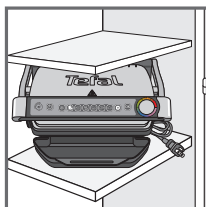
32



33



34



35

31-32

Wenn Sie keine Spülmaschine besitzen, können Sie die Heizplatten mit warmem Wasser und ein wenig Seife reinigen. Anschließend gründlich abspülen, damit keine Reste überbleiben. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder Reinigungsmittel zum Abschleifen, um den Grill zu reinigen. Verwenden Sie ausschließlich Schwämme oder Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Saftauffangschale und waschen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Seife ab. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch 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.

36 Jegliche Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Störungsbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.	• Beginn eines Garvorgangs ohne Vorheizen.	• 2 Möglichkeiten: - den Vorgang weiterlaufen lassen, aber genau überwachen (weiße Anzeige= manueller Betrieb), - stoppen Sie das Gerät, entnehmen Sie das Gargut, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.	• Fehlfunktion des Gerätes.	• Wenden Sie sich an Ihren Tefal Kundendienst vor Ort.
Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.	• Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet. • 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.
Blinkende Anzeige  Nachdem das Gargut hineingelegt wurde.	• Lebensmittel nicht erkannt : zu feines/ dünnes Fleisch	• Sie können den Start des Garvorgangs bestätigen, indem Sie die Taste  drücken.
 Anzeige Weiß blinkend . + Taste  blinkend oder Taste  blinkend	• Ausfall des Geräts • Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.	• Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Gerät gibt kein akustisches Signal.		
Ich habe das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, aber der Garvorgang startet nicht.	• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.	• Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.
Ich habe das Grillgut hineingelegt, aber die Anzeige bleibt VIOLETT  .	• Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen. • Grillgut nicht erkannt Das Stück Fleisch ist zu dünn, «OK» blinkt.	• Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder. • Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie auf die Taste  drücken.
Während des Kochens im manuellen Modus schaltet sich das Gerät aus.	• Die Garzeit hat 30 Minuten überschritten.	• Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und starten Sie den manuellen Modus erneut.

Tipp, besonders bei Fleisch: Die Ergebnisse des Garens der vordefinierten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Garguts unterschiedlich sein. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet. Wenn die Dicke des Fleisches während des Garvorgangs berücksichtigt wurde, können Sie keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

Übersicht über die Programme

DE

Ausgewähltes Programm	Farbanzeige des Garvorgangs		
			
 Rotes Fleisch	Blutig	Medium	Gut durch
 Hamburger	Blutig	Medium	Gut durch
 Panini/Sandwich	Leicht gegart	Gut durch	Knusprig
 Fisch		Medium	Gut durch
 Geflügel			Gut durch
 Schwein/Wurst/Lamm			Gut durch

Tipp: Wenn Sie das Fleisch sehr blutig möchten (blau), können Sie im Zustand öffnen: 

Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm

Lebensmittel		Garprogramm	Garzustand		
			 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				
	Scheiben von Schinken zum Garen				
	Marinierte Hühnchenbrust				
	Entenbrust				
Fisch	Forelle im Ganzen				
	Garnele mit Schale				
	Gambas (mit oder ohne Schale)				
	Thunfisch				
Manueller Betrieb	Gegrilltes Gemüse... (dünn und gleichmäßig geschnitten).		Gleichbleibende Temperatur		

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

NL

- **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 worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis indien zij een begeleiding of instructies hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en 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.

- 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.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

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 onmiddellijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Bij het eerste gebruik de bakplaten schoonmaken (zie paragraaf 5); doe een klein beetje olie op de bakplaten en neem af met een zacht doekje.
- 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 bakplaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.
- Gebruik alleen de onderdelen of accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of gekocht zijn in een goedgekeurd servicecentrum. Gebruik ze niet voor andere apparaten of doeleinden.

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 bakplaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De sapopvangner niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de sapopvangner 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.
- 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.

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NL

Beschrijving

A Bedieningspaneel

A4 Handbediening

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

Handleiding van de kleuren van de gaarheidsindicator (led)

voorverwarmen



**KNIPPEREND
PAARS**
Voorverwar-
men.



BLIJVEND PAARS
Einde voorverwar-
men. Klaar voor het
voedsel.

start van de bereiding



BLAUW
Start van de
bereiding.



GROEN Bereiding 'bleu'.
Tijdens de bereiding klinkt een geluidssignaal
om de gebruiker erop te attenderen dat de
fase 'weinig doorbakken/rood' (geel) bijna
is bereikt.

bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar



GEEL
Bereiding 'rood'.



ORANJE
Bereiding 'medium'.



ROOD
Bereiding 'doorbakken'.

warmhouden (ongeveer 30')



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding
'doorbakken'.



BLIJVEND WIT
Manuele modus gekozen of
verkeerde bediening. Raadpleeg
de 'Troubleshooter'.



KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de 'Handleiding voor pro-
blemen' (binnenbrengen, de klanten-
service bellen, ...)

Gids met bakprogramma's



Hamburger



Croque/panini



Gevogelte



Vis/zeevruchten



Rood vlees

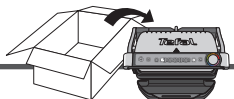


Worst

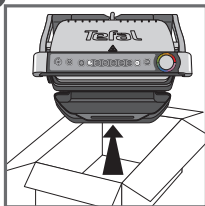


Manuele modus:
traditionele grill
voor de
handmatige modus.

1 Afstelling



NL

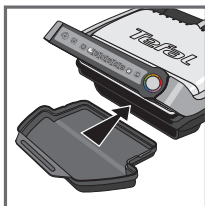


1



2

1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat. De kleursticker op het kookniveau-controlelampje kan naargelang de taal worden gewijzigd. U kunt de sticker vervangen door een sticker die zich binnenin de verpakking bevindt.



3



4

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



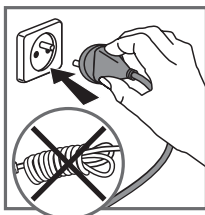
5



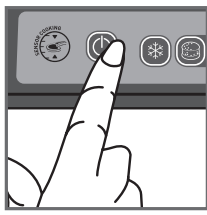
6

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.



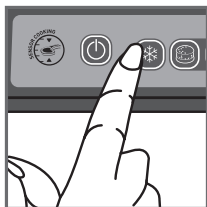
7



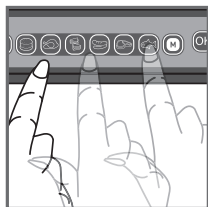
8

7 Sluit het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de 'Aan/Uit' toets.



9



10

9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, drukt u op de toets 'diepgevroren voeding'.
Zo niet, ga onmiddellijk naar stap 10.

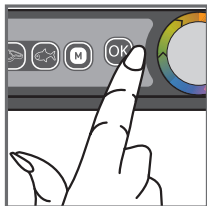
NL

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

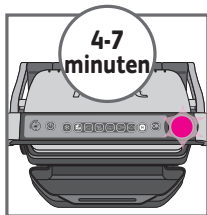
6 bakprogramma's en 1 handbediening

	Kies dit programma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit programma als u rood vlees wilt bakken.
	Kies dit programma als u gevogelte wilt bakken.		Kies dit programma als u vis of zeevruchten wilt bakken.
	Kies dit programma als u panini's wilt bakken.		
	Kies dit programma als u varkensvlees, worsten of lamsvlees wilt bakken.		Als u de manuele modus kiest, is de indicator wit en kunt u de bereidingstijd handmatig bepalen.

Bij twijfel over de bereidingswijze van voedingsmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's', pagina 28.



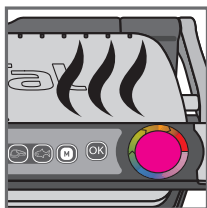
11



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.

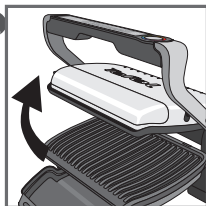


13

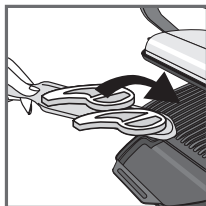
13 Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheidsindicator stopt met knipperen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen.
Opmerking: indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.



NL



14



15

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



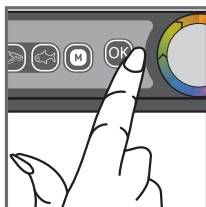
17

16-17 Past automatisch de bakcyclus aan (tijd en temperatuur) op de dikte en de hoeveelheid van de ingrediënten.

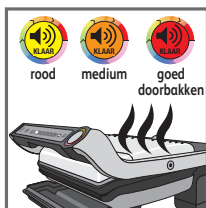
Sluit het apparaat om de bakcyclus op te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om de bakvertragingfunctie aan te geven (vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken om zo de beste resultaten te verkrijgen).

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

Opmerking voor dunne ingrediënten: nadat u het apparaat hebt gesloten, kan de OK-toets knipperen en het lichtje paars blijven zonder te knipperen. Druk in dit geval op de OK-toets om het kookproces te starten.



18



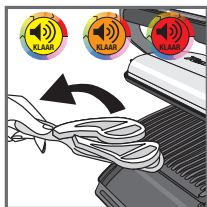
18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen.

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.

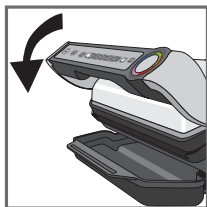
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is. Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



19



20



21

19-20

Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, opent u het apparaat en verwijdert u het voedsel.

- 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.

Tweede bereiding

Als u nog andere voeding wilt grillen, herhaalt u de stappen vanaf deel 2 Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

Hoe nieuwe ingrediënten grillen:

Na het voltooien van de eerste ingrediënten:

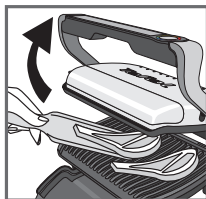
1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer de gepaste kookmodus/ het gepaste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde kookmodus als de vorige ingrediënten te gebruiken).
3. Druk op de 'OK'-knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperend kookniveau-controlelampje.
4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en het kookniveau-controlelampje niet langer paars knippert.
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

Belangrijk:

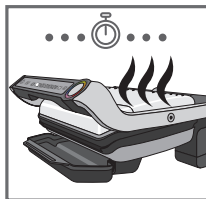
- De voorverwarmingsfase moet voor alle nieuwe ingrediënten worden uitgevoerd. Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en ingrediënten in de grill plaatst.

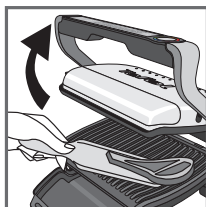
Opmerking: als u na het einde van een grillcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.

4 Opmerkingen

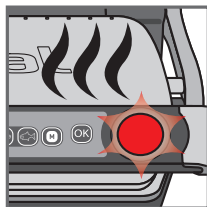
22



23



24



25

22-23-24

Bereiding van voedsel naar persoonlijke voorkeuren (behalve bij de bereiding van dunne voedingsmiddelen waarvan de bakcyclus is gestart door de OK-toets in te drukken).

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.

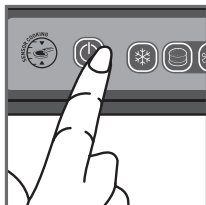
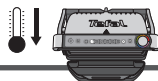
25 Warm houden

Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. Het lichtje wordt knipperend rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen en daarna tijdens het warmhouden. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op 'OK'.

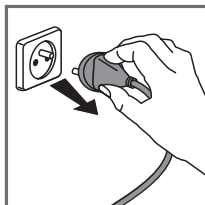
Opmerking: na zekere tijd schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

NL

5 Reiniging en onderhoud



26



27

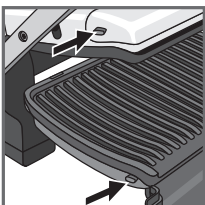
26 Druk op de schakelaar om het apparaat uit te schakelen.

27 Trek de stekker uit het stopcontact.

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



28



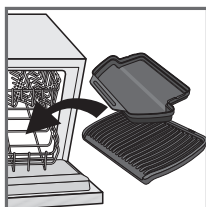
29

29 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt.

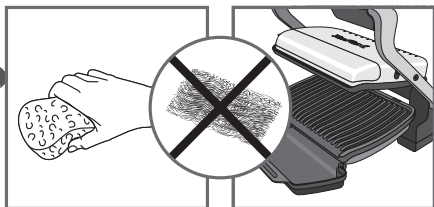
30 De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser.

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.

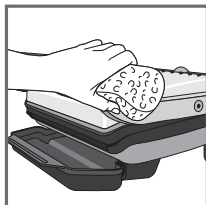


30

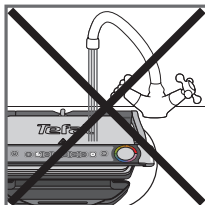


31

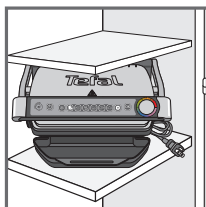
32



33



34



35

31-32

Als u geen vaatwasser gebruikt, kunt u warm water en wat zeep gebruiken om de bakplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.

Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel natuursponzen of nylon- of niet-metalen sponsjes. Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en wat zeep. Droog het daarna zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.

33 Maak het deksel 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.

36 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.

Handleiding voor problemen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.	• Start van een bakcyclus zonder voorverwarmen.	• 2 mogelijkheden: - laat bakken, maar controleer de bereiding (wit lichtje = manuele modus), - 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 schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.	• Defect op apparaat.	• Neem contact op met uw lokale Tefal-clantenservice.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	• Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. • 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.
Knippen van de indicator  nadat u de ingrediënten hebt geplaatst.	• De voeding werd niet herkend. Te dun vlees.	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .
 Knipperend wit lichtje + knipperende toets  of knipperende toets 	• Defect van het apparaat • 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. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
Ik heb de voeding geplaatst en het apparaat gesloten, maar de bereiding wil niet starten.	• Uw voeding is meer dan 4 cm dik.	• De voeding mag niet meer dan 4 cm dik zijn.
Ik heb de voeding geplaatst, maar het lichtje blijft PAARS  .	• U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.	• Open de grill volledig en sluit dan weer.
	• De voeding werd niet herkend. Het stuk vlees is te dun. De 'OK'-toets knippert.	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .
Het apparaat wordt tijdens het grillen in de handmatige modus automatisch uitgeschakeld.	• De grilltijd is langer dan 30 minuten.	• Druk op de aan/uit-knop om de handmatige modus opnieuw te starten.

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van de voeding. De programma's werden bepaald en getest met voeding van goede kwaliteit. Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voeding met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

Programmatabel

NL

Speciaal programma		Gekleurd bakniveaulichtje		
				
 Rood vlees	Rood		Medium	Doorbakken
 Hamburger	Rood		Medium	Doorbakken
 Croque/panini	Weinig doorbakken		Medium	Doorbakken
 Vis/zeevruchten	Weinig doorbakken		Medium	Doorbakken
 Gevogelte				Goed doorbakken
 Worst				Goed doorbakken

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

Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's

Voedingsmiddelen		Bakprogramma	Bakniveau		
			 rood	 medium	 Doorbakken
Brood	sneetjes brood, croque monsieur				
	hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)				
Vlees & Gevogelte	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek				
	Lamsvlees (ontbeend)				
	Diepgevroren kipnuggets 				
	Spareribs				
	Gerookte ham				
	Gemarineerde kippenborst				
Vis/zeevruchten	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
Manuele modus	Groenten, fruit, spek (geringe en gelijkmatige diktes)		Vaste temperatuur		

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- **Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes 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 jouent pas avec l'appareil.
- 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'utilisateur 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.

- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- FR •  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.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

A 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.

A 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 récupérer 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 tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le tiroir 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.
- 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.

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

① 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
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

Guide des couleurs de l'indicateur de niveau de cuisson (LED)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
 Préchauffage.



VIOLET FIXE
 Fin du Préchauffage.
 Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
 Début de la cuisson.



VERT
 Cuisson "bleu".

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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
 Cuisson "saignant".



ORANGE
 Cuisson "à point".



ROUGE
 Cuisson "bien cuit".

maintien au chaud (environ 30')



ROUGE CLIGNOTANT
 Fin de cuisson
 "bien cuit".



BLANC FIXE
 Fonction manuelle sélectionnée ou mauvaise manipulation, reportez-vous au "Guide de dépannage".



BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
 Reportez-vous au "Guide de dépannage" (retour, appel au service client...)

Guide des programmes de cuisson



Steak haché



Panini



Volaille



Poisson



Viande rouge

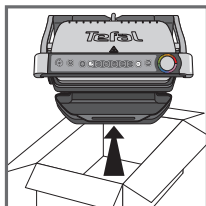
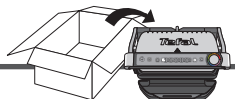


Porc/saussices/agneau



Mode manuel :
 gril traditionnel
 pour les opérations
 manuelles.

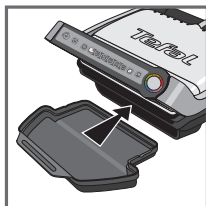
1 Réglage



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, retirez et nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

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



2 Préchauffage



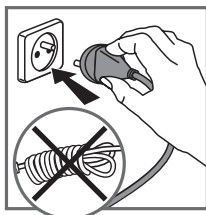
5



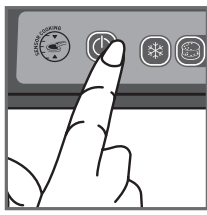
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.



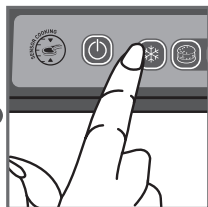
7



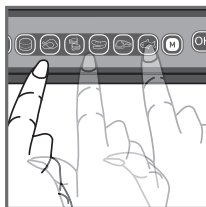
8

7 Fermez puis branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le câble doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



9



10

9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton "aliment surgelé".

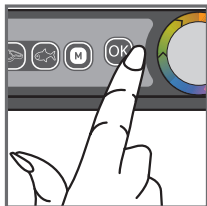
Sinon, reportez vous directement au 10.

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

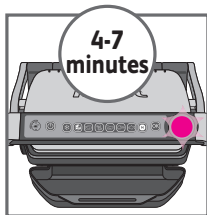
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis.		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.		Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur est blanc et vous pouvez contrôler manuellement le temps de cuisson.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 41.



11

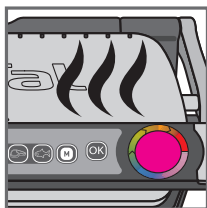


12

11 Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.

Nota : En cas d'erreur sur le programme sélectionné, retournez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

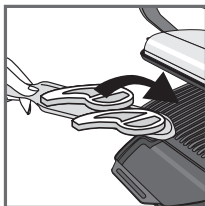
13 Un signal sonore retentit, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

Remarque : Après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra le produit.

3 Cuisson



14



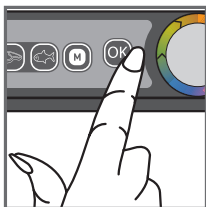
15



16



17



18

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le grill une seule fois, à l'aide de la zone centrale de la poignée et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteindra le produit automatiquement.

16-17 Ajuste automatiquement le cycle de cuisson (temps et températures) selon l'épaisseur et la quantité d'aliments

Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant le processus de cuisson).

Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) sera bientôt atteint. Remarque pour des aliments fins : après avoir fermé l'appareil, le bouton OK peut clignoter et le voyant reste violet fixe dans ce cas, appuyez sur "OK" pour commencer le cycle de cuisson.

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.

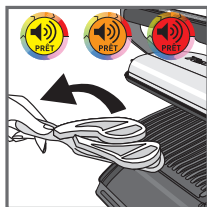
Remarque : si vous aimez votre cuisson "bleu", retirez votre viande lorsque l'indicateur de niveau de cuisson devient vert.

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.

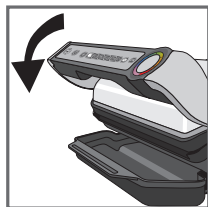
FR



19



20



21

19-20

Lorsque la couleur correspondant à votre choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

21 Fermez l'appareil. Le tableau de bord s'initialise et se met en mode "choix de programme".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil si aucun choix de programme n'est effectué.

Seconde cuisson

Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, recommencez à partir de la section 2 Préchauffage, point 9, même si vous souhaitez cuire le même type d'aliment.

Comment faire cuire d'autres aliments :

Après avoir terminé de cuire votre première série d'aliments:

1 - Assurez-vous que l'appareil soit fermé avec aucun aliment à l'intérieur.

2 - Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez de cuire le même aliment que celui choisit lors de la première tournée)

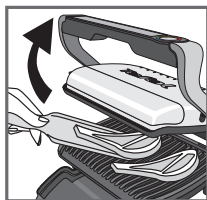
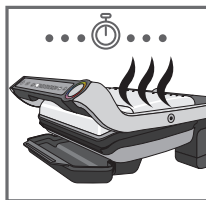
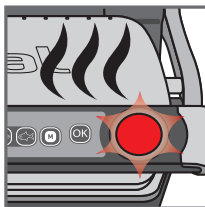
3 - Appuyez sur le bouton «OK»: l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage est représenté par l'indicateur de niveau de cuisson qui clignote en violet.

4 - Le préchauffage est terminé lorsque un signal sonore retentit et que l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe .

5 - Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez l'appareil et placez votre aliment sur la plaque de cuisson.

Important :

- Merci de noter que toute nouvelle série de cuisson entraîne la phase de préchauffage. Rappelez-vous de toujours avoir l'appareil fermé et sans nourriture à l'intérieur pour que le préchauffage puisse fonctionner de manière efficace.
- Attendre ensuite la fin du préchauffage avant d'ouvrir l'appareil et d'y placer la nourriture.

**4 Commentaires****22****23****24****25****22-23-24**

Cuisson des aliments en fonction des goûts personnels (sauf cuissons d'aliments fins dont le cycle de cuisson a été démarré par une pression sur "OK")

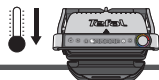
Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".

25 Fonction maintien au chaud

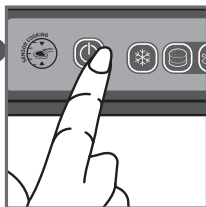
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge clignotant et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson puis pendant le maintien au chaud. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton "OK".

Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil au bout d'un certain temps.

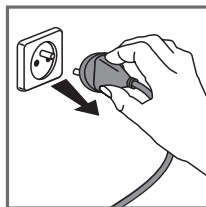
5 Nettoyage et entretien



FR



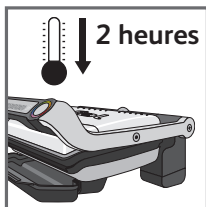
26



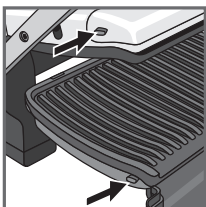
27

26 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

27 Débranchez le gril.



28



29

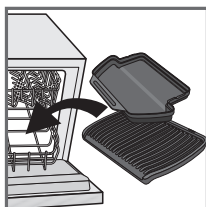
28 Laissez refroidir au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques.

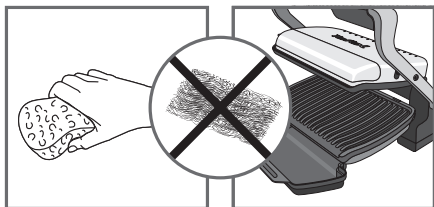
30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

L'appareil et son cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

Les éléments chauffants, parties visibles et accessibles après avoir retiré les plaques ne se nettoient pas. Si elles sont vraiment sales, attendre le complet refroidissement et frottez avec un chiffon sec.

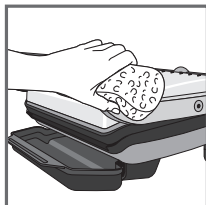


30

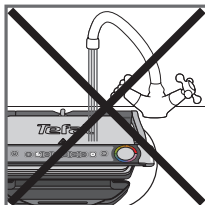


31

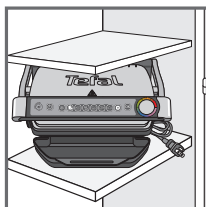
32



33



34



35

31-32

Si vous n'utilisez pas de lave-vaisselle, vous pouvez employer de l'eau chaude et un peu de savon pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincer abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez soigneusement avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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 éponges ou 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'une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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

34 Ne pas immerger le corps du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

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

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

FR

Guide de dépannage

FR

Problème	Cause	Solution
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.	• Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.	• 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel), - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.	• Défaillance de l'appareil	• contactez votre service clientèle Tefal
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. • L'appareil est resté trop longtemps inactif après la fin de préchauffage ou de maintien au chaud.	• Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle Tefal local.
Clignotement de l'indicateur  après la mise en place de la nourriture.	• Aliment non détecté. Viande trop fine.	• Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .
 Indicateur blanc clignotant. + bouton  clignotant ou bouton  clignotant	• Défaillance de l'appareil. • Produit stocké 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.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais 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.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET  .	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. • Aliment non détecté. Le morceau de viande est trop fin, «OK» clignote.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .
L'appareil s'arrête tout seul pendant la cuisson en mode manuel.	• Le temps de cuisson a dépassé 30 minutes.	• Appuyez sur le bouton marche/arrêt et relancez le mode manuel.

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 étant prise en compte lors de la cuisson, vous ne pourrez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

Tableau des programmes

Programme dédié	Indicateur de couleur du niveau de cuisson		
			
 Viande rouge	Saignant	A point	Bien cuit
 Steak haché	Saignant	A point	Bien cuit
 Panini	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
 Poisson		A point	Bien cuit
 Volaille			Cuit à point
 Porc/saussices/agneau			Cuit à point

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue), vous pouvez ouvrir au niveau : 

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments		Programme de cuisson	Niveau de cuisson		
			 saignant	 à point	 bien cuit
Pain	Tranches de pain, croque monsieur				
	Hamburger : (après cuisson préalable de la viande)				
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine 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 non décortiquées				
	Gambas (décortiquées ou non)				
	Thon				
Mode manuel	Légumes grillés... (épaisseurs fines et constantes)		Température fixe		

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

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.
- 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.

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 non-stick 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!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 Frozen food mode

A3 Cooking programs

A4 Manual mode

A5 OK button

A6 Cooking level indicator

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Juice collection tray

F Power cord

EN

“Guide to LED colours”

PREHEATING



FLASHING PURPLE
Pre-heating.



FIXED PURPLE
End of pre-heating.
Waiting for food.

COOKING STARTS



BLUE
Starting cooking.



GREEN
Cooking “very rare”.

During cooking, a beep signal will indicate to the user that the cooking level “rare” (yellow) will be reached.

COOKING -



YELLOW
‘Rare’



ORANGE
‘Medium’



RED
‘Well done’

KEEP WARM (30' approximately)



FLASHING RED
End of cooking
“well done”.



FIXED WHITE
“Manual function” selected or
wrong handling, see “Trouble
shooting guide”.



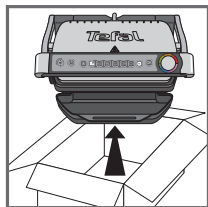
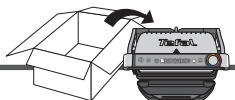
FLASHING WHITE
See “Trouble shooting guide”
(call Consumer Service...).

Guide to cooking programs

- | | | |
|--|--|--|
|  Burger |  Panini |  Manual mode:
Traditional grill
for manual
operation |
|  Poultry: breast or thigh
(off the bone) |  Fish:
salmon fillet | |
|  Red meat
(off the bone) |  Sausage | |

NOTE: Maximum thickness of food 4 cm and minimum thickness of food 4mm for all cooking programs and manual mode.

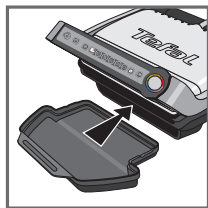
1 Setting up



1



2



3



OK

4

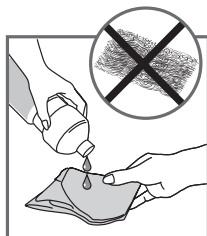
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

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 washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4 Position the removable juice collection tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating



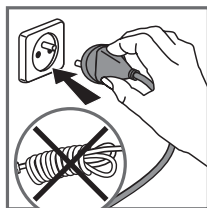
5



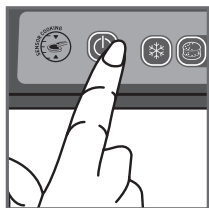
6

5 If desired 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. **EN**

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



7



8

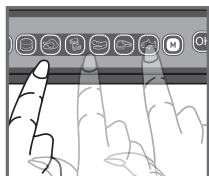
7 Connect the appliance to the mains. (note the cord should be fully unwound).
Close the grill.

8 Press the On/Off button.

Note: It is normal for the program lights to illuminate in succession until a program has been selected.



9



10

9 If the food that you wish to cook is frozen, press the button "frozen food". The cooking time will then be adjusted automatically to allow for this.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

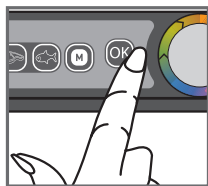
6 cooking programs and a manual mode

EN

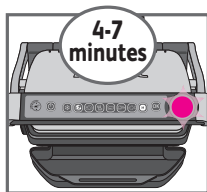
	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat : steak (off the bone)
	Select this cooking program if you want to cook poultry (off the bone): thigh, breast, escalope		Select this cooking program if you want to cook fish: salmon steak
	Select this cooking program if you want to cook paninis*		
	Select this cooking program if you want to cook sausage		If you select Manual Mode, after the pre-heating phase and once the food is added, the indicator light is a fixed white after closing the lid. You must then control the cooking time manually. Note: With Manual mode there are no audible beeps and the cooking level indicator does not change colour.

*For meat less than 4 mm thickness, after preheating the grill and closing the lid, press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 55.



11

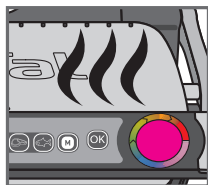


12

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.



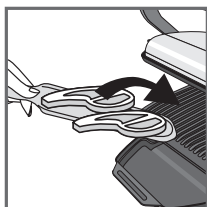
13

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple when 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 product.

3 Cooking using Dedicated Programs



14



15

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.

Open the grill and place the food on the cooking plate. **EN**

Note: To ensure correct operation of the automatic sensor you must open the lid fully.

Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.



16



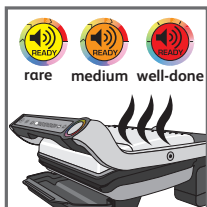
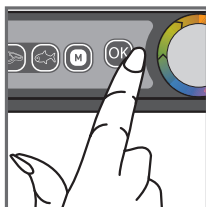
17

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. 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).

During the cooking in progress stage, a beep sounds at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.

Note for very thin pieces of food: close the appliance, the button OK will flashing and the indicator will stay "fixed purple", press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.



18

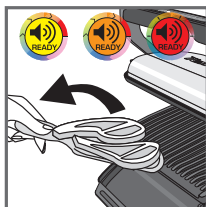
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

Please note, especially for meat, it is normal that cooking results may vary depending on type, quality and origin of food.

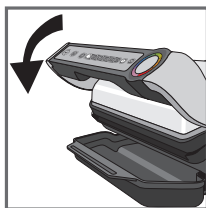


19



20

4 Comments



21

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.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.

2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).

3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.

4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.

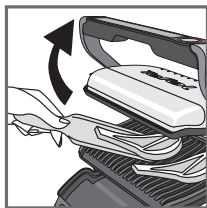
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

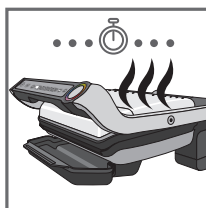
- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory. Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

- Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.

N.B.: if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



22



23

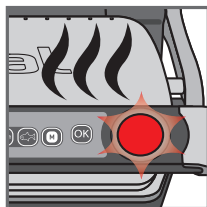
22-23-24

Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK')

If you want to cook food to different personal tastes, once you have placed it on the grill, open the lid 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.



24



25

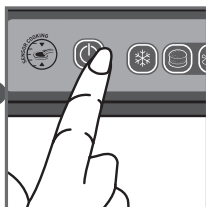
25 Keeping warm function

When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn off the beep signal by pressing the 'OK' button. Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

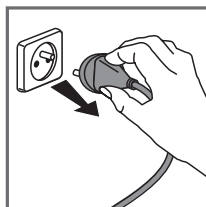
5 Cleaning and maintenance



EN



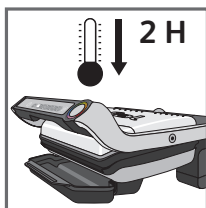
26



27

26 Press the ON/OFF button.

27 Unplug grill from wall outlet

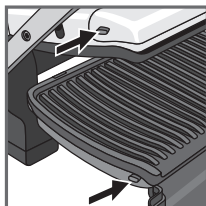


28

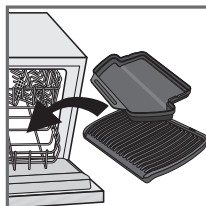
28 Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed.

To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.



29



30

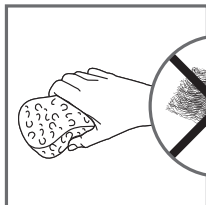
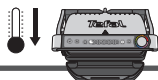
30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe.

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.

Note: After cleaning the upper and lower plates should be re-fitted in their original positions and are not interchangeable.

6 Cleaning



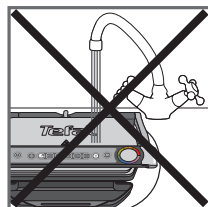
31



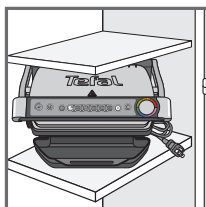
32



33



34



35

31-32 If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth. Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of the grill, only use nylon or non-metallic cleaning sponges.

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

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

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

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

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

Trouble shooting guide

EN

Problem	Cause	Solution
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	Starting a cooking cycle without preheating.	2 possible options: - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.
The appliance switches to manual mode when starting a cooking cycle.	Appliance failure.	Contact your local Tefal Customer Service.
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	- The appliance has been kept open for too long while preheating or cooking. - The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	Disconnect the appliance from the mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.
Indicator  flashing after placing the food on the cooking plates.	Not sensing the food. Meat thickness too thin.	You must confirm the start of the cooking by pressing the button .
 Flashing white indicator light. + button  flashing or button  flashing The appliance no longer beeps.	- Appliance failure. - 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.
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	- Your food has a depth thicker than 4 cm. - Your food is under 4 mm thick. - You have not waited for the appliance to pre-heat.	- Food must not be thicker than 4cm. - You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK. - Wait for the audible beep and the cooking level indicator to flash purple before adding food.
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE  .	- You have not completely opened the grill when putting on the food. - Not sensing the food. Meat thickness too thin. Minimum thickness = 4mm	- Completely open the grill then close it. - Confirm the start of the cooking by pressing the button .
The appliance turns itself off during cooking in manual mode.	The cooking time has exceeded 30 minutes.	Press the on/off button and re-start the manual mode.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programmes may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programmes have been set and tested for good quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; you may not cook food that is thicker than 4 cm.

Program table

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
			
 Red meat	Rare	Medium	Well-done
 Burger	Rare	Medium	Well-done
 Panini	Lightly cooked	Well-done	Crispy
 Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
 Chicken*			Fully cooked
 Sausage*			Fully cooked

* Chicken and sausages must only be cooked well-done. **Tips:** if you like your meat blue rare, you can use 

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level   
Bread	slices of bread, toasted sandwiches		
	burger: (after pre-cooking the meat)		
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets 		
	Gammon steak		
	Marinated chicken breast		
Vegetables	Potatoes (3 mm slices) Leeks (7-8 mm slices) Courgettes (7-8 mm slices) Peppers		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna steak		
Manual mode	Toasted sandwiches, panini... (thin slices of similar thickness)		Fixed temp

For frozen food, press  before selecting your program.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OG FORHOLDSREGLER

- **Anvendelse, vedligeholdelse og installation af produktet:**
Læs af hensyn til din egen sikkerhed afsnittene i denne brugsanvisning, eller følg de tilhørende piktogrammer.
- DA • Dette apparat er udelukkende beregnet til indendørs brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, der medfører bortfald af garantien:
 - I køkkenafsnit, der er forbeholdt personalet i butikker, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder.
 - På gårde.
 - Af kunder på hoteller, moteller og andre lejlighedsarealer.
 - På Bed and Breakfast eller lignende.
- Fjern alle indpakninger, selvkøbende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må anvendes af børn over 8 år og personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen. Apparatet må kun rengøres og vedligeholdes af børn, hvis de er mindst 8 år, og kun under opsyn af en voksen person.
Opbevar apparatet og ledningen, således børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af dem.

- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
-  Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
Rør aldrig de varme overflader på apparatet.
- Apparatet må ikke sættes i gang ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Træk ledningen helt ud.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer, for at forhindre farlige situationer.
- Hvis der skal bruges forlængerledning, skal den have samme specifikationer som apparatets ledning. Sørg for, at den ikke generer, således at ingen risikerer at falde over den.
- Apparatet må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse.
- Kontrollér, at den effekt og spænding, der er angivet under apparatet, er kompatibel med elinstallationen.
- Varmepladerne rengøres med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel.
- Apparatet må aldrig lægges i vand. Læg aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.

Rigtigt

- Læs omhyggeligt disse anvisninger, som er fælles for de forskellige modeller afhængig af de tilbehørsdele, der er leveret med apparatet.
- Hvis der sker et uheld, skal der omgående hældes koldt vand på forbrændingen og søges lægehjælp om nødvendigt.
- Første gang apparatet tages i brug, skal varmepladerne vaskes (se punkt 5). Hæld en smule olie på pladerne, og tør dem med en blød klud.
- Placér ledningen, med eller uden forlængerledning, et sikkert sted, og sørg for, at den ikke generer personer omkring bordet, således at ingen risikerer at falde over den.
- Stegeos kan være farlig for dyr med meget følsomt åndedrætssystem, såsom fugle. Det anbefales derfor, at fugle fjernes fra tilberedningsstedet.
- Hold altid apparatet udenfor børns rækkevidde.
- Kontrollér, at begge pladens sider er rengjorte inden brug.
- For ikke at ødelægge pladerne må de kun bruges til det apparat, de er beregnet til (f.eks. må de ikke bruges i en ovn, på gasblus eller elektriske kogeplader).
- Sørg for, at pladerne er stabile, sidder korrekt fast og er klipset korrekt på apparatet. Brug kun de plader, der fulgte med apparatet, eller plader, som er købt hos en autoriseret forhandler.

- Brug en skraber i plast eller træ, for at bevare varmepladernes non-stick belægning.
- Brug kun dele eller tilbehør, der følger med apparatet eller som er købt af en godkendt forhandler. Disse må ikke bruges til andre apparater eller til andre formål

Forkert

DA

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.
- Stil aldrig apparatet i et hjørne eller op ad en væg for at undgå overophedning.
- Sæt aldrig apparatet direkte på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel o.l.) eller på en plastdug.
- Stil aldrig apparatet på et møbel, der er fastgjort til væggen, eller en reol eller i nærheden af letantændelige materialer som gardiner, tapeter o.l.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme flader, og lad heller ikke ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gaskomfur o.l.).
- Anbring ikke køkkenredskaber på varmepladerne.
- Skær ikke direkte på varmepladerne.
- Brug aldrig en metalsvamp eller skurepulver, da dette kan ødelægge varmepladerne (non-stick belægningen).
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Bær ikke apparatet i hånden eller metaltrådene.
- Brug ikke apparatet uden fødevarer.
- Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande mellem pladerne og de fødevarer, der skal tilberedes.
- Flyt ikke fedtopsamlingsbakken under tilberedningen. Hvis fedtopsamlingsbakken bliver fyldt under tilberedningen, skal apparatet køle af, inden den tømmes.
- Anbring ikke den varme plade under rindende vand eller på en skrøbelig overflade.
- For at bibeholde non-stick belægningen egenskaber må grillen ikke varmes for længe uden fødevarer.
- Pladerne må ikke håndteres, når de er varme.
- Tilbered ikke fødevarer i sølvpapirspakker eller lignende.
- For at undgå at apparatet ødelægges, må der ikke tilberedes flamberede retter på grillen.
- Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande mellem pladerne og varmelegemerne.
- Opvarm aldrig grillen, og tilbered aldrig fødevarer, når grillen er åben.
- Apparatet må aldrig opvarmes uden varmepladerne.

Gode råd/Informationer

- Tak, fordi du valgte at købe dette apparat, som udelukkende er beregnet til brug i hjemmet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser (Direktiver vedr. lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med næringsmidler, Miljøet osv.).
- Første gang apparatet tages i brug, kan det afgive en ubehagelig lugt eller en smule røg.
- Vi forbeholder os ret til på et hvilket som helst tidspunkt i forbrugerens interesse at ændre produkternes specifikationer eller bestanddele.
- Flydende eller faste fødevarer, der kommer i kontakt med dele, der er markeret med logoet , må ikke indtages.
- Hvis fødevarerne er for tykke, forhindrer sikkerhedssystemet apparatet i at starte.

Miljø

-  **Tænk på miljøet!**
- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Overlad apparatet til et indsamlingscenter for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beskrivelse

A Kontrolpanel

A1 Tænd/Sluk-knap

A2 Funktion til frostvarer

A3 Tilberedningsprogrammer

A4 Manuel funktion

A5 OK-knap

A6 Indikator for tilberedningstype

B Apparat

C Håndtag

D Varmeplader

E Bakke til opsamling af fedt og stegesaft

F El-ledning

Vejledning til farverne på indikatoren for tilberedningstype (LED-lampe)

opvarmning



BLINKENDE
LILLA
Opvarmning.



KONSTANT LILLA
Opvarmning færdig.
Venter på madvarerne.

start af tilberedning



BLÅ
Start af tilberedning.



GRØN "Meget rød".
Under tilberedningen afgives et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

tilberedning - klar til at nydes



GUL
"Rød".



ORANGE
"Medium".



RØD
"Gennemstegt".

varmebevarende funktion (ca. 30')



BLINKENDE RØD
Tilberedningstypen
"gennemstegt"
færdig.



KONSTANT HVID
Hvis der er valgt manuel funktion, eller i tilfælde af forkert håndtering af apparatet, henvises til afsnittet "Fejlfinding".



BLINKENDE HVID
Der henvises til afsnittet "Fejlfinding" (returnering af apparatet, kontakt til kundeservice)

Vejledning til tilberedningsprogrammer



Hakkebøf



Panini



Manuel funktion:
Almindelig grill til
manuel tilberedning.



Fjerkræ



Fisk

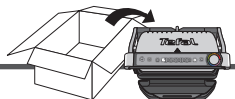


Oksekød

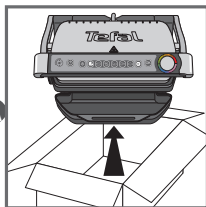


Svinekød/pølser/lam

1 Indstilling



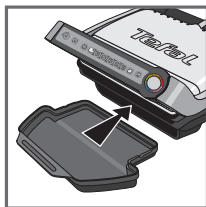
DA



1



2



3



4

1 Fjern alle indpakninger, selvklebende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.

Den farvede etiket på styrkeindikatoren kan ændres i henhold til sproget. Den kan skiftes med den på undersiden af emballagen.

2 Inden apparatet tages i brug for første gang, fjernes og rengøres pladerne grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem grundigt.

3-4 Placer den aftagelige bakke til opsamling af fedt og stegesaft foran på apparatet.

2 Opvarmning



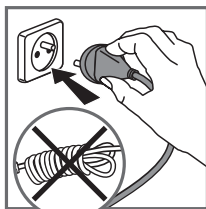
5



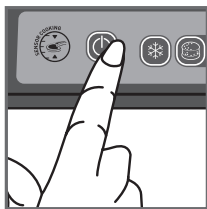
6

5 Hvis du ønsker det, kan du, for at opnå de bedste resultater, tørre varmepladerne over med et stykke køkkenrulle med lidt madolie for at forbedre non-stick belægningens virkning.

6 Fjern overskydende olie ved hjælp af et rent stykke køkkenrulle.



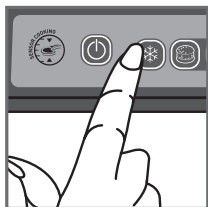
7



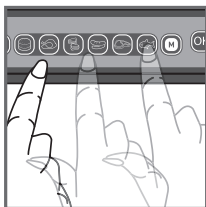
8

7 Luk apparatet, og tilslut det stikkontakten. (Bemærk, at ledningen skal være trukket helt ud).

8 Tryk på Tænd/Sluk-knappen.



9



10

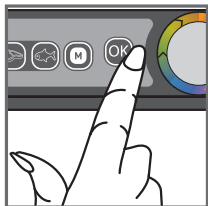
9 Hvis den fødevare, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "Frostvare".
Ellers kan du gå direkte til punkt 10.

10 Vælg den tilberedningsmetode, der passer til den type fødevare, der skal tilberedes.

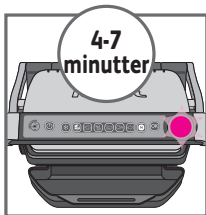
6 tilberedningsprogrammer og 1 manuel funktion

	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede hakkebøffer.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede oksekød.
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fjerkræ.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fisk (f.eks. laksestykker).
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede panini.		
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede svinekød, pølser eller lam.		Hvis du vælger Manuel funktion, er indikatoren hvid, og du kan manuelt styre tilberedningstiden.

Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsmetode du skal bruge til andre fødevarer, som ikke er nævnt ovenfor, henvises til "Tilberedningsskema for fødevarer uden program", side 65.



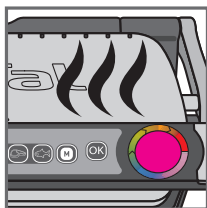
11



12

11 Tryk på knappen "OK". Apparatet begynder nu at varme op, og indikatoren for tilberedningstype blinker lilla. Nb: Hvis du har valgt det forkerte program, skal du vende tilbage til trin 8.

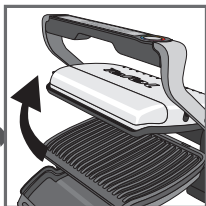
12 Vent 4 til 7 minutter.



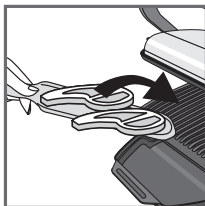
13

13 Der lyder et lydsignal, indikatoren for tilberedningstype stopper med at blinke og bliver konstant lilla, hvilket betyder, at opvarmningen er færdig. Bemærk: Når opvarmningen er færdig, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet, hvis det forbliver lukket.

3 Tilberedning



14



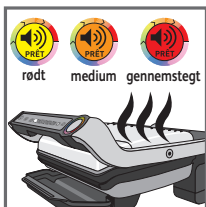
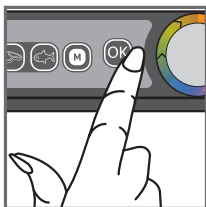
15



16



17



18

14-15

Apparatet er klar til brug efter opvarmning. Åbn grillen en enkelt gang ved at tage fat i den midterste del af håndtaget, og læg fødevarerne på varmepladen.

Bemærk: Hvis apparatet står åbent for længe, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet automatisk.

16-17 Justér automatisk tilberedningen (tid og temperatur) i forhold til madvarens tykkelse og mængde

Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningstype bliver blå og derefter grøn, for at vise tilberedningstiden (for at opnå bedre resultater skal du undgå at åbne apparatet eller flytte fødevarerne under tilberedningen).

Under tilberedning lyder der et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

Bemærkning til tynde fødevarer: Efter du har lukket apparatet, er det muligt, at knappen OK blinker og kontrollampen lyser konstant lilla. Tryk på "OK" for at starte tilberedningen.

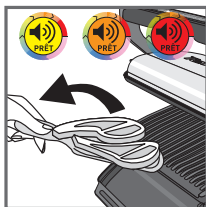
18 Indikatoren skifter farve afhængigt af tilberedningsgraden. Når indikatoren lyser gult og ledsages af et lydsignal, er fødevareren tilberedt rødt. Når indikatoren lyser orange med et lydsignal, er fødevareren tilberedt medium. Når indikatoren lyser rødt, er fødevareren tilberedt gennemstegt.

Bemærk: Hvis du ønsker, at tilberedningen skal være "meget rød", skal du fjerne kødet inden indikatoren for tilberedningstype bliver grøn.

Bemærk, at især ved tilberedning af kød, er det normalt, at tilberedningsresultatet varierer i forhold til kødtypen, kvaliteten og opredelsen.



19



20



21

19-20

Når indikatoren lyser i den farve, som svarer til den ønskede tilberedningstype, skal du åbne apparatet og fjerne dine fødevarer.

21 Luk apparatet. Kontrolpanelet nulstilles og viser tilstanden "Valg af program".

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke er valgt et program.

Efterfølgende tilberedning

Hvis du ønsker at tilberede andre fødevarer efterfølgende, skal du starte igen fra afsnit 2 "Opvarmning", punkt 9, også selv om du ønsker at tilberede den samme type fødevarer.

Sådan tilberedes det andet sæt af fødevarer:

Når du er færdig med, at tilberede det første sæt af fødevarer, skal du:

1. Sørg for, at apparatet er lukket uden mad inden i.
2. Vælg den ønskede madlavningsfunktion/program (dette trin er nødvendigt, selv hvis du vælger den samme indstilling, som på det første sæt af fødevarer).
3. Tryk på knappen «OK»: Apparatet forvarmes. Forvarmningen vises ved, at styrkeindikatoren blinker lilla.
4. Forvarmningen er færdig, når apparatet afgiver en biplyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla.
5. Efter forvarmningen er apparatet klar til brug. Åbn grillen, og læg maden ind i apparatet.

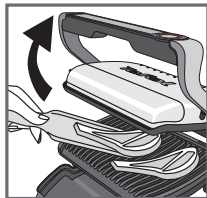
Vigtigt:

- Bemærk venligst, at apparatet altid skal forvarmes for hver sæt madvarer du tilbereder. Sørg for, at grillen altid er lukket uden mad inden i, for at den kan forvarmes ordentligt.

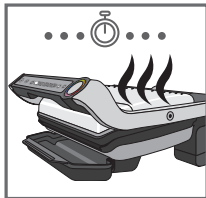
DA 4 Bemærkninger

- Vent derefter indtil forvarmningen er færdig, inden grillen åbnes og maden placeres indeni.

NB: Hvis apparatet forvarmes umiddelbart efter en tidligere forvarmning er færdig, forvarmes apparatet på kortere tid.



22



23



24



25

22-23-24

Tilberedning af fødevarer efter den enkeltes helt personlige smag (undtagen tilberedning af tynde fødevarer, hvor tilberedningen er startet med et tryk på "OK").

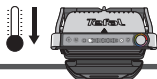
Hvis du ønsker at tilberede fødevarer på grillen efter den enkeltes helt personlige smag, skal du åbne grillen og fjerne de stykker, som er tilberedt på den ønskede måde, og derefter lukke grillen for at fortsætte tilberedningen af de resterende stykker. Programmet fortsætter tilberedningen indtil tilberedningstypen "gennemstegt" er nået.

25 Varmebevarende funktion

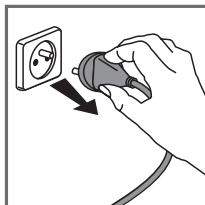
Når tilberedningen er færdig, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion. Indikatoren blinker rødt og et lydsignal høres hvert 20. sekund. Hvis fødevaren efterlades på grillen, vil den fortsætte med at stege, mens varmepladerne afkøles og under den varmebevarende funktion. Du kan stoppe lydsignalet ved at trykke på knappen "OK".

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et stykke tid.

5 Rengøring og vedligeholdelse



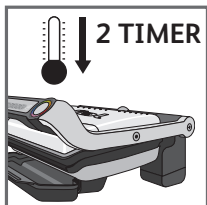
26



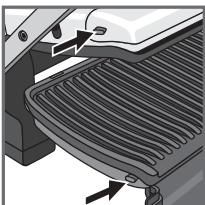
27

26 Tryk på afbryderen for at slukke apparatet.

27 Tag stikket ud.



28



29

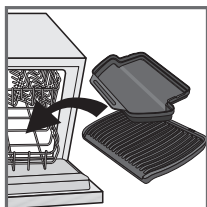
28 Lad apparatet køle af i mindst 2 timer. For at undgå forbrændinger skal grillen køle helt af, inden den rengøres.

29 Inden rengøring skal pladerne frigøres og fjernes.

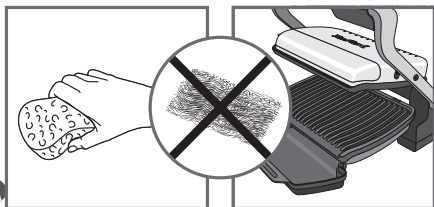
30 Bakken til opsamling af fedt og stegesaft og varmepladerne kan sættes i opvaskemaskine.

Apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskine.

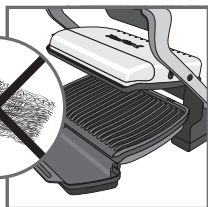
Varmeelementerne og de dele, der er synlige og tilgængelige, når varmepladerne er fjernet, skal ikke rengøres. Hvis de er meget snavsede, vent til apparatet er kølet helt af, og gnid dem derefter med en tør klud.



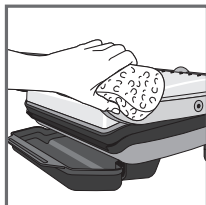
30



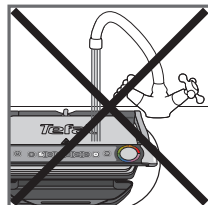
31



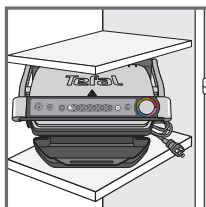
32



33



34



35

31-32

Hvis du ikke bruger opvaskemaskine, kan du anvende varmt vand og lidt sæbe til at rengøre varmepladerne. Skyl dem derefter med rigeligt vand for at fjerne overskydende sæbe. Tør grundigt af med køkkenrulle eller en blød og tør klud.

Ingen dele af grillen må rengøres med skuresvampe i metal eller ståluld, eller skuremidler. Der må kun anvendes rengøringssvampe i nylon eller rengøringssvampe, der ikke er lavet af metal.

Tøm bakken til opsamling af fedt og stegesaft, og rengør i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og tør den grundigt med et stykke køkkenrulle eller en blød og tør klud.

33 Grillens låg rengøres med en klud fugtet med varmt vand og tørres af med en blød og tør klud.

34 Læg aldrig selve apparatet i vand eller andre væsker.

35 Sørg altid for, at grillen er ren og tør inden den stilles væk.

36 Reparationer skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet skifter til manuel indstilling, når du begynder at tilberede maden.	• Start af tilberedning uden opvarmning.	• Der er 2 muligheder: - Lad fødevarerne stege, men hold øje med tilberedningen (hvid indikator = manuel funktion). - Stands apparatet, fjern fødevarerne, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen, og vent til, at opvarmningen er færdig.
Apparatet skifter til manuel indstilling, når du begynder at tilberede maden.	• Fejl på apparatet.	• Kontakt din lokale Tefal-forhandler.
Apparatet standser automatisk under opvarmningen eller tilberedningen.	• Apparatet har været åbent for længe under tilberedningen. • Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller varmebevarende funktion.	• Tag stikket ud af stikkontakten, vent 2 til 3 minutter, og gentag fremgangsmåden. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne det og lukke det igen hurtigt for at opnå de bedste tilberedningsresultater. Hvis problemet fortsætter, kontakt din lokale Tefal kundeservice.
Indikatoren blinker  efter at fødevarerne er lagt på grillen.	• Grillen har ikke registreret fødevarerne. Kødet er for tyndt.	• Du skal bekræfte start af tilberedning ved at trykke på knappen .
 Indikatoren blinker hvid . + knappen  blinker eller knappen  blinker	• Fejl i apparatet. • Produktet opbevares eller anvendes i et lokale, der er for koldt.	• Tag stikket ud, og sæt det i igen med det samme, og start opvarmningen. Hvis problemet fortsætter, kontaktes kundeservice.
Apparatet afgiver ikke lydsignaler.		
Jeg har placeret fødevarerne og lukket apparatet, men tilberedningen starter ikke.	• Fødevarerne har en tykkelse, der overstiger 4 cm.	• Fødevarernes tykkelse må ikke overstige 4 cm.
Jeg har lagt fødevarerne på, men indikatoren er fortsat LILLA  .	• Du har ikke åbnet grillen helt op for at lægge fødevarerne på. • Grillen har ikke registreret fødevarerne. Kødet er for tyndt, «OK» blinker.	• Åbn grillen helt, og luk den derefter igen. • Bekræft start af tilberedning ved at trykke på knappen .
Apparatet slukker af sig selv under madlavning, når det står på manuel indstilling.	• Tilberedningstiden er over 30 minutter.	• Tryk på tænd/sluk-knappen, og genstart den manuelle indstilling.

Gode råd til kød i særdeleshed: Resultaterne af tilberedningen for de forprogrammerede programmer kan variere afhængigt af oprindelsen, udskæringen og kvaliteten af fødevarerne. Programmerne er fastlagt og testet med fødevarer af god kvalitet. Kødets tykkelse skal også tages i betragtning under tilberedningen, da du ikke kan tilberede fødevarer, der har en tykkelse, som overstiger 4 cm.

Oversigt over programmer

Program	Indikator for tilberedningstype		
			
 Oksekød	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Hakkebøf	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Panini	Let tilberedt	Gennemstegt	Sprødt
 Fisk		Medium	Gennemstegt
 Fjerkræ			Gennemstegt
 Svinekød/pølser/lam			Gennemstegt

Gode råd: Hvis du ønsker meget rødt kød, kan du åbne grillen ved tilberedningstypen:



Tilberedningsskema for fødevarer uden program

Fødevarer		Tilberedningsprogram	Tilberedningstype		
			 rødt	 medium	 gennemstegt
Brød	Brødsriver, croque monsieur				
	Hamburger (efter at kødet er grillet)				
Kød og fjerkræ	Svinekød (uden ben), bacon				
	Lam (uden ben)				
	Frosne kyllingestykker 				
	Bacon				
	Skinkesiver				
	Marineret kyllingebryst				
	Andebryst				
					
Fisk	Hel ørred				
	Upillede rejer				
	Kæmperejer (pillede eller upillede)				
	Tun				

Manuel funktion	Grillede grøntsager (ensartede og tyndskårne)		Konstant temperatur
-----------------	---	---	---------------------

Ved frosne fødevarer skal du trykke på , inden du vælger programmet.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- **Användning, underhåll och installation av produkten: för din säkerhet bör du observera informationen och bilderna i denna bruksanvisning.**
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte täcks av garantin:
 - i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
 - på bondgårdar,
 - av gäster på hotell, motell och i liknande boendemiljöer,
 - i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap får använda apparaten under förutsättning att användningen övervakas eller att de har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och att de förstår de risker som användningen medför. Barn får rengöra och underhålla apparaten endast om de är över 8 år gamla och övervakas av en vuxen.
Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd aldrig apparaten utan övervakning.

-  Vissa av apparatens tillgängliga ytor kan bli väldigt varma under användning.
Rör inte de varma ytorna på apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- SV • Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.
- Om en skarvsladd används ska den ha motsvarande diameter och en jordad kontakt. Vidta alla försiktighetsåtgärder så att ingen snubblar på eller fastnar i sladden.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag.
- Kontrollera att elförsörjningen stämmer överens med den effekt och den spänning som anges på apparatens undersida.
- Använd en svamp, varmvatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna.
- Denna apparat får inte sänkas ned i vatten. Doppa aldrig varken apparaten eller sladden i vatten.

Gör följande

- Läs noggrant igenom denna bruksanvisning och förvara den inom räckhåll. Bruksanvisningen gäller för alla modeller, oberoende av vilka tillbehör som medföljer.
- Om en olycka inträffar ska det brännskadade området genast sköljas med kallt vatten. Tillkalla läkare om det är nödvändigt.
- Diska grillplattorna (se paragraf 5), stryk lite olja på dem och torka av med en mjuk trasa innan du använder apparaten för första gången.
- Var uppmärksam på hur sladden läggs, med eller utan förlängning. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder så att gästerna inte snubblar på eller fastnar i sladden när de rör sig kring bordet.
- Röken från tillagningen kan vara farlig för djur med särskilt känsligt andningssystem, t.ex. fåglar. Vi rekommenderar fågelägare att hålla fåglarna på avstånd från tillagningsplatsen.
- Förvara alltid apparaten utom räckhåll för barn.
- Se till att båda grillplattorna rengörs ordentligt före användning.
- För att förhindra att grillplattorna skadas får de endast användas på den apparat som de är avsedda för (de får t.ex. inte placeras i en ugn eller på en elektrisk kokplatta eller över en gaslåga).
- Säkerställ att grillplattorna är stabila, placerade i rätt läge och ordentligt fästa med clipsmekanismen på apparatens bas. Använd endast de medföljande grillplattorna eller grillplattor tillhandahållna av det godkända servicecentret.

- Använd alltid en stekspade i plast eller trä för att inte skada grillplattornas ytbeläggning.
- Använd endast delar och tillbehör som medföljer apparaten eller köpts från en godkänd serviceverkstad. Använd dem inte för andra apparater eller syften.

Gör inte följande

- Använd inte apparaten utomhus.
- Anslut aldrig apparaten till strömkällan när den inte skall användas.
- För att förhindra att apparaten överhettas får den inte placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Placera aldrig apparaten direkt på ett ömtåligt underlag (glasbord, bordsduk, lackerade möbler osv.) eller på ett underlag av typen bordsduk i plast.
- Placera aldrig apparaten under en möbel som är fäst vid väggen eller en hylla eller bredvid lättantändliga material, t.ex. jalousier, gardiner, väggbeklädnader.
- Placera inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor och låt inte sladden hänga över en värmekälla (värmeplattor, gasspis).
- Lägg inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Skär inte direkt på grillplattorna.
- Använd aldrig stålull eller skurmedel, vilka riskerar att skada tillagningsytorna (ytbeläggningen som förhindrar att maten fastnar).
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Lyft inte apparaten i handtaget eller i metalltrådarna.
- Använd aldrig apparaten tom.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan grillplattorna och de livsmedel som ska lagas till.
- Ta inte bort lådan för uppsamling av fett under tillagningen. Om lådan för uppsamling av fett blir full under tillagningen ska du låta apparaten svalna innan du tömmer den.
- Placera inte grillplattorna under vatten eller på en ömtålig yta.
- För att bevara egenskaperna hos ytbeläggningen som förhindrar att maten fastnar bör grillplattorna inte värmas upp för länge när de är tomma.
- Grillplattorna ska aldrig hanteras i varmt tillstånd.
- Laga inte mat insvept i knyten.
- Laga aldrig flamberade rätter på apparaten eftersom det medför risk för att apparaten skadas.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan grillplattorna och värmeelementen.
- Undvik att värma upp eller laga till mat i läget med grillen öppen.
- Värm aldrig upp apparaten utan grillplattor.

Tips/information

- Tack för att du har köpt denna apparat, som är avsedd endast för hemmabruk.
- För att värna om din säkerhet uppfyller den här apparaten tillämpbara standarder och direktiv (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljö).
- När du använder apparaten för första gången kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma.
- Vårt företag förbehåller sig rätten att när som helst, i sina kunders intresse, ändra sina produkters egenskaper eller ingående delar.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med delarna märkta med logon  får inte förtäras.
- Om livsmedlen är för tjocka gör säkerhetssystemet att det inte går att starta apparaten.

Miljö



Tänk på miljön!

① Apparaten innehåller många material som kan återanvändas eller återvinnas.

➔ Lämna den till en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.

Beskrivning

A Instrumentpanel

A1 Av/på-knapp

A2 Frysta livsmedel

A3 Tillagningsprogram

A4 Manuellt läge

A5 OK-knapp

A6 Indikator för tillagningsgrad

B Apparats stomme

C Handtag

D Grillplattor

E Bricka för uppsamling av fett

F Sladd

sv Förklaring av färgerna på indikatorn för tillagningsgrad (lysdiod)

föruppvärmning



LILA, BLINKANDE
Föruppvärmning.



LILA, FAST SKEN
Slutet av förvärmning -
en Väntar på livsmedlen.

början av tillagningen



BLÅ
Början av tillagningen.



GRÖN
Tillagningsgraden "Mycket blodig".
Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) snart har nåtts.

tillagning - färdiglagad



GUL
Tillagningsgraden "Mycket blodig".



ORANGE
Tillagningsgraden "Rosa".



RÖD
Tillagningsgraden "Genomstekt".



VIT, FAST SKEN
Manuell funktion har valts eller felaktig hantering. Se avsnittet Felsökning.



VIT, BLINKANDE
Se avsnittet Felsökning (retur, telefonsamtal till kundtjänst ...).

varmhållning (ca 30')



RÖD, BLINKANDE
Slutet av tillagningen för "Genomstekt".

Förklaring av tillagningsprogrammen



Hamburgare



Panini



Manuellt läge:
Traditionell grill för manuella åtgärder.



Fågelkött



Fisk

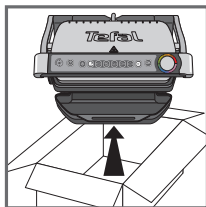
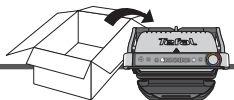


Rött kött



Fläskkött/korv/lamm

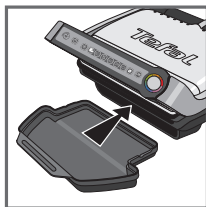
1 Inställning



1



2



3



4

1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten. Det färgade märket på tillagningens nivåindikator kan ändras efter språk. Du kan byta ut det mot en på insidan av förpackningen.

SV

2 Före den första användningen ska grillplattorna avlägsnas, diskas noggrant med varmvatten och diskmedel, sköljas och torkas noggrant.

3-4 Placera den löstagbara brickan för uppsamling av fett framtill på apparaten.

2 Förvärmning



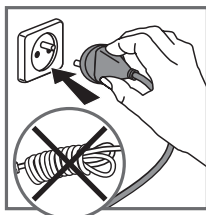
5



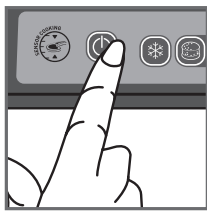
6

5 För att uppnå bättre resultat kan du, om så önskas, torka av grillplattorna med ett hushållspapper indränkt med lite matolja, vilket förbättrar effektiviteten hos ytbeläggningen som gör att maten inte fastnar.

6 Torka bort eventuellt överskott av olja med ett torrt hushållspapper.



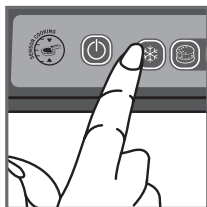
7



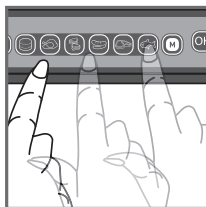
8

7 Stäng apparaten och anslut den sedan till strömkällan. (Observera att sladden måste rullas ut fullständigt.)

8 Tryck på Av/på-knappen.



9



10

9 Om det livsmedel som ska tillagas är fryst trycker du på knappen "Frost livsmedel".

I annat fall går du direkt till 10.

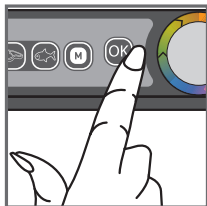
10 Välj lämpligt tillagningsläge, beroende på vilken typ av livsmedel som du vill laga till.

SV

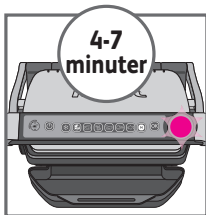
6 tillagningsprogram och 1 manuell läge

	Välj detta program om du vill steka hamburgare.		Välj detta program om du vill laga till rött kött.
	Välj detta program om du vill laga till fågelkött.		Välj detta program om du vill laga till fisk, laxskivor.
	Välj detta program om du vill laga till panini.		
	Välj detta program om du vill laga till fläskkött, korv eller lamm.		Om du väljer det manuella läget är indikatorn vit och du kan styra tillagningstiden manuellt.

Vid tveksamhet beträffande vilket tillagningsläge som ska användas för andra livsmedel, som inte finns med i ovanstående lista, se "Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen" på sidan 81.



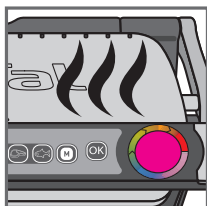
11



12

11 Tryck på OK-knappen: Apparaten startar föruppvärmningen och indikatorn för tillagningsgrad blinkar lila. Obs! Vid fel i det valda programmet går du tillbaka till steg 8.

12 Avvakta 4 till 7 minuter.



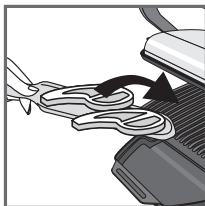
13

13 En ljudsignal avges, indikatorn för tillagningsgrad slutar blinka och börjar lysa lila med ett fast sken för att ange att föruppvärmningsläget har slutförts. Obs! Om apparaten förblir stängd stänger säkerhetssystemet av apparaten när föruppvärmningen är avslutad.

3 Tillagning



14



15

14-15

Efter föruppvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen, med hjälp av mittdelen av handtaget, och lägg maten på grillplattan.

Obs! Om apparaten förblir öppen alltför länge stänger säkerhetssystemet automatiskt av grillen.

SV



16



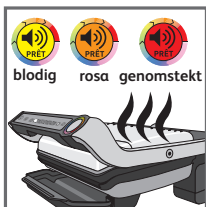
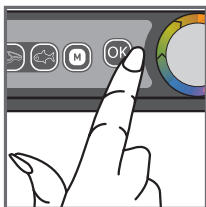
17

16-17 Justerar tillagningscykeln (tider och temperaturer) automatiskt efter matens tjocklek och mängd

Stäng apparaten, så startar tillagningscykeln. Indikatorn för tillagningsgrad blir blå och sedan grön, vilket anger funktionen för tidtagning av tillagningen (för att uppnå bästa möjliga resultat bör du undvika att öppna apparaten eller att flytta maten under tillagningen).

Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) **snart har nåtts**.

Anmärkning för tunna livsmedel: I det här fallet kan OK-knappen blinka och lampan lysa lila med ett fast sken efter att apparaten har stängts. Tryck på OK om du vill starta tillagningscykeln.



18

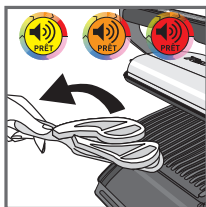
18 Indikatorn ändrar färg beroende på tillagningsgraden. När indikatorn är gul och åtföljs av en ljudsignal är maten blodig, när indikatorn är orange med en ljudsignal är maten rosa, när indikatorn är röd är maten genomstekt.

Obs! Om du vill att köttet ska vara "Mycket blodigt" ska du ta ut köttet när indikatorn för tillagningsgrad blir grön.

Observera att för kött är det normalt att tillagningsresultaten varierar beroende på matens typ, kvalitet och ursprung.



19



20



21

19-20

När färgen motsvarar ditt val av tillagningsgrad öppnar du apparaten och tar ut maten.

21 Stäng apparaten. Instrumentpanelen initieras och försätts i läget "Välja program".

Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget program väljs.

Ny tillagning

Om du önskar laga till andra livsmedel ska du börja om från och med avsnitt 2 Föruppvärmning, punkt 9, även om du vill laga till samma typ av livsmedel.

Hur man tillagar ytterligare en omgång mat:

Efter att du har gjort klart din första omgång mat:

1. Se till att apparaten är stängd utan mat inuti.
2. Välj ett lämpligt tillagningsläge/program (det här steget är nödvändigt även om du väljer samma tillagningsläge som i föregående tillagning av mat).
3. Tryck på «OK»-knappen: Apparaten startar förvärmningen. Förvärmningen visas genom att tillagningsnivåindikator blinkar lila.
4. Förvärmningen är klar när ett pip hörs och tillagningsnivåindikator slutar blinka lila.
5. När förvärmningen är klar så är apparaten klar att användas. Öppna grillen och placera maten inuti apparaten.

Viktigt!

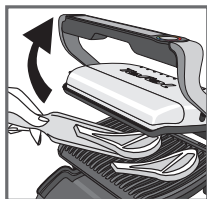
- Observera att oavsett ny omgång med mat så krävs alltid förvärmning. Kom ihåg att alltid hålla grillen stängd utan mat inuti för att förvärmningen ska fungera effektivt.
- Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan grillen öppnas och maten placeras inuti.

Obs! Om den nya förvärmningen startas omedelbart efter att en tidigare cykel har avslutats så är förvärmningens tid förkortad.

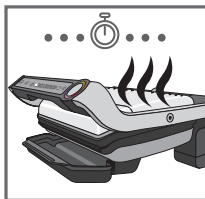
4 Kommentarer



SV



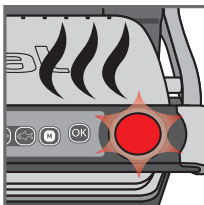
22



23



24



25

22-23-24

Tillagning av livsmedel efter personlig smak (utom tillagning av tunna livsmedel vars tillagningscykel har startats genom att trycka på OK-knappen)

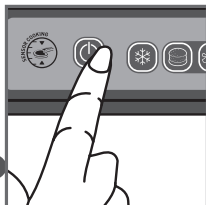
Om du vill laga till maten på grillen efter olika personliga önskemål öppnar du grillen för att ta ut de bitar som har nått önskad tillagningsgrad och stänger den sedan igen för att fortsätta med tillagningen av övriga bitar. Programmets tillagningscykel fortsätter tills graden "Genomstekt" nås.

25 Varmhållning

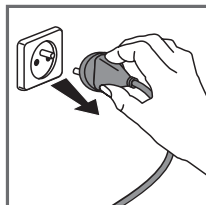
När tillagningen är klar aktiverar apparaten automatiskt funktionen för varmhållning, indikatorn blir röd och blinkar och en ljudsignal avges med 20 sekunders intervall. Om livsmedlet lämnas kvar på grillen fortsätter det att lagas till medan grillplattorna svalnar och därefter under varmhållningen. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på OK-knappen.

Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en bestämd tid.

5 Rengöring och underhåll



26

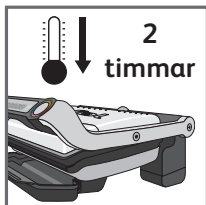


27

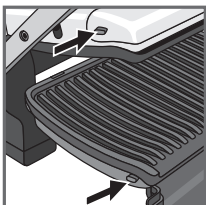
26 Tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten.

27 Koppla bort grillen från strömkällan.

28 Låt den svalna i minst 2 timmar. För att förhindra oavsiktliga brännskador måste du låta grillen svalna fullständigt innan du rengör den.



28



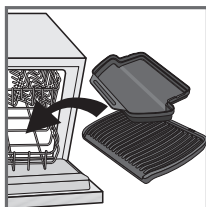
29

29 Lossa och avlägsna grillplattorna före rengöring.

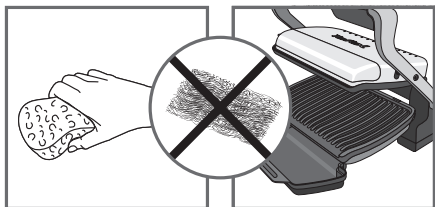
30 Brickan för uppsamling av fett och grillplattorna kan diskas i diskmaskin.

Apparaten och dess sladd får inte köras i diskmaskinen.

Värmeelementen, de delar som är synliga och åtkomliga efter att grillplattorna har avlägsnats, ska inte rengöras. Om de är väldigt smutsiga väntar du tills de har svalnat fullständigt och torkar sedan av dem med en torr trasa.

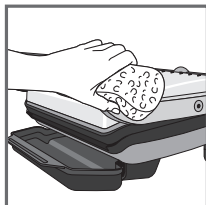


30

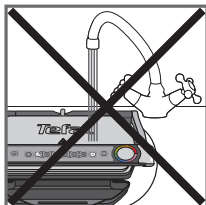


31

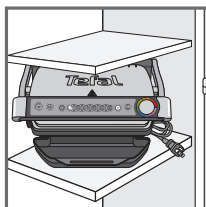
32



33



34



35

31-32

Om du inte använder någon diskmaskin kan du använda varmvatten och lite diskmedel för att rengöra grillplattorna och sedan skölja med mycket vatten för att avlägsna alla rester. Torka noggrant med hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.

Använd inte rengöringskuddar av metall, stålull eller slipande rengöringsprodukter för att rengöra någon del av grillen, utan använd endast rengöringssvampar eller rengöringskuddar av nylon eller andra icke-metalliska material.

Töm brickan för uppsamling av fett, diska den i varmvatten med lite diskmedel och torka den sedan noggrant med hjälp av hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.

33 Grillens lock ska rengöras med en svamp indränkt med varmvatten och sedan torkas med en mjuk och torr trasa.

34 Grillens stomme får inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska.

35 Se alltid till att grillen är ren och torr innan den ställs undan för förvaring.

36 Alla reparationer ska utföras av en godkänd servicerepresentant.

Felsökning

SV

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagningscykel startas.	En tillagningscykel har startats utan föruppvärmning.	2 möjliga alternativ: - låta tillagningen fortgå, men du måste då övervaka tillagningen (vit indikator = manuellt läge), - stänga av apparaten, ta bort maten, stänga apparaten korrekt, programmera om apparaten och vänta till slutet av tillagningen.
Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagningscykel startas.	Vid fel på apparaten.	Kontakta din lokala kundtjänst för Tefal.
Apparaten stängs av automatiskt under föruppvärmningscykeln eller tillagningen.	- Apparaten har stått öppen för länge under tillagning. - Apparaten har varit inaktiv under för lång tid efter slutet av föruppvärmningen eller varmhållningen.	Koppla bort apparaten från strömkällan, avvakta 2 till 3 minuter och börja sedan om med processen. Nästa gång du använder apparaten ska du se till att öppna den och stänga den snabbt för att uppnå bästa möjliga resultat av tillagningen. Om problemet uppstår på nytt ber vi dig kontakta din lokala Tefal kundtjänst.
Indikatorn  blinkar efter att maten har lagts på plats.	Inget livsmedel detekteras. För tunt kött.	Du kan bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen .
 Indikatorn blinkar vit. + knappen  blinkar eller knappen  blinkar	- Funktionsfel i apparaten. - Produkten har förvarats eller använts på en för kall plats.	Koppla bort apparaten från strömkällan, anslut den genast igen och starta en ny föruppvärmningscykel. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Apparaten avger inte längre några ljudsignaler.		
Jag har lagt in maten och stängt apparaten, men tillagningen startar inte.	Maten har en tjocklek över 4 cm.	Livsmedlets tjocklek får inte överskrida 4 cm.
Jag har lagt in maten, men indikatorn är fortfarande LILA  .	Du öppnade inte grillen helt för att lägga maten på plats.	Öppna grillen helt och stäng den sedan igen.
	Inget livsmedel detekteras. Köttbiten är för tunn, OK blinkar.	Bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen .
Apparaten stänger av sig själv under tillagning i manuellt läge.	Tillagningstiden har överskridit 30 minuter.	Tryck på strömbrytaren för att starta manuellt läge igen.

Tips, särskilt för kött: Resultaten av tillagningen med de fördefinierade programmen kan variera beroende på livsmedlets ursprung, hur det är uppskuret och kvalitet eftersom programmen har ställts in och testats med livsmedel av god kvalitet. Eftersom köttets tjocklek har tagits med i beräkningen för tillagningen går det inte att laga till mat som är tjockare än 4 cm.

Tabell över program

Särskilt avsett program	Indikator för tillagningsgrad		
			
 Rött kött	Blodigt	Rosa	Genomstekt
 Hamburgare	Blodigt	Rosa	Genomstekt
 Panini	Lättgrillad	Välgrillad	Frasig
 Fisk		Rosa	Genomstekt
 Fågelkött			Genomstekt
 Fläskkött/korv/lamm			Genomstekt

Tips: Om du vill ha mycket blodigt kött kan du öppna vid grad:



Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen

Livsmedel		Tillagningsprogram	Tillagningsgrad		
					
Bröd	brödsvisor, varm smörgås				
	fyllt hamburgerbröd: (efter tillagning av köttet)				
Kött och fågel	Fläskkött (benat), sidfläsk				
	Lamm (benat)				
	Frysta kycklingstrimlor 				
	Sidfläsk				
	Skinkskiva				
	Marinerat kycklingbröst				
	Ankbröstfilé				
Fisk	Hel forell				
	Oskalade räkor				
	Gambas (skalade eller oskalade)				
	Tonfisk				

Manuell läge	Grillade grönsaker ... (tunna och med jämn tjocklek)		Fast temperatur
--------------	--	---	-----------------

För frysta livsmedel trycker du på  innan du väljer program.

TURVAOHJEET TÄRKEÄT VAROTOIMET

- **Tuotteen käyttö, huolto ja asennus:** tutustu turvallisuussyistä tämän käyttöohjeen eri kappaleisiin ja niitä vastaaviin kaaviokuviiin.
 - Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
 - henkilökunnalle varatut keittiönurkkaukset myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä
 - maatilat
 - hotellien, motellien tai muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaiden käytössä
 - Bed&Breakfast-tyyppiset majoitusympäristöt.
 - Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
 - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai kokemattomille käyttäjille ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ilman tämän antamaa laitteen käyttöä koskevaa opastusta. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
 - Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Alle 8 vuotiaat lapset eivät saa tehdä käyttäjälle sallittua laitteen puhdistusta tai huoltoa ilman aikuisen valvontaa.
- Säilytä laitetta ja sen johtoa alle 8 vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Älä jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.
-  Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa.
Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella aikakytkimellä tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Avaa johto kokonaan rullalta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on jätettävä valmistajan, jälleenmyyjän tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen halkaisijan on oltava vastaavanlainen ja siinä on oltava maadoitus. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva laitteen pohjassa mainitun tehon ja jännitteen kanssa.
- Puhdista laitteen paistolevyt pesusienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä koskaan upota laitetta tai johtoa veteen.

Huolehdi seuraavista

- Lue nämä ohjeet sekä laitteen mukana toimitettujen lisävarusteiden ohjeet huolellisesti ja pidä ne käden ulottuvilla.
- Jos sattuu onnettomuus, huuhtelee palovamma heti kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteyttä lääkäriin.
- Ennen ensimmäistä käyttöä pese levyt (katso luku 5), kaada hieman öljyä levyjen päälle ja pyyhi ne pehmeällä liinalla.
- Sijoita johto ja mahdollinen jatkojohto niin, etteivät ne häiritse ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä eikä kukaan pääse kompastumaan johtoihin.
- Kypsennyksestä syntyvä savu voi olla haitallista eläimille, joilla on erityisen herkkä hengityselinistö, kuten linnuille. Suosittelemme, että laitetta ei käytetä lintujen lähistöllä.
- Säilytä laite lasten ulottumattomissa.
- Tarkasta ennen käyttöä, että levyn molemmat puolet on puhdistettu hyvin.
- Jotta levyt eivät vahingoitu, käytä niitä vain laitteessa, johon ne on tarkoitettu (älä laita niitä esimerkiksi uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle).
- Huolehdi siitä, että levyt on aseteltu ja kiinnitetty huolellisesti laitteen runkoon. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta saatuja levyjä.

- Käytä aina muovi- tai puulastaa, jotta paistolevyjen pinnoite ei vaurioidu.
- Käytä vain laitteen mukana tulleita tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja osia ja lisävarusteita. Älä käytä niitä muissa laitteissa tai muihin tarkoituksiin.

Älä tee seuraavia

- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä pidä laitetta kytkettynä pistorasiaan, ellei se ole käytössä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei pidä sijoittaa nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä sijoita laitetta suoraan herkälle alustalle (lasipöydälle, pöytäliinalle tai lakattujen huonekalujen päälle) äläkä myöskään muoviliinatyyppiselle alustalle.
- Älä sijoita laitetta seinään kiinnitetyn huonekalun tai hyllyn alapuolelle tai helposti syttyvien materiaalien, kuten sälekaihdinten, verhojen tai seinävaatteiden lähelle.
- Älä sijoita laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai sen lähelle äläkä anna johdon roikkua lämmönlähteen yläpuolella (keittolevyt, kaasuliesi jne.).
- Älä aseta keittiövälineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä leikkaa suoraan paistolevyjen päällä.
- Älä koskaan käytä metallista pesusientä tai hankausjauhetta, sillä muuten paistopinta (tarttumaton pinnoite) saattaa vahingoittua.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kanna laitetta kädensijan tai metallilankojen varassa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja paistettavien ruokien väliin.
- Älä irrota rasvaneräysastiaa kypsennyksen aikana. Jos rasvaneräysastia täyttyy käytön aikana, anna laitteen jäähtyä, ennen kuin tyhjennät keräysastian.
- Älä laita kuumaa levyä veteen tai herkälle pinnalle.
- Vältä liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinnoite pysyy tarttumattomana.
- Älä käsittele levyjä, kun ne ovat kuumia.
- Älä kääri kypsennettävää ruokaa leivinpaperiin.
- Älä liekitä ruokaa laitteessa, sillä se voi vaurioitua.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja vastusten väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa, niin että se on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.

Neuvoja/tietoja

- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää soveltuvat standardit ja säädökset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi ja ympäristödirektiivit).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua.
- Valmistaja varaa oikeuden tehdä muutoksia laitteiden ominaisuuksiin tai osiin milloin tahansa, kuluttajan edun mukaisesti.
- Logolla  merkittyjen osien kanssa kosketuksiin joutuneita nestemäisiä tai kiinteitä ruoka-aineita ei saa nauttia.
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä estää laitteen käynnistämisen.

Ympäristö



Suojele ympäristöä!

① Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.

➔ Toimita laite keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jossa se käsitellään asianmukaisesti.

Kuvaus

A Ohjaustaulu

A1 Käynnistys-/sammutuspainike

A2 Pakasteiden sulatus

A3 Paisto-ohjelmat

A4 Manuaalinen käyttö

A5 OK-painike

A6 Paistoasteen ilmaisin

B Laitteen runko

C Kädensija

D Paistolevyt

E Nesteenerkäsastia

F Virtajohto

Paistoasteen ilmaisimen värin selitys (LED)

esilämmitys



VILKKUVA
VIOLETTI
Esilämmitys.

TASAINEN VIOLETTI
Esilämmityksen
loppu. Odottaa
ruoka-aineita.

paiston alku



SININEN
Paiston alku.

VIHREÄ
Paistoaste: lähes raaka.
Paistamisen aikana kuuluu äänimerkki hieman
ennen kuin paistoaste
puoliraaka (keltainen) saavutetaan.

paisto - valmis syötäväksi



KELTAINEN
Paistoaste: puoli-
raaka.

ORANSSI
Paistoaste: puo-
likypsä (medium).

PUNAINEN
Paistoaste: kypsä.

lämpimänä pitämi- nen (noin 30')



VILKKUVA
PUNAINEN
Kypsä-paisto-
asteen loppu.



KIINTEÄ VALKOINEN
Olet valinnut manuaalisen käytön
tai käyttänyt laitetta väärin.
Katso "Vianetsintäopas".



VILKKUVA VALKOINEN
Katso "Vianetsintäopas" (esimerkiksi
palautus, soitto asiakaspalveluun)

Paisto-ohjelmien ohje



Jauhelihapihvi



Panini



Siipikarja



Kala



Punainen liha

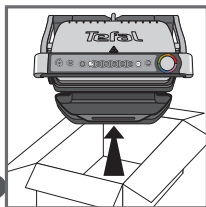
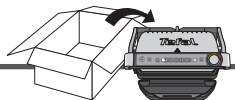


Sianliha/makkarat/karitsanliha



Manuaalinen
käyttö: manuaa-
lisesti käytettävä
perinteinen grilli.

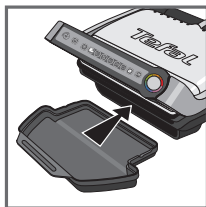
1 Sääto



1



2



3



4

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.

Valmistusvaiheen ilmaisimessa oleva väritarra voidaan vaihtaa kielen mukaan. Voit valita pakkauksen sisällä olevista tarroista.

2 Ennen ensimmäistä käyttöä irrota levyt ja puhdista ne huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

3-4 Aseta irrotettava nesteeneräysastia laitteen etuosaan.

2 Esilämmitys



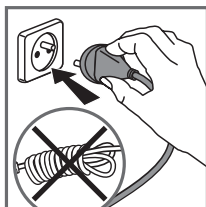
5



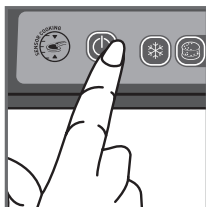
6

5 Voit halutessasi parantaa paistotulosta ja tarttumattoman pinnoitteen toimintaa pyyhkimällä paistolevyt talouspaperilla, jossa on hieman ruokaöljyä.

6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.



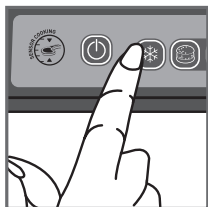
7



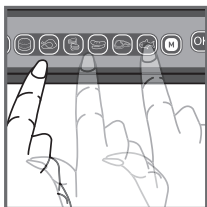
8

7 Sulje laite ja kytke se pistorasiaan. (Johto täytyy avata kokonaan rullalta).

8 Paina käynnistys-/sammutuspainiketta.



9



10

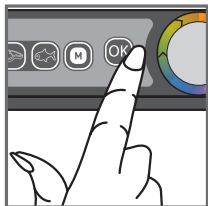
9 Jos paistettava ruoka on jäässä, paina "pakasteiden sulatus" -painiketta. Muussa tapauksessa siirry suoraan kohtaan 10.

10 Valitse sopiva paistotapa kypsennettävän ruoan perusteella.

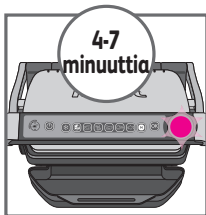
6 paisto-ohjelmaa ja 1 manuaalinen käyttötila

	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa jauhelihapihvejä.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa punaista lihaa.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa siipikarjan lihaa.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa kalaa, esim. lohpihvejä.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa panineja.		
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa sianlihaa, makkaroita tai karitsanlihaa		Jos valitset manuaalisen käytön, ilmaisin on valkoinen ja voit vaikuttaa paistoaikaan manuaalisesti.

Jos et tiedä, kuinka valita paistotapa ruoka-aineille, joita ei mainita tässä, katso "Paistotalukko muille ruoka-aineille", sivu 94.



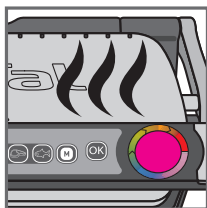
11



12

11 Paina OK-painiketta: laite aloittaa esilämmityksen, paistoasteen ilmaisin vilkkuu violetina. Huom.: Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.

12 Odota 4–7 minuuttia.

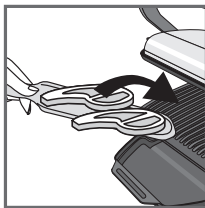


13

13 Kun esilämmitys loppuu, kuuluu äänimerkki ja paistoasteen ilmaisin lakkaa vilkkumasta ja alkaa palaa violetina. Huomautus: Jos laitetta ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen..



14



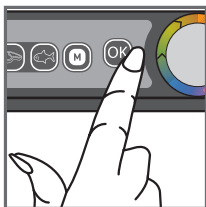
15



16



17



18

14-15

Esilämmityksen jälkeen laite on valmis käyttöön. Avaa grilli tarttumalla kädensijan keskiosaan ja laita ruoka-aineet paistolevylle sulkematta kantta välillä.

Huomautus: Jos laite jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa sen automaattisesti.

16-17 Laite säätää automaattisesti

paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella

Sulje laite paisto-ohjelman käynnistämiseksi. Voit seurata paisto-ohjelman edistymistä paistoasteen ilmaisimesta, joka muuttuu ensin siniseksi ja sitten vihreäksi (saat paremman tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirrä ruoka-aineita paiston aikana).

Paiston aikana kuuluu äänimerkki hetkeä ennen kuin saavutetaan paistoaste "puoliraaka" (keltainen).

Ohuita ruoka-aineita koskeva huomautus: kun olet sulkenut laitteen, OK-painike voi vilkkua ja merkkivalo palaa violetina. Käynnistä siinä tapauksessa paisto-ohjelma painamalla OK-painiketta.

18 Ilmaisin muuttaa väriään

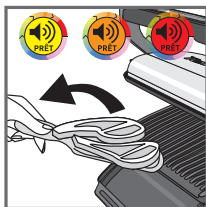
paistoasteen mukaisesti. Kun ilmaisin on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraakaa. Kun ilmaisin on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsää. Kun ilmaisin on punainen, ruoka on kypsää.

Huomautus: jos pidät melkein raa'asta lihasta, lopeta paistaminen, kun paistoasteen ilmaisin muuttuu vihreäksi.

Huomaa, että etenkin lihan paistotulos voi vaihdella raaka-aineen tyypistä, laadusta ja alkuperästä riippuen.



19



20



21

19-20

Kun ilmaisimen väri vastaa haluamaasi paistostetta, avaa laite ja ota ruoka pois.

21 Sulje laite. Ohjaustaulun valinnat poistuvat ja laite siirtyy ohjelman valintatilaan.

Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti, jos mitään ohjelmaa ei valita.

Seuraava kypsennys

Jos haluat paistaa muita ruokia, aloita uudelleen osiosta 2 Esilämmitys, kohta 9, myös silloin, kun paistat samanlaisia ruokia.

Toisen ruokaerän valmistaminen:

Kun olet valmistanut ensimmäisen erän ruokaa:

1. Varmista, että laite on suljettu, eikä ruokaa ole sisällä.
2. Valitse haluamasi valmistustila/ohjelma (tämä vaihe on välttämätön, vaikka jatkaisit samalla valmistustilalla kuin ensimmäisellä kerralla).
3. Paina OK-painiketta: laite esilämpenee. Esilämpenemisvaiheessa valmistustilan ilmaisin vilkkuu violetin värisenä.
4. Esilämmitys on valmis, kun kuuluu merkkiäni ja valmistustilan ilmaisin lakkaa vilkkumasta violetin värisenä.
5. Esilämmityksen jälkeen grilli on käyttövalmis. Avaa grilli ja aseta ruoka laitteen sisään.

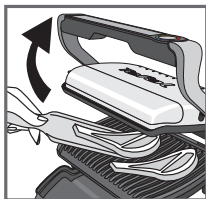
Tärkeää:

- Ota huomioon, että jokainen uusi ruokaerä vaatii esilämmitysvaiheen. Varmista aina, että grilli on kiinni, eikä ruokaa ole sisällä, jotta esilämmitys toimisi tehokkaasti.

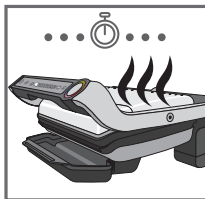
- Odota esilämmityksen päättymistä ennen kuin avaat grillin ja asetat ruoan sen sisälle.

Huom.: jos esilämmitys seuraa välittömästi edellisen vaiheen päätyttyä, esilämmityksen kesto-aika lyhenee.

4 Huomautuksia



22



23



24



25

22-23-24

Ruokien paistaminen eri henkilöiden toiveiden mukaisesti (ei koske ohuita ruokia, joiden paistaminen on käynnistetty painamalla OK-painiketta)

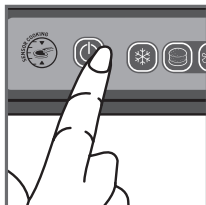
Jos haluat paistaa grilliin laitettuja ruokia eri kypsyyssasteisiin, avaa grilli ja poista palat, jotka ovat saavuttaneet halutun paistoasteen ja sulje sitten grilli uudelleen, jolloin muut palat jäävät vielä paistumaan. Paisto-ohjelma jatkuu, kunnes se tulee kohtaan "kypsä".

25 Lämpiminä pitäminen -toiminto

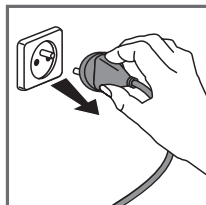
Kun paisto-ohjelma on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti lämpiminä pitäminen -tilaan, ilmaisain alkaa vilkkua punaisena ja 20 sekunnin välein kuuluu äänimerkki. Jos ruoka jätetään grilliin, sen kypsyminen jatkuu paistolevyjen jäähtyessä ja lämpiminä pitäminen -tilan aikana. Voit pysäyttää äänimerkin painamalla OK-painiketta.

Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti jonkin ajan kuluttua.

5 Puhdistus ja kunnossapito



26



27

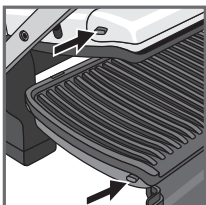
26 Sammuta laite painamalla katkaisinta.

27 Irrota grilli pistorasiasta.

28 Anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia. Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.



28



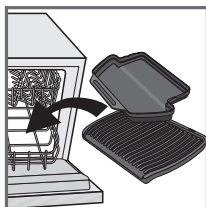
29

29 Irrota levyt ja ota ne pois laitteesta ennen puhdistusta.

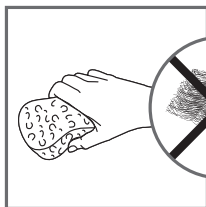
30 Nesteenkeräysastian ja paistolevyt voi pestä astianpesukoneessa.

Laitetta ja virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.

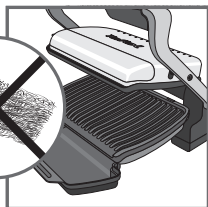
Lämmitysvastuksia, jotka tulevat esiin, kun levyt on poistettu, ei normaalisti puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit hangata niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.



30

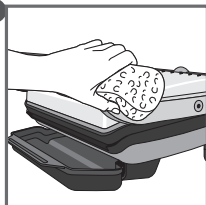


31

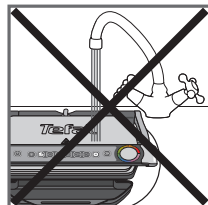


32

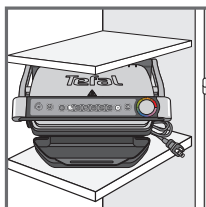
FI



33



34



35

31-32

Jos peset paistolevyt käsin, käytä lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta ja huuhtelee pesuainejäämät runsaalla vedellä. Kuivaa huolellisesti talouspaperilla tai pehmeällä ja kuivalla liinalla.

Älä puhdista mitään grillin osaa käyttämällä metallista hankaussientä, teräsvillaa tai hankaavia pesuaineita. Käytä vain muovisia tai ei-metallisia puhdistusvälineitä, kuten pesusieniä. Tyhjennä nesteeneräysastia ja pese se lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa se huolellisesti talouspaperilla tai pehmeällä ja kuivalla liinalla.

33 Puhdista grillin kansi pyyhkimällä se lämpimään veteen kastetulla sienellä ja pyyhi lopuksi pehmeällä ja kuivalla liinalla.

34 Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.

35 Varmista aina, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin laitat sen kaappiin.

36 Vain valtuutettu huoltopalvelu saa korjata laitteen.

Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite kytkeytyy manuaaliseen tilaan, kun valmistus aloitetaan.	• Paisto-ohjelma on alkanut ilman esilämmitystä.	• Kaksi mahdollista vaihtoehtoa: - anna laitteen paistaa ruokia mutta valvo paistamista (valkoinen merkkivalo = manuaalinen käyttö), - pysäytä laite ja poista ruoka, sulje laite oikein, ohjelmoi se uudelleen ja odota, kunnes esilämmitys loppuu.
Laite kytkeytyy manuaaliseen tilaan, kun valmistus aloitetaan.	• Laitevika.	• Ota yhteyttä paikalliseen Tefal-asiakaspalveluun.
Laite sammuu itsestään esilämmityksen tai paisto-ohjelman aikana.	• Laite on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston. • Laite on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen tai lämpimänä pitäminen -tilan jälkeen.	• Irrota laite pistorasiasta, odota 2–3 minuuttia ja aloita alusta. Kun käytät laitetta seuraavan kerran, muista avata ja sulkea se riittävän nopeasti, niin saat paremman paistotuloksen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys paikalliseen Tefalin asiakaspalveluun.
Ilmaisín  vilkkuu, kun laitteeseen on laitettu ruokaa.	• Ruoka-ainetta ei havaittu. Lihanpala on liian ohut.	• Vahvista paiston aloitus painamalla painiketta  .
 Ilmaisín vilkkuu valkoisena. + -painike  vilkkuu tai -painike  vilkkuu	• Laite on epäkunnossa. • Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa.	• Irrota laite pistorasiasta ja kytke se heti takaisin pistorasiaan. Käynnistä esilämmitys uudelleen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.
Laite ei enää anna äänimerkkejä.		
Laitoin ruokaa laitteeseen ja suljin sen, mutta paisto-ohjelma ei käynnistyy.	• Ruoka on yli 4 cm paksua.	• Ruoan paksuus ei saa olla yli 4 cm.
Laitoin ruokaa laitteeseen, mutta ilmaisín on edelleen VIOLETTI  .	• Et avannut grilliä kokonaan, kun laitoit ruokaa sinne. • Ruoka-ainetta ei havaittu. Lihanpala on liian ohut, «OK» vilkkuu.	• Avaa grilli kokonaan ja sulje se uudelleen. • Vahvista paiston aloitus painamalla painiketta  .
Laite sammuu itsestään, kun ruokaa valmistetaan manuaalisessa tilassa.	• Valmistusaika on ylittänyt 30 minuuttia.	• Sammuta laite virtapainikkeesta ja käynnistä manuaalinen tila uudelleen.

Etenkin lihaa koskeva neuvo: Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella riippuen paistettavan ruoka-aineen alkuperästä, leikkutavasta ja laadusta. Ohjelmat on määritetty ja testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita. Myös lihan paksuus otetaan huomioon paiston aikana. Laitteella ei voi paistaa ruokia, joiden paksuus on yli 4 cm.

Ohjelmataulukko

Erityisohjelma	Paistoasteen väri-ilmaisoin		
Punainen liha	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Jauhelihapihvi	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Panini	Kevyesti paistettu	Kypsä	Rapea
Kala		Puolikypsä	Kypsä
Siipikarja			Puolikypsä
Sianliha/makkarat/karitsanliha			Puolikypsä

Vihje: jos pidät melkein raa’asta lihasta, voit avata grillin, kun paistoaste on:

Paistotaulukko muille ruoka-aineille

Ruoka-aineet		Paisto-ohjelma	Paistoaste		
Leipä	leipäviipale, lämmin voileipä				
	hampurilainen: (kun liha on paistettu jo aiemmin)				
Liha ja siipikarja	Sianliha (luuton), porsaankylki				
	Karitsa (luuton)				
	Pakastettu broilerin sisäfilee ❄️				
	Porsaankylki				
	Viipale raakaa kinkkua				
	Marinoitu broilerinrinta				
	Ankanrinta				
Kala	Kokonainen taimen				
	Kuorimattomat katkaravut				
	Jättikatkaravut (kuoritut tai kuorimattomat)				
	Tonnikala				
Manuaalinen	Grillatut kasvikset jne. (ohuet, tasapaksuiset)		Kiinteä lämpötila		

Jos paistat jäisiä ruokia, paina ennen ohjelman valitsemista.

SIKKERHETSÅD OG VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- **Bruk, vedlikehold og installasjon av apparatet:** Av sikkerhetsgrunner, vennligst se de forskjellige avsnittene i denne bruksanvisningen eller de tilsvarende symboler.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Apparatet er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og garantien faller bort ved slik bruk:
 - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - På gårder.
 - Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder.
 - På steder som f.eks. bed & breakfast.
- All emballasje, klistremerker og diverse tilbehør i og utenpå apparatet må fjernes.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av personer, inklusiv barn over 8 år, med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som har manglende erfaring eller kunnskap, på den betingelse av bruken skjer under overvåking, eller at personene har fått alle instruksjoner for sikker bruk, og at de har fått forståelse for alle faremomenter. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn. Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- **Bruk aldri apparatet uten tilsyn.**

-  Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i gang.
Apparatets varme flater må aldri berøres.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Trekk ledningen helt ut.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
- Hvis det brukes skjøteledning, må den minst ha samme tverrsnitt og ha integrert jordingskontakt. Ta alle de nødvendige forholdsregler så ingen personer snubler i ledningen.
- Bruk kun stikkontakter med jord for å koble til apparatet.
- Sjekk at det elektriske anlegget stemmer overens med effekten og spenningen på apparatets merkeskilt.
- For rengjøring av koketoppene, bruk en svamp eller en klut med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann. Apparatet og ledningen skal aldri dyppes ned i vann.

Hva man skal gjøre

- Les bruksanvisningen nøye, og oppbevar den lett tilgjengelig. Den er felles for de ulike modellene, avhengig av tilbehørsdelene som følger med apparatet.
- Skulle det skje en ulykke, må du straks holde den forbrante legemsdelen under kaldt rennende vann og kontakte en lege om nødvendig.
- Når apparatet tas i bruk for første gang, skal platene vaskes (se avsnitt 5). Hell litt olje på platene og tørk dem av med en myk klut.
- Pass på hvor du plasserer ledningen med eller uten skjøteledning. Ta alle nødvendige forholdsregler slik at gjestene ikke hindres i å gå rundt bordet eller snubler i ledningen.
- Røyk fra steking kan være farlig for dyr som har spesielt sensitive pusteorganer, som fugler. Dersom du har fugler, anbefales det at du flytter disse bort fra stedet der det stekes.
- Apparatet skal alltid oppbevares utilgjengelig for barn.
- Sjekk at begge sidene av platen er rengjort før bruk.
- For å unngå at platene skades, skal de kun brukes på det apparatet de er beregnet for (f.eks.: Legg dem ikke inn i ovnen, på gass eller på en elektrisk koketopp...).
- Påse at platene er stabile, riktig plassert og solid klipset fast til apparatets sokkel. Bruk kun plater som du kan skaffe i godkjente servicesentre.

- Bruk alltid en stekespade av tre for å beskytte stekeplaten overflate.
- Bruk kun deler eller tilbehør som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter. Må ikke brukes til andre apparater eller formål

Hva man ikke skal gjøre

- Apparatet må ikke brukes ute.
- Apparatet må ikke tilkobles når det ikke er i bruk.
- For å unngå overoppheting skal apparatet ikke plasseres i et hjørne eller mot en vegg.
- Apparatet skal aldri settes rett på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkert møbel ...) eller på en plastduk.
- Apparatet må ikke plasseres under et overskap eller en hylle, eller ved siden av materialer som kan ta fyr, som gardiner, persiener eller forheng.
- Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av glatte eller varme flater, og ledningen må ikke finne seg over en varmekilde (kokeplater, gassbluss...).
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.
- Ikke skjær rett på platene.
- Bruk aldri skuresvamp eller skuremidler da de kan skade stekeoverflaten (slippbelegg).
- Apparatet må ikke flyttes på under bruk.
- Apparatet skal ikke løftes etter håndtaket eller metalltrådene.
- Apparatet må ikke brukes tomt.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og matvarene som stekes.
- Trekk ikke ut fettskuffen under steking. Dersom fettskuffen blir full under steking, la først apparatet bli kaldt før du tømmer skuffen.
- Plasser ikke varme plater i vann eller på en skjør overflate.
- For å bevare beleggets klebefrie egenskaper, bør man unngå å la platen være varm lenge mens den er tom.
- Håndter aldri platene når de er varme.
- Stek ikke mat i matpapir el.lign.
- For å unngå å skade apparatet, må du aldri bruke det til å flambere.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og motstandene.
- Varm aldri opp apparatet eller stek i posisjon "åpen grill".
- Varm aldri opp apparatet uten stekeplatene.

Råd/informasjon

- Vi takker deg for at du har kjøpt dette apparatet, som er utelukkende forbeholdt bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø, ...).
- Når apparatet brukes for første gang, kan det lukte svakt av røyk.
- Vårt firma forbeholder seg retten til når som helst og i forbrukerens interesse å endre egenskapene eller bestanddelene til sine produkter.
- Faste og flytende matvarer som kommer i kontakt med delene merket med logoet , skal ikke spises.
- Dersom matvarene er for tykke, vil sikkerhetssystemet hindre apparatet i å virke.

Miljø

-  **Tenk grønt!**
- ① Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
 - ➔ Lever apparatet fra deg ved en godkjent returstasjon eller et autorisert serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

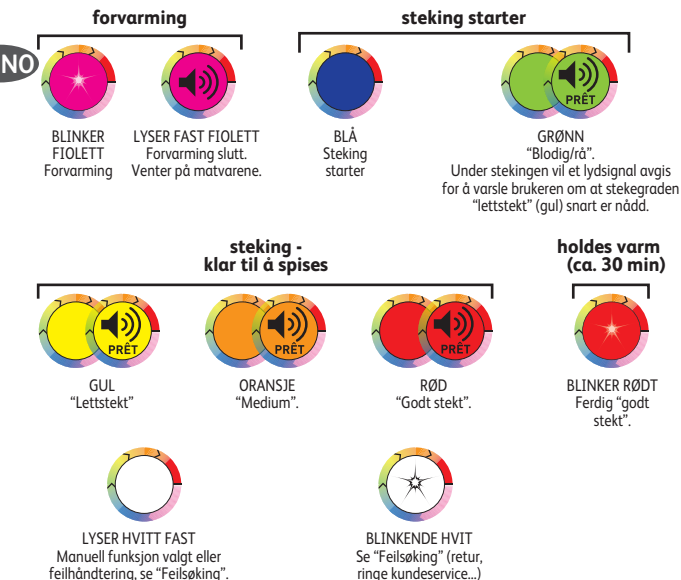
Beskrivelse

A Betjeningspanel
A1 Av/på-knapp
A2 Frossenfunksjon
A3 Stekeprogrammer

A4 Manuell funksjon
A5 OK-knapp
A6 Indikator for stekegrad
B Selve apparatet

C Håndtak
D Stekeplater
E Fettskuff
F Strømledning

Forklaring av fargene i stekegradsindikatoren (LED)

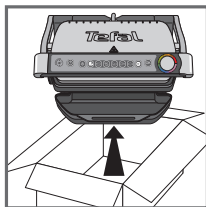
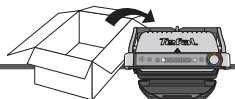


Guide over stekeprogrammer

- | | |
|--|---|
|  Kjøttdeig |  Panini |
|  Fjærkre |  Fisk |
|  Rødt kjøtt |  Svinekjøtt/pølser/lam |

 Manuell modus: tradisjonell grill for manuelle operasjoner.

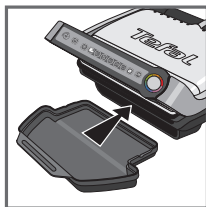
1 Klargjøring



1



2



3



OK

1 All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet, må fjernes.

Den fargede klistrelappen på stekeindikatoren kan endres for språk. Du kan bytte den med klistrelappen på innsiden av pakken.

2 Før apparatet tas i bruk første gang, fjern platene og vask dem nøye med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk godt.

3-4 Anbring fettskuffen foran apparatet.

2 Forvarming



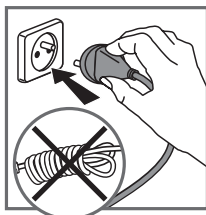
5



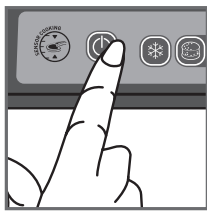
6

5 Om ønskelig kan du forbedre resultatene ved å smøre litt olje på platene med litt kjøkkenpapir. Overflaten blir da enda mindre klebende.

6 Fjern overflødig olje med litt rent kjøkkenpapir.



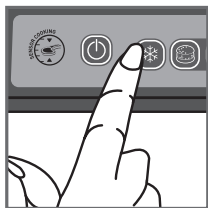
7



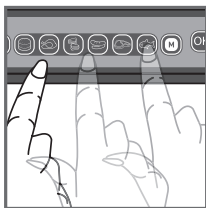
8

7 Lukk igjen, og koble apparatet til strømuttaket. (Påse at ledningen rulles helt ut).

8 Trykk på av/på-knappen.



9



10

9 Dersom maten som skal stekes er frossen, trykk på knappen "frossenfunksjon".

Hvis ikke, gå videre til punkt 10.

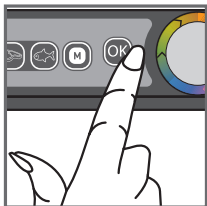
10 Velg stekemodus avhengig av matvaren som stekes.

6 stekesprogrammer og 1 manuell modus

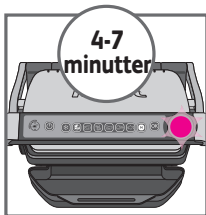
NO

	Velg dette stekesprogrammet dersom du har til hensikt å stekte kjøttdeig.		Velg dette stekesprogrammet dersom du har til hensikt å stekte rødt kjøtt.
	Velg dette stekesprogrammet dersom du har til hensikt å stekte fjærkre.		Velg dette stekesprogrammet dersom du har til hensikt å stekte fisk, laksefileter.
	Velg dette stekesprogrammet dersom du har til hensikt å stekte panini.		
	Velg dette stekesprogrammet dersom du har til hensikt å stekte svinekjøtt, pølser eller lam.		Dersom du velger manuell modus, er indikatoren hvit, og du kan kontrollere steketiden manuelt.

Dersom du er i tvil når det gjelder stekemodus for andre matvarer enn de som er oppgitt her, se "Tabell over steketider for matvarer som ikke inngår i programmet", side 107.



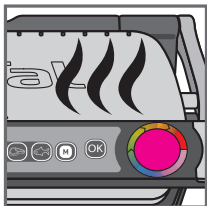
11



12

11 Trykk på knappen "OK": Apparatet begynner forvarmingen, og stekegradsindikatoren blinker fiolett. NB: Dersom du velger feil program, gå tilbake til trinn 8.

12 Vent i 4 til 7 minutter.



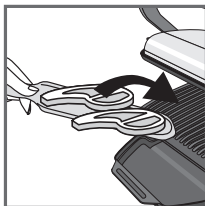
13

13 Det avgis et lydsignal, stekegradsindikatoren blinker først og lyser deretter fast fiolett for å signalisere at forvarmingen er over. Merk: Etter forvarmingen vil sikkerhetssystemet skru av apparatet dersom det forblir lukket.

3 Steking



14



15

14-15

Etter forvarmingen er apparatet klart til bruk. Åpne opp grillen ved hjelp av det midtre håndtaket, og plasser maten på stekeplaten.

Merk: Dersom apparatet forblir åpent for lenge, vil sikkerhetssystemet automatisk skru av apparatet.



16



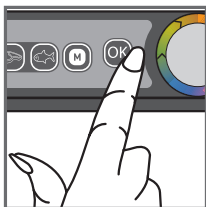
17

16-17 Tilpasser stekesyklusen **automatisk (tid og temperatur) avhengig av tykkelse og mengde**

Lukk igjen apparatet for å starte en stekesyklus. Stekegradsindikatoren blir først blå, så grønn for å indikere steketiden (for å oppnå de beste resultater, unngå å åpne apparatet eller flytte rundt på matvarene under steking).

Under steking avgis et lydsignal som varsler brukeren om at nivået "lite stekt" (gul) **snart er nådd**.

Bemerkning som gjelder "tynne" matvarer: Etter at apparatet er lukket, kan det hende at OK-knappen blinker og at lampen lyser fast fiolett. Trykk da på "OK" for å starte stekesyklusen.



18

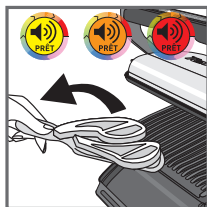
18 Avhengig av stekegraden skifter indikatoren farge. Når indikatoren er gul og det avgis et lydsignal, er maten "lite stekt", når indikatoren er oransje og det avgis et lydsignal, er maten "medium", og når den er rød, er maten "godt stekt".

Merk: Dersom du liker kjøttet "blodig/rått", må du fjerne det før indikatoren blir grønn.

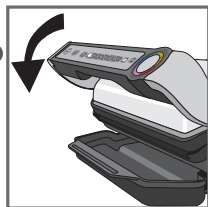
Merk: Når det gjelder kjøtt, er det normalt at stekeresultatene varierer etter type, kvalitet og opprinnelse.



19



20



21

19-20

Når fargen på indikatoren tilsvarer ønsket stekegrad, åpne opp apparatet, og fjern matvarene.

- 21 Lukk igjen apparatet. Betjeningspanelet initialiseres og settes på modus "valg av program".
Merk: Sikkerhetssystemet vil automatisk skru av apparatet dersom ikke noe program har blitt valgt.

Steking nummer to

Dersom du ønsker å steke andre matvarer, begynn på nytt fra avsnitt 2 Forvarming, punkt 9, selv om det er samme type mat som skal stekes.

Slik steker du en ny omgang matvarer:

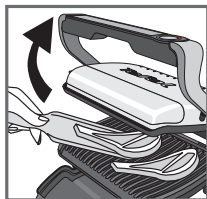
Når du er ferdig med første omgang:

1. Pass på at apparatet er lukket og ikke inneholder mat.
2. Velg passende stekeinnstilling/program (dette trinnet er nødvendig selv om du skal bruke samme innstilling som sist).
3. Trykk på «OK»-knappen: Forvarming av apparatet starter. Forvarmingen vises ved at stekeindikatoren blinker lilla.
4. Forvarmingen er ferdig når du hører et pip og stekeindikatoren slutter å blinke.
5. Etter forvarmingen er apparatet klart til bruk. Åpne grillen og legg inn maten.

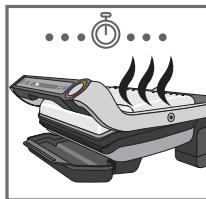
Viktig:

- Vær oppmerksom på at forvarming er nødvendig hver gang du legger inn mat. Husk alltid å lukke grillen, og den skal være tom for mat dersom forvarmingen skal fungere effektivt.
- Deretter venter du til forvarmingsfasen er over før du åpner grillen og legger inn maten.

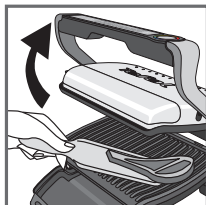
NB: Hvis den nye forvarmingssyklusen skjer rett etter at den forrige er avsluttet, går prosessen raskere.



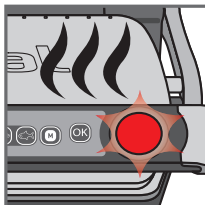
22



23



24



25

22-23-24

Steking av mat etter personlig smak (unntatt steking av tynne matvarer hvis stekesyklus har blitt startet opp med trykk på "OK")

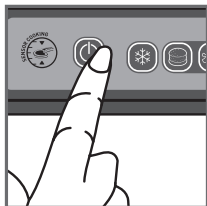
Dersom du ønsker å steke matvarene som er plassert på grillen etter personlige preferanser, åpne opp grillen og fjern de stykkene som er stekt som ønsket. Lukk deretter igjen grillen for å fortsette steking av de andre. Programmet fortsetter sin syklus til graden "godt stekt".

25 Funksjonen "holdes varm"

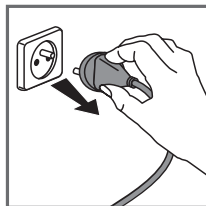
Når steking er over, går apparatet automatisk over til funksjonen "holdes varm". Indikatoren blinker rødt, og et lydsignal avgis hvert 20. sekund. Dersom matvaren etterlates på grillen, vil den fortsette å steke mens platene kjøles ned. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på knappen "OK".

Merk: Sikkerhetssystemet skruer automatisk av apparatet etter en viss tid.

5 Rengjøring og vedlikehold



26



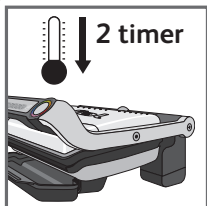
27

26 Trykk på bryteren for å skru av apparatet.

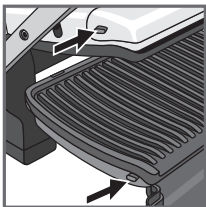
27 Koble fra grillen.

28 La den kjøle ned i minst 2 timer. For å unngå brannskader, la grillen bli helt kald før du vasker den.

NO



28



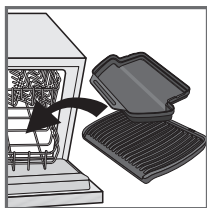
29

29 Etter rengjøringen, frigjør og fjern platene.

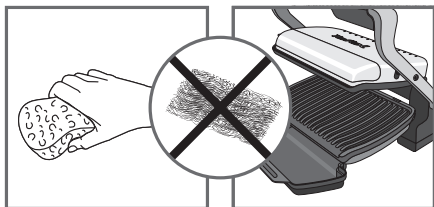
30 Fettskuffen og stekeplatene kan plasseres i oppvaskmaskinen.

Apparatet og ledningen kan ikke plasseres i oppvaskmaskinen.

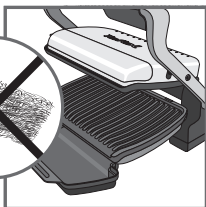
Varmeelementene, som er synlige og tilgjengelige deler etter at platene har blitt fjernet, kan ikke vaskes. Dersom de er veldig tilsmusset, vent til apparatet har blitt helt kaldt, og tørk av med en tørr klut.



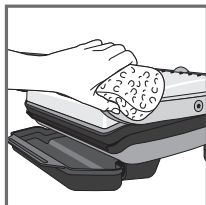
30



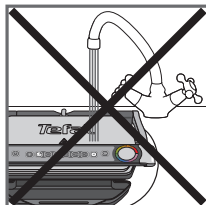
31



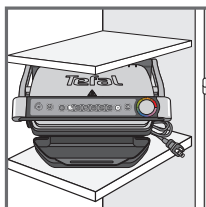
32



33



34



35

31-32

Dersom du ikke bruker oppvaskmiddel, kan du ganske enkelt bruke varmt vann og litt såpe til å rengjøre stekeplatene. Skyll deretter rikelig for å fjerne rester. Tørk godt over med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle. Bruk aldri skuresvamber, stålull eller skuremidler til å rengjøre deler av grillen. Bruk kun svamper i nylon som ikke inneholder metall.

Tøm fettskuffen og vask den i varmt såpevann. Tørk deretter nøye med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.

NO

33 For å rengjøre lokket til grillen, bruk en svamp dyppet i varmt vann, og tørk over med et tørt, mykt håndkle.

34 Grillen skal ikke dyppes i vann eller annen væske.

35 Påse alltid at grillen er ren og tørr før du rydder den bort.

36 Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter.

Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet bytter til manuell modus når det starter en ny stekesyklus.	• Start av ny stekesyklus uten forvarming.	• 2 mulige alternativer: - Fortsett steking, men følg nøye med (hvit indikator = manuell modus). - Skru av apparatet, fjern maten, lukk apparatet igjen, reprogrammer det og vent til forvarmingen er over.
Apparatet bytter til manuell modus når det starter en ny stekesyklus.	• Feil på apparatet.	• Kontakt din lokale kundeservice hos Tefal.
Apparatet stopper av seg selv under forvarmings- eller stekesyklusen.	• Apparatet har vært for lenge åpent under steking. • Apparatet har stått for lenge uten å bli brukt etter forvarmingen eller «holdes varm»-perioden.	• Koble fra apparatet, vent i 2 til 3 minutter, og begynn på nytt. Neste gang du bruker apparatet, påse at du åpner og lukker fort. Det gir bedre resultater. Dersom problemet gjentar seg, kontakt Tefal kundeservice lokalt.
Indikatoren blinker  etter at maten er lagt inn.	• Mat ikke oppdaget. Kjøttet er for tynt.	• Du må bekrefte start på steking ved å trykke på knappen  .
 Indikator blinker hvitt . + knappen  blinker eller knappen  blinker	• Apparat defekt. • Produktet har blitt oppbevart eller blir brukt i et lokale som er for kaldt.	• Koble fra, koble til igjen, og sett i gang en ny forvarmingssyklus. Dersom problemet gjentar seg, kontakt kundeservice.
Apparatet avgir ikke lenger lydsignaler.		
Jeg har lagt inn maten og har lukket apparatet, men steking starter ikke.	• Maten er tykkere enn 4 cm.	• Matens tykkelse må ikke overstige 4 cm.
Jeg har lagt inn maten, men indikatoren er fortsatt FIOLETT  .	• Da du la inn maten, åpnet du ikke grillen helt opp. • Mat ikke oppdaget. Kjøttet er for tynt. «OK» blinker.	• Åpne grillen helt opp, og lukk den igjen. • Bekreft start på steking ved å trykke på knappen  .
Apparatet slår seg selv av under steking i manuell modus.	• Steketiden har overskredet 30 minutter.	• Trykk på på/av-knappen og start manuell modus på nytt.

Et godt råd, spesielt når det gjelder kjøtt: Stekeresultatene fra de forhåndsdefinerte programmene kan variere avhengig av opprinnelse, oppskjæring og kvalitet. Programmene har nemlig blitt fastsatt og testet med kjøtt av god kvalitet. Selv om det tas hensyn til tykkelsen på kjøttet under steking, kan du ikke steke kjøtt som er tykkere enn 4 cm.

Tabell over programmene

Spesielt program for	Fargeindikator for stekegrad		
			
 Rødt kjøtt	Lite stekt	Medium	Godt stekt
 Kjøttdeig	Lite stekt	Medium	Godt stekt
 Panini	Lett stekt	Godt stekt	Sprøtt
 Fisk		Medium	Godt stekt
 Fjærkre			Godt stekt
 Svinekjøtt/pølser/lam			Godt stekt

Et godt råd: Dersom du foretrekker kjøttet blodig (rått), kan du åpne opp i nivå: 

Tabell over steking for matvarer som ikke inngår i programmet

Matvarer		Stekeprogram	Stekegrad
			   lite stekt medium godt stekt
Brød	Brødsriver, ostesmørbrød		
	Hamburger: (etter først å ha stekt kjøttet)		
Kjøtt & Fjærkre	Svin (uten bein), svinebryst		
	Lam (uten bein)		
	Tynne kyllingskiver, frossen 		
	Svinebryst		
	Skinke til steking		
	Marinert svinebryst		
	Andebryst		
Fisk	Hel ørret		
	Urensede reker		
	Gambas (urensede eller rensede)		
	Tunfisk		
Manuell modus	Grillede grønnsaker (tynne, jevne skiver)		Fast temperatur

For frosne varer, trykk på  før du velger program.

www.tefal.com

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro do negozio / Handlertempel/ Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Aterforlæringsstempel / Forhandler stempel / Jälensmyyminen leima / Pieczęć sprzedawcy / Štampila vāzīturlūru / Antspaudas / Tempel / Žig tīgrupe / Elado nee / cime Razitnik prodajec / Zimops/ Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mesta / Štampla vāzīturlūru / Razitko pečeno / Car peruncit / Car dari Toko Penjual / Cha hàng bán đông duc / Satıcı Firması Kâşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавачната / Сапушыныя печат / Szerzők írásjegye / Чашудыныя пісьмы / 零售商的章印 / 販売店印/소매점 직인/ 小売店直印 / ختمه تاجر / 經銷商之印

DE	3 - 15
NL	16 - 28
FR	29 - 41
EN	42 - 55
DA	56 - 68
SV	69 - 81
FI	82 - 94
NO	95 - 107