

Tefal[®]

OptiGrill (+)

FR
NL
DE
EN
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Brugsvejledning
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning
Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης

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 doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.



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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'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.

ATTENTION : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

À faire

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

FR À ne pas faire

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

Conseils/Informations

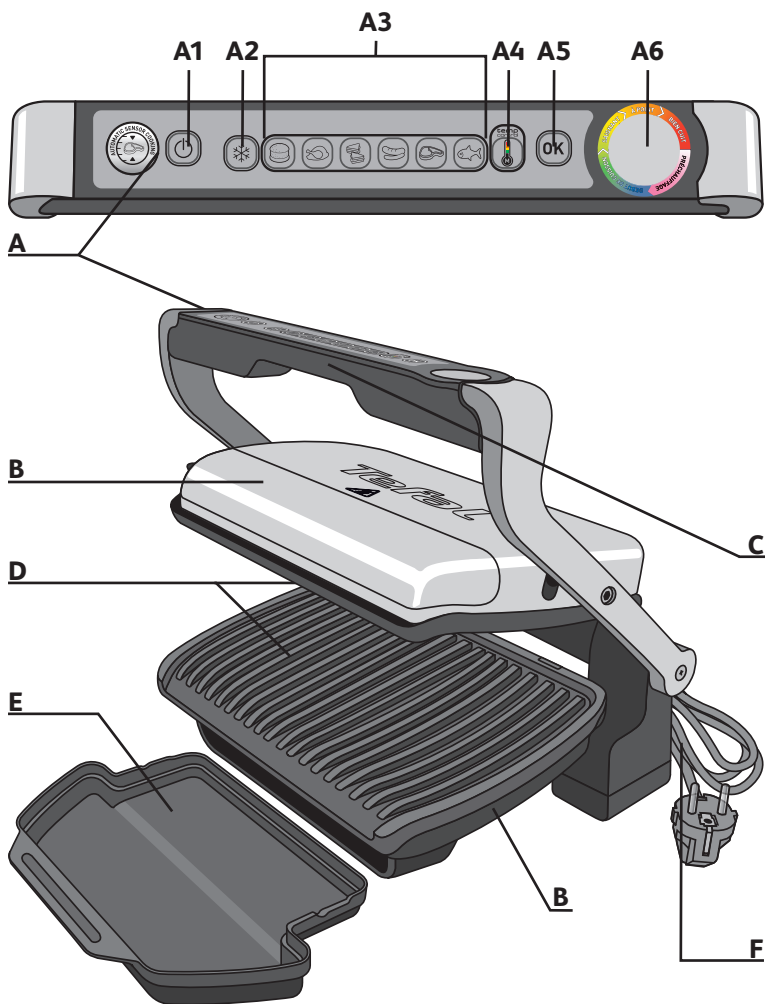
- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première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

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- 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.



FR Description

- | | | |
|---------------------------------|--|---|
| A Tableau de bord | A4 Mode manuel de 4 réglages de température voir quick start guide spécifique mode manuel | B Corps de l'appareil |
| A1 Bouton marche/arrêt | A5 Bouton OK | C Poignée |
| A2 Mode surgelé | A6 Indicateur de niveau de cuisson | D Plaques de cuisson |
| A3 Programmes de cuisson | | E Plateau de récupération de jus |
| | | F Cordon d'alimentation |

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début de la cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».

maintien au chaud 30 min. environ



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».



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



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

Guide des programmes de cuisson automatique



Steack haché



Panini/Sandwich



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



Volaille



Poisson

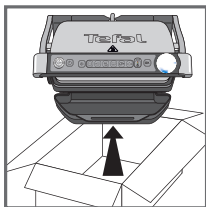


Viande rouge



Porc / Saucisses / Agneau

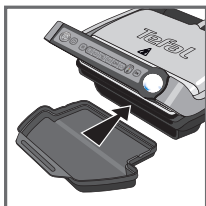
1 Réglage



1



2

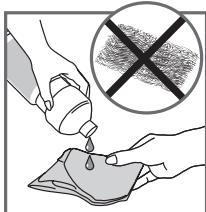


3

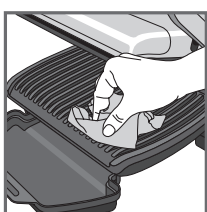


4

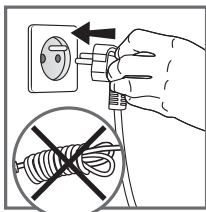
2 Préchauffage



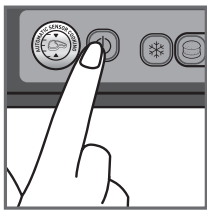
5



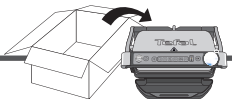
6



7



8



FR

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

Selon la langue, le sticker couleur autour de l'indicateur de niveau de cuisson peut être changé. Il suffit de le remplacer par celui qui se trouve à l'intérieur de l'emballage de l'appareil.

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

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

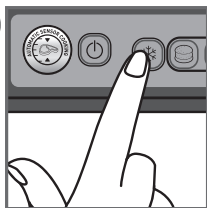
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

5bis Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques.

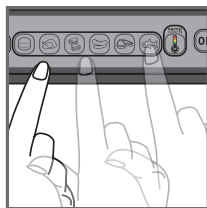
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

7 Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

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

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

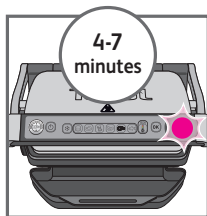
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

	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/sandwichs.		Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur sera vert et vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 4 réglages de température différents (vert, jaune, orange et rouge). Voir quick start guide spécifique.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.		

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 15.



11

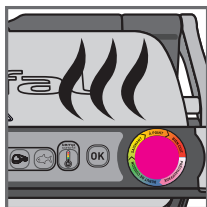


12

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

Remarque : si vous sélectionnez un programme par erreur, revenez à l'étape 8.

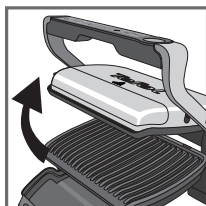
12 Attendez 4 à 7 minutes.



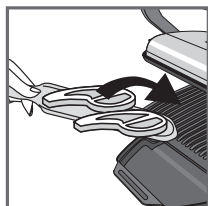
13

13 Un signal sonore retentit et l'indicateur du degré de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.

Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.



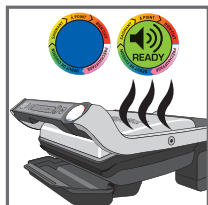
14



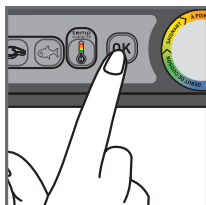
15



16



17



18

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du grill et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement

16-17

L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson. L'indicateur du degré de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer que la cuisson est en cours (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).

Pendant la cuisson, un signal sonore avertit l'utilisateur chaque fois qu'un degré de cuisson est atteint (p. ex., saignant/jaune).

Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « OK » clignote et que l'indicateur demeure « violet fixe ». Appuyez alors sur « OK » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

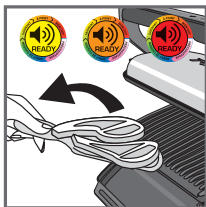
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

Remarque : pour obtenir un degré de cuisson « bleu », retirez la viande quand l'indicateur de degré de cuisson s'allume en vert.

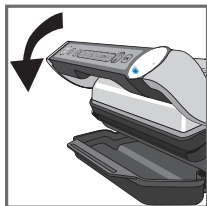
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.



19



20



21

19-20

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

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

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

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

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

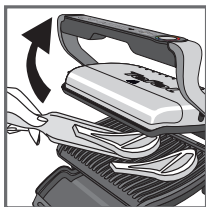
Comment faire cuire plus d'aliments :

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

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

Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle quantité d'aliments.



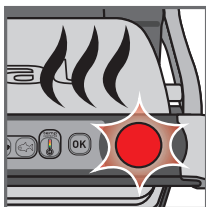
22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

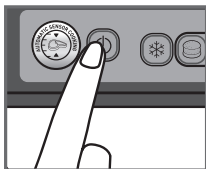
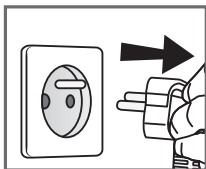
25 Fonction de maintien au chaud

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

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

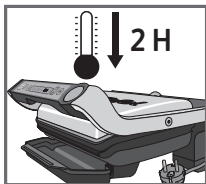
Seconde cuisson

Si vous souhaitez faire cuire d'autres aliments, veuillez vous reporter à la section 21.

**26****27**

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

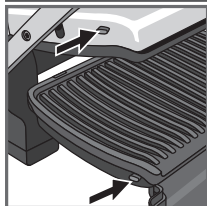
27 Débranchez le gril.

**28**

28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

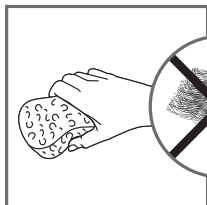
6 Nettoyage



29



30



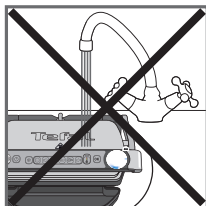
31



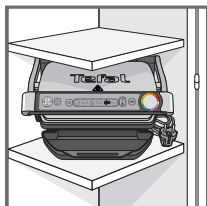
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

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

FR Guide de dépannage

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

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

Guide de cuisson (programmes automatiques)

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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

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

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

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

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

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

Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.



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

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

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder ervaring en kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en dat zij op de hoogte zijn van de risico's waaraan zij zijn blootgesteld. De reiniging en het onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en bovendien worden begeleid.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

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

Doen

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

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 sapopvanger niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de sapopvanger tijdens het bakken vol loopt, het apparaat af laten koelen, voordat u het leegt.
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.
- U mag de grillplaten nooit hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de platen en de weerstanden.
- Laat het apparaat tijdens het opwarmen of bakken nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder bakplaten opwarmen.

Informatie

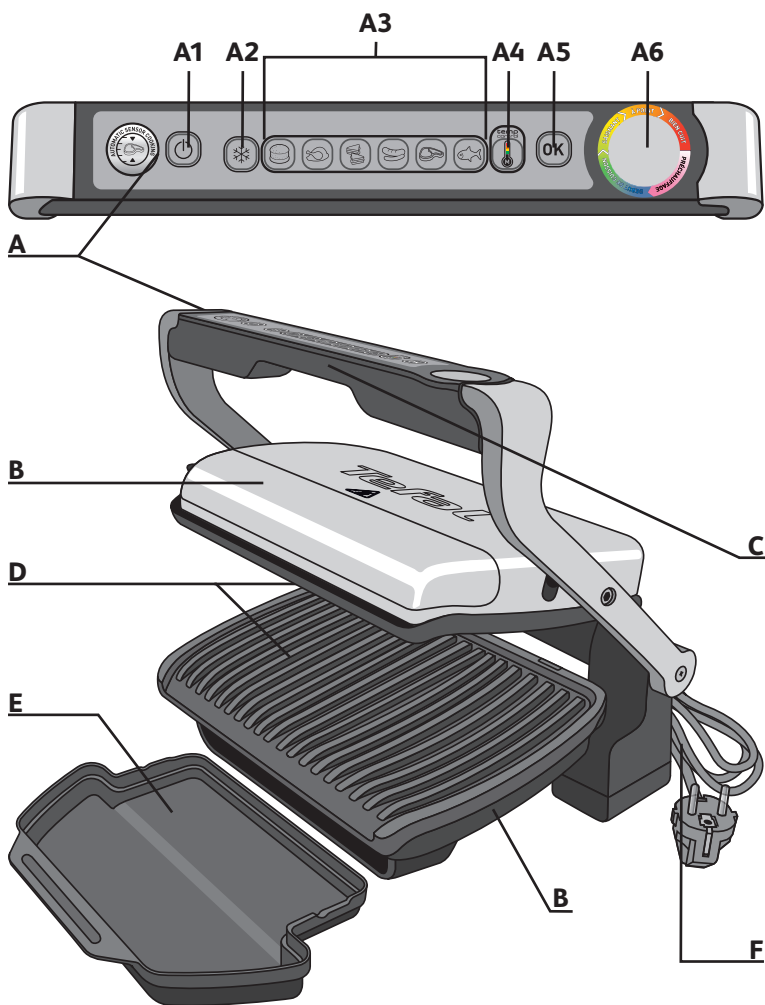
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).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

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Beschrijving



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

Gids van de ledkleuren

voorverwarmen



KNIPPEREND PAARS
Voorverwarmen.



BLIJVEND PAARS
Einde voorverwarmen.
Klaar voor het voedsel.

start van de bereiding



BLAUW
Start van de bereiding.



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

bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar



GEEL
Bereiding 'rood'.



ORANJE
Bereiding 'medium'.



ROOD
Bereiding 'doorbakken'.

warmhouden (ongeveer 30')



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding 'doorbakken'.



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

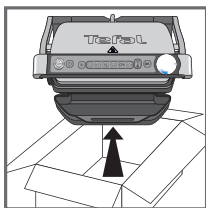


KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de 'Handleiding voor problemen' (binnenbrengen, de klantenservice bellen,...)

Gids met automatische bakprogramma's

- | | | |
|------------|---------------------|--|
| Hamburger | Panini / Sandwich | Handmatige stand: traditionele grill voor handmatige werking met 4 verschillende temperatuurstellingen (van 110 °C tot 275 °C) |
| Gevogelte | Vis | |
| Rood vlees | Varken/worstjes/lam | |

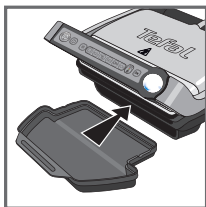
1 Afstelling



1



2

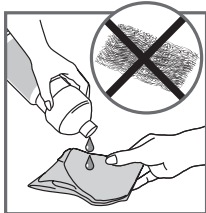


3

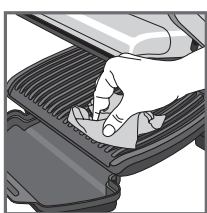


4

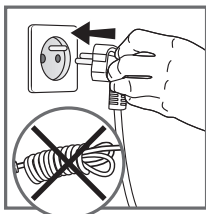
2 Warmhouden



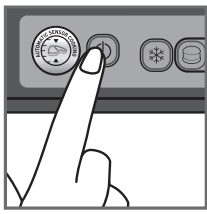
5



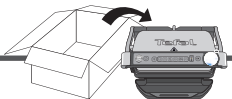
6



7



8



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

De kleur van de sticker rond het bakniveau-lichtje kan naargelang de taal worden gewijzigd. Deze kan worden vervangen door de sticker die zich in de verpakking van het apparaat bevindt.

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

3-4 Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.



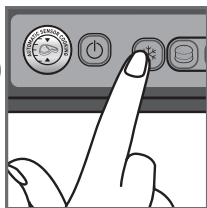
5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

5bis Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het apparaat zijn geplaatst. Niet laten voorverwarmen zonder de platen.

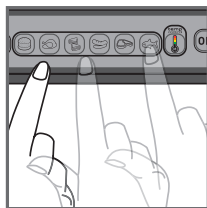
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

7 Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig afgerold zijn).

8 Druk op de schakelaar.



9



10

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

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

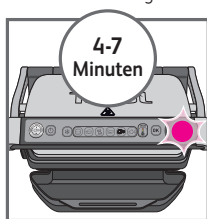
6 automatische bereidingsprogramma's en handmatige stand met 4 verschillende temperatuurinstellingen

	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 of sandwiches wilt bakken.		Als u de handbediening kiest, is het lampje wit en kunt u de bereidingstijd handmatig bepalen. De handmatige stand biedt 4 verschillende temperatuurinstellingen (groen, geel, oranje en rood). Zie quick start specifieke gids.
	Kies dit programma als u varkensvlees, worsten of lamsvlees wilt bakken.		

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 29.



11



12

11 Druk op **OK**: het apparaat begint voor te verwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.

Opgelet: als u zich in het programma hebt vergist, keer dan terug naar stap 8.

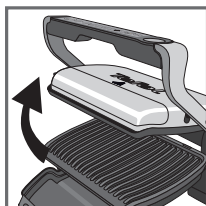
12 Wacht 4 tot 7 minuten.



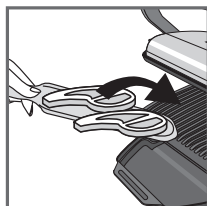
13

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

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



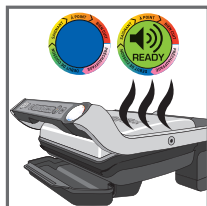
14



15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

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

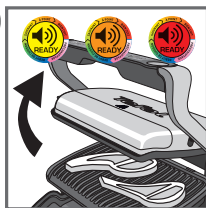
Tijdens de bereiding laat een geluidssignaal de gebruiker telkens weten wanneer een bereidingsniveau is bereikt (bijv. saignant/geel).

Opmerking: voor flinterdunne ingrediënten sluit u het apparaat en wacht u tot de knop 'OK' knippert en het lampje "permanent paars" blijft branden. Druk vervolgens op 'OK' zodat het apparaat het ingrediënt herkent en de bereidingscyclus kan starten.

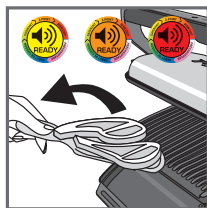
18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen. Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.

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

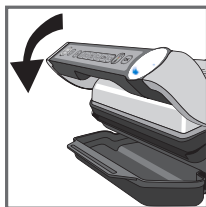
Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



19



20



21

19-20 Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, opent u het apparaat en verwijdt 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.

Grotere hoeveelheden voedsel bereiden

Indien u grotere hoeveelheden voedsel wil bereiden, laat u het apparaat opnieuw voorverwarmen (zie deel 2. 'Voorverwarmen', vanaf punt 9), zelfs indien het om hetzelfde ingrediënt gaat.

Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:

Zodra de bereiding van uw eerste hoeveelheid voedsel ten einde is:

1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze etappe is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop **'OK'** om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, luidt een geluidssignaal en stopt het bereidingsniveaulampje met paars knipperen.
5. Het apparaat is klaar voor gebruik zodra het voorverwarmen ten einde is. Neem het deksel van de grill en doe de ingrediënten in het apparaat.

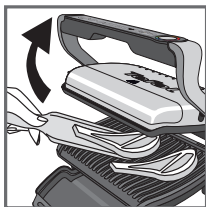
Belangrijk:

- Het voorverwarmen is noodzakelijk voor elke nieuwe hoeveelheid voedsel.

4 Opmerkingen



2



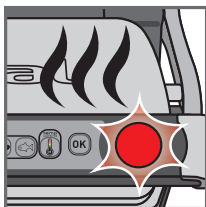
22



23



24



25

Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.

- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.

Opmerking: indien de nieuwe : onmiddellijk na het einde van de vorige cyclus wordt gelanceerd, zal de voorverwarmingstijd korter zijn.

22-23-24

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

25 Warm houden

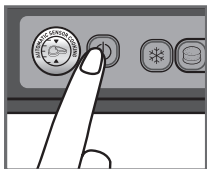
Wanneer het bakproces is beëindigd, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. Het lampje wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met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

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

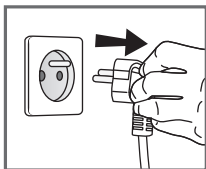
Tweede bereiding

Indien u andere ingrediënten wenst te bereiden, ga dan naar deel 21.

5 Reiniging en onderhoud



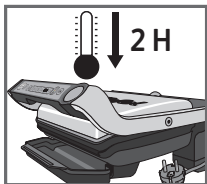
26



27

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

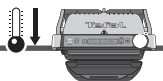
27 Trek de stekker uit het stopcontact.



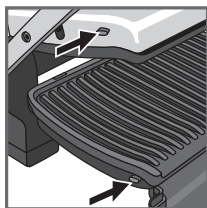
28

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

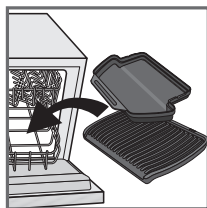
6 Reiniging



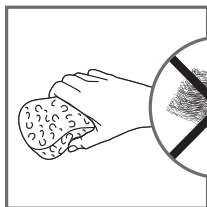
Z



29



30



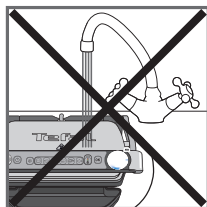
31



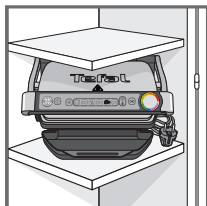
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

33 Maak 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.

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

Handleiding voor problemen

Problem	Cause	Solution
Knoppen  branden +  Lampje blijft groen branden + Knipperende  toets	Inschakeling van het apparaat of starten van een automatische bereidingscyclus met voedsel tussen de platen en zonder voorverwarmen (handmatige stand automatisch ingeschakeld).	2 mogelijkheden: - Kies de temperatuur door op  te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). - Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	- Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. - Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
 Knipperend wit lichtje + knipperende  /  /  /  toets + onderbroken biep	- 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 klantendienst als het probleem aanhoudt.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
Na het voorverwarmen heb ik het voedsel toegevoegd en het apparaat gesloten,  maar het lampje blijft paars en de bereiding start niet.		
	- Uw voedsel is meer dan 4 cm dik. - U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen. - Voedsel niet gedetecteerd	- Het voedsel mag niet meer dan 4 cm dik zijn. - Open de grill volledig en sluit dan weer.
	Het voedsel is te dun , OK-toets knippert..	Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets 
Het apparaat gaat over op handmatige stand. +  Knipperend rood lampje	De voorverwarmingstijd is niet ten einde.	- Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of - Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
 Knipperend wit lampje + Knipperende  toets + permanent geluidssignaal	Panne van het apparaat	Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.

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. U moet voor de bereiding rekening houden met de dikte van het voedsel. Het voedsel mag niet meer dan 4 cm dik zijn.

Bereidingsgids (met automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurd bereidingsniveaulampje		
			
 Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
 Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
 Panini	Lichtjes gebakken	Medium	Doorbakken
 Vis	Lichtje gebakken	Medium	Doorbakken
 Gevogelte			Doorbakken
 Varken/worstjes/lam			Doorbakken

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

De bereidingsgids (handmatige stand inbegrepen)

Voedingsmiddelen		Bak-programma	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				
	Sneetje kookham				
	Gemarineerde kippenborst				
	Eendenfilet				
Vis	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
Handmatige stand Zie quick start specifieke gids handmatige stand			4 verschillende temperatuurstellingen		

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden. Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.



Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.

Kabel vollständig abrollen.

Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen 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. Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

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

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

Plastiktischdecke stellen.

- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem 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

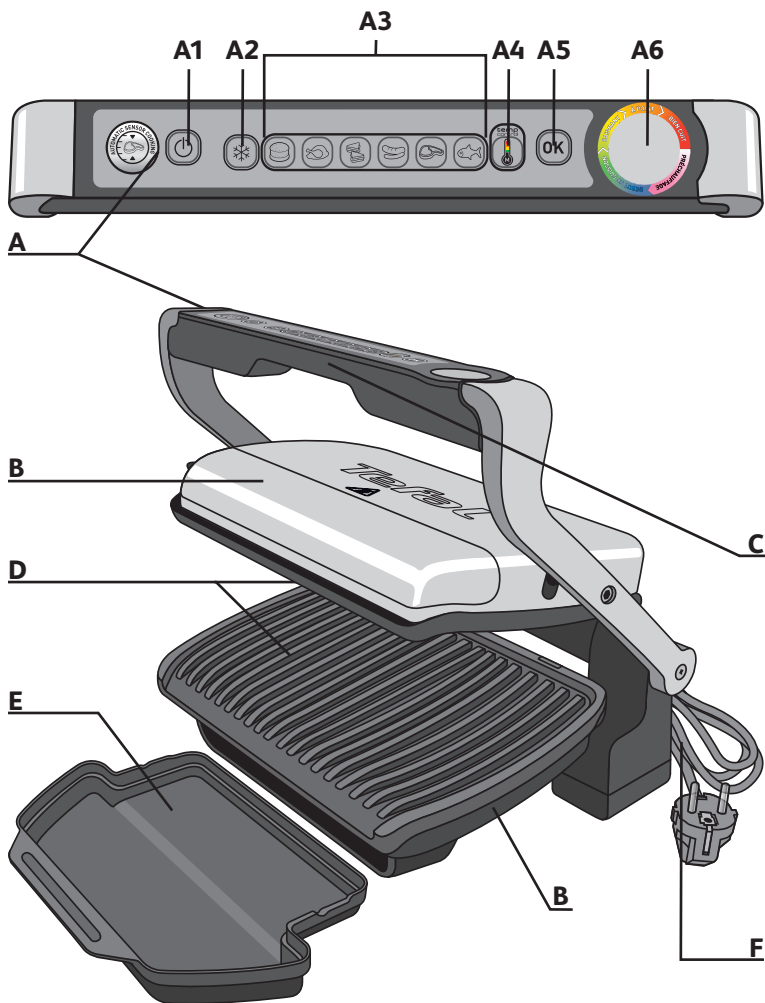
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie;
- elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

Übersicht über die Diodenfarben (LED)

Aufheizen



VIOLETT BLINKEND
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT & SIGNALTON
Ende der Aufheizphase.
Einlegen von Grillgut.

Beginn des Garvorgangs



BLAU
Automatische Anpassung des Grillprogramms



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

Garstufen



GELB SIGNALTON & AUFBLINKEN
Blutig



ORANGE SIGNALTON & AUFBLINKEN
Medium



ROT SIGNALTON & AUFBLINKEN
Durch



ROT BLINKEND
Grillende - Warmhaltefunktion startet

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)



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

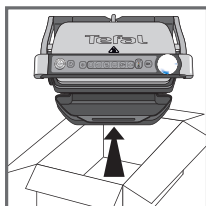


WEIß BLINKEND
Lesen Sie den Abschnitt „Störungsbehebung“ (Rückgabe, Rufen des Kundendienstes...)

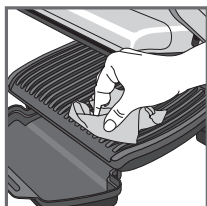
Übersicht über die automatischen Garprogramme

Burger	Panini / Sandwich	Manueller Betrieb: herkömmlicher Grill für manuellen Betrieb mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 110 °C bis 275 °C)
Geflügel	Fish	
Steak	Schwein / Würstchen Lamm	

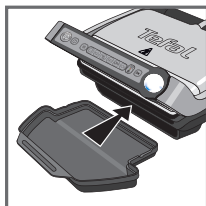
1 Aufbau / Inbetriebnahme



1



2



3



4

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

Der Farbaufkleber an der Anzeige der Garstufe kann je nach Sprache ausgetauscht werden. Dazu wird einfach der Aufkleber verwendet, der sich in der Verpackung des Geräts befindet.

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

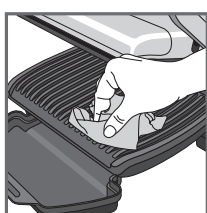
3-4

Schieben Sie die Saftauffangschale wie abgebildet in das Gerät.

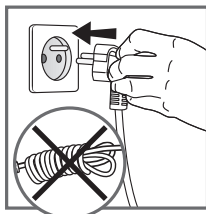
2 Vorwärmen



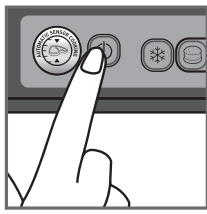
5



6



7



8

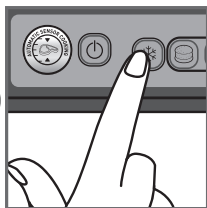
5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihafbeschichtung zu optimieren.

5a Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten.

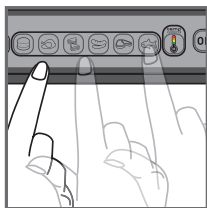
6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

7 Schließen Sie das Gerät 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 gefroren ist, drücken Sie die entsprechende Taste.

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

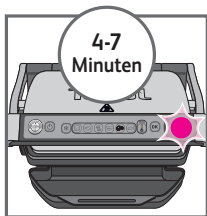
6 automatische Garprogramme und ein manueller Modus mit vier verschiedenen Temperatureinstellungen

	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 Panini / Sandwiches grillen wollen.		Wenn Sie den manuellen Betrieb auswählen, ist die Anzeige grün und Sie können die Garzeit manuell einstellen. Der manuelle Betrieb umfasst 4 verschiedene Temperatureinstellungen (grün, gelb, orange und rot). Siehe Quick Start Guide.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Schweinefleisch, Wurst oder Lammfleisch garen wollen.		

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 43.



11

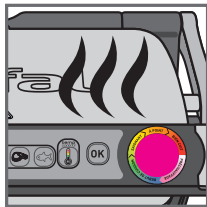


12

11 Drücken Sie die Taste "OK": Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und die Anzeige blinkt violett.

Anmerkung: Sollte es bei dem ausgewählten Programm einen Fehler geben, gehen Sie zu Schritt 8 zurück.

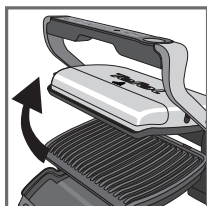
12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



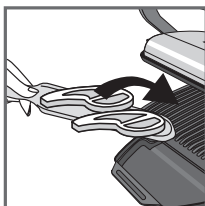
13

13 Ein akustisches Signal ertönt, die Programmanzeige hört auf zu blinken und bleibt verbleibt violett. Dies bedeutet, dass der Aufheizvorgang abgeschlossen ist.

Anmerkung: Wenn das Gerät nach dem Aufheizvorgang geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



14



15

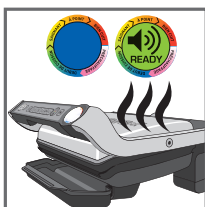
14-15

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.

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

Hinweis: Bei sehr dünnem Grillgut schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die Taste „OK“ blinkt und die Anzeige permanent violett leuchtet. Drücken Sie „OK“, damit das Gerät das Grillgut erkennt und den Garvorgang startet..



18

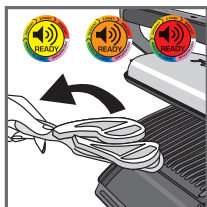
18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

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.

Garen größerer Mengen Grillgut

Wenn Sie mehr Grillgut zubereiten möchten, heizen Sie das Gerät erneut vor (siehe Abschnitt 2. „Aufheizen“, ab Punkt 9), auch wenn es sich um dieselbe Art von Grillgut handelt.

So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

Sobald die erste Portion fertig ist:

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

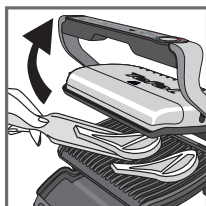
Wichtig:

Beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.

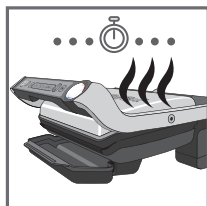
4 Anmerkungen



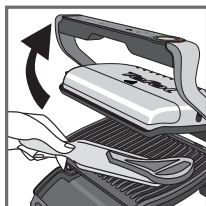
DE



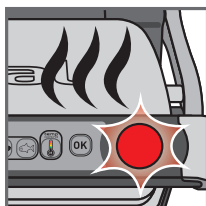
22



23



24



25

Hinweis: Stellen Sie vor Starten des Aufheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.

- Warten Sie anschließend, bis der Aufheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.

Hinweis: Die Vorheizzeit wird verkürzt, wenn der neue Vorheizzyklus gleich nach Ende des vorhergehenden Zyklus gestartet wird.

22-23-24

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

25 Warmhaltefunktion

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

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

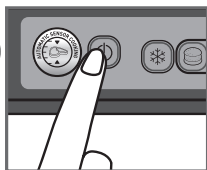
Zweites Garen

Wenn Sie weitere Lebensmittel zubereiten möchten, fahren Sie mit Abschnitt 21 fort.

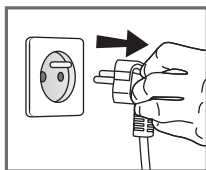
5 Reinigung und Wartung



DE



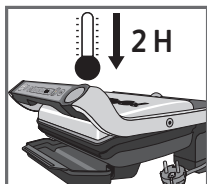
26



27

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

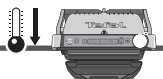
27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.



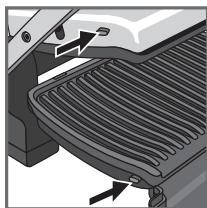
28

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

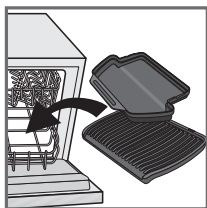
6 Reinigung



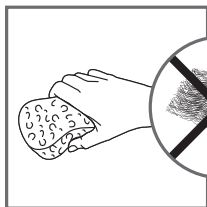
DE



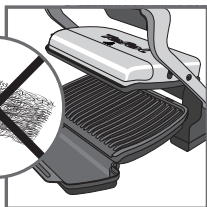
29



30



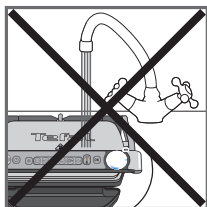
31



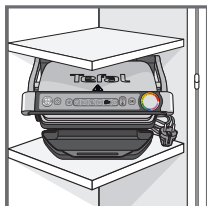
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Störungsbehebung

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

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. Die Dicke des Fleisches muss beim Garen ebenfalls berücksichtigt werden; Grillgut mit über 4 cm Dicke kann nicht zubereitet werden.

Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

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

Tip: Wenn das Fleisch sehr blutig sein soll („englisch“), verwenden Sie 

Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

Lebensmitte		Gar- programm	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 Hühnenstreifen 				
	Bauchspeck vom Schwein				
	Schinkenscheiben zum Garen				
	Marinierte Hühnenbrust				
	Entenbrust				
Fisch	Forelle im Ganzen				
	Garnelen mit Schale				
	Gambas (mit oder ohne Schale)				
	Thunfisch				
Manueller Betrieb Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb	Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein)		4 verschiedene Temperatureinstellungen		

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf  bevor Sie Ihr Programm auswählen

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

Do

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

Do not

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

Tips/information

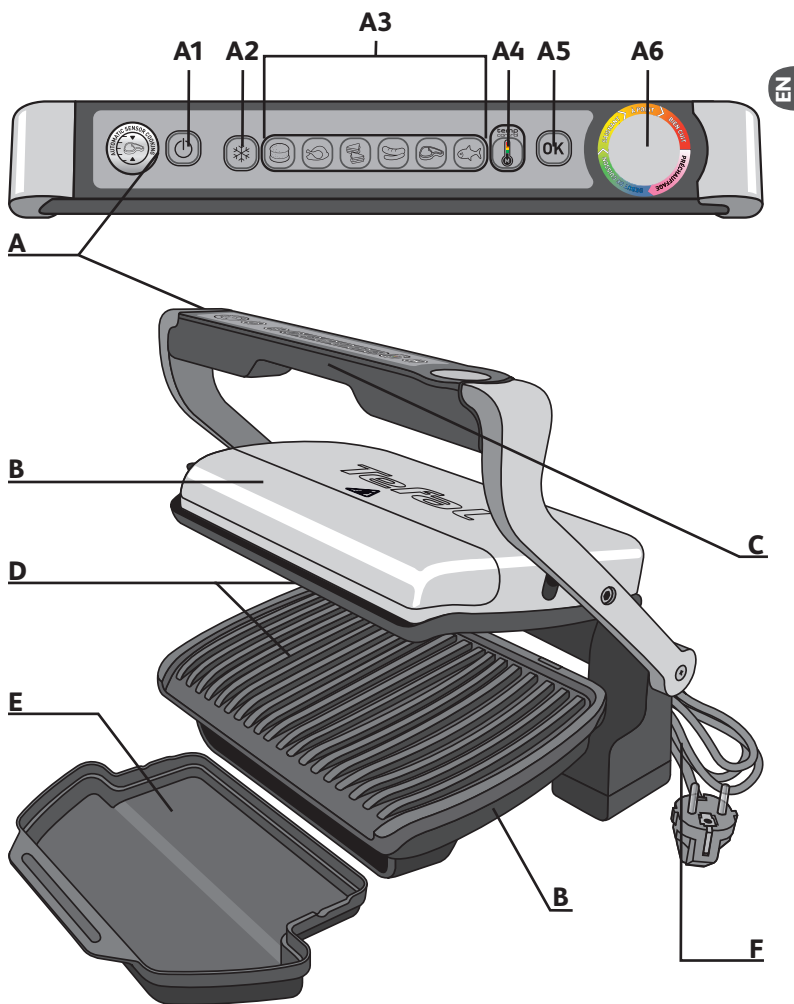
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may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

Environment



Environment protection first!

- 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

4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide

A5

OK button

A6

Cooking level indicator

B

Body

C

Handle

D

Cooking plates

E

Drip tray

F

Power cord

Colour guide for diodes (LEDs)

preheating



PURPLE FLASHING

Wait.



SOLID PURPLE

End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking



BLUE

Starting of cooking.



GREEN

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

cooking - ready to eat



YELLOW

"Rare" cooking.



ORANGE

"Medium" cooking.



RED

"Well done" cooking. End of cooking for "Well done".

keep warm

"30' approximately"



RED FLASHING



SOLID GREEN

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



WHITE FLASHING

Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

Guide of automatic cooking programs



Burger



Panini / Sandwich



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



Poultry



Fish

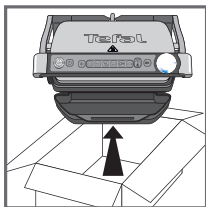


Red meat



Pork/sausages/lamb

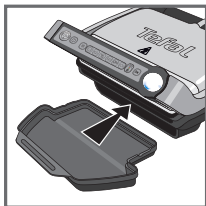
1 Setting



1



2



3



4

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

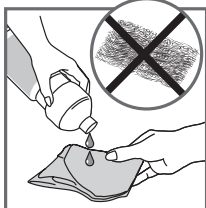
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

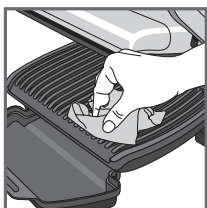
3-4

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

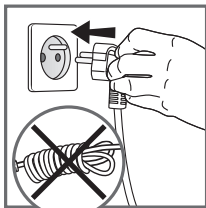
2 Pre-heating



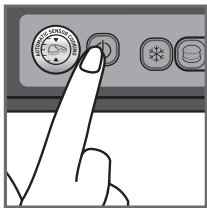
5



6



7



8

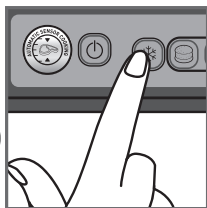
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

5bis Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates.

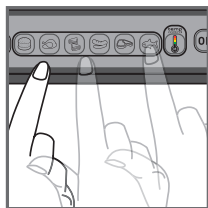
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

8 Press the switch.



9



10

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

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

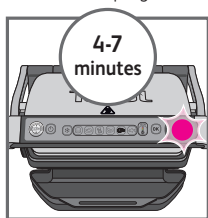
6 automatic cooking programmes and manual mode that feature four different temperature settings

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook fish.
	Select the cooking program if you want to cook a panini/Sandwich.		If you select Manual mode, the indicator light will be green and you will be able to manually adjust the cooking time. Manual mode includes 4 different temperature settings (green, yellow, orange and red). See the relevant quick start guide.
	Select this cooking program if you want to cook pork/sausage/lamb.		

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 57.



11

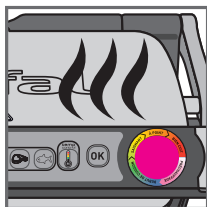


12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

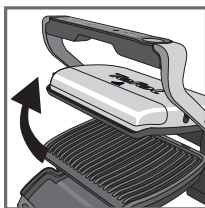


13

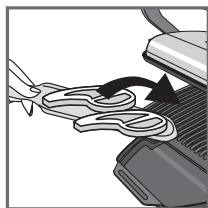
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the appliance.

3 Cooking



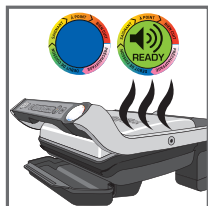
14



15



16



17



18

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

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

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

16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.

Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

While cooking is in progress, a beep alerts the user each time a certain level of cooking is attained (e.g. rare/yellow).

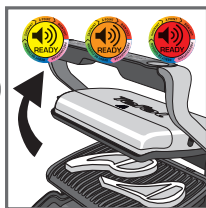
Note : for thinly-cut food, close the device and wait for the button « **OK** » to begin blinking and the indicator light to become « solid purple ». Then press « **OK** » to enable the appliance to recognise the food to be cooked and launch the cooking programme.

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

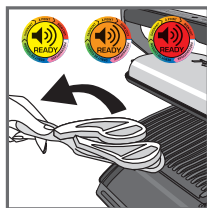
N.B.: if you like your meat very rare, remove the meat when the cooking level indicator turns green.

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

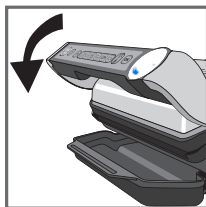
3 Cooking



19



20



21

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

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

Cooking larger quantities of food

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

Cooking larger quantities of food:

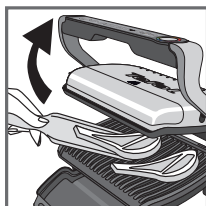
Once your first batch of food has finished cooking:

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

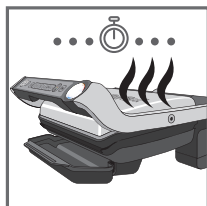
Important:

- Please note that preheating is required for each new quantity of food to be cooked.

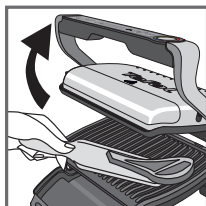
4 Comments



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Keep warm function

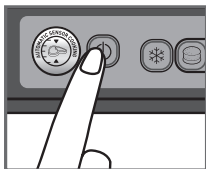
Once cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate the beep by pressing the button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

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

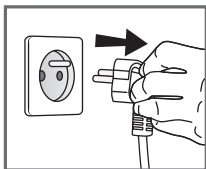
Second cooking

If you wish to cook other foods, please refer to section 21.

5 Cleaning and maintenance



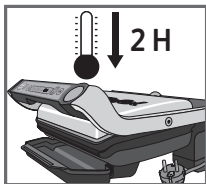
26



27

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

27 Unplug grill from wall outlet.

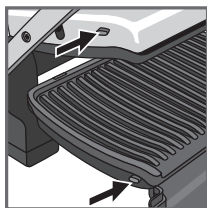
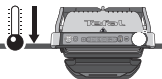


28

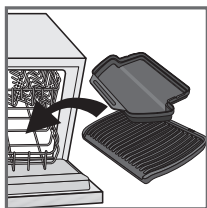
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

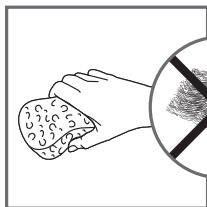
6 Cleaning



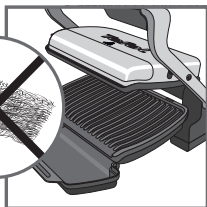
29



30



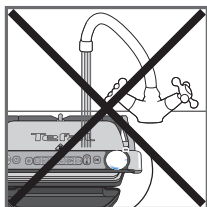
31



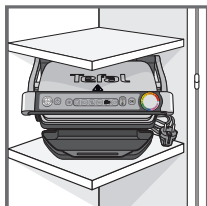
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting guide

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

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

Cooking Guide (automatic programs)

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

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press  before selecting your program.

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.

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, selvklæbende 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.

Dette apparat kan bruges af børn på mindst 8 år og personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, eller personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, hvis de har modtaget forudgående instruktioner om sikker brug af apparatet og er blevet gjort bekendt med de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet må kun rengøres og vedligeholdes af børn, hvis de er mindst 8 år, og kun under opsyn af en voksen person.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet og ikke bruger det som legetøj.

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.

Apparatet må aldrig lægges i vand. Læg aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.

Apparatet kan anvendes af børn over 8 år og af 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. Den rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv udfører, må ikke overlades til børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.

Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af apparatet eller ledningen.

OBS.: Lad ikke grillen varme op eller forvarme uden de 2 varmeplader.

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 afsnit 5). Hæld en smule olie på pladerne, og tør dem af 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 slip-let-belægning.
- Brug kun tilbehør, der er leveret sammen med apparatet eller indkøbt i et autoriseret servicecenter. Brug ikke tilbehøret med andre apparater.

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.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme flader, og lad heller ikke ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gaskomfur m.m.).
- Anbring ikke køkkenredskaber på varmepladerne.
- Skær ikke direkte på varmepladerne.
- Brug aldrig en metalsvamp eller skurepulver, da dette kan ødelægge varmepladerne (slip-let-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 slip-let-belægningens 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 forbrugernes 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.
- Brug kun tilbehør, der er leveret sammen med apparatet eller indkøbt i et autoriseret servicecenter. Brug ikke tilbehøret med andre apparater.

Miljø



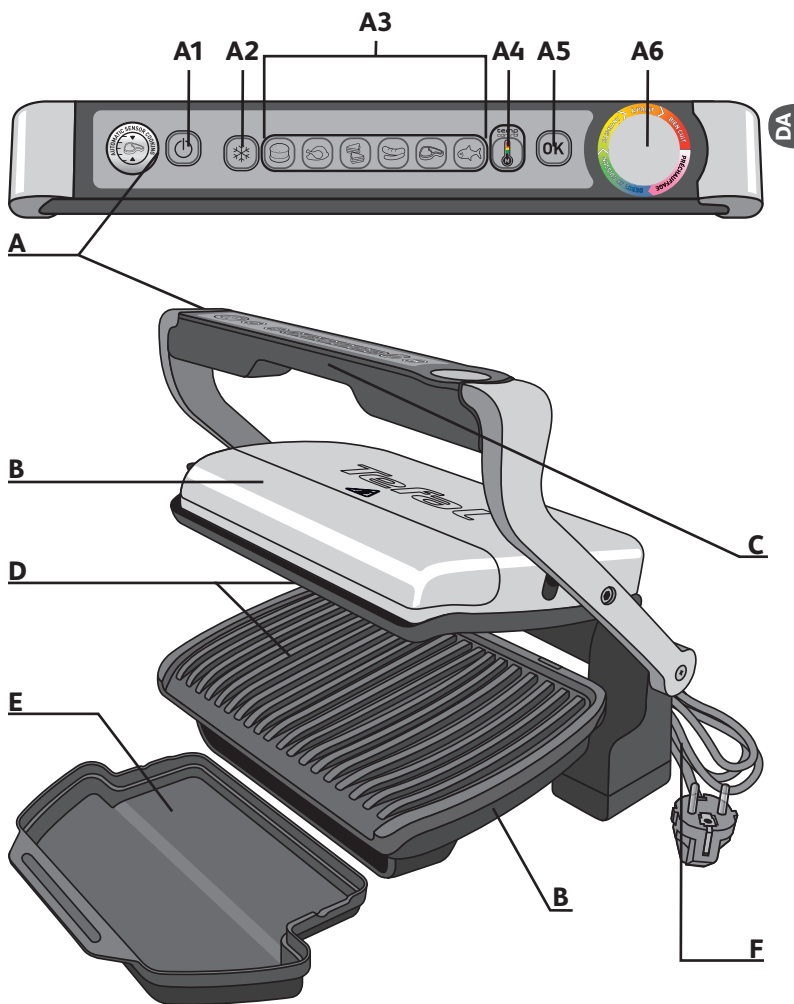
Tænk på miljøet!

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 med 4 temperaturindstillinger, se i specifik quick start guide om manuel funktion
- A5** Knap OK
- A6** Indikator for tilberedningstype
- B** Apparat
- C** Håndtag
- D** Varmeplader
- E** Bakke til opsamling af fedt og stegesaft
- F** El-ledning

Vejledning om diodernes farve (LED)

opvarmning



BLINKENDE
LILLA
Opvarmning.



KONSTANT LILLA
Opvarmning færdig.
Venter på madvarerne.

start af tilberedning



BLÅ
Start af
tilberedning.



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

tilberedning - klar til at nydes



GUL
"Rød".



ORANGE
"Medium".



RØD
"Gennemstegt".

varmebevarende funktion (ca. 30')



BLINKENDE RØD
Tilberedningstypen
"gennemstegt" færdig.



KONSTANT GRØN

Der er valgt manuel funktion eller
automatisk start, se "Fejlfinding"
side 70.



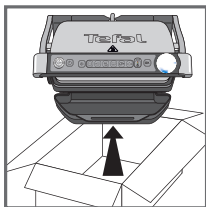
BLINKENDE HVID

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

Vejledning til automatiske tilberedningsprogrammer

- Hakkebøf
- Panini/Sandwich
- Fjerkræ
- Fisk
- Oksekød
- Svinekød/pølser
lammekød
- Manuel funktion:
traditionel grill for manuel
funktion med 4 forskellige
temperaturindstillinger
(fra 110 °C til 275 °C)

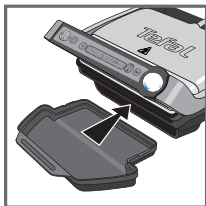
1 Indstilling



1



2



3



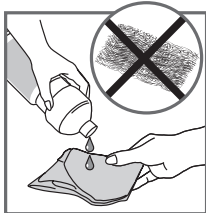
4

1 Fjern alle indpakninger, selvklæbende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele. Farvemærkaten rundt om indikatoren for stegningsgrad kan udskiftes alt efter sproget. Man skal blot skifte den ud med den, der ligger i emballagen til apparatet.

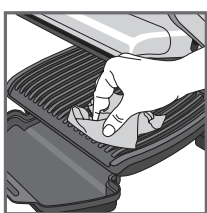
2 Inden apparatet tages i brug for første gang, fjernes og rengøres pladerne grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem grundigt.

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

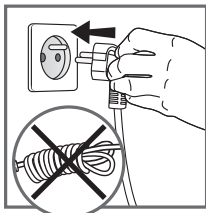
2 Opvarmning



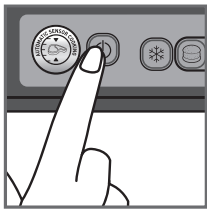
5



6



7



8

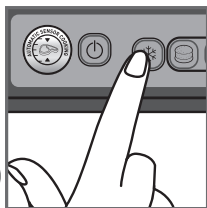
5 Hvis du ønsker det, kan du, for at opnå de bedste resultater, tørre varmepladerne over med et stykke køkkenrulle med lidt madolie for at forbedre slip-letbelægningens virkning.

5bis Se efter, om den øverste og nederste varmeplade er anbragt rigtigt i apparatet. Start aldrig forvarmningen uden varmeplader.

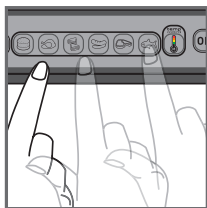
6 Fjern overskydende olie ved hjælp af et rent stykke køkkenrulle.

7 Sæt apparatets stik i en stikkontakt. (Bemærk, at ledningen skal være trukket helt ud).

8 Tryk på tænd-sluk knappen.



9



10

9 Ved tilberedning af frosne fødevarer trykkes på den tilsvarende knap.

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

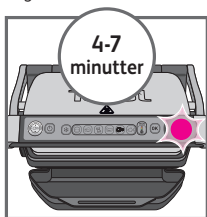
6 automatiske tilberedningsprogrammer og en manuel funktion med fire forskellige temperaturindstillinger

	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 til panini/sandwich	Hvis der vælges manuel funktion, vil indikatoren være grøn, og tilberedningstiden kan reguleres manuelt. Den manuelle funktion har 4 forskellige temperaturindstillinger (grøn, gul, orange og rød). Se specifik quick start guide.	
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede svinekød, pølser eller lam.		

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 71.



11

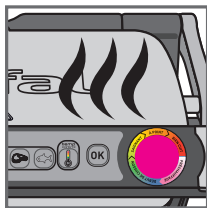


12

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.

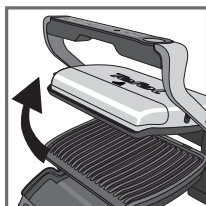


13

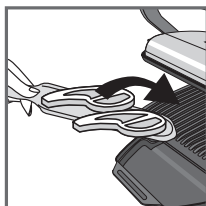
13 Der lyder et lydsignal, indikatoren for tilberedningstype stopper med at blinke og bliver konstant lilla, hvilket betyder, at opvarmningen er færdig.

Bemærk: Når opvarmningen er færdig, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet, hvis det forbliver lukket.

3 Tilberedning



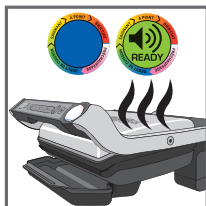
14



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 madvarernes 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 tilberedningen gør et lydsignal brugeren opmærksom på, når en bestemt tilberedningsgrad er nået (f.eks. "rød"/indikator gul).

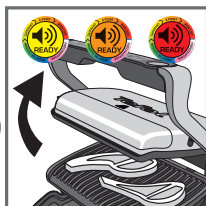
Bemærk: Ved meget tynde madvarer lukkes apparatet og ventes, til knappen "OK" blinker og indikatoren lyser lilla konstant. Tryk derefter på "OK", så apparatet kan registrere madvaren og starte tilberedningsprogrammet.

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.

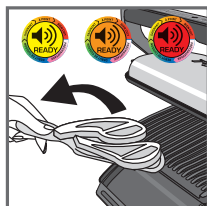
Merk: Dersom du liker kjøttet "blodig/rått" må du fjerne det før indikatoren blir grønn.

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

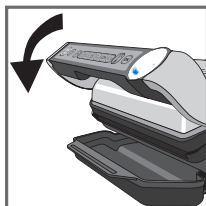
DA



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.

Tilberedning af større mængder madvarer

Hvis der skal tilberede flere madvarer, skal apparatet forvarmes igen (se afsnit 2 "Forvarmning" fra punkt 9), selv om det er samme type madvare.

Tilberedning af flere madvarer:

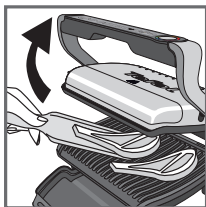
Når tilberedningen af den første portion madvarer er afsluttet:

1. Se efter, om apparatet er lukket, og at der ikke er madvarer i det.
2. Vælg ønsket funktion eller tilberedningsprogram (det er nødvendigt, også selv om tilberedningen er den samme som til de forrige madvarer).
3. Tryk på knappen **"OK"** for at starte forvarmningen. Under forvarmningen blinker indikatoren for tilberedningsgrad lilla.
4. Når forvarmningen er afsluttet, afgives et lydsignal, og indikatoren for tilberedningsgrad holder op med at blinke lilla.
5. Apparatet er klar til brug, når forvarmningen er afsluttet. Løft grilllåget op, og læg madvarerne ind i apparatet.

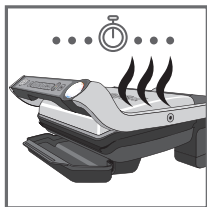
Vigtigt:

- Vær opmærksom på, at forvarmning er påkrævet inden hver ny portion madvarer.

4 Bemærkninger



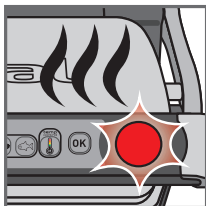
22



23



24



25

Husk at se efter, om apparatet er lukket, og at der ikke er madvarer i det, inden forvarmningen startes.

- Vent, til forvarmningen er afsluttet, inden grillen åbnes og madvarerne lægges ind.

Bemærk: Hvis den nye forvarmingsperiode startes umiddelbart efter, at den foregående tilberedning er afsluttet, vil forvarmningstiden være kortere.

22-23-24

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 Hold varm-funktion

Når tilberedningen er afsluttet, aktiverer apparatet automatisk hold varm-funktionen, indikatoren lyser rødt, og et lydsignal afgives hvert 20 sekund. Hvis madvarerne bliver liggende i grillen, steger de videre, mens varmepladerne afkøles. Lydsignalet kan stoppes ved tryk på knappen "OK".

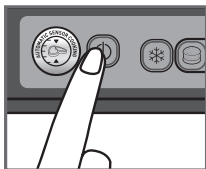
Bemærkning: Sikkerhedssystemet slukker automatisk for apparatet efter et stykke tid.

Efterfølgende tilberedning

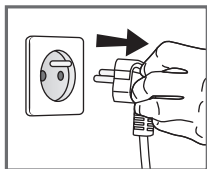
Hvis der skal tilberedes andre fødevarer efterfølgende, henvises til afsnit 21.

DA

5 Rengøring og vedligeholdelse



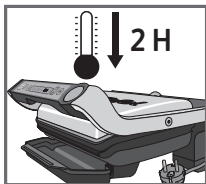
26



27

26 Tryk på bryteren for at skru af apparatet.

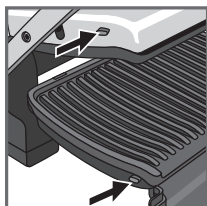
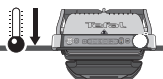
27 Tag stikket ud.



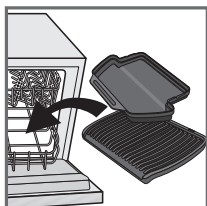
28

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

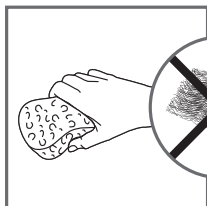
6 Rengøring



29



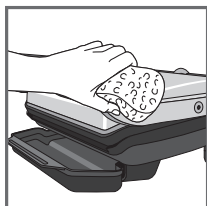
30



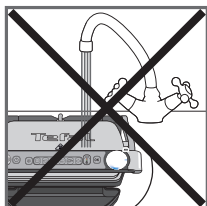
31



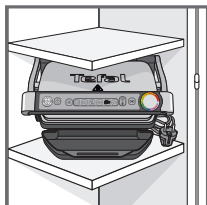
32



33



34



35

29 Inden rengøring skal varmepladerne gøres fri og tages ud for ikke at beskadige stegefladen.

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.

31-32

Hvis der ikke bruges opvaskemaskine, kan varmepladerne vaskes med varmt vand og lidt opvaskemiddel og derefter skylles grundigt for at fjerne overskydende sæbe. Tør pladerne omhyggeligt af med køkkenrulle.

Brug ikke skuresvampe i metal eller ståluld eller skuremidler til at rengøre grillens dele. Brug udelukkende rengøringssvampe i nylon eller rengøringssvampe, der ikke er lavet af metal.

Tøm bakken til opsamling af fedt og stegesaft, vask den i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og tør den derefter grundigt af med køkkenrulle.

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.

Alle andre reparationer skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

Fejlfinding

DA

Problem	Årsag	Løsning
Knapperne  lyser +  Indikatoren lyser konstant grønt + Knappen  blinker	• Start af apparat eller af automatisk tilberedningsprogram med madvarer mellem varmepladerne og uden forvarmning (manuel funktion starter automatisk).	• Der er 2 muligheder: – Vælg temperatur ved tryk på knappen  og derefter på «OK». Overvåg tilberedningsgraden under stegningen (da der anvendes manuel funktion). – Sluk apparatet, tag madvarerne ud, luk apparatet korrekt, programmer apparatet igen, og vent, til forvarmningen er afsluttet.
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 hvidt + Knappen  /  /  /  blinker + Periodisk bip Apparatet afgiver ikke lydsignaler.	• Fejl i apparatet. • Apparatet opbevares eller anvendes i et lokale, der er for koldt.	• Træk stikket ud, og sæt det i igen med det samme, og start forvarmningen. Hvis problemet fortsætter, kontaktes kundeservice.
Efter forvarmning har jeg lagt madvarerne på og lukket apparatet, men  indikatoren lyser stadig lilla, og tilberedningen starter ikke	• Madvarerne er mere end 4 cm tykke. • Grillen blev ikke lukket helt op for at lægge madvarerne på. • Grillen har ikke registreret madvarerne. Madvarerne er for tynde, "OK" blinker.	• Fødevarens tykkelse må ikke overstige 4 cm. • Åbn grillen helt, og luk den derefter igen. • Bekræft start af tilberedning ved at trykke på knappen .
Apparatet går over i manuel funktion +  Indikatoren blinker rødt	• Forvarmningstiden er ikke helt afsluttet.	• Overvåg tilberedningsgraden under stegningen (da der anvendes manuel funktion). eller • Stop grillen, tag madvarerne ud, luk grillen, vælg ønsket program igen, og vent, til forvarmningen er afsluttet.
 Indikatoren blinker hvidt + Knappen  blinker + Uafbrudt lydsignal	• Fejl ved apparatet	• Træk stikket ud, og kontakt kundeservice.

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.

Der skal også tages hensyn til kødets tykkelse under tilberedningen. Steg ikke madvarer, som er mere end 4 cm tykke.

Tilberedningsvejledning (automatiske programmer)

Specifikt program	Indikatorfarve for tilberedningsgrad		
			
 Oksekød	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Hakkebøf	Rødt	Medium	Gennemstegt
 Panini/Sandwich	Let stegt	Gennemstegt	Sprødt
 Fisk		Medium	Gennemstegt
 Fjerkræ			Gennemstegt
 Svinekød/pølser lammekød			Gennemstegt

Tips: Hvis kødet skal være meget rødt, kan der anvendes 

Tilberedningsvejledning (herunder manuel funktion)

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				
	Skinkeskiver				
	Marineret kyllingebryst				
	Andebryst				
Fisk	Hel ørred				
	Upillede rejer				
	Kæmperejer (pillede eller upillede)				
	Tun				
Manuel funktion Se specifik quick start guide om manuel funktion			4 forskellige temperaturindstillinger		

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

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Användning, underhåll och installation av produkten: Av hänsyn till den egen säkerhet bör du studera punkterna i denna anmärkning eller de tillhörande piktogrammen.

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.

Den här apparaten får användas av barn på minst 8 år, samt av personer utan erfarenhet eller kunskaper, eller av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får dock endast utföras av barn om de är över 8 år samt övervakas av en vuxen.

Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten och använder den som en leksak.

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.

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.

Denna apparat får inte sänkas ned i vatten. Doppa aldrig varken apparaten eller sladden i vatten.

Barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap får använda apparaten under förutsättning av 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.

WARNING : Värm inte upp/förhandsvärm inte grillen utan de 2 plattorna på plats inuti den.

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.
- Tvätta plattorna (se avsnitt 5) innan du använder apparaten första gången, genom att stryka lite olja på dem och torka av dem med en mjuk trasa.
- 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 endast tillbehör som följde med apparaten eller som inhandlats vid behöriga serviceanläggningar. Får ej användas tillsammans med andra apparater.

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 låget med grillen öppen.
- Värm aldrig upp apparaten utan grillplattor.

Tips/information

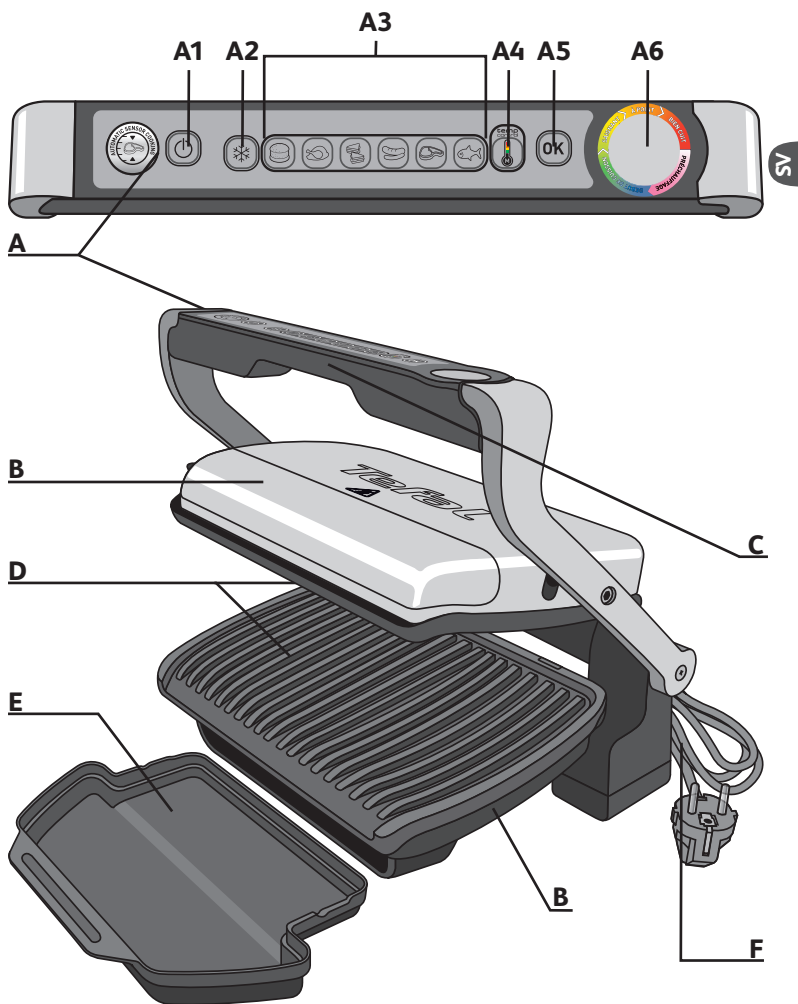
- Tack för att du har köpt denna apparat, som är avsedd endast för hemmabruk.
- För att värna om din säkerhet uppfyller den här apparaten tillämpbara standarder och direktiv (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljö).
- När du använder apparaten för första gången kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma.
- Använd en svamp, varmvatten och flytande diskmedel för att rengöra tillagningsplattorna.
- 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.
- Motståndet ska inte rengöras. Om det är riktigt smutsigt, vänta tills det svalnat helt och torka av det med en torr trasa.

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	A4	Manuellt läge för de 4 temperaturinställningarna, se särskild "quick start guide" för manuellt läge	C	Handtag
A1	Av/på-knapp	A5	Knappen OK	D	Grillplattor
A2	Frysta livsmedel	A6	Indikator för tillagningsgrad	E	Bricka för uppsamling av fett
A3	Tillagningsprogram	B	Apparatens stomme	F	Sladd

Färgguide för dioderna (DEL)

föruppvärmning



LILA,
BLINKANDE
Föruppvärmning.



LILA, FAST SKEN
Slutet av
förvärmningen Väntar
på livsmedlen.

början av tillagningen



BLÅ
Början av
tillagningen.



GRÖNT
Under tillagningen
hörs en ljudsignal som
meddelar användaren att
tillagningsgraden "blodig"
(gult) snart har uppnåtts.

tillagning – färdiglagad



GUL
Tillagningsgraden
"Mycket blodig"



ORANGE
Tillagningsgraden "Rosa"



RÖD
Tillagningsgraden
"Genomstekt"



IHÅLLANDE GRÖNT
Manuell funktion väljs eller startar
automatiskt, se "Reparationsguiden"
på sidan 84.



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

varmhållning (ca 30')



RÖD, BLINKANDE
Slutet av tillagningen för
"Genomstekt".

Vägledning till program för automatisk tillagning



Hamburgare



Panini / Sandwich



Manuellt läge: traditionell
grillning för manuell
funktion, med 4 olika
temperaturinställningar
(från 110 °C till 275 °C)



Fågelkött



Fisk

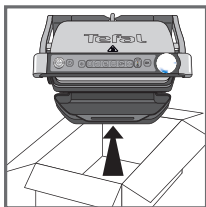


Rött kött



Fläskkött/korvar/lamm

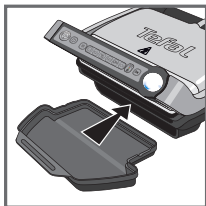
1 Inställning



1



2

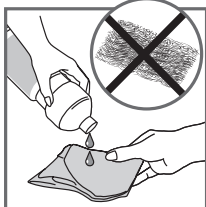


3

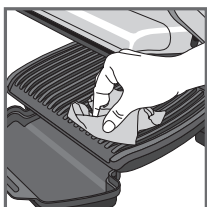


4

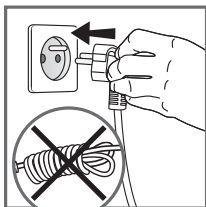
2 Förvärmning



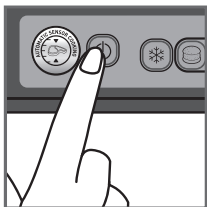
5



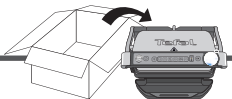
6



7



8



1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.

Beroende på språket kan det färgade klistermärket runt koknivåindikatorn bytas ut. Ersätt det helt enkelt med ett av dem som finns i apparatens förpackning.

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.



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.

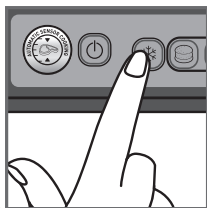
5bis Försäkra dig om att de övre och nedre plattorna sitter på rätt plats i produkten. Starta inte föruppvärmningen utan plattorna.

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

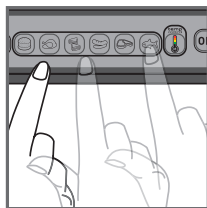
7 Anslut apparaten till elnätet. (Observera att sladden ska ha rullats ut helt).

8 Tryck på strömbrytaren.

SV



9



10

9 Om det livsmedel som ska tillagas är djupfryst, tryck på motsvarande knapp.

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

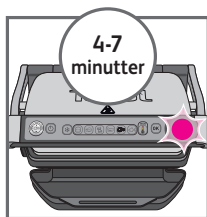
6 automatiska tillagningsprogram och ett manuellt läge som omfattar fyra olika temperaturinställningar

	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 tillagningsprogram om du vill tillaga panini/sandwich		Om du väljer manuellt läge kommer indikatorlampan att lysa grönt, varvid du kan reglera tillagningstiden manuellt. Detta manuella läge omfattar 4 olika temperaturinställningar (grönt, gult, orange och rött). Se särskild "quick start guide".
	Välj detta program om du vill laga till fläskkött, korv eller lamm.		

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 85.



11

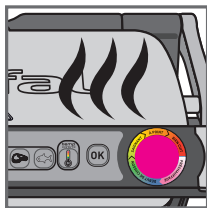


12

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.

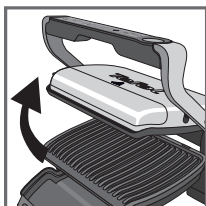
12 Avvakta 4 till 7 minuter.



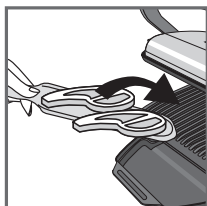
13

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



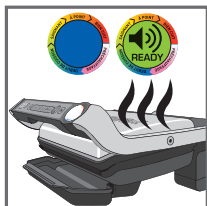
14



15



16



17



18

14-15

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

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

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.

Under tillagningen meddelas användaren via en ljudsignal varje gång en ny tillagningsnivå uppnåtts (t.ex. blodig/gult).

Anmärkning: I fråga om mycket tunna livsmedel, tillslut apparaten och vänta tills knappen "OK" blinkar och indikatorlampan lyser ihållande violett. Då är det dags att trycka på "OK" för att apparaten ska kunna identifiera livsmedlet och påbörja en tillagningscykel.

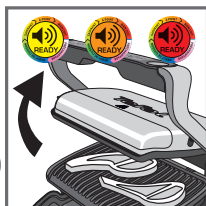
18 Indikatorn ändrar färg beroende på tillagningsgraden. När indikatorn är gul och åtföljs av en ljudsignal är maten blodig, när indikatorn är orange med en ljudsignal är maten rosa, när indikatorn är röd är maten genomstekt.

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

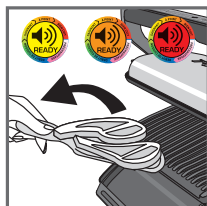
Observera att för kött är det normalt att tillagningsresultaten varierar beroende på matens typ, kvalitet och ursprung.

SV

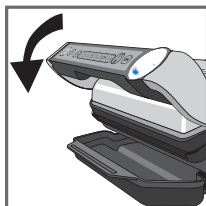
3 Tillagning



19



20



21

19-2

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.

Tillagning av större mängder livsmedel

Om du önskar tillaga mer livsmedel, se till att föruppvärma apparaten på nytt (se avsnitt 2. "Föruppvärmning", från punkt 9), även om det rör sig om samma sorts livsmedel.

Hur en större mängd livsmedel tillagas:

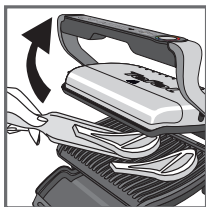
När tillagningen av din första omgång livsmedel är klar:

1. Försäkra dig om att apparaten är tillsluten och att det inte finns kvar några livsmedel i den.
2. Välj lämpligt läge eller program för tillagningen (detta steg är nödvändigt även om tillagningsläget är detsamma som för de tidigare livsmedlen).
3. Tryck på knappen "**OK**" för att påbörja föruppvärmningen. Under föruppvärmningen blinkar indikatorlampan för tillagningsgraden med ett violett sken.
4. När föruppvärmningen väl är klar hörs en ljudsignal och indikatorlampan för tillagningsgraden slutar att blinka med ett violett sken.
5. Apparaten är färdig att användas så fort föruppvärmningen avslutats. Lyft på locket till grillen och lägg in livsmedlen i apparaten.

Viktigt:

- Observera att föruppvärmning är obligatoriskt inför varje ny omgång livsmedel.

4 Anmärkningar



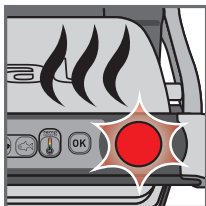
22



23



24



25

Kom ihåg: Försäkra dig om att apparaten är tillsluten och att det inte finns kvar några livsmedel i den innan föruppvärmningen inleds.

- Vänta därefter tills föruppvärmningen är klar innan du öppnar grillen och lägger in livsmedel.

Observera: Den nya föruppvärmningscykeln blir kortare om den inleds omedelbart efter att den föregående avslutats.

22-23-24

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 Varmhållningsfunktion

När tillagningsprocessen är klar startar apparaten automatiskt varmhållningsfunktionen, varvid indikatorlampan blir röd och en ljudsignal hörs var 20:e sekund. Om livsmedlet lämnas kvar på grillen kommer det att fortsätta att tillagas medan tillagningsplattorna svalnar. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på knappen "OK".

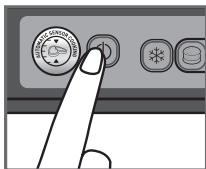
Anmärkning: Säkerhetssystemet stänger automatiskt av strömförsörjningen till apparaten efter ett visst tidsintervall.

Andra tillagning

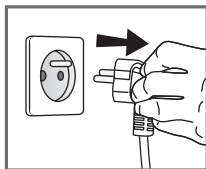
Om du vill tillaga andra livsmedel, se avsnitt 21.

SV

5 Rengöring og vedligeholdelse



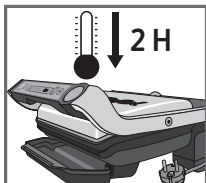
26



27

26 Tryk på strömbrytaren för att stänga av apparaten.

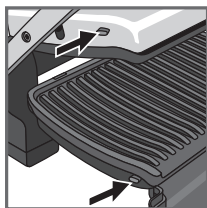
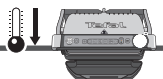
27 Koppla bort grillen från strömkällan.



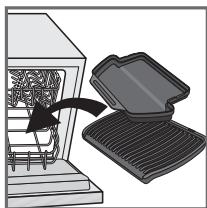
28

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

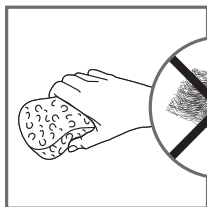
6 Rengöring



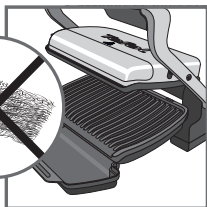
29



30



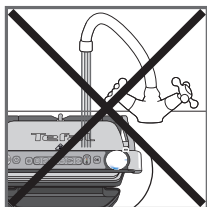
31



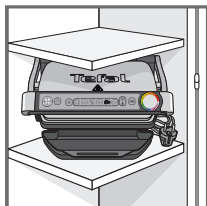
32



33



34



35

29 Koppla ur och avlägsna plattorna innan rengöring, så att du kan undvika att skada tillagningsytan.

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.

31-32

Om du inte vill lägga plattorna i diskmaskin, använd varmvatten och lite diskmedel för att diska dem. Skölj därefter med rikligt med vatten för att avlägsna eventuella rester. Torka dem noggrant med hushållspapper.

Använd inte rengöringskuddar av metall, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen. Använd enbart rengöringskuddar av nylon eller annat icke-metalliskt material.

Töm uppsamlingstallriken på köttsaft och diska den med varmvatten med en liten mängd diskmedel. Torka därefter noggrant med hushållspapper.

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 läggs undan för förvaring.

Eventuella andra reparationer ska genomföras av en godkänd servicetekniker.

SV

Felsökning

Problem	Orsak	Lösning
Knappar  tänd +  Indikatorlampa ihållande grönt + Knapp  blinkar	Start av apparaten eller inledning av en automatisk tillagningscykel med livsmedel mellan plattorna och utan föruppvärmning (manuellt läge startas automatiskt).	2 möjliga alternativ: - Välj temperatur genom att trycka på knappen  och därefter på "OK". Tillaga och håll uppsikt över tillagningen (vid användning med manuellt läge). - Stäng av apparaten, ta ut maten, stäng apparaten på vederbörligt sätt, programmera om den och vänta på att föruppvärmningen ska avslutas.
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.
 Indikatorlampan blinkar vitt + knappen  /  /  blinkar + återkommande pip Apparaten har slutat att ge ifrån sig ljudsignaler.	- Funktionsfel hos apparaten. - Apparaten har placerats eller används i en alltför kall lokal.	Stäng av apparaten, sätt på den igen med detsamma och starta en föruppvärmningscykel. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.
Efter föruppvärmningen har jag lagt in mat och tillslutit apparaten,  indikatorlampan fortsätter att lysa violett och tillagningen dröjer med att starta.	- Ditt livsmedel har en tjocklek på över 4 cm. - Du har inte öppnat grillen helt och hållet för att lägga in maten. - Livsmedlet har inte detekterats Livsmedlet är för tunt, "OK" blinkar.	- Livsmedlets tjocklek ska inte överstiga 4 cm. - Öppna grillen helt och hållet och stäng den därefter. - Bekräfta tillagningens start genom att trycka på knappen .
Apparaten övergår till manuellt läge +  Indikatorlampan blinkar rött	Det återstår en del av föruppvärmningstiden.	- illaga och håll uppsikt över tillagningen (vid användning med manuellt läge) Eller - stäng av grillen, ta ut livsmedlen, stäng grillen, välj det önskade programmet på nytt och vänta på att föruppvärmningen ska avslutas.
 Indikatorlampan blinkar vitt + knappen  blinkar + ihållande ljudsignal	Apparathaveri.	Stäng av apparaten och kontakta kundservice.

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. På samma sätt ska hänsyn tas till köttbens tjocklek vid tillagningen. Tillaga inte livsmedel som är mer än 4 cm tjocka.

Tillagningsguide (automatiska program)

Tillägnat program	Indikatorlampa i färg som visar tillagningsgraden		
Rött kött	Blodigt	Rosa	Genomstekt
Hamburgare	Blodigt	Rosa	Genomstekt
Panini / Sandwich	Lättgrillad	Välgrillad	Frasig
Fisk	Lättgrillat	Rosa	Genomstekt
Fågelkött			Genomstekt
Fläskkött / Korvar Lamm			Genomstekt

Tips: om du vill att köttet ska vara mycket blodigt (blått) kan du använda

Tillagningsguide (inklusive manuellt läge)

Livsmedel		Tillagnings-program	Tillagningsgrad		
			 blodig	 rosa	 genomstekt
Bröd	brödskivor, varm smörgås				
	fyllt hamburgerbröd: (efter tillagning av köttet)				
Kött och fågel	Fläskkött (benat), sidfläsk				
	Lamm (benat)				
	Frysta kycklingstrimlor 				
	Sidfläsk				
	Skiva av skinka som ska tillagas				
	Marinerat kycklingbröst				
	Ankröst				
Fisk	Hel forell				
	Oskalade räkor				
	Gambas (skalade eller oskalade)				
	Tonfisk				
Manuellt läge Se särskild "quick start guide" för manuellt läge	Grillad frukt och grillade grönsaker (ska skäras på ett enhetligt sätt och i samma tjocklek)		4 olika temperaturinställningar		

För frysta livsmedel trycker du på innan du väljer program.

TURVAOHJEET TÄRKEÄT VAROTOIMET

Tuotteen käyttö, huolto ja asennus: tutustu turvallisuusyistä 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 saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä sellaiset henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä tai joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, jos he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevaa opastusta ja he ovat toisen henkilön valvonnassa ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjän tekemää hoitoa ja huoltoa eivät saa tehdä lapset, paitsi jos lapsi on vähintään 8-vuotias ja häntä pidetään silmällä.

Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai käytä sitä leikkikaluna. 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.

Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä koskaan upota laitetta tai johtoa veteen. 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.

HUOMIO: Älä lämmitä tai esilämmitä grilliä, jos paistolevyt eivät ole paikallaan.

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.
- Pese paistolevyt ensimmäisellä käyttökerralla (katso luku 5), kaada paistolevyille hieman öljyä 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 hengityselimistö, 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 muovivi- tai puulastaa, jotta paistolevyjen pinnoite ei vaurioidu.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta ostettuja lisätarvikkeita. Älä käytä niitä muiden laitteiden kanssa.

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 paistopinoille.
- Älä leikkaa suoraan paistolevyjen päällä.
- Älä koskaan käytä metallista pesusientä tai hankausjauhetta, sillä muuten paistopinta (tarttumaton pinoite) 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 rasvankeräysastiaa kypsennyksen aikana. Jos rasvankeräysastia täyttyy käytön aikana, anna laitteen jäähtyä, ennen kuin tyhjennät keräysastian.
- Älä laita kuumaa levyä veteen tai herkälle pinnalle.
- Vältä liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinoite 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

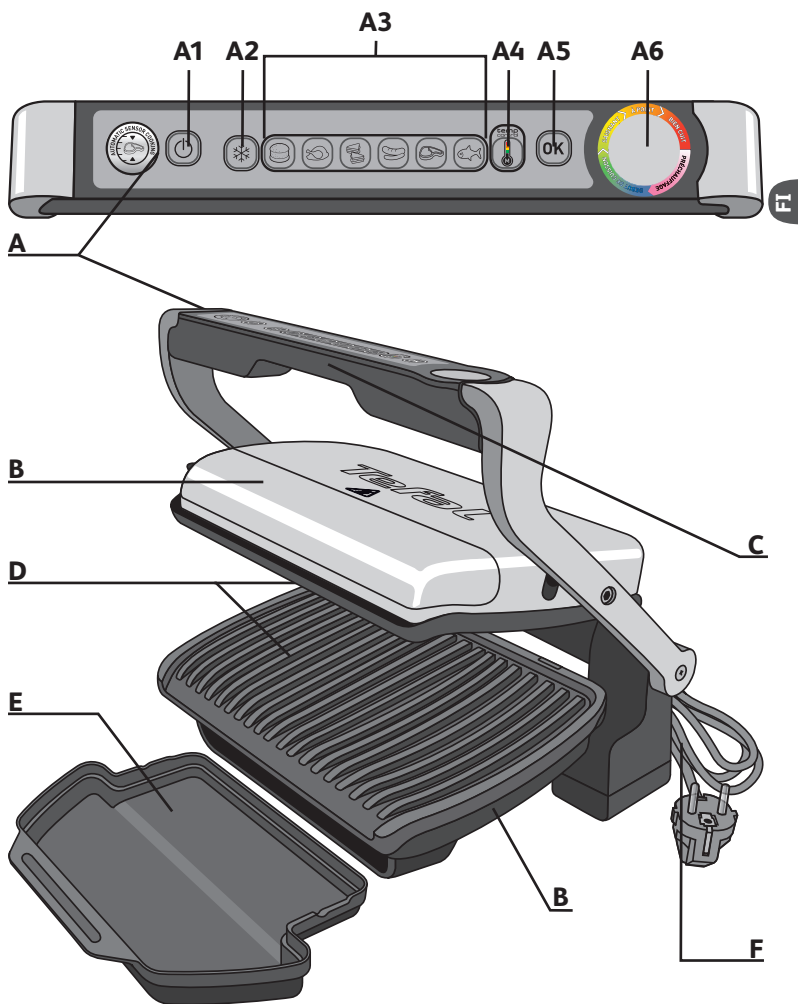
- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää soveltuvat standardit ja säädökset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi ja ympäristödirektiivit).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua.
- Käytä paistolevyjen puhdistukseen pesusientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta.
- 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.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on todella likainen, odota, että se on jäähtynyt täysin ja hankaa sitä kuivalla liinalla.

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 4 lämpötila-asetuksen manuaalinen käyttö,
katso manuaalisen käytön pikaopas

A5 Painike OK

A6 Paistoasteen ilmaisin

B Laitteen runko

C Kädensija

D Paistolevyt

E Nesteeneräysastia

F Virtajohto

Opas diodien (LED) väreihin

esilämmitys



VILKKUVA VIOLETTI
Esilämmitys.



TASAINEN VIOLETTI
Esilämmityksen loppu.
Odottaa ruoka-aineita.



SININEN
Paiston alku.

paiston alku



VIHREÄ
Laitteesta kuuluu kypsennyksen
aikana äänimerkki, jolla
käyttäjälle ilmoitetaan, että
paistoaste "raaka" (keltainen)
saavutetaan pian.

**lämpimänä pitäminen
(noin 30')**

paisto - valmis syötäväksi



KELTAINEN
Paistoaste:
puoliraaka.



ORANSSI
Paistoaste: puolikypsä
(medium).



PUNAINEN
Paistoaste: kypsä.



VILKKUVA PUNAINEN
Kypsä-paistoasteen loppu.



KIIINTEÄ VIHREÄ
Manuaalitoiminto on valittu tai
käynnistetty automaattisesti, katso
kohta "Vianmääritys" sivulla 98.



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

Opas automaattisille kypsennysohjelmille



Jauhelihapihvi



Panini / voileipä



Manuaalinen käyttö:
perinteinen grilli manuaalista
toimintaa varten 4 erilaisella
lämpötila-asetuksella
(110–275 °C)



Siipikarja



Kala

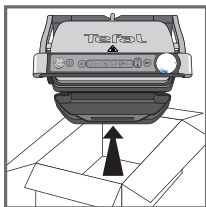


Punainen liha



Porsaanliha/makkarat/
lammas

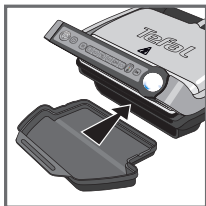
1 Sääto



1



2

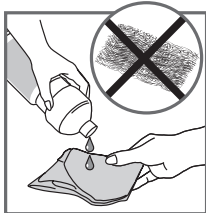


3

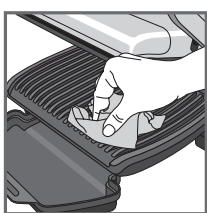


4

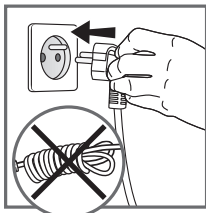
2 Esilämmitys



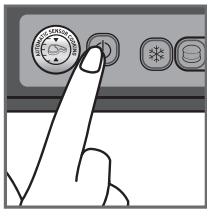
5



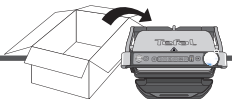
6



7



8



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

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

Paistoasteen osoittimen ympärillä oleva väritarra voidaan vaihtaa kielen mukaan. Sen voi korvata laitteen pakkauksen sisäpuolella olevalla tarralla.

3-4

Aseta irrotettava nesteeneräysastia laitteen etuosaan



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

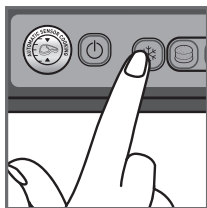
5bis

Varmista, että ylä- ja alapaistolevyt on asetettu laitteeseen oikein. Älä käynnistä esilämmitystä, jos paistolevyt eivät ole paikallaan.

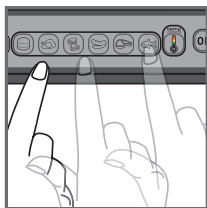
6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.

7 Kytke laite pistorasiaan. (Huomaa, että sähköjohto on kierrettävä täysin auki).

8 Paina virtakatkaisinta.



9



10

9 Om det livsmedel som ska tillagas är fryst trycker du på knappen "Fryst livsmedel". I annat fall går du direkt till 10.

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

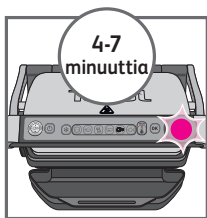
Kuusi automaattista paisto-ohjelmaa ja manuaalinen käyttö, jossa on neljä erilaista lämpötila-asetusta

	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/voileipiä		Jos valitset manuaalisen käytön, merkkivalo on vihreä ja voit säätää paistoajan manuaalisesti. Manuaalisessa käytössä on 4 erilaista lämpötila-asetusta (vihreä, keltainen, oranssi ja punainen). Katso erityinen pikaopas.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa sianlihaa, makkaroitu tai karitsanlihaa.		

Jos et tiedä, kuinka valita paistotapa ruoka-aineille, joita ei mainita tässä, katso "Paistotaulukko muille ruoka-aineille", sivu 99.



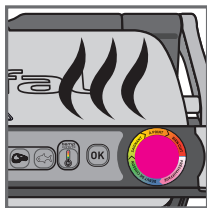
11



12

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

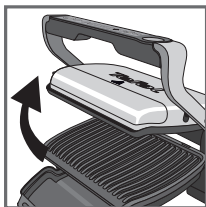
12 Odota 4–7 minuuttia.



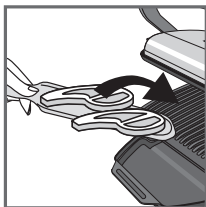
13

13 Kun esilämmitys loppuu, kuuluu äänimerkki ja paistoasteen ilmaisin lakkaa vilkkumasta ja alkaa palaa violettina.

Huomautus: Jos laitetta ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen.



14



15



16



17



18

14-15

Esilämmittyksen 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).

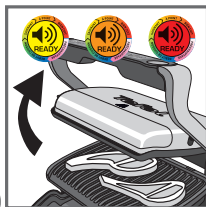
Paiston aikana kuuluu äänimerkki hetkeä ennen kuin saavutetaan paistoaste "puoliraaka" (keltainen). Laitteesta kuuluu kypsennyksen aikana äänimerkki, jolla käyttäjälle ilmoitetaan, että tietty paistoaste on saavutettu (esim. raaka/keltainen).

Huomautus: erittäin ohuiden ruoka-aineiden kohdalla sulje laite ja odota, että painike "OK" vilkkuu ja että merkkivalon väri on "kiinteä violetti". Paina sitten painiketta "OK", jotta laite tunnistaa ruoka-aineen ja käynnistää kypsennyksen.

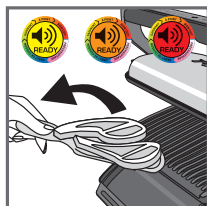
18 Ilmaisin muuttaa väriään paistoasteen mukaisesti. Kun ilmaisin on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraakaa. Kun ilmaisin on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsää. Kun ilmaisin on punainen, ruoka on kypsä.

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.

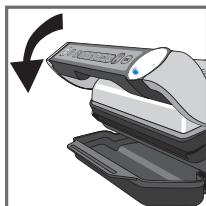
3 Kypsennys



19



20



21

19-20

Kun ilmaisimen väri vastaa haluamaasi paistoastetta, 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.

Suurten ruoka-ainemäärien kypsennys

Jos haluat kypsentää lisää ruoka-aineita, esilämmitä laite uudelleen (katso luku 2 "Esilämmitys" kohdasta 9 lähtien), vaikka kyseessä olisi samantyyppinen ruoka-aine.

Näin kypsennät lisää ruoka-aineita:

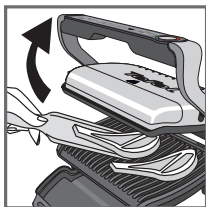
Kun ensimmäisen ruoka-aine-erän kypsennys on päättynyt:

1. Varmista, että laite on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruoka-aineita.
2. Valitse sopiva käyttö tai paisto-ohjelma (tätä vaihetta tarvitaan, vaikka paistokäyttö olisi sama kuin edellisten ruoka-aineiden kohdalla).
3. Käynnistä esilämmitys painamalla painiketta "OK". Esilämmityksen aikana paistoasteen merkkivalo vilkkuu violetina.
4. Kun esilämmitys on päättynyt, laitteesta kuuluu merkkiäni ja paistoasteen merkkivalo lopettaa violetina vilkkumisen.
5. Laite on valmis käytettäväksi, kun esilämmitys on päättynyt. Nosta grillin kansi ja laita ruoka-aineet laitteeseen.

Tärkeää:

- Huomaa, että esilämmitys on pakollinen ennen jokaista uutta ruoka-aine-erää.

4 Huomautuksia



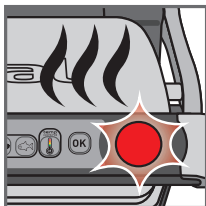
22



23



24



25

Muistutus: varmista ennen esilämmityksen käynnistämistä, että laite on suljettu ja että sen sisällä ei ole ruoka-aineita.

- Odota sitten, että esilämmitys päättyy, ennen kuin avaat grillin ja laitat sinne ruoka-aineita.

Huomautus: jos uusi esilämmitys käynnistetään välittömästi edellisen kypsennyksen päätyttyä, esilämmitysaika on lyhyempi.

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 Lämpimänäpito toiminto

Kun kypsennys päättyy, laite käynnistää automaattisesti lämpimänäpito toiminnon, merkkivalo muuttuu punaiseksi ja laitteesta kuuluu merkkiäni 20 sekunnin välein. Jos ruoka-aine jätetään grilliin, se jatkaa paistumista paistolevyjen jäähtymisen ajan. Voit katkaista merkkiään painamalla painiketta "OK".

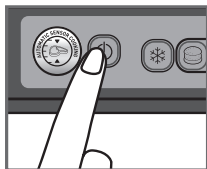
Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Toinen kypsennyserä

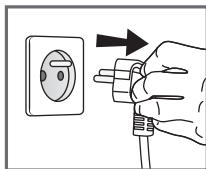
Jos haluat kypsentää muita ruoka-aineita, katso kohta 21.

FI

5 Puhdistus ja kunnossapito



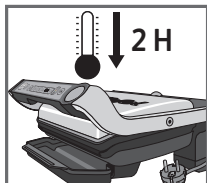
26



27

26 Sammuta laite painamalla katkaisinta.

27 Irrota grilli pistorasiasta.

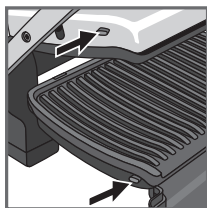
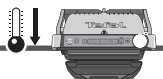


28

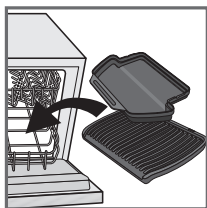
28 Anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia.

Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.

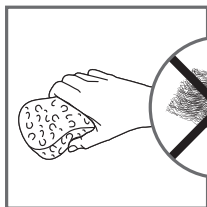
6 Puhdistus



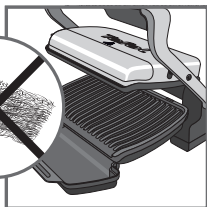
29



30



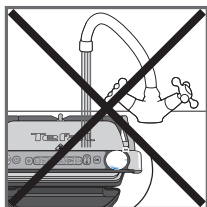
31



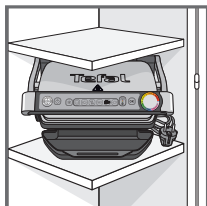
32



33



34



35

29 Irrota ja poista paistolevyt ennen puhdistusta, jotta et vahingoita niiden paistopintaa.

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.

31-32

Jos et halua laittaa paistolevyjä astianpesukoneeseen, käytä niiden puhdistukseen kuumaa vettä ja hieman astianpesuainetta, ja huuhtelee ne sitten runsaalla vedellä poistaaksesi kaikki jäämät. Pyyhi ne huolellisesti talouspaperilla.

Älä puhdista grillin osia metallisella hankaussienellä, teräsvillalla tai hankaavilla puhdistusaineilla, vaan käytä ainoastaan nylonista tehtyjä tai muita kuin metallisia pesusieniä.

Tyhjennä paistorasvan keruuastia, pese se kuumalla vedellä, jossa on hieman saippuaa, ja pyyhi se sitten huolellisesti talouspaperilla.

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.

Kaikki muut korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoedustajan tehtäväksi.

FI

Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Lösning
Painikkeessa  palaa valo +  -merkkivalo on kiinteä vihreä + painike  vilkkuu	Laite on käynnistetty tai automaattinen paisto on käynnistetty siten, että paistolevyjen välissä on ruoka-aineita ja esilämmitystä ei ole suoritettu (manuaalinen käyttö on käynnistetty automaattisesti).	2 mahdollista vaihtoehtoa: - Valitse lämpötila painamalla painiketta  ja sitten painiketta "OK". Anna paistua valvoen samalla paistumista (sillä käytössä on manuaalinen käyttö). - Pysäytä laite, poista ruoka-aineet, sulje laite kunnolla, ohjelmoi laite uudelleen ja odota, että esilämmitys päättyy.
Apparaten stängs av automatiskt under föruppvärmningscykeln eller tillagningen.	- 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.
 -merkkivalo on valkoinen ja vilkkuu + painike  /  /  /  vilkkuu + ajoittainen merkkiääni Apparaten afgiver ikke lydsignaler.	- 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.
Laitoin ruoka-aineet paikalleen esilämmityksen jälkeen ja suljin laitteen, mutta  merkkivalo on edelleen violetti, ja kypsennys ei käynnisty.	- Ruoka on yli 4 cm paksua. - Et ole avannut grilliä täysin laittaessasi ruoka-aineet paikalleen. - Ruoka-ainetta ei ole havaittu. Ruoka-aine on liian ohut, "OK" vilkkuu.	- Ruoan paksuus ei saa olla yli 4 cm. - Avaa grilli täysin ja sulje se sitten. - Vahvista kypsennyksen alkaminen painamalla painiketta .
Laite menee itsestään manuaaliseen käyttöön +  -merkkivalo on punainen ja vilkkuu	Esilämmitysaika ei ole vielä täysin kulunut.	- Anna paistua valvoen samalla paistumista (sillä käytössä on manuaalinen käyttö) Tai - Pysäytä grilli, poista ruoka-aineet, sulje grilli, valitse haluamasi ohjelma uudelleen ja odota, että esilämmitys päättyy.
 -merkkivalo on valkoinen ja vilkkuu + painike  vilkkuu + jatkuva merkkiääni	Laite on rikki	Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Etenkin lihaa koskeva neuvo: Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella riippuen paistettavan ruoka-aineen alkuperästä, leikkuutavasta ja laadusta. Ohjelmat on määritetty ja testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita. Lisäksi paistettaessa on otettava huomioon lihan paksuus; älä paista yli 4 cm:n paksuisia ruoka-aineita.

Paisto-opas (automaattiset ohjelmat)

Erikoisohjelma	Paistoasteen värin merkivalo		
Punainen liha	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Jauhelihapihvi	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Panini/voileipä	Kevyesti paistettu	Kypsä	Rapea
Kala		Puolikypsä	Kypsä
Siipikarja			Erittäin kypsä
Porsaanliha / makkarat lammas			Erittäin kypsä

Neuvo: jos haluat, että liha on erittäin veristä (ennen raakaa), voit käyttää merkivaloa

Paisto-opas (myös manuaalinen käyttö)

Ruokaaineet		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				
	Paistettava kinkkuviipale				
	Marinoitu broilerinrinta				
	Kananrinta				
Kala	Kokonainen taimen				
	Kuorimattomat katkaravut				
	Jättikatkaravut (kuoritut tai kuorimattomat)				
	Tonnikala				
Manuaalinen käyttö	Grillatut hedelmät ja vihannekset (on pilkottava samalla tavalla ja samanpaksuisiksi)		4 erilaista lämpötila-asetusta		

Jos paistat jäisiä ruokia, paina ennen ohjelman valitsemista.

SIKKERHETSRÅD OG VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Bruk, vedlikehold og installasjon av produktet: for egen sikkerhet, vennligst forhold deg til avsnittene i denne anvisningen eller tilhørende illustrasjoner.

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 eller 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 barn på minst 8 år og personer uten erfaring eller forkunnskaper eller med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, forutsatt at disse har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte og kjenner til risikoene. Unngå at barn leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn.

Det anbefales å passe på at barn ikke bruker apparatet som en leke. 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.

Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann. Apparatet og ledningen skal aldri dyppes ned i vann.

Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller med manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller bruker det under tilsyn, og forstår mulige farer. Rengjøring og vedlikehold må ikke foretas av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.

Oppbevar apparat og ledning utenfor barn under 8 års rekkevidde.

OBS : Grillen må ikke varmes eller forhåndsvarmes uten de 2 innvendige platene.

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 forbrente legemsdelen under kaldt rennende vann og kontakte en lege om nødvendig.
- Ved førstegangs bruk, vask platene (se avsnitt 5), hell litt olje på dem og tørk 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 stekeplatenes overflate.

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 befinne 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 (klebefritt materiale).
- 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.
- Bruk kun tilbehør som følger med apparatet eller som er kjøpt av en autorisert forhandler. Bruk dem ikke sammen med andre apparater.

Råd/informasjon

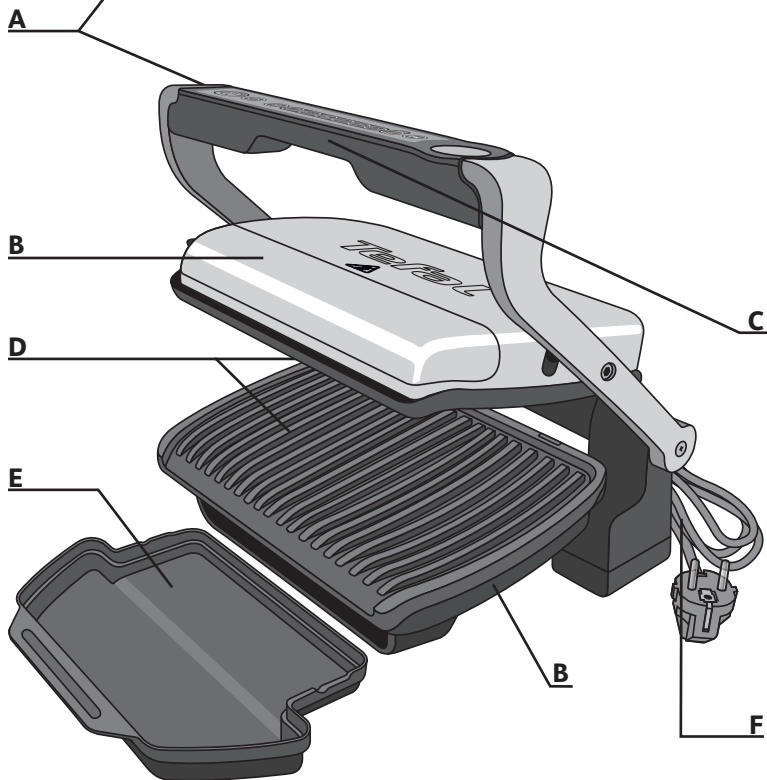
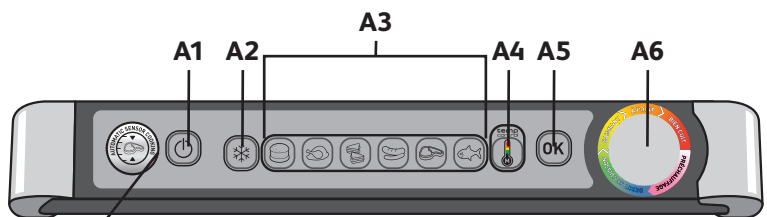
- Vi takker deg for at du har kjøpt dette apparatet, som er utelukkende forbeholdt bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø...).
- Når apparatet brukes for første gang, kan det lukte svakt av røyk.
- Rengjør stekeplatene med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel.
- 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.
- Varmeelementet må ikke rengjøres. Hvis det er svært skittent, vent til det er helt kaldt og tørk godt av med en tørr klut.

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	A4	Manuell innstilling med 4 temperaturinnstillinger, se egen hurtigguide for manuell innstilling	C	Håndtak
A1	Av/på-knapp	A5	OK knapp	D	Stekeplater
A2	Frossenfunksjon	A6	Indikator for stekegrad	E	Fettskuff
A3	Stekeprogrammer	B	Selve apparatet	F	Strømledning

Fargeguide for lysdioder (DEL)

forvarming



BLINKER FIOLETT

Forvarming.



LYSER FAST FIOLETT

Forvarming slutt.
Venter på matvarene.

steking starter



BLÅ

Steking starter.



GRØNN

I løpet av steketiden vil et lydsignal varsle brukeren om at kjøttet snart er stekt som ønsket "blodig" (gul)

steking - klar til å spises



GUL

"Lettstekt"



ORANSJE

"Medium".



RØD

"Godt stekt".

holdes varm (ca. 30')



BLINKER RØDT

Ferdig "godt stekt".



GRØNT LYSER KONSTANT

Manuell funksjon velges
eller startes automatisk, se

"Problemløsningsguide" side 112.



BLINKENDE HVIT

Se "Feilsøking" (retur, ringe
kundeservice...)

Guide over stekeprogrammer



Kjøttdeig



Panini/Sandwich



Fjærkre



Fisk



Rødt kjøtt

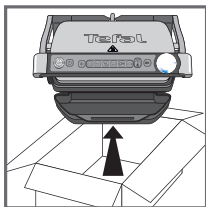


Svin/pølser/lam



Manuell innstilling:
tradisjonell grill med manuell
funksjon, med 4 ulike
temperaturinnstillinger
(fra 110°C til 275°C)

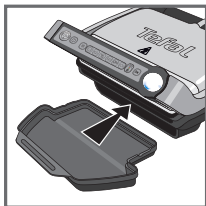
1 Klargjøring



1



2

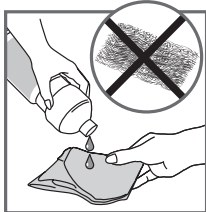


3

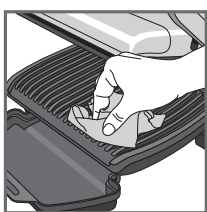


4

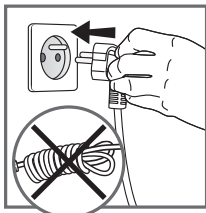
2 Forvarming



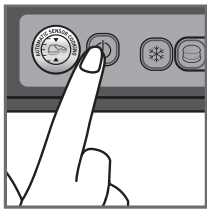
5



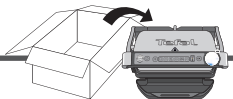
6



7



8



1 All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet, må fjernes. Avhengig av språk, kan fargemerkeklappen som er festet til stekeindikatoren byttes ut med en annen som du finner i apparatets emballasje.

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.



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

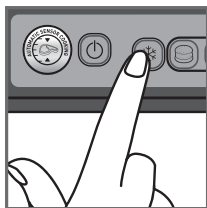
5.2 Forsikre deg om at øvre og nedre plate er korrekt satt på plass i apparatet. Ikke start oppvarming uten plater.

6 Fjern overflødig olje med litt rent kjøkkenpapir.

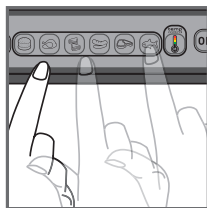
7 Koble apparatet til strømmettet. (Merk at ledningen må være helt viklet ut).

8 Trykk på avbryt-knappen.

NO



9



10

9 Hvis maten som skal stekes er frossen, trykk på tilsvarende knapp.

10 Velg stekemodus avhengig av matvaren som stekes.

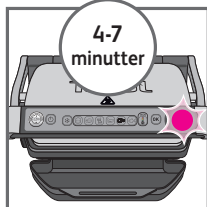
6 automatiske stekeprogram og manuell innstilling med fire ulike temperaturinnstillinger

	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke kjøttdeig.		Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke rødt kjøtt.
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke fjækre.		Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke fisk, laksefileter.
	Velg dette stekeprogrammet hvis du vil steke panini/sandwich.		Hvis du velger manuell innstilling, kan du stille inn steketiden manuelt når indikatoren lyser grønt. Denne manuelle innstillingen har 4 ulike temperaturinnstillinger (grønn, gul, oransje og rød). Se egen hurtigguide.
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke svinekjøtt, pølser eller lam.		

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 112.



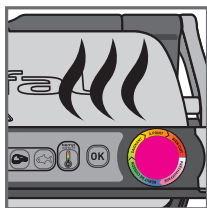
11



12

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

12 Vent i 4 til 7 minutter.

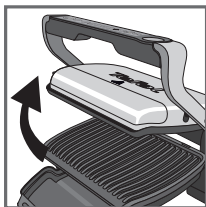


13

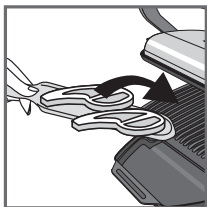
13 Det avgis et lydsignal, steketransistoren blinker først og lyser deretter fast fiolett for å signalisere at forvarmingen er over.

Merk: Etter forvarmingen vil sikkerhetssystemet skru av apparatet dersom det forblir lukket.

3 Steking



14



15



16



17



18

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

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 vil et lydsignal varsle brukeren hver gang ønsket steking er oppnådd (f. eks. blodig/gul).

Merknad: for svært små mengder mat, lukk apparatet og vent til « OK »-brytere blinker og indikatoren lyser « konstant lilla ». Trykk så på « OK » for at apparatet skal detektere maten og starte steking.

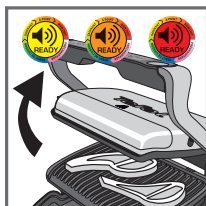
18 Avhengig av stekegraden skifter indikatoren farge. Når indikatoren er gul og det avgis et lydsignal, er maten "lite stekt", når indikatoren er oransje og det avgis et lydsignal, er maten "medium", og når den er rød, er maten "godt stekt".

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

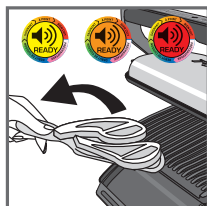
Merk: Når det gjelder kjøtt, er det normalt at stekeresultatene varierer etter type, kvalitet og opprinnelse.

NO

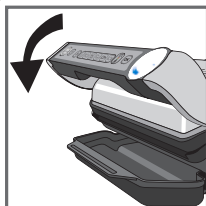
3 Steking



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 av store mengder mat

Hvis du ønsker å steke mer mat, må apparatet varmes opp på nytt (se avsnitt 2. «Oppvarming», fra punkt 9), selv om det dreier seg om samme type mat.

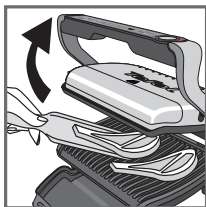
Hvordan steke mer mat:

Så snart den første mengden mat er ferdigstekt:

1. Forsikre deg om at apparatet er lukket og at det ikke er igjen mat i det.
2. Velg ønsket innstilling eller stekeprogram (dette er nødvendig selv om du ikke skal forandre stekemåte).
3. Trykk på «OK» for å starte oppvarming. Under oppvarming blinker stekeindikator lilla.
4. Et lydsignal indikerer at apparatet er varmet opp og stekeindikator slutter å blinke lilla.
5. Apparatet er klart til bruk så snart det er varmet opp. Løft lokket på grillen og legg i maten.

Viktig:

- Merk at oppvarming er nødvendig før hver nye mengde mat.



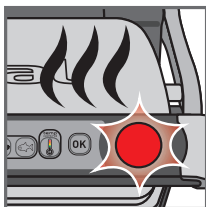
22



23



24



25

Husk å sjekke at apparatet er lukket og at det ikke er mat i det før hver oppvarming.

- Vent så til det er varmet opp før du åpner grillen og legger mat i den.

Merknad : hvis du varmer opp igjen umiddelbart etter forrige steking, tar oppvarmingen kortere tid

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 Hold varm-funksjon

Når steking er ferdig, stiller apparatet seg automatisk inn på å holde seg varmt, indikatoren blir rød og det kommer et lydsignal hvert 20. sekund. Hvis maten blir liggende på grillen, fortsetter den å steke under avkjøling at stekeplatene. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på «OK ».

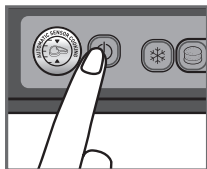
Kommentar : sikkerhetssystemet skruer automatisk apparatet av etter en viss tid.

Andre steking

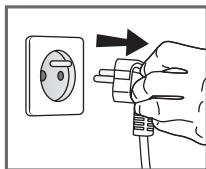
Hvis du ønsker å steke mer mat, se avsnitt 21.

NO

5 Rengjøring og vedlikehold



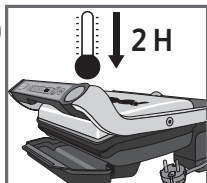
26



27

26 Trykk på bryteren for å skru av apparatet.

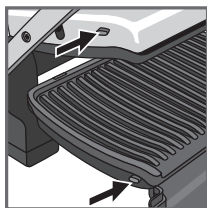
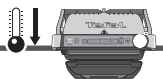
27 Koble fra grillen.



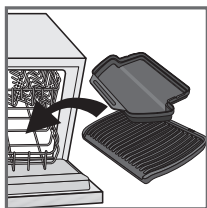
28

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

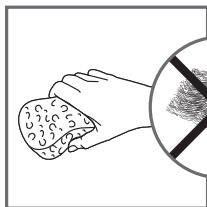
6 Rengjøring



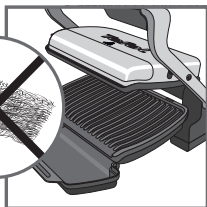
29



30



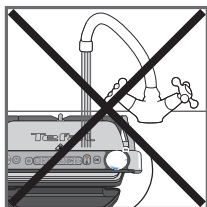
31



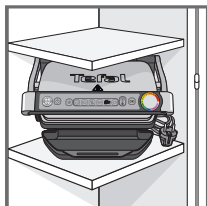
32



33



34



35

29 Før rengjøring, løsne og fjern platene for å unngå skade på stekeflaten.

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.

31-32

Hvis du ikke vil ha platene i oppvaskmaskinen, vask dem med varmt vann og litt oppvaskmiddel og skylld godt for å fjerne rester. Tørk godt med tørkepapir.

Ikke bruk metallskrubber, stållull eller skuremidler på noen deler av grillen, bruk kun nylonskrubber eller ikke-metalliske skrubber.

Tøm oppsamlingsfatet og vask det i varmt vann med litt såpe, tørk det godt med tørkepapir.

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.

Alle andre reparasjoner må foretas av en autorisert reparatør.

NO

Felsökning

Problem	Årsak	Lösning
Knapper  lyser +  Indikatorlyser konstant grönt + Knapp  blinker	• Oppstart av apparatet eller av automatisk steking med mat mellom platene og uten forhåndsoppvarming (manuell innstilling starter automatisk).	• 2 muligheter: – Velg temperatur ved å trykke på knapp  så på «OK». Følg med under steking (ved bruk av manuell innstilling). – Skru av apparatet, fjern maten, lukk apparatet korrekt, velg innstilling på nytt og vent til det har varmet seg opp.
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.
 Indikator blinker hvitt + knapp  /  /  /  blinker + Avbrutte pipelyder Apparatet gir ikke fra seg lydsignaler.	• 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 forvarmingsyklus. Dersom problemet gjentar seg, kontakt kundeservice.
Sjekk at maten er lagt på plass og at apparatet er lukket etter oppvarming.  indikatoren forblir lilla og steking starter ikke.	• Maten er tykkere enn 4 cm. • Du har ikke åpnet grillen ordentlig for å legge på maten. • Mat ikke detektert Matvaren er for liten «OK» blinker.	• Matens tykkelse må ikke overstige 4 cm. • Åpne grillen helt og lukk den. • Bekreft stekestart ved å trykke på knapp .
Apparatet går til manuell innstilling +  indikator blinker rødt	• Oppvarming er ikke helt ferdig.	• Følg med under steking (ved bruk av manuell innstilling) Eller • Skru av grillen, ta vekk maten, lukk grillen, velg ønsket program på nytt og vent på at grillen varmer seg opp.
 Indikator blinker hvitt + knapp  blinker + vedvarende lydsignal	• Feil ved apparatet	• Ta ut stikkkontakten og kontakt kundeservice.

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.

Sjekk tykkelsen på kjøttet når du steker; ikke stek skiver som er tykkere enn 4 cm.

Stekeguide (automatiske program)

Eget program	Fargeindikator for stekegrad		
			
 Rødt kjøtt	Lite stekt	Medium	Godt stekt
 Kjøttdeig	Lite stekt	Medium	Godt stekt
 Panini/Sandwich	Litt stekt	Godt stekt	Sprøtt
 Fisk		Rosa	Godt stekt
 Fjærkre			Godt stekt
 Svin/pølser/lam			Godt stekt

Råd: hvis du ønsker svært blodig kjøtt, bruk 

Stekeguide (inkludert manuell innstilling)

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)				
	nne kyllingskiver, frossen ❄️				
	Svinebryst				
	Skinkeskive				
	Marinert svinebryst				
	Andefilet				
Fisk	Hel ørret				
	Urensede reker				
	Gambas (urensede eller rensede)				
	Tunfisk				
Manuell innstilling Se egen hurtigguide for manuell innstilling	Grillede frukt og grønnsaker (må kuttes på samme måte og med samme tykkelse)		4 ulike temperaturinnstillinger		

For frosne varer, trykk på  før du velger program.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.



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

No toque las superficies calientes del aparato.

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

Desenrole el cable por completo.

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

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

que nadie tropiece con el alargador.

Conecte el aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra incorporada. Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

No sumerja este aparato. Nunca sumerja el aparato ni el cable en agua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia ni conocimientos, siempre que hayan recibido instrucciones o supervisión sobre el uso seguro del aparato y conozcan los riesgos a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento que ha de realizar el usuario no deben ser efectuados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

Qué debe hacer

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

Qué no debe hacer

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

Consejos/Información

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

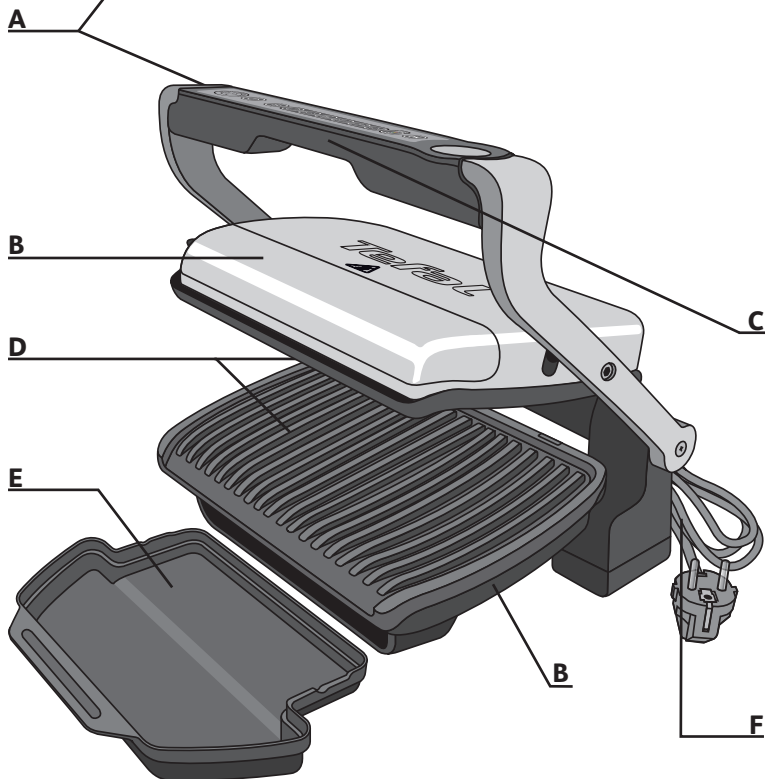
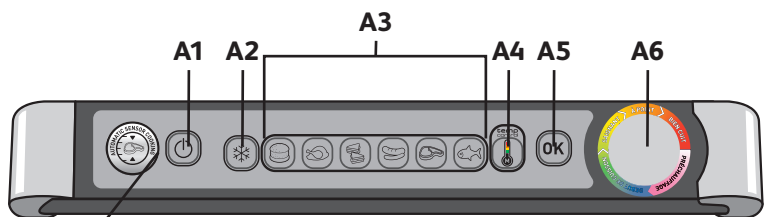
Medio Ambiente



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

➔ Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.



Descripción

- | | | |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| A Panel de control | A4 Modo manual de 4 ajustes de temperatura véase la guía de inicio rápido específica del modo manual | B Cuerpo del aparato |
| A1 Botón Funcionamiento/Parada | A5 Botón OK | C Asa |
| A2 Modo congelado | A6 Indicador de nivel de cocción | D Placas de cocción |
| A3 Programas de cocción | | E Bandeja de recogida de jugos |
| | | F Cable de alimentación |

Guía de color de los diodos (DEL)

precalentamiento



VIOLETA INTERMITENTE
Precalentamiento.



VIOLETA FIJO
Fin del precalentamiento
Espera de los alimentos.

inicio de la cocción



AZUL
Inicio de la cocción.



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

cocción - listo para consumir



AMARILLO
Cocción «poco hecha».



NARANJA
Cocción «al punto».



ROJO
Cocción «muy hecha».



ROJO INTERMITENTE
Fin de la cocción «muy hecha».

**mantenimiento en caliente
aproximadamente 30 min.**



VERDE FIJO
La función manual se selecciona o pone en marcha automáticamente; consulte la «Guía de reparación» en la página 126.

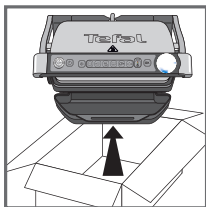


BLANCO INTERMITENTE
Consulte la «Guía de reparación» (contacte con el servicio al cliente)

Guía de programas de cocción automática

- | | | |
|--------------|--------------------------|---|
| Hamburguesa | Panini/Sándwich | Modo manual: grill tradicional para el funcionamiento manual, que dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (de 110°C a 275°C) |
| Carne de ave | Pescado | |
| Carne roja | Cerdo/salchichas/cordero | |

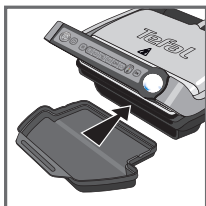
1 Ajuste



1



2

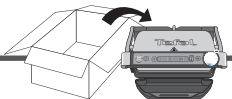


3



4

OK



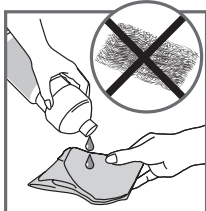
1 Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior del aparato.

En función del idioma, la pegatina alrededor del indicador de nivel de cocción puede ser distinta. Basta con sustituirla por la que se encuentra en el interior del embalaje del aparato.

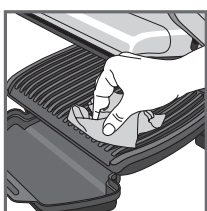
2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, aclárelas y séquelas con cuidado.

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

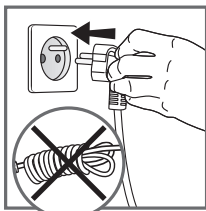
2 Precalentamiento



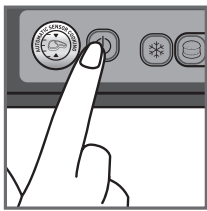
5



6



7



8

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

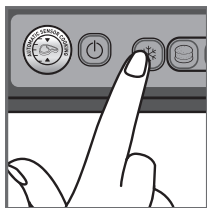
5bis Asegúrese de que las placas superiores e inferiores estén colocadas correctamente en el producto. No inicie el precalentamiento sin placas.

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

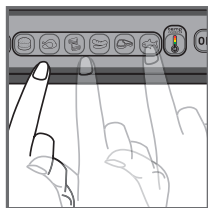
7 Conecte el aparato a la red eléctrica. (El cable debe estar totalmente desenrollado).

8 Pulse el interruptor.

ES



9



10

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

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

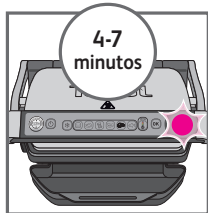
6 programas de cocción automáticos y un modo manual que dispone de cuatro ajustes de temperatura diferentes

	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne de ave.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado, rajas de salmón.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sándwiches		Si selecciona el modo Manual, el indicador será verde y podrá ajustar manualmente el tiempo de cocción. Este modo manual dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (verde, amarillo, naranja y rojo). Consulte la guía de inicio rápido específica.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo, salchichas o cordero.		

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe utilizar para otros alimentos que no aparezcan aquí recogidos, consulte la «Tabla de cocción para alimentos fuera de los programas», página 127.



11

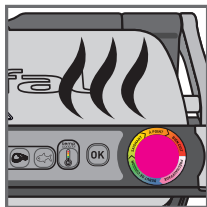


12

11 Pulse el botón «OK»; el aparato comienza el precalentamiento y el indicador de nivel de cocción parpadea en violeta.

Nota: si selecciona un programa por error, vuelva al paso 8.

12 Espere entre 4 y 7 minutos.

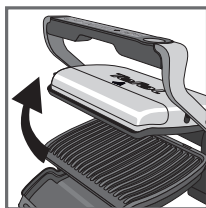


13

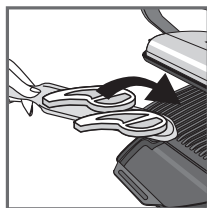
13 Suena una señal sonora y el indicador de grado de cocción deja de parpadear en violeta para señalar que ha terminado el modo de precalentamiento.

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

3 Cocción



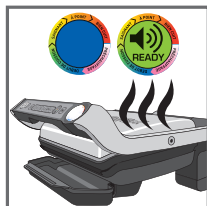
14



15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

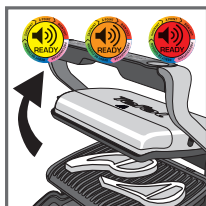
Nota: para los alimentos muy delgados, cierre el aparato y espere a que parpadee el botón «OK» y el indicador esté «violeta fijo». Entonces, pulse «OK» para permitir que el aparato reconozca el alimento e iniciar el ciclo de cocción.

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

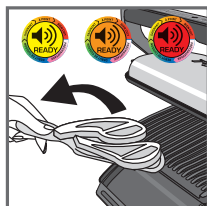
Nota: para obtener un grado de cocción «azul», retire la carne cuando el indicador de grado de cocción se ponga verde.

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

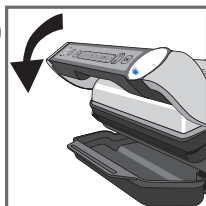
ES



19



20



21

19-20

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

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

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

Cocción de mayores cantidades de alimentos

Si desea cocinar más alimentos, precaliente nuevamente el aparato (consulte el apartado 2. «Precalentamiento», a partir del punto 9), aunque se trate del mismo tipo de alimento.

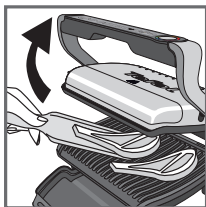
Como cocinar más alimentos:

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

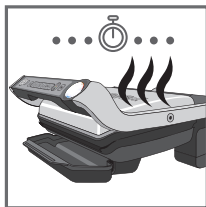
1. Asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.
2. Seleccione el modo o programa de cocción apropiado (este paso es necesario aunque el modo de cocción sea el mismo que para los alimentos anteriores).
3. Pulse el botón «OK» para iniciar el precalentamiento. Durante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

Importante:

- Tenga en cuenta que el precalentamiento es obligatorio para cada nueva cantidad de alimentos.



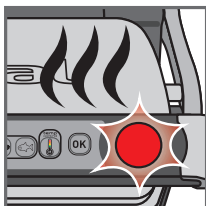
22



23



24



25

Recuerde: antes de iniciar el precalentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.

- A continuación, espere a que termine el precalentamiento antes de abrir el grill y de colocar los alimentos dentro.

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

22-23-24

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

25 Función de mantenimiento de calor

Cuando termina el proceso de cocción, el aparato activa automáticamente la función de mantenimiento del calor, el indicador se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón «OK».

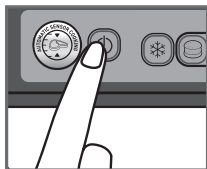
Comentario: el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente tras un determinado intervalo de tiempo.

Segunda cocción

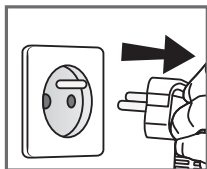
Si desea cocinar otros alimentos, consulte el apartado 21.

ES

5 Limpieza y mantenimiento



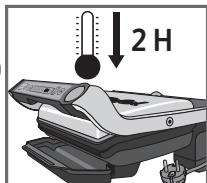
26



27

26 Pulse el interruptor para apagar el aparato.

27 Desconecte el grill.

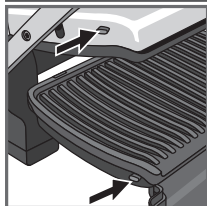


28

28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar completamente el grill antes de proceder a su limpieza.

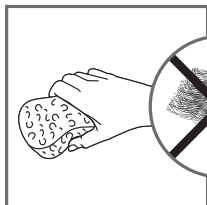
6 Limpieza



29



30



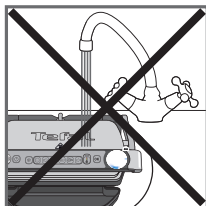
31



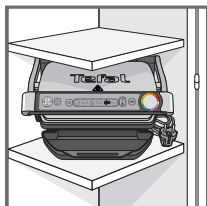
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.

ES

Guía de reparación

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

Un consejo, especialmente para la carne: los resultados de cocción de los programas predefinidos pueden variar según el origen, el corte y la calidad del alimento que se va a cocinar; los programas han sido definidos y probados con alimentos de buena calidad. Igualmente, al cocinar debe tenerse en cuenta el espesor de la carne; no debe cocinar alimentos de más de 4 cm de espesor.

Guía de cocción (programas automáticos)

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

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

Guía de cocción (incluido el modo manual)

Alimento		Programa de cocción	Grado de cocción		
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches de jamón y queso tostados				
	Hamburguesa: (una vez hecha la carne)				
Carnes	Filete de cerdo (sin hueso), tocino de cerdo				
	Cordero (sin hueso)				
	Tiras de pollo congeladas				
	Costillar de cerdo				
	Loncha de jamón para cocer				
	Pechuga de pollo adobada				
	Magret de pato				
Pescado	Trucha entera				
	Gambas peladas				
	Gambas (peladas o no)				
	Atún				
Modo manual Consulte la guía de inicio rápido específica del modo manual			4 ajustes de temperatura diferentes		

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:

- em zonas de cozinha reservadas ao pessoal nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
- em quintas,
-  - por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,
- em ambientes de tipo quarto de hóspedes.

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

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

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

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

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

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

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

Desenrole totalmente o cabo.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um serviço pós-venda autorizado ou por um técnico igualmente qualificado, por forma a evitar qualquer situação de perigo.

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

equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.

O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada. Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

Este aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água.

O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

ATENÇÃO : Não aqueça nem preaqueça o grelhador sem as duas placas colocadas no interior

O que pode fazer

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

O que não pode fazer

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

Conselhos/Informações

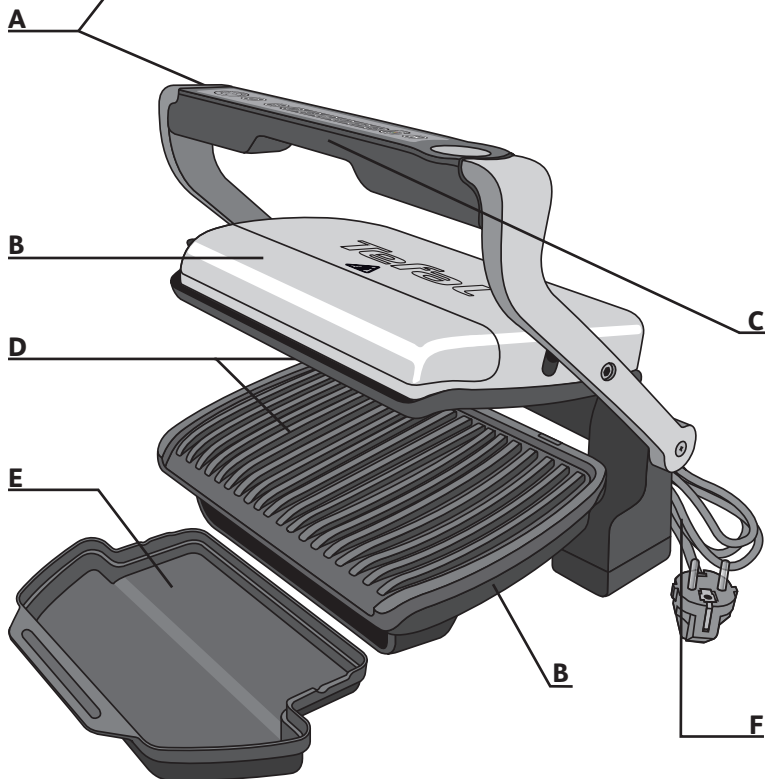
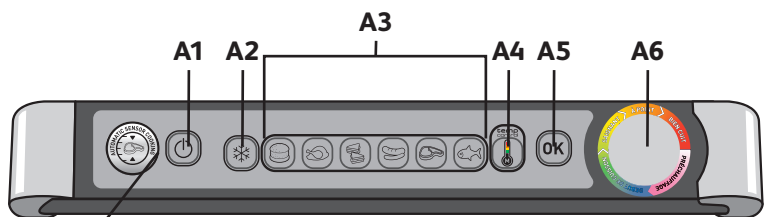
- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).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

Ambiente



Participemos na proteção do ambiente!

- ① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha ou, em alternativa, num centro de assistência técnica autorizado para possibilitar o seu tratamento.



PT

Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão Ligar/Desligar

A2 Modo ultracongelado

A3 Programas de cozedura

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

A5 Botão OK

A6 Indicador de nível de cozedura

B Corpo do aparelho

C Pega

D Placas de cozedura

E Gaveta de recolha de sucos

F Cabo de alimentação

Guia de cores dos díodos (DEL)

preaquecimento



ROXO INTERMITENTE
Preaquecimento.



ROXO FIXO
Fim do preaquecimento.
A aguardar colocação dos alimentos.



AZUL
Início da cozedura.

Início da cozedura.



VERDE
Durante a cozedura, toca um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador de que o nível de cozedura «mal passado» (amarelo) está prestes a ser alcançado.

cozedura - pronto a consumir



AMARELO
Cozedura «mal passado».



LARANJA
Cozedura «no ponto».



VERMELHO
Cozedura «bem passado».

manutenção do calor cerca de 30 min.



VERMELHO INTERMITENTE
Fin de cuisson « bien cuit ».



VERDE FIXO
A função manual é selecionada ou iniciada automaticamente. Consulte o «Guia de resolução de problemas» na página 140.



BRANCO INTERMITENTE
Consulte o «Guia de resolução de problemas» (contacte o atendimento ao cliente...)

Guia dos programas de cozedura automática



Hambúrguer



Tosta/Sandes



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



Carne de aves



Peixe

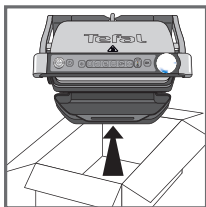


Carne vermelha



Carne de porco/salsichas/borrego

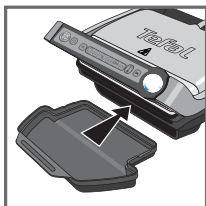
1 Nível



1



2



3



4

1 Remova todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos do interior e exterior do aparelho.

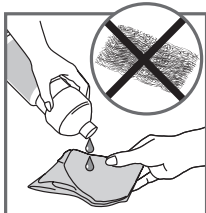
Consoante o idioma, o autocolante de cor em redor do indicador de nível de cozedura pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

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

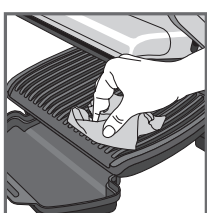
3-4

Instale a gaveta amovível de recolha de sucros na parte dianteira do aparelho.

2 Preaquecimento



5



6

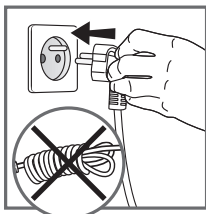
5 A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas de cozedura com papel absorvente embebido num pouco de óleo de cozedura para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

5bis Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas.

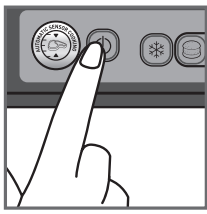
6 Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

7 Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

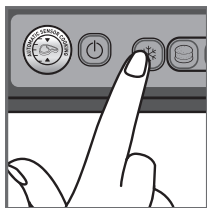
8 Prima o interruptor.



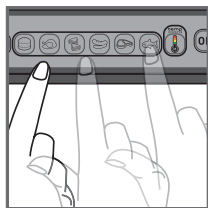
7



8



9



10

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

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

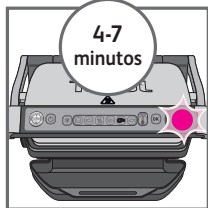
6 programas de cozedura automáticos e um modo manual que contém quatro níveis de temperatura diferentes

	Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar hambúrgueres.		Selecione este modo de cozedura se pretender cozinhar carne vermelha.
	Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar carne de aves.		Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar peixe, filetes de salmão, etc.
	Selecione este programa de cozedura se pretender confeccionar tostas/sandes		Se selecionar o modo manual, o indicador fica verde e pode regular manualmente o tempo de cozedura. Este modo manual inclui 4 níveis de temperatura diferentes (verde, amarelo, laranja e amarelo). Consulte o guia de início rápido específico.
	Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar carne de porco, salsichas ou borrego.		

Em caso de dúvida sobre o modo de cozedura a utilizar para outros alimentos não indicados acima, consulte a « Tabela de cozedura para alimentos não incluídos nos programas », página 141.



11

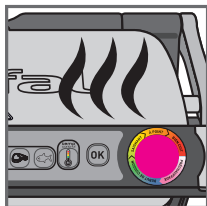


12

11 Prima o botão « OK »: o aparelho inicia o preaquecimento e o indicador de nível de cozedura pisca a roxo.

Observação: se selecionar um programa inadvertidamente, volte à etapa 8.

12 Aguarde 4 a 7 minutos.

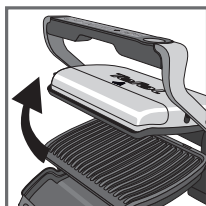


13

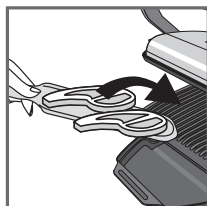
13 Um sinal sonoro toca e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a roxo para indicar que o modo de preaquecimento terminou.

Comentário: se o aparelho permanecer fechado durante demasiado tempo depois de terminar o preaquecimento, o sistema de segurança desliga o aparelho.

3 Cozedura



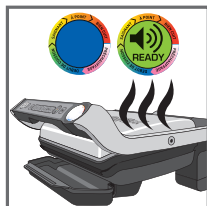
14



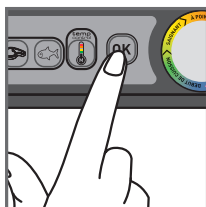
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

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

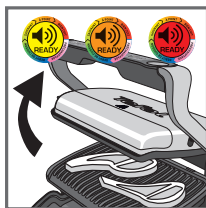
Observação : para alimentos muito finos, feche o aparelho e aguarde que o botão « OK » pisque e que o indicador fique « roxo fixo ». Prima então em « OK » para permitir que o aparelho reconheça o alimento e inicie o ciclo de cozedura.

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

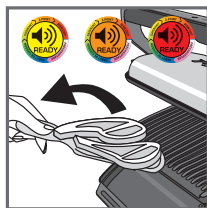
Observação : para obter um grau de cozedura « azul », retire a carne quando o indicador de nível de cozedura ficar ligado a verde.

Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da cozedura variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

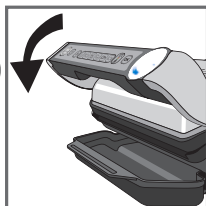
PT



19



20



21

19-20

Quando aparece a cor correspondente à sua escolha do nível de cozedura, abra o aparelho e retire os alimentos.

21 Baixe a tampa. O painel de controlo liga-se e coloca-se em modo « Seleção de programa ».

Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não estiver selecionado nenhum programa.

Cozedura de maiores quantidades de alimentos

Se pretender cozinhar mais alimentos, preaqueça novamente o aparelho (consulte a secção 2. « Preaquecimento », a partir do ponto 9), mesmo que se trate do mesmo tipo de alimento.

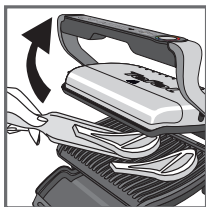
Como cozinhar mais alimentos:

Assim que a primeira dose de alimentos estiver cozida:

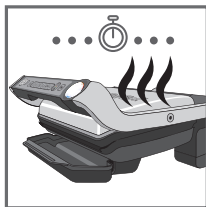
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
2. Selecione o modo ou programa de cozedura adequado (esta etapa é necessária mesmo que o modo de cozedura seja idêntico ao dos alimentos anteriores).
3. Prima o botão « OK » para iniciar o preaquecimento. Durante o preaquecimento, o indicador do nível de cozedura pisca a roxo.
4. Depois de terminado o preaquecimento, toca um sinal sonoro e o indicador do nível de cozedura para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser utilizado depois de terminado o preaquecimento. Levante a tampa da grelha e coloque os alimentos no interior do aparelho.

Importante :

- Tenha em atenção que o preaquecimento é obrigatório para cada nova dose de alimentos.



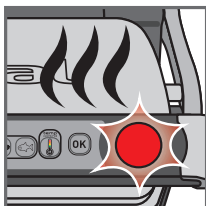
22



23



24



25

Lembrete: antes de iniciar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.

- Em seguida, aguarde até ao fim do preaquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no mesmo.

Observação : caso o novo ciclo de preaquecimento seja lançado imediatamente após o final do ciclo anterior, o tempo de preaquecimento será mais curto.

22-23-24

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

25 Função de manutenção do calor

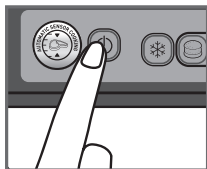
Quando o processo de cozedura está concluído, o aparelho ativa automaticamente a função de manutenção do calor, o indicador passa para vermelho e toca um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se mantiver o alimento no grelhador, este continuará a grelhar durante o arrefecimento das placas de cozedura. Pode parar o sinal sonoro premindo o botão « OK ».

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

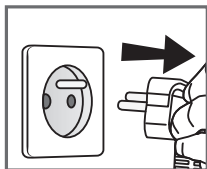
Segunda cozedura

Se pretender cozinhar outros alimentos, consulte a secção 21.

5 Limpeza e manutenção



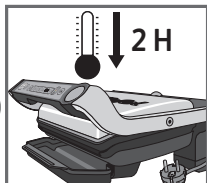
26



27

26 Prima o interruptor para desligar o aparelho.

27 Desligue o grelhador.

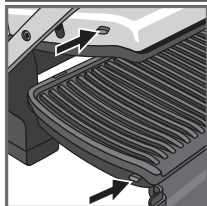


28

28 Deixe arrefecer pelo menos 2 horas. Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de limpá-lo.

PT

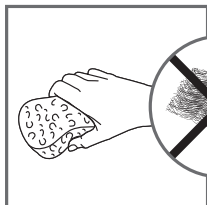
6 Limpeza



29



30



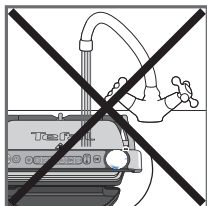
31



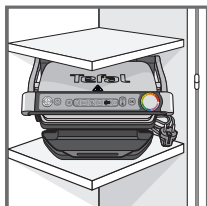
32



33



34



35

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

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

31-32

Caso prefira não colocar as placas na máquina de lavar louça, lave-as com água quente e um pouco de detergente para a louça e enxágue-as abundantemente para retirar eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.

Não utilize esfregão metálico, lã de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos.

Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente com um pouco de sabão. Em seguida, limpe-a cuidadosamente com papel absorvente.

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

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

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

Qualquer outra reparação deve ser efetuada por um representante do serviço de assistência autorizado.

PT

Guia de resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
Botões ligados + Indicador verde fixo + Botão intermitente	Colocação em funcionamento do aparelho ou arranque de um ciclo de cozedura automático com alimentos entre as placas e sem preaquecimento (o modo manual é iniciado automaticamente).	2 opções possíveis: - Selecione a temperatura premindo o botão e « OK ». Deixe grelhar enquanto vigia a cozedura (devido ao modo manual). - Pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, volte a programá-lo e espere até ao fim do preaquecimento.
O aparelho para sozinho durante o ciclo de preaquecimento ou cozedura.	- O aparelho foi mantido aberto durante demasiado tempo durante a cozedura. - O aparelho ficou em standby durante demasiado tempo após o fim do preaquecimento ou a manutenção do calor.	Desligue o aparelho da tomada, aguarde 2 a 3 minutos e repita o processo. Na próxima utilização do aparelho, certifique-se de que o abre e fecha rapidamente para obter melhores resultados de cozedura. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência técnica Tefal local.
Indicador branco intermitente + botão / / / + sinal sonoro intermitente	- Falha do aparelho. - Aparelho arrumado ou utilizado num local demasiado frio.	Desligue e volte a ligar imediatamente o aparelho. Em seguida, volte a iniciar um ciclo de preaquecimento. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência técnica.
O aparelho deixou de produzir sinais sonoros.		
Após o preaquecimento, introduzi os alimentos e fechei o aparelho, o indicador mantém-se roxo e a cozedura não inicia	- Os seus alimentos têm uma espessura superior a 4 cm. - Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos. - Alimento não detetado O alimento é demasiado fino, o sinal « OK » pisca.	- A espessura do alimento não deve ser superior a 4 cm. - Abra completamente o grelhador e volte a fechá-lo. - Confirme o início da cozedura premindo o botão .
O aparelho passa para o modo manual + Indicador vermelho intermitente	O tempo de preaquecimento não decorreu por completo.	- Deixe grelhar enquanto vigia a cozedura (devido ao modo manual). - ou - Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, volte a selecionar o programa pretendido e aguarde até o preaquecimento terminar.
Indicador branco intermitente + botão intermitente + sinal sonoro contínuo	Avaria do aparelho	Desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica.

Conselho, particularmente para a carne: os resultados de cozedura dos programas predefinidos podem variar consoante a origem, o corte e a qualidade do alimento a cozinhar, uma vez que os programas foram definidos e testados com alimentos de boa qualidade. De igual modo, deve ter em consideração a espessura da carne durante a cozedura. Não cozinhe alimentos com mais de 4 cm de espessura.

Guia de cozedura (programas automáticos)

Programa específico	Indicador de cor do nível de cozedura		
			
 Carne vermelha	Mal passado	No ponto	Bem passado
 Hambúrguer	Mal passado	No ponto	Bem passado
 Tosta/Sandes	Ligeiramente cozinhado	Bem passado	Estaladiço
 Peixe	Ligeiramente cozinhado	No ponto	Bem passado
 Carne de aves			Muito bem passado
 Carne de porco/salsichas/borrego			Muito bem passado

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

Guia de cozedura (incluindo modo manual)

Alimento		Programa de cozedura	Nível de cozedura		
			 mal passado	 no ponto	 bem passado
Pão	Fatias de pão, tostas				
	Hambúrguer com pão: (após cozedura prévia da carne)				
Carnes e aves	Lombo de porco (sem osso), bifes de porco				
	Agneau (désossé)				
	Tiras de frango congeladas 				
	Entremeada				
	Fatia de fiambre cozido				
	Peito de frango marinado				
	Peito de pato				
Peixe	Truta inteira				
	Camarões descascados				
	Gambas (descascadas ou não)				
	Atum				
Modo manual Consulte o guia de início rápido específico do modo manual			4 níveis de temperatura diferentes		

Para alimentos ultracongelados, prima  antes de seleccionar o programa.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,

- σε αγροκτήματα,

- από τους πελάτες ξενοδοχείων, ξενώνων και λοιπών χώρων με χαρακτήρα φιλοξενίας,

- στα περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.

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

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

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

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.



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

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

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

Εάν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική μπαλαντζά, η τάση της πρέπει να είναι τουλάχιστον ισοδύναμη με αυτήν της συσκευής και να διαθέτει ενσωματωμένη γειωμένη πρίζα. Λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις, για να αποφύγετε τον κίνδυνο να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο. Συνδέετε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο σε πρίζα με γείωση. Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι συμβατή με την ισχύ και την τάση που υποδεικνύονται κάτω από τη συσκευή.

Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιό της στο νερό.

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον εποπτεύονται ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες ως προς τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο πλήρως ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και τελούν υπό επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο σε θέση, η οποία δεν είναι προσβάσιμη σε παιδιά κάτω των 8 ετών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ζεσταίνετε ή προθερμαίνετε τη σχάρα χωρίς τις 2 πλάκες στο εσωτερικό

Τι να κάνετε

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

Τι να μην κάνετε

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

Συμβουλές/Πληροφορίες

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

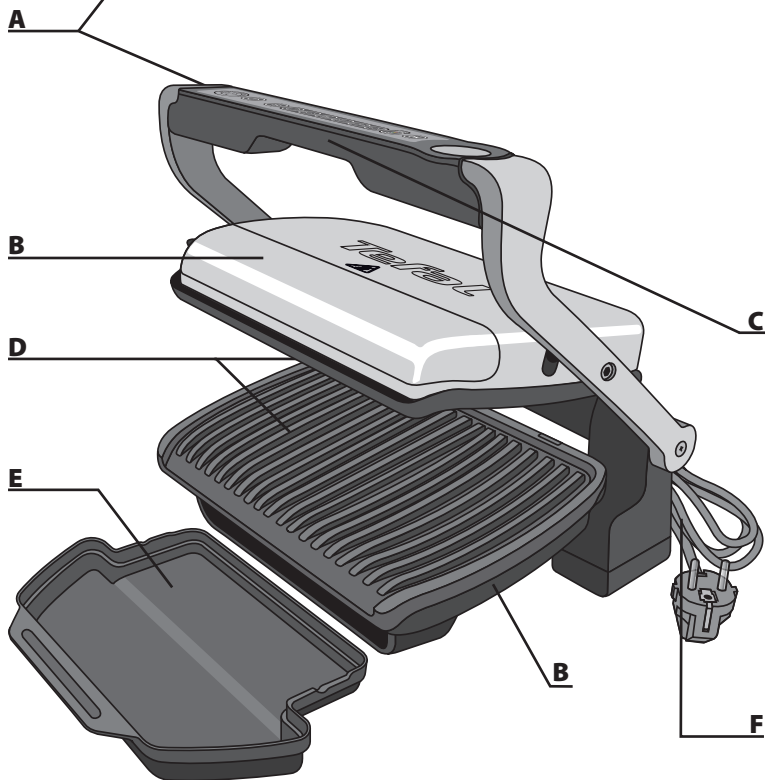
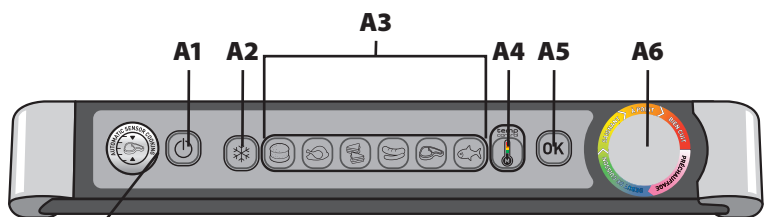
Περιβάλλον



Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει αρκετά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο συλλογής ή, ελλείψει αυτού, σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής για την επεξεργασία της.



EL

Περιγραφή

- | | | |
|--|--|---------------------------------------|
| A Πίνακας ελέγχου | A4 Μη αυτόματη λειτουργία με 4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας, βλέπε ειδικές οδηγίες γρήγορης έναρξης για τη μη αυτόματη λειτουργία | B Κεντρική μονάδα της συσκευής |
| A1 Κουμπί έναρξης/διακοπή λειτουργίας | A5 Κουμπί OK | C Λαβή |
| A2 Λειτουργία για κατεψυγμένα | A6 Ένδειξη επιπέδου ψησίματος | D Πλάκες ψησίματος |
| A3 Προγράμματα ψησίματος | | E Δίσκος περισυλλογής λιπών |
| | | F Καλώδιο ρεύματος |

Οδηγός χρωμάτων διόδων (DEL)

προθέρμανση



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΜΩΒ
Προθέρμανση.



ΣΤΑΘΕΡΟ ΜΩΒ
Τέλος της προθέρμανσης.
Αναμονή για τα τρόφιμα.



ΜΠΛΕ
Έναρξη ψησίματος.



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

ψήσιμο - έτοιμο για κατανάλωση



ΚΙΤΡΙΝΟ
Ψήσιμο «σενιάν».



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Ψήσιμο «μέτριο προς καλοψημένο».



ΚΟΚΚΙΝΟ
Ψήσιμο «καλοψημένο».



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΚΟΚΚΙΝΟ
Τέλος ψησίματος «καλοψημένο».



ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΑΣΙΝΟ
Η χειροκίνητη λειτουργία έχει επιλεγεί ή ενεργοποιηθεί αυτομάτως, ανατρέξτε στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών» στη σελίδα 154.



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

Οδηγός προγραμμάτων αυτόματου ψησίματος



Μπιφτέκι



Πανίни/Σάντουιτς



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



Πουλερικά



Ψάρι

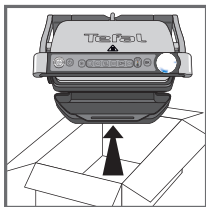


Κόκκινο κρέας



Χοιρινό/λουκάνικα/αρνί

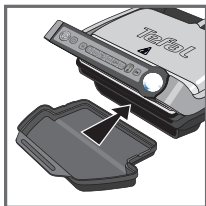
1 Ρύθμιση



1



2



3



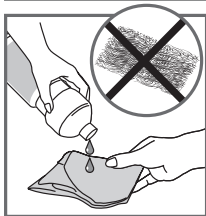
4

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

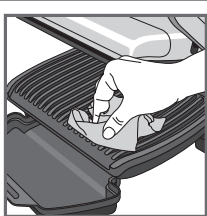
2 Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και υγρό για πιάτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς.

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

2 Προθέρμανση



5



6

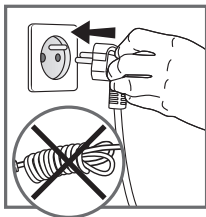
5 Εάν θέλετε, για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να περάσετε τις πλάκες ψησίματος με ένα χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι για να ενισχύσετε την αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επιφάνειας.

5bis Βεβαιωθείτε ότι οι άνω και κάτω πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά στο προϊόν. Μην ξεκινάτε την προθέρμανση χωρίς πλάκες.

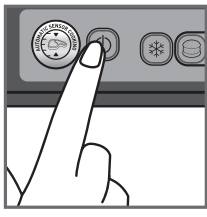
6 Απομακρύνετε τυχόν πλεονάζον λάδι με ένα καθαρό χαρτί κουζίνας.

7 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. (Σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλιχθεί τελείως).

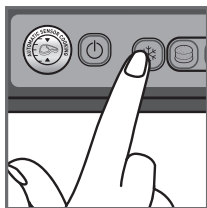
8 Πατήστε τον διακόπτη.



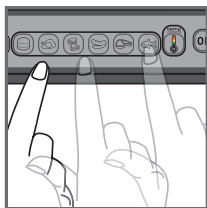
7



8



9



10

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

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

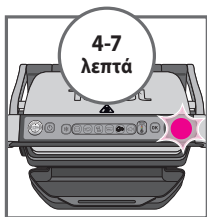
6 αυτόματα προγράμματα ψησίματος και ένα μη αυτόματο με τέσσερις διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας

	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα ψησίματος εάν θέλετε να ψήσετε μπιφτέκια.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα ψησίματος εάν θέλετε να ψήσετε κόκκινο κρέας.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα ψησίματος εάν θέλετε να ψήσετε πουλερικά.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα ψησίματος εάν θέλετε να ψήσετε ψάρι ή φιλέτα σολωμού.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα ψησίματος εάν θέλετε να ψήσετε πανίν/σάντουιτς.		Εάν επιλέξετε τον μη αυτόματο τρόπο, η ένδειξη θα γίνει πράσινη και θα μπορείτε να ρυθμίσετε με το χέρι τον χρόνο ψησίματος. Αυτός ο μη αυτόματος τρόπος περιλαμβάνει 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας (πράσινη, κίτρινη, πορτοκαλί και κόκκινη). Βλέπε τον ειδικό οδηγό γρήγορης εκκίνησης.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα ψησίματος εάν θέλετε να ψήσετε χοιρινό, λουκάνικα ή αρνί.		

Εάν έχετε αμφιβολία ως προς τον τρόπο ψησίματος που πρέπει να εφαρμόσετε για άλλα τρόφιμα που δεν αναφέρονται πιο πάνω, ανατρέξτε στον « Πίνακα ψησίματος για τρόφιμα εκτός των προγραμμάτων », σελ. 155.



11

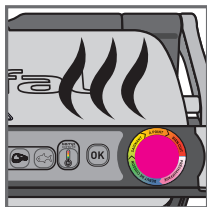


12

11 Πατήστε το κουμπί «OK»: η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση και η ένδειξη του επιπέδου ψησίματος γίνεται παλλόμενο μωβ.

Παρατήρηση: εάν επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα κατά λάθος, επιστρέψτε στο στάδιο 8.

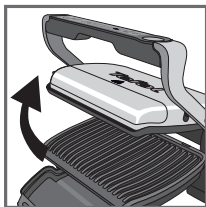
12 Περιμένετε 4 έως 7 λεπτά.



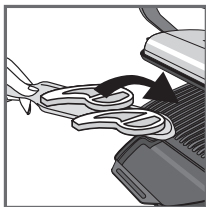
13

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

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



14



15



16



17



18

14-15 Μετά από την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση. Σηκώστε το καπάκι της σχάρας και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.

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

16-17 Η συσκευή επιλέγει αυτόματως τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) αναλόγως της ποσότητας και του πάχους των τροφίμων.

Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος. Η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνεται μπλε, έπειτα πράσινη για να υποδείξει ότι το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη (για καλύτερα αποτελέσματα, αποφεύγετε να ανοίγετε τη συσκευή ή να μετακινείτε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί τον χρήστη κάθε φορά που επιτυγχάνεται ένας βαθμός ψησίματος (π.χ. σενιάν/κίτρινο).

Παρατήρηση: για τα πολύ λεπτοκομμένα τρόφιμα, κλείστε τη συσκευή και περιμένετε έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει το κουμπί «OK» και γίνει η ένδειξη «σταθερή μωβ». Πατήστε τότε το «OK» ώστε να επιτρέψετε στη συσκευή να αναγνωρίσει το τρόφιμο και να ξεκινήσει τον κύκλο ψησίματος.

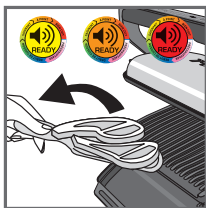
18 Αναλόγως του βαθμού ψησίματος, η ένδειξη αλλάζει χρώμα. Όταν η ένδειξη γίνει κίτρινη και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το τρόφιμο είναι ψημένο σενιάν, όταν η ένδειξη είναι πορτοκαλί και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το ψήσιμο είναι μέτριο, όταν είναι κόκκινη το τρόφιμο είναι καλοψημένο.

Παρατήρηση: για να πετύχετε βαθμό ψησίματος «μπλε», βγάλτε το κρέας όταν η ένδειξη του βαθμού ψησίματος γίνει πράσινη.

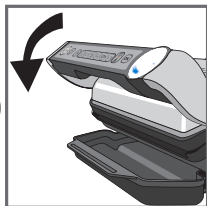
Σημειώστε, κυρίως για το κρέας, ότι είναι συνηθισμένο να διαφέρει το αποτέλεσμα του ψησίματος αναλόγως του τύπου, της ποιότητας και της προέλευσης του τροφίμου.



19



20



21

19-20 Όταν εμφανιστεί το αντίστοιχο χρώμα του βαθμού ψήσιματος που έχετε επιλέξει, ανοίγει τη συσκευή και βγάλετε τα τρόφιμά σας.

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

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

Ψήσιμο μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων

Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα τρόφιμα, προθερμάνετε ξανά τη συσκευή (ανατρέξτε στο τμήμα 2. «Προθέρμανση», από το σημείο 9), ακόμα και εάν πρόκειται για τον ίδιο τύπο τροφίμου.

Πως να ψήσετε περισσότερα τρόφιμα:

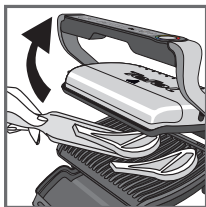
Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο της πρώτης ποσότητας τροφίμων:

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

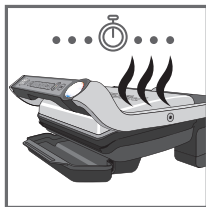
Σημαντικό:

- Σημειώστε ότι η προθέρμανση είναι υποχρεωτική για κάθε νέα ποσότητα τροφίμων.

4 Παρατηρήσεις



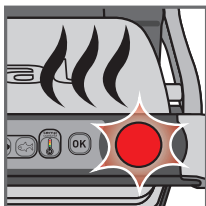
22



23



24



25

Υπενθύμιση :πριν ξεκινήσετε την προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα στο εσωτερικό της.

- Έπειτα περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε τη σχάρα και τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο εσωτερικό της.
- Παρατήρηση :** εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά από το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι πιο σύντομος.

22-23-24

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

25 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

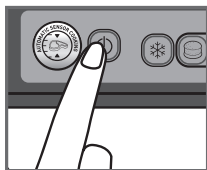
Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή ενεργοποιεί αυτομάτως τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, οπότε η ένδειξη γίνεται κόκκινη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε 20 δευτερόλεπτα. Εάν τα τρόφιμα παραμείνουν στη σχάρα, το ψήσιμο θα συνεχίζεται μέχρι να κρυώσουν οι πλάκες ψησίματος. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πατώντας στο κουμπί « OK ».

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

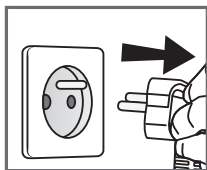
Δεύτερο ψήσιμο

Εάν επιθυμείτε να ψήσετε άλλα τρόφιμα, ανατρέξτε στο τμήμα 21.

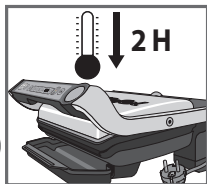
5 Καθαρισμός και συντήρηση



26



27



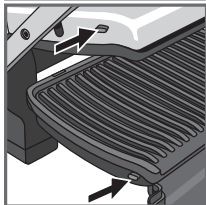
28

26 Πατήστε τον διακόπτη για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.

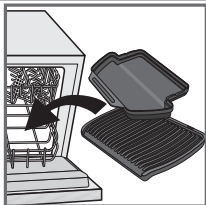
27 Βγάλτε τη σχάρα από το ρεύμα.

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

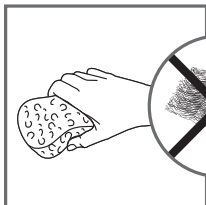
6 Καθαρισμός



29



30



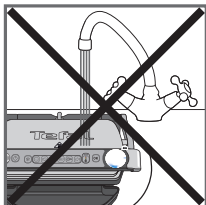
31



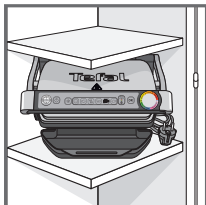
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Οποιαδήποτε άλλη επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο συντήρησης.

Οδηγός αντιμετώπισης βλαβών

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

Συμβουλή, κυρίως για το κρέας: τα αποτελέσματα του ψησίματος των προκαθορισμένων προγραμμάτων μπορούν να διαφέρουν αναλόγως της προέλευσης, της κοπής και της ποιότητας των τροφίμων που θα ψηθούν, καθώς τα προγράμματα έχουν καθοριστεί και δοκιμαστεί για τρόφιμα καλής ποιότητας. Επίσης, το πάχος του κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά το ψήσιμο. Δεν μπορείτε να ψήνετε τρόφιμα πάχους άνω των 4 cm.

Οδηγός ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

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

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

Οδηγός ψησίματος (συμπεριλαμβανομένης της μη αυτόματης λειτουργίας)

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

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

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒԴՊԱ ՍԵԲ>> 125171, ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՍԿԱՆ ԽճՈՒՂԻ, 16A, ԵՒՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: 121 شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق 14 مايو، سموحة

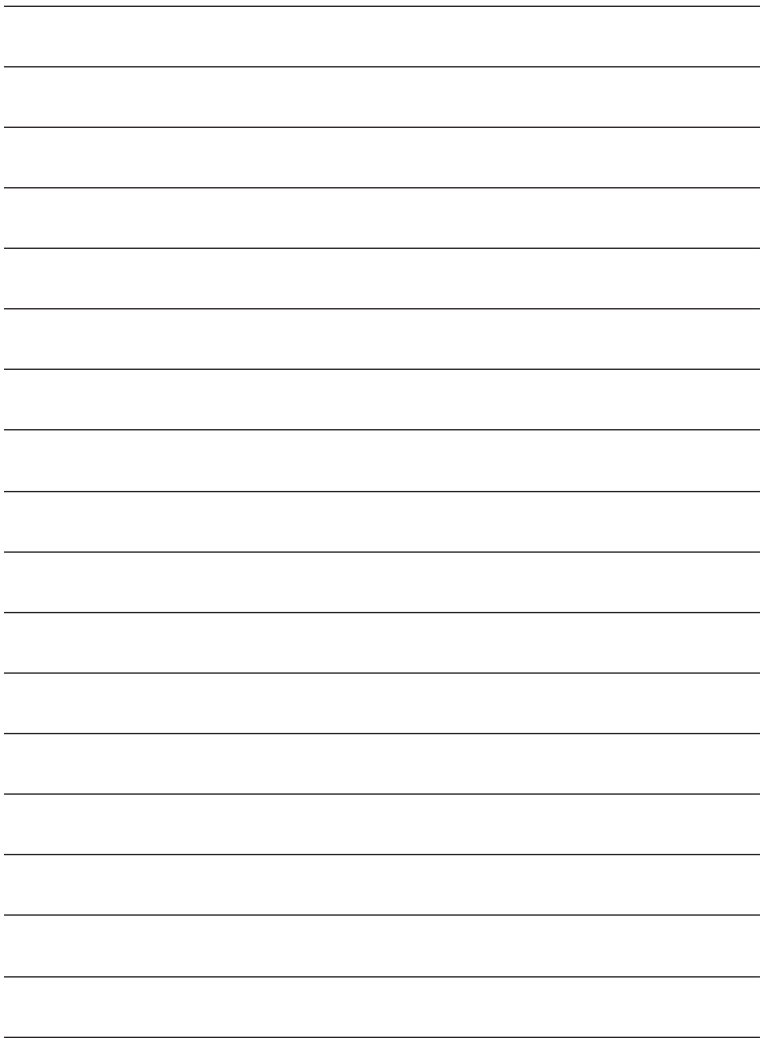
			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 110- 790
الكويت KUWAIT	24831000	1 year	www.tefal-me.com
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus

			
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7802 3000	1 year	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218

			
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak/IST
المتحدة العربية الإمارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

www.tefal.com

25/03/2015



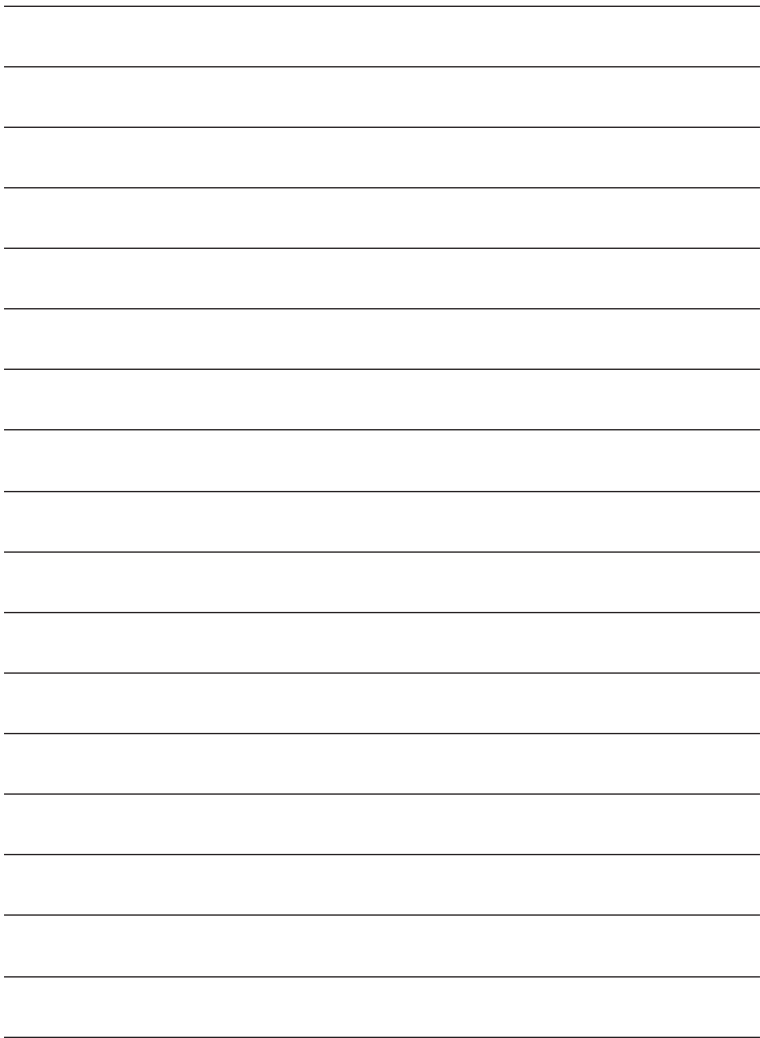
TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / **Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostipövai / Data zakupu / Data vânzării / Isijigimo data / Ostukupäev / Datum nákupu / Sorozatzsám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Saltna almal / Data prodazhi / Data da zakuyvaniye / Datum na kupuvaniye / Satylgan meýsini / Ημερομηνία αγοράς / Կարգավորում օր / 購買日期 / 購入日 / تاريخ التمره / تاريخ التمره**

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de produto / Typenummer des Gerätes /
 Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferenz / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Totale viitenumber / Tip aparata /
 Vársálási kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Modelo produzido / Oznaka proizvođa / Cod produs / Produkt nukajan / Referensi produk / Mã sản phẩm / Origin code / Modelz /
 Modelz / Model na / Modeli / Кодовый продукт / Уникод / 產品編號 / 제품명 / 製品番号 / 参考番号 / مرجع الكود / مرجع الكود

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor /
Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og
adresse / Jāllcenmyšjīn nīmī ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja address / Naziv in naslov
trgovine / Típusánv / Název a adresa predávce / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa prodavaca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv i adresa
vânzător / Nazwa i adresa prodawcy / Nama dan alamat penjual / Nama Toko Penjual dan alamat / Tén va dpa chí cang hâng bán Sắt firmat adni ve adres / Название и адрес продавца /
Назва і адреса продавця / Търговски обект / Naziv in adresa na prodavnicišta / Сатушныі пункт імяе мекска-жыці / Експлуатационно код депошитоу каталогизатоу / Чувашский
хушнелмшрлн й хушнелмшрлн / Өҥүрчүлүн хушнелмшрлн / 零售商的店名和地址/販売店名. / 투자의소매점 이름과 주소 / عنوان و کد پستی فروشگاه / مبيعات التجزئة

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negoziante / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförelseärens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vānzāturlu / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razliko prodajca / Znakofarprodavce / Pečat prodavnice / Štampila vānzāturlu / Razliko prodaje / Cap percutit / Cap dari Toko Penjual / Čas hlaib bang dōng dat / Satıcı Firması Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския етикет / Печат на провадничата / Сатуынчын мөр / Сторубит катэгорыі / Өндүрүмчүн лйбүн / 00000000000000000000 / 零售商的蓋印 / 販売店の販売店印 / 소매점의 영인 / مخدوم الحزنه / مخدوم الحزنه



FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
DA	58-71
SV	72-85
FI	86-99
NO	100-113
ES	114-127
PT	128-141
EL	142-155