

Tefal® SelectGrill



FR
EN
NL
DE
ES
PT
EL

Mode d'emploi / Instructions for use /
Gebruiksaanwijzing / Bedienungsanleitung /
Instrucciones de uso / Instruções de utilização /
Οδηγίες χρήσης

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Consignes d'utilisation, d'entretien et d'installation du produit : Pour votre sécurité, lisez intégralement tous les chapitres de la notice d'utilisation, y compris les pictogrammes associés.

- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique en intérieur. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
 - L'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les fermes ;
 - Les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
 - Les environnements du type chambres d'hôtes.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage, autocollants et accessoires de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu 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 s'ils (si elles) ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'un adulte responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être supervisés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont supervisés et âgés de plus de 8 ans.
- Veillez à ce que l'appareil et son cordon d'alimentation restent hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
 La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être contrôlé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de brancher l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente pour éviter un danger.
- N'utilisez pas de rallonge électrique. Si vous acceptez la responsabilité d'utiliser une rallonge électrique, utilisez exclusivement une rallonge électrique en bon état, dont la fiche est pourvue d'un contact de terre et dont le calibre est approprié aux spécifications électriques de l'appareil. Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter que quelqu'un ne trébuche sur une rallonge électrique.
- Branchez toujours l'appareil dans une prise mise à la terre.
- Veillez à ce que l'alimentation électrique soit compatible avec la tension et les autres spécifications électriques indiquées sous l'appareil.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- N'immergez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas et ne préchauffez pas sans les 2 plaques de cuisson dans le gril.

À faire

- Lisez attentivement les instructions, communes à différents modèles selon les accessoires fournis avec votre appareil, et conservez-les dans un endroit facile d'accès.
- En cas d'accident, rincez la brûlure immédiatement à l'eau froide et contactez un médecin si nécessaire.
- Avant la première utilisation, lavez les plaques (voir le chapitre 5), mettez un peu d'huile de cuisson sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout.
- Positionnez soigneusement le cordon d'alimentation, qu'une rallonge électrique soit utilisée ou non, en sorte que les invités puissent se déplacer librement autour de la table sans trébucher dessus.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire particulièrement sensible, par exemple les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la zone de cuisson.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux côtés des plaques soient propres avant utilisation.
- Pour prévenir la détérioration des plaques, utilisez-les exclusivement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (par exemple ne les mettez pas dans un four, sur un réchaud à gaz ou une table de cuisson électrique, etc.).
- Vérifiez que les plaques sont stables, correctement positionnées et bien encastrées dans l'appareil. Utilisez exclusivement les plaques fournies avec l'appareil ou achetées dans un centre de réparation agréé.
- Utilisez toujours exclusivement une spatule en bois ou en plastique pour éviter d'endommager les plaques de cuisson.
- Utilisez exclusivement les pièces et accessoires fournis avec l'appareil ou achetés dans un centre de réparation agréé. Ne les utilisez pas avec d'autres appareils ou à d'autres applications.

À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est branché ou en fonctionnement.
- Pour prévenir la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ni sous un placard mural.
- Ne placez jamais l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, nappe, meuble vernis, etc.) ou sur une surface molle (par exemple un torchon).
- Ne placez jamais l'appareil sous un placard fixé au mur, sous une étagère ou près de matières inflammables, par exemple des stores, des rideaux ou des tentures murales.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près de surfaces chaudes ou glissantes. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être placé près ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur des arêtes vives.
- Ne placez pas d'ustensile de cuisine sur les surfaces de cuisson de l'appareil.

- Ne coupez jamais les aliments directement sur les plaques.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier abrasive ou de poudre à récurer agressive, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne portez pas l'appareil par son cordon d'alimentation ou sa poignée.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne mettez jamais de papier aluminium ou d'autres objets entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne retirez pas le bac de récupération des graisses pendant la cuisson. Si le bac de récupération des graisses se remplit pendant la cuisson, laissez l'appareil refroidir avant de le vider.
- Ne placez pas les plaques chaudes sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Pour préserver les propriétés anti-adhésives du revêtement, évitez de préchauffer excessivement l'appareil à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées quand elles sont chaudes.
- Ne faites pas cuire d'aliment dans du papier aluminium.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne réalisez jamais de recettes flambées avec.
- Ne placez pas de papier aluminium ni aucun autre objet entre les plaques et les éléments chauffants.
- Ne faites jamais chauffer ou cuire avec le gril ouvert.
- Ne chauffez jamais l'appareil sans les plaques de cuisson.

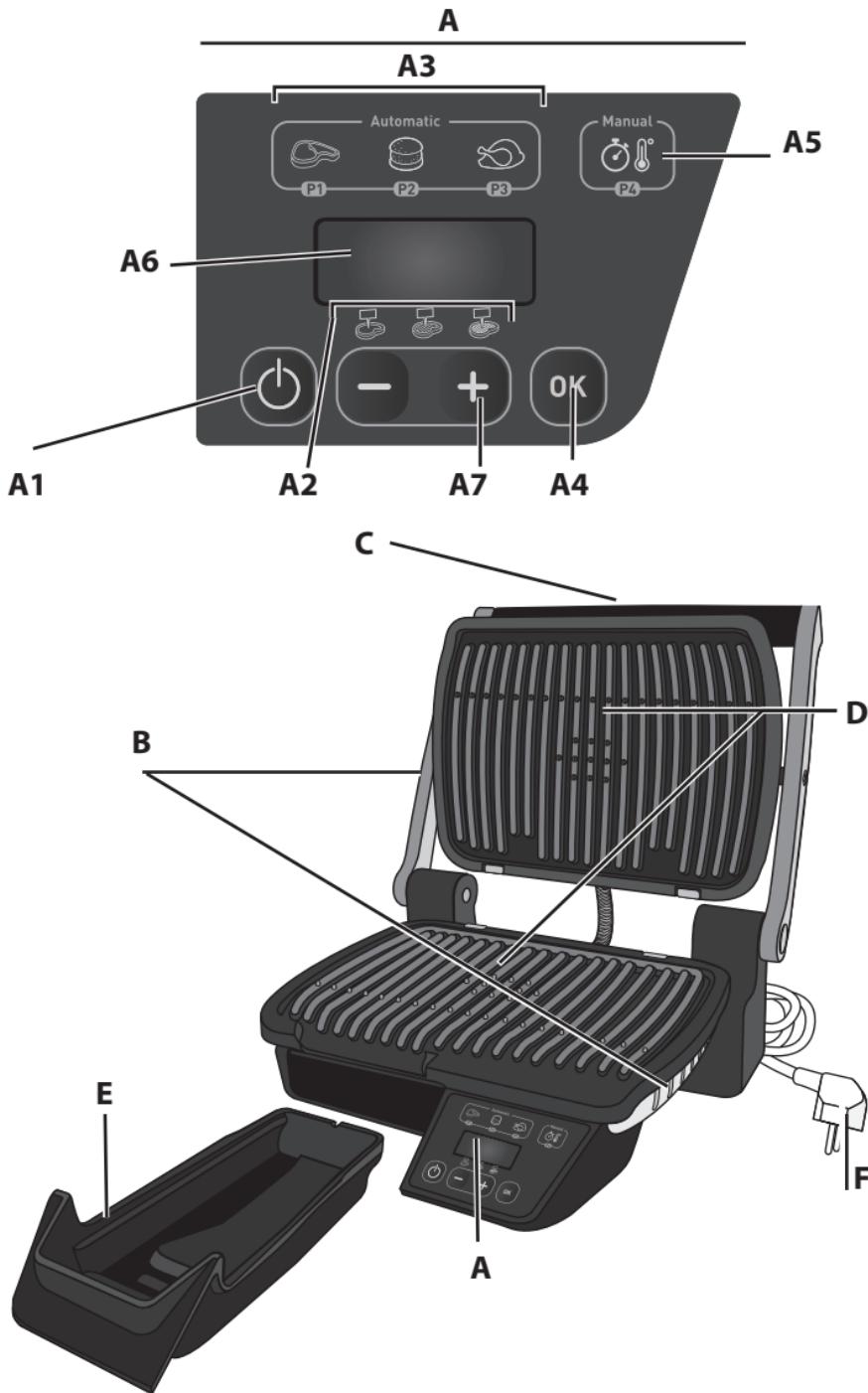
Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil qui est conçu exclusivement pour un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables : directives Basse tension, Compatibilité électromagnétique, Environnement et Matériaux destinés au contact alimentaire.
- Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur ou un peu de fumée pendant les premières minutes.
- Notre société a une politique continue de recherche et développement et peut modifier ces produits sans préavis.
- Ne consommez pas de denrées alimentaires ayant été en contact avec les pièces portant le logo .
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité empêchera l'appareil de fonctionner.

Environnement

 **Protéger l'environnement est primordial !**

- ➊ Votre appareil contient des matériaux valorisables pouvant être récupérés ou recyclés.
- ➋ Déposez-le dans un point de collecte local des déchets.



Description

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| A Panneau de contrôle | B Boîtier |
| A1 Bouton marche/arrêt | C Poignée |
| A2 Pour les programmes automatiques : Réglages du niveau de cuisson | D Plaques de cuisson |
| A3 3 programmes de cuisson automatiques | E Bac de récupération des graisses |
| A4 OK/DÉMARRER | F Cordon d'alimentation |
| A5 Mode manuel : Réglage de la durée et de la température | |
| A6 Écran de contrôle | |
| A7 Boutons - et + | |

Guide des programmes de cuisson automatiques



VIANDE ROUGE

Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la viande rouge.



HAMBURGER

Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire des hamburgers.



POULET

Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la volaille.

Guide des programmes de cuisson manuels



Saignant



À point



Bien cuit



Mode manuel :

Gril traditionnel pour utilisation manuelle avec différents réglages de température (de 120 °C à 270 °C) et de durée.

PRÉPARER L'APPAREIL

1 Réglages



1



2



3



4

2 Préparation



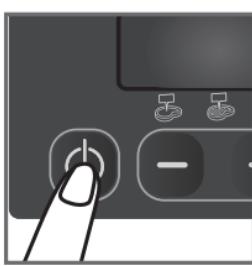
5



6



7



8



1 Enlevez tous les éléments d'emballage, autocollants et accessoires de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

2 Avant la première utilisation, nettoyez intégralement les plaques avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les intégralement.

3-4 Insérez le bac de récupération des graisses dans le devant de l'appareil et enfoncez-le complètement jusqu'à ce qu'il y ait un déclic.

- Assemblez les plaques inférieure et supérieure jusqu'à ce qu'il y ait un déclic.



5 Pour des résultats optimaux, vous devez essuyer les plaques de cuisson avec du papier essuie-tout trempé dans un peu d'huile de cuisson pour renforcer leur anti-adhésivité.

5bis Vérifiez que les plaques de cuisson inférieure et supérieure soient correctement positionnées dans l'appareil avant de démarrer la phase de préchauffage.

6 Enlevez tout excès d'huile avec du papier essuie-tout propre.

7 Branchez l'appareil dans une prise électrique (Le cordon d'alimentation doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

3a - Cuisson AUTOMATIQUE avec 3 programmes de cuisson

Cuisson automatique - sélectionnez un programme et préchauffez avant la cuisson :



9 Vérifiez qu'il n'y ait pas d'aliments entre les plaques.

3 programmes de cuisson automatiques:



Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la viande rouge.



Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire des hamburgers.



Sélectionnez ce programme de cuisson pour cuire de la volaille.

Si vous n'êtes pas sûr du mode de cuisson à utiliser pour des aliments non listés ci-avant, consultez le « Tableau de cuisson des aliments hors programme » à la page 15.



10



10 Appuyez sur le bouton marche/arrêt. Appuyez sur les boutons « - » et « + » jusqu'à atteindre le programme désiré (P1, P2, P3). **Vérifiez qu'il n'y ait pas d'aliment dans le gril.** Après avoir sélectionné le programme désiré, appuyez sur le bouton « OK/START ».

Remarque : Si vous avez sélectionné le mauvais programme, retournez à l'étape 8.

11 Le programme sélectionné reste affiché en haut de l'écran. Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour sélectionner le niveau de cuisson désiré (saignant, à point, bien cuit). Après avoir sélectionné le niveau de cuisson désiré, appuyez sur le bouton « OK/START ». La cuisson sélectionnée reste affichée en bas de l'écran.

Remarques : Vous pouvez modifier le niveau de cuisson en appuyant sur les boutons « - » et « + », mais uniquement pendant la phase de préchauffage.

L'appareil commence à préchauffer. La phase de préchauffage est indiquée sur l'écran par un thermomètre clignotant et par 3 lignes montantes et descendantes.

Vous devez attendre la fin du préchauffage avant d'ouvrir le gril et de mettre des aliments dedans. Faites chauffer 4 à 7 minutes.



11



12

12 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche une mélodie avec les éléments suivants : le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter, et l'indicateur « Ajouter des aliments » s'affiche sur la gauche de l'écran. Le thermomètre reste affiché pendant toute la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe et qu'il est chaud.

Remarque : À la fin du préchauffage, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité l'éteint.

Cuisson



13



14



15



16



17



17



18



19

13-14 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrez le gril et placez les aliments sur la plaque de cuisson. Fermez l'appareil et démarrez la cuisson.

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

15 L'appareil règle automatiquement le cycle de cuisson (durée et température) en fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments.

L'écran affiche la durée de cuisson requise pour atteindre le niveau de cuisson désiré. L'indicateur « Saignant » clignote pour indiquer que le niveau de cuisson saignant est en cours.

Veuillez noter qu'il est normal que le résultat de cuisson varie selon le type, la qualité et l'origine des aliments, c'est notamment le cas pour la viande.

16 - Remarque : Pour les aliments finement coupés, le bouton « OK » clignote après que vous ayez refermé l'appareil. Appuyez sur « OK » pour permettre à l'appareil d'identifier les aliments à cuire et de démarrer le programme de cuisson.

17 Pour chaque niveau de cuisson atteint, un bip retentit et l'indicateur correspondant reste affiché sans clignoter (pour une cuisson optimale, n'ouvrez pas et ne bougez pas vos aliments pendant la cuisson).

Quand plusieurs bips longs retentissent et que le décompte de la durée affiche « 0:00 », cela indique que le niveau de cuisson que vous avez sélectionné est atteint.

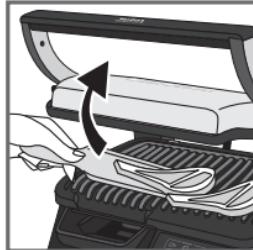
Si les aliments restent dans le gril, la durée augmente jusqu'à ce qu'ils atteignent le niveau de cuisson « Bien cuit ». L'indicateur lumineux de cuisson clignote jusqu'à ce que ce niveau soit atteint.

Ouvrez l'appareil et retirez les aliments quand le niveau de cuisson désiré est atteint. Quand l'indicateur du niveau de cuisson « Bien cuit » reste affiché sans clignoter et que l'appareil bipe une fois, cela indique que ce niveau de cuisson est atteint.

18-19 Fermez le gril. Le panneau de contrôle bascule dans la sélection du programme et « P1 » clignote. Recommencez à partir de l'étape 9 pour effectuer un nouveau cycle de cuisson dans le mode automatique.

Remarque : Le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil si aucun programme n'est sélectionné.

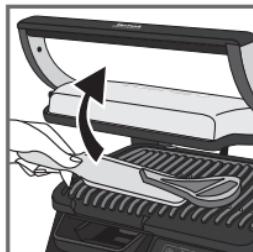
Remarques



20



21



22



23

20-21-22 Pour cuire des aliments selon différentes préférences gustatives, ouvrez le gril et retirez des aliments quand ils ont atteint le niveau de cuisson désiré, puis refermez le gril et poursuivez la cuisson des autres aliments. Le programme de cuisson se poursuit jusqu'au niveau de cuisson « Bien cuit ».

23 Fonction maintenir chaud

L'appareil reste allumé automatiquement pour maintenir les aliments chauds après avoir atteint le niveau « Bien cuit ». Si des aliments restent sur le gril, ils continuent de cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson.

Remarque : le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil après une certaine durée.

Deuxième cuisson

Cuire d'autres aliments

Si vous voulez cuire une deuxième fournée d'aliments, préchauffez à nouveau l'appareil (commencez à partir de l'étape 9 dans le mode automatique ou de l'étape 25), même si vous voulez cuire le même type d'aliments.

Cuire une autre fournée d'aliments :

Après avoir terminé une première fournée d'aliments :

1. Vérifiez que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments dedans.
2. Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez d'utiliser le même mode de cuisson que pour la fournée précédente).
3. Appuyez sur « OK » pour valider votre choix.
4. Sélectionnez le niveau de cuisson.
5. Appuyez sur « OK » pour démarrer le préchauffage. L'indicateur de préchauffage (thermomètre + lignes) clignote pendant toute la phase de préchauffage. Vous devez attendre que le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter et que l'indicateur « Ajouter des aliments » s'affiche pour ouvrir le gril et mettre des aliments dedans. Attendez quelques minutes. Cette étape est obligatoire même si l'appareil semble chaud.
6. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil bipe, le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter et l'indicateur « Ajouter des aliments » s'affiche. Le thermomètre reste affiché pendant la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe.
7. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrez le gril et placez les aliments dans l'appareil.

Important :

- Veuillez noter que pour toute nouvelle fournée d'aliments, la phase de préchauffage est obligatoire. Pensez à toujours laisser le gril fermé sans aliment à l'intérieur pour que le préchauffage soit efficace.
- Puis attendez la fin du préchauffage avant d'ouvrir le gril et de mettre les aliments dedans.

Remarque : Si le nouveau cycle de préchauffage est effectué immédiatement après la fin du cycle précédent, la durée de préchauffage sera réduite.

3b - Cuisson MANUELLE dans le mode manuel

Cuisson manuelle - sélectionnez une température et préchauffez avant la cuisson :



Si vous sélectionnez le mode manuel, vous pouvez régler manuellement la durée de cuisson. Le mode manuel permet de régler la température par incrément de 10 °C entre 120 °C et 270 °C.

Si vous n'êtes pas sûr du mode de cuisson à utiliser pour des aliments non listés ci-avant, consultez le « Tableau de cuisson des aliments hors programme » à la page 15.



24



24 Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour sélectionner le programme P4, puis appuyez sur le bouton « OK/START ».

Remarque : Si vous avez sélectionné le mauvais programme, retournez à l'étape 8.

Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour régler la température de cuisson, puis confirmez en appuyant sur « OK/START ».

25 Appuyez sur les boutons « - » et « + » pour régler la durée de cuisson. Confirmez en appuyant sur « OK/START ».

Remarque : Vous pouvez démarrer la cuisson avec la durée 0: 00. Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment avec les boutons « - » et « + ».

S'il n'y a pas d'aliment dans le gril, le préchauffage commence. L'indicateur de préchauffage (thermomètre + lignes) clignote pendant tout le préchauffage.

Faites chauffer 4 à 7 minutes. Si vous avez mis des aliments dans le gril, la cuisson démarre directement, ainsi que le décompte de la durée réglée.

Sinon, vous devez attendre que le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter et que l'indicateur « Ajouter les aliments » s'affiche avant d'ouvrir le gril et d'y mettre les aliments.

26 Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche une mélodie, le thermomètre et les 3 lignes s'arrêtent de clignoter, la durée et l'indicateur « Ajouter les aliments » clignotent. Le thermomètre reste affiché pendant la cuisson pour indiquer que l'appareil chauffe.

27-28 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrez le gril et placez les aliments sur la plaque de cuisson.

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



25



26



Cuisson



27



28

Cuisson



29



29-Fermez l'appareil et démarrez le cycle de cuisson.

Remarque : Pour les aliments très fins, fermez l'appareil et attendez que l'écran affiche « OK ». Appuyez sur « OK » pour permettre à l'appareil d'identifier les aliments et de démarrer le cycle de cuisson.



30



31

30 L'écran affiche alternativement la température réglée et le décompte de la durée.

Remarques



31



32



33

31 Remarque : Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson à tout moment avec les boutons « - » et « + » quand elles sont affichées à l'écran.

Contrôlez régulièrement la cuisson en ouvrant légèrement le gril.

Veuillez noter qu'il est normal que le résultat de cuisson varie selon le type, la qualité et l'origine des aliments, c'est notamment le cas pour la viande.

32-33 Ouvrez l'appareil et retirez les aliments quand le niveau de cuisson désiré est atteint.



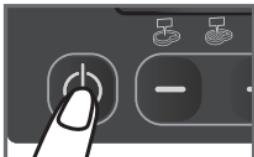
34

34 Fermez l'appareil sans aliment sur la plaque. Le panneau de contrôle s'allume et entre automatiquement dans le mode de sélection du programme.

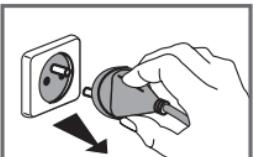
Redémarrez depuis l'étape 21 pour effectuer un nouveau cycle de cuisson dans le mode manuel.

Remarque : Le système de sécurité éteint automatiquement l'appareil si aucun programme n'est sélectionné.

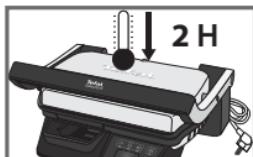
4 Refroidissement



35



36



37

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

36 Débranchez le gril de la prise murale.

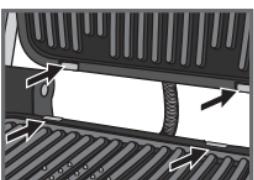
37 Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.

Pour éviter les brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

38 Avant le nettoyage, déverrouillez et retirez les plaques pour éviter d'endommager leur surface de cuisson. Le bac de récupération des graisses et les plaques de cuisson peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

39 L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent jamais être mis dans un lave-vaisselle. Les éléments chauffants et les pièces visibles et accessibles ne doivent pas être nettoyés après le retrait des plaques. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi, puis nettoyez-les avec un chiffon sec. Si vous ne voulez pas nettoyer les plaques de cuisson dans un lave-vaisselle, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis les rincer complètement pour enlever tous les résidus. Séchez-les intégralement avec du papier essuie-tout.

5 Nettoyage et entretien



38



39



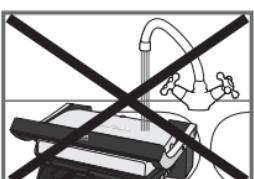
40



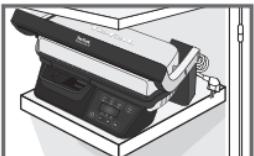
41



42



43



44

40 N'utilisez jamais de tampon à récurer métallique, de laine d'acier, ni aucun nettoyant abrasif pour nettoyer les pièces de votre gril. Utilisez exclusivement des tampons nettoyants non métalliques ou en nylon.

Videz le bac de récupération des graisses et lavez-le avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le intégralement avec du papier essuie-tout.

41 Pour nettoyer le couvercle du gril, essuyez-le avec une éponge humide et chaude, puis séchez-le avec un chiffon doux et sec.

42 N'immergez pas le boîtier du gril dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

43 Vérifiez toujours que le gril soit propre et sec avant de le ranger.

44 Toutes les autres opérations d'entretien doivent être effectuées par les techniciens d'un centre de réparation agréé.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
L'écran affiche « Err » et l'appareil bipe.	 <p>La procédure de préchauffage n'a pas été respectée. L'appareil a été allumé ou un cycle de cuisson automatique a été démarré avec des aliments entre les plaques. Le mode manuel est automatiquement activé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température avec les boutons « + » et « - », puis appuyez sur « OK ». Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (mode manuel). La température peut être réglée avec les boutons « + » et « - ». <ul style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil et ouvrez-le complètement, retirez les aliments, puis refermez correctement l'appareil, sélectionnez un programme de cuisson et appuyez sur « OK ». Attendez la fin du préchauffage (indicateur de préchauffage restant allumé sans clignoter).
L'écran affiche « Err » et l'appareil bipe.	 <p>La durée de préchauffage n'est pas complètement terminée. Le gril a été ouvert et les aliments ont été placés sur la plaque avant la fin du préchauffage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson, car l'appareil est dans le mode manuel. La température peut être réglée avec les boutons « + » et « - ». Ouvrez l'appareil, retirez les aliments, fermez correctement l'appareil, puis attendez la fin du préchauffage (indicateur de préchauffage restant allumé sans clignoter). Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez l'appareil, puis allumez-le.
Er07 à Er10	<p>L'appareil a été laissé ouvert trop longtemps pendant la cuisson. L'appareil a été laissé inutilisé pendant trop longtemps après la fin du préchauffage ou pendant le maintien au chaud. Dysfonctionnement de l'appareil.</p>	Débranchez l'appareil et contactez le service client.
L'écran reste dans l'affichage de préchauffage et affiche l'indicateur « Ajouter les aliments ».	 <p>L'épaisseur de vos aliments est supérieure à 3,8 cm.</p>	<p>L'épaisseur des aliments ne doit pas dépasser 3,8 cm. Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.</p>
L'écran affiche « OK ».	 <p>Vous n'avez pas ouvert complètement le gril pour mettre les aliments. L'appareil ne détecte pas les aliments. Les aliments sont trop fins, « OK » clignote.</p>	<p>Confirmez le démarrage de la cuisson en appuyant sur le bouton « OK/START ».</p>
Er01 à Er06	<p>Dysfonctionnement de l'appareil : L'appareil a été rangé ou utilisé dans une pièce trop froide. L'appareil a surchauffé.</p>	<p>Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez l'appareil, puis allumez-le. Si le problème persiste, contactez le service client.</p>

Conseil, notamment pour la viande : Les résultats de cuisson dans les programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité des aliments cuits. Les programmes ont été prédéfinis et testés pour des aliments de bonne qualité.

De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte pendant la cuisson, vous ne pouvez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Niveau de cuisson		
	Saignant	À point	Bien cuit
 Viande rouge	X	X	X
 Hamburger	X	X	X
 Volaille			X

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment	Programme de cuisson	Niveau de cuisson
Pain	Tranches de pain, sandwiches grillés	
	Hamburger : (après avoir précuit la viande)	
Viande et volaille	Blanc de poulet mariné	
	Magret de canard	
Mode manuel Voir le guide de démarrage rapide manuel spécifique.	Légumes et fruits grillés (ils doivent avoir la même coupe et la même épaisseur)	 Température réglable par incrément de 10 °C entre 120 °C et 270 °C.

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.

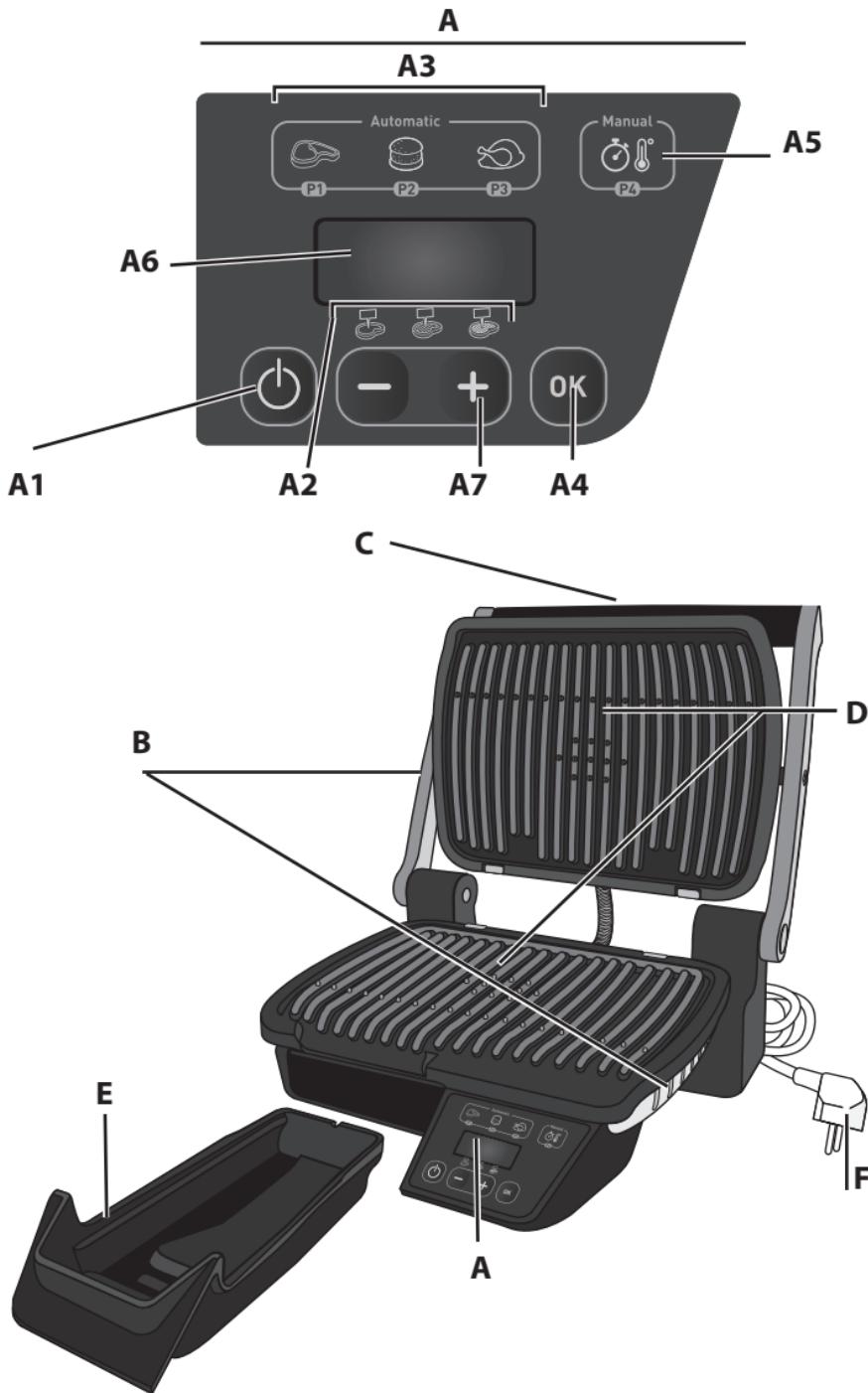
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

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



Description

- | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|
| A Control panel | B Body |
| A1 On/off button | C Handle |
| A2 For automatic programs : cooking level adjustments | D Cooking plates |
| A3 3 Automatic cooking programs | E Drip tray |
| A4 OK/START | F Power cord |
| A5 Manual mode : T° and time adjustment | |
| A6 Monitoring screen | |
| A7 - and + buttons | |

Guide of automatic cooking programs



RED MEAT

Select this cooking program if you want to cook red meat.



BURGER

Select this cooking program if you want to cook burgers.



CHICKEN

Select this cooking program if you want to cook poultry.

Guide of manual cooking programs



Rare



Medium well



Well-done



Manual mode:

Traditional grill for manual operation with different temperature settings (from 120°C to 270°C) and time.

PREPARING THE APPLIANCE

1 Setting



1



2



3



4



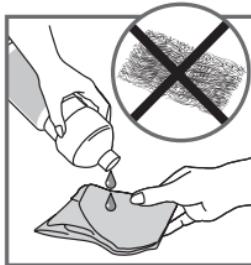
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

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 and push it completely until "clip"

- Position the up and bottom plates until "clip"

2 Preparation



5



6

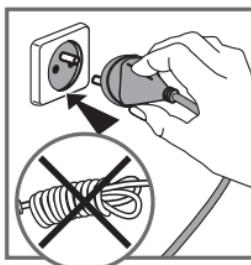
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

5bis Ensure that the bottom cooking plate and the upper cooking plate are correctly positioned in the product before the pre-heating phase begins.

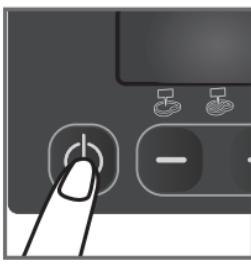
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.



7



8

3a - AUTOMATIC cooking with 3 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9 Ensure there is no food between the plates.

3 automatic cooking programs:



Select this cooking program if you want to cook red meat.



Select this cooking program if you want to cook burgers.



Select this cooking program if you want to cook poultry.

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 29.



10



10 Press ON/OFF. Press the “-” and “+” buttons until you reach the desired program (P1, P2, P3).

Ensure that there is no food inside the grill.
When you have selected the wished one then press the «OK/START» button.

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

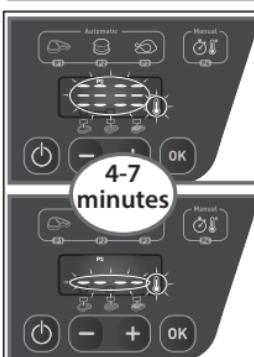


11 The selected program stays displayed at the top of the screen.. Press the “-” and “+” buttons to select the desired cooking level (rare, medium, well done). Once you have reached the desired cooking level, press the 'OK/START' button. The selected cooking stays displayed at the bottom of the screen.

On pictograms, the example taken is «P2» with a «Medium» level of cooking.



11



12



Comments: If you want to modify the cooking level, then press the “-” and “+” buttons but only during the preheating phase.

The appliance begins to preheat. The preheating phase is indicating on the screen by thermometer flashes, and by 3 lines moving up and down.

You must wait until the end of preheating, before opening the grill and adding food to it. Wait for 4-7 minutes.

12 When the pre-heating is complete, a melody is displayed with the follow screen : the thermometer and the 3 lines stop flashing, indicator "add food" displayed visible on left of the screen. The thermometer light stays on during all the cooking process to indicate that the appliance is heating and hot.

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

Cooking



13



14



15



16



17



17



18



19

13-14 After pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food on the cooking plate. Close the appliance to start the cooking cycle.

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

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

The display shows the cooking time required until the desired cooking level. The indicator "Rare" is flashing to indicate that the rare cooking level is in progress.

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

16 - Note: for thinly-cut food, after close the device, the button « OK » is blinking. Press « OK » to enable the appliance to recognize the food to be cooked and launch the cooking program.

17 For each reached level of cooking, a beep is heard and the the indicator becomes lighted fixed once the level of cooking is reached (for the best results do not open or move your food during the cooking process).

A beep sound with several long beeps and counting time at 0:00 indicates the desired level of cooking you have chosen at the start of cooking is reached.

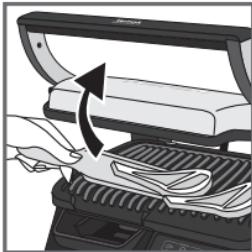
If food is left in the grill, the time is increased until it reaches the well-cooked level. The light cooking indicator blinks until it is reached.

Open the appliance and remove food when the desired cooking level is reached. The well done cooking level indicator becomes fixed and you hear a bip once it is reached,

18-19 Close the grill .The control panel changes to "Program selection" with P1 blinking. Restart to n°9 for a new cooking cycle in automatic mode.

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

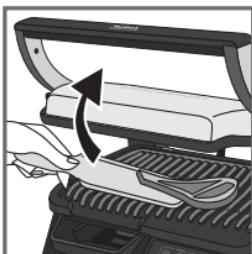
Comments



20



21



22



23

20-21-22 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.

23 Keep warm function

The appliance will automatically go on the keep warm setting after having reached the "well done" level. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling.

Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

Second cooking

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (starting from point 9 in automatic mode or point 25) even if you want to cook the same type of food.

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press "OK" to validate your choice.
4. Select the cooking level
5. Press the "OK" button to start preheating. The preheat indicator (thermometer + bar graph) flashes throughout the preheating phase. You must wait until the thermometer and 3 lines stop flashing, and the food indicator is displayed, before opening the grill and adding food to it. Wait a few minutes. This step is mandatory even if the device seems hot.
6. When the preheating is complete, a beep sounds, the thermometer and 3 lines stop flashing, and the food indicator is displayed. The thermometer remains on during cooking to indicate that the appliance is heating up.
7. After the preheating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

- Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.
Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the preheating to effectively function.
 - Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.
- N.B.:** if the new pre-heating cycle is carried out immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.

3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:



If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. This manual mode includes temperature control of 10 °C, from 120 °C to 270 °C.

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 29.



24



24 Press the “-” and “+” buttons to select program P4. When the P4 program is reached, press the “OK / START” button.

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

Press the “-” and “+” buttons to select the cooking temperature. Confirm by pressing “OK / START”.

25 Press the “-” and “+” buttons to select the cooking time. Confirm by pressing “OK / START”.

Note: You can start the heating with time at 0:00. You can change the cooking time at any time using “-” and “+”.

If there is no food in the grill, preheating begins. The preheating indicator (thermometer + bar graph) flashes throughout the preheating phase.

Wait for 4-7 minutes. If you have placed food in the Grill, cooking starts directly, as well as the countdown of the selected time.

Otherwise, you must wait until the thermometer and 3 lines stop flashing, and the food indicator is displayed, before opening the grill and adding food.

26 When the pre-heating is complete a melody is displayed, the thermometer and the 3 lines stop flashing, the time and indicator “add food” is displayed. The thermometer remains on during the cooking to indicate that the appliance is heating up

27-28 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.



25



26



Cooking



27



28

Cooking



29



30

Comments



31



32



33



34

29-Close the appliance to start the cooking cycle.

Note: For very thin foods, close the appliance and wait for the display to show "OK". Then press "OK" to allow the appliance to recognize the food and start the cooking cycle.

30-The display shows the setpoint temperature, alternately with the time count.

31 Note: You can change the T° and the cooking time at any time by using "-" and "+" when displayed on the screen.

Regularly check the cooking by opening lightly the grill.

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

32-33 Open the appliance and remove your food when the desired cooking is got.

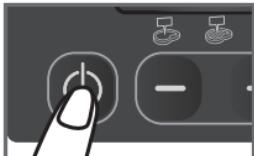
34 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program'mode.

Restart to n°21 for a new cooking cycle in manual mode.

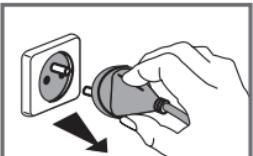
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.



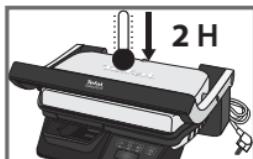
4 Cooling



35

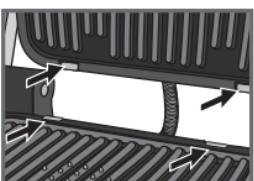


36



37

5 Cleaning and maintenance



38



39



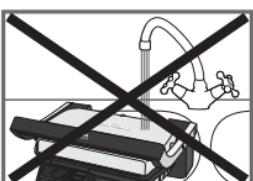
40



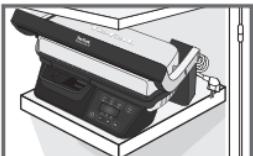
41



42



43



44

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

36 Unplug grill from wall outlet.

37 Allow to cool for at least 2 hours.

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

38 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface. The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

39 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. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

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

Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.

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

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

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

44 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Trouble shooting

Problem	Cause	Solution
The screen switches to: visual display with Err + BIP BIP 	Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The manual mode is automatically activated.	- Choose the temperature setting by pressing "+" and "-" buttons and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). Temperature can be adjusted by "+" and "-" buttons. - Switch off and open completely the appliance, remove the food, close the appliance properly, select a cooking program and press OK. Wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).
The screen switches to: visual display with Err + BIP BIP 	Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.	Allow to cook, but you must monitor the cooking because it is in manual mode. Temperature can be adjusted by button. or Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, and wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix). Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.
Er07 à Er10	The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of preheating or keep warm. Appliance failure.	Unplug the product and contact your customer service.
The display remains on the preheating with picto waitfood 	Your food is thicker than 1,5 inches.	Food must not be thicker than 1,5 inches. Completely open the grill then close it.
The display shows "OK" 	You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the "OK/START"button.
Er01 to Er06	Appliance failure : Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON. If the problem persists, contact your 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 has to be taken into account during cooking; you cannot cook food that is thicker than 4 cm.

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level		
	Rare	Medium well	Well-done
 Red meat	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Poultry			X

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food	Cooking program	Cooking level	
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches		medium
	Burger: (after pre-cooking the meat)		medium
Meat & Poultry	Marinated chicken breast		well done
	Duck breast		rare
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)		temperatures control of 10 °C, from 120 °C to 270 °C.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Gebruiks-, onderhouds- en installatierichtlijnen voor het product: voor uw eigen veiligheid, lees alle paragrafen van de gebruiksaanwijzing, waaronder de verwante pictogrammen, aandachtig door.

- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
 - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed & breakfasts en soortgelijke omgevingen.
- Voor ingebruikname dient u alle onderdelen van de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of een gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan van of instructies gekregen hebben over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd altijd toezicht op kinderen zodat ze nooit met het apparaat spelen en het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat het reinigen en onderhouden van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking.

 Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen. Raak de hete oppervlakken van het apparaat nooit aan.

- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Wikkel het snoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn servicecentrum om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als u op eigen verantwoordelijkheid een verlengsnoer wilt gebruiken, zorg dat deze zich in een goede staat bevindt, van een gearde stekker is voorzien en voor het vermogen van het apparaat geschikt is. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen zodat niemand over een verlengsnoer kan struikelen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Zorg dat de elektrische voeding geschikt is voor het vermogen en de spanning die op de onderkant van het apparaat zijn vermeld.
- Maak de bakplaten schoon met een spons, warm water en een beetje afwasmiddel.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.

WAARSCHUWING: Laat de grill nooit zonder de 2 bakplaten opwarmen of voorverwarmen.

Doen

- Lees de gebruiksaanwijzing, naargelang de versie van uw apparaat en de accessoires die zijn meegeleverd, aandachtig door en houd deze binnen handbereik.
- Als een ongeval zich voordoet, spoel de brandwond onmiddellijk met koud water en, indien nodig, raadpleeg een arts.
- Voor ingebruikname, was de platen (zie paragraaf 5), breng een beetje spijsolie aan op de platen en veeg schoon met een zachte doek of keukenpapier.
- Leg het snoer, ongeacht of er al dan niet een verlengsnoer wordt gebruikt, op een dergelijke manier zodat iedereen zich probleemloos rond de tafel kan begeven zonder over het snoer te struikelen.
- Kookdampen kunnen gevaar opleveren voor dieren die een zeer gevoelig ademhalingsstelsel hebben, zoals vogels. We raden vogeleigenaars aan om hun vogels uit de buurt van het kookgebied te houden.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide kanten van de plaat schoon zijn voordat u het apparaat gebruikt.
- Om schade aan de bakplaten te vermijden, gebruik ze alleen op het apparaat waarvoor ze zijn ontworpen (bijv. plaats ze niet in een oven, op een gasbrander of elektrische kookplaat, etc.)
- Zorg dat de platen stabiel, goed geplaatst en juist op het apparaat zijn vastgemaakt. Gebruik alleen de bakplaten die met het apparaat zijn meegeleverd of in een erkend servicecentrum zijn gekocht.
- Gebruik altijd een houten of kunststof spatel om schade aan de bakplaten te vermijden.
- Gebruik alleen de onderdelen of accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of gekocht zijn in een goedgekeurd servicecentrum. Gebruik ze niet voor andere apparaten of doeleinden.

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buitenhuis.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het onder stroom staat of in werking is.
- Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of onder een kast.
- Plaats het apparaat niet rechtstreeks op een breekbaar oppervlak (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubilair, etc.) of op een zacht oppervlak, zoals een theedoek.
- Plaats het apparaat nooit onder een muurkast of legplank, of naast een brandbaar materiaal, zoals een jaloezie, gordijn of wandtapijt.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een warm of glad oppervlak. Leg het snoer nooit in de buurt van of zorg dat het niet in contact komt met de hete delen van uw apparaat, in de nabijheid van een warmtebron of over een scherpe rand.
- Plaats geen keukengerei op het bakoppervlak van het apparaat.
- Snij nooit levensmiddelen op de bakplaten.
- Maak de bakplaten nooit schoon met metalen sponsjes, staalwol of een agressief schuurpoeder om schade aan de antiaanbaklaag te vermijden.
- Verplaats het apparaat niet wanneer in gebruik.
- Draag het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden.
- Gebruik het apparaat nooit zonder levensmiddelen.
- Leg geen aluminiumfolie of een ander voorwerp tussen de bakplaat en de te bereiden levensmiddelen.

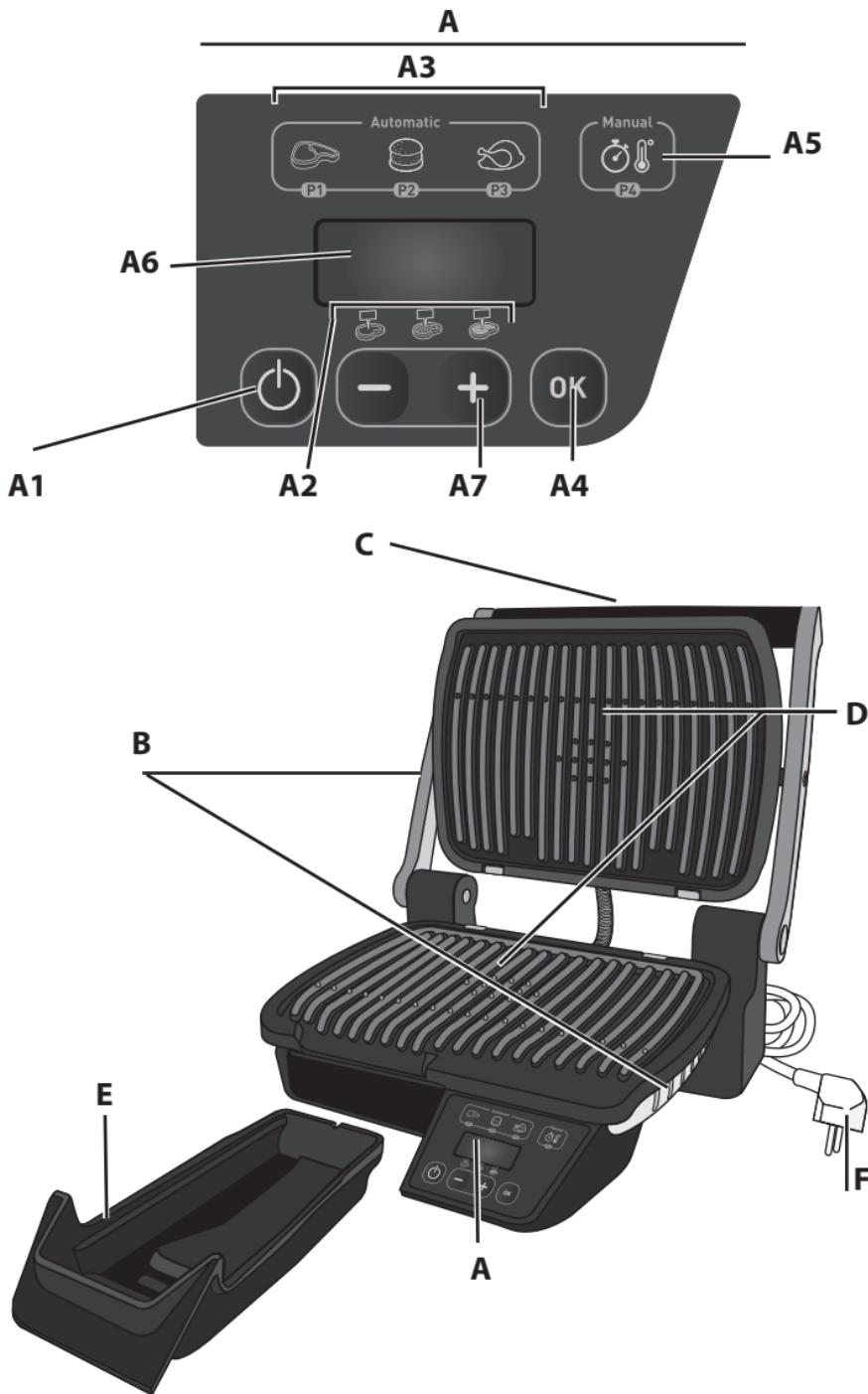
- Verwijder de vetopvangbak nooit tijdens het bakken. Als de vetopvangbak tijdens het bakken vol wordt, laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het leegt.
- Plaats de hete plaat niet op een delicate oppervlak of in water.
- Om de goede eigenschappen van de antiaanbaklaag te bewaren, warm het apparaat zonder levensmiddelen niet overmatig voor.
- Raak de platen nooit aan wanneer ze heet zijn.
- Bak geen levensmiddelen in aluminiumfolie.
- Om schade aan uw product te vermijden, bereid nooit geflambeerde gerechten met dit apparaat.
- Breng geen aluminiumfolie of een ander voorwerp aan tussen de platen en het verwarmingselement.
- Bak nooit levensmiddelen wanneer de grill open is.
- Warm het apparaat nooit op zonder de bakplaten.

Tips/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 voorschriften - laagspanningsrichtlijn - elektromagnetische compatibiliteit - milieu - materialen die met voedsel in aanraking komen.
- Bij ingebruikname kan er tijdens de eerste minuten een lichte geur en een beetje rook worden afgegeven.
- Ons bedrijf behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Eet geen voedsel dat in contact is gekomen met onderdelen die met het logo  zijn aangegeven.
- Als het voedsel te dik is, belet het veilheidssysteem het inschakelen van het apparaat.

Milieu

-  **Denk aan het milieu!**
- ⌚ Uw apparaat bevat waardevolle materialen die herwonnen of gerecycled kunnen worden.
 - ⌚ Breng het naar een lokaal verzamelpunt.



Beschrijving

A Bedieningspaneel

A1 Aan/uit-knop

A2 Voor automatische programma's: bakniveau instellen

A3 3 automatische bakprogramma's

A4 OK/START

A5 Handmatige modus: T° en tijd instellen

A6 Scherm

A7 - en + knop

B Romp

C Handgreep

D Bakplaten

E Vetopvangbak

F Snoer

Gids met automatische bakprogramma's

 ROOD VLEES

Kies dit
bakprogramma als
u rood vlees wilt
bakken.

 HAMBURGER

Kies dit
bakprogramma als
u hamburgers wilt
bakken.

 KIP

Kies dit
bakprogramma als u
plumvee wilt bakken.

Gids met handmatige bakprogramma's

 Weinig doorbakken

 Medium doorbakken

 Goed doorbakken



Handmatige modus:

Traditionele grill voor een handmatige bediening met verschillende temperatuurstanden (tussen 120°C en 270°C) en tijden.

HET APPARAAT GEBRUIKS klaAR MAKEN

1 Instellen



1



2



3



3a - AUTOMATISCH bakken met 3 automatische programma's

Automatisch bakken - selecteer een programma en verwarm voor alvorens te bakken:



9 Zorg dat er zich geen voedsel tussen de bakplaten bevindt.

3 automatische bakprogramma's:



Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken.



Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.



Kies dit bakprogramma als u pluimvee wilt bakken.

Bij twijfel over de bereidingswijze van levensmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Bakgids (waaronder handmatige modus)" op 43.



10



10 Druk op AAN/UIT. Druk op de “-“ en “+“ knop totdat u het gewenste programma (P1, P2, P3) bereikt. **Zorg dat er zich geen voedsel in de grill bevindt.** Eenmaal u het gewenste bakprogramma hebt geselecteerd, druk op de “OK/START” knop.

Opmerking: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

Het weergegeven voorbeeld geeft de pictogrammen "P2" en een "medium" bakniveau weer.



11



12



11 Het gekozen programma blijft aan de bovenkant van het scherm weergegeven. Druk op de “-“ en “+“ knop om het gewenste bakniveau (weinig, medium of goed doorbakken) te selecteren. Eenmaal u het gewenste bakniveau hebt bereikt, druk op de “OK/START” knop. Het gekozen bakniveau blijft aan de onderkant van het scherm weergegeven.

Opmerking: als u het bakniveau wilt aanpassen, druk op de “-“ en “+“ knop, dit kan alleen in de voorverwarmingsfase.

Het apparaat start met voorverwarming. De voorverwarmingsfase wordt op het scherm aangegeven door een knipperende thermometer en 3 lijnen die omhoog en omlaag bewegen.

Wacht totdat het voorverwarming is voltooid voordat u de grill opent en voedsel toevoegt. Wacht 4 tot 7 minuten.

12 Als het voorverwarming is voltooid, hoort u een melodie en wordt het volgende op het scherm weergegeven: de thermometer en de 3 lijnen die stoppen met knipperen en de “voedsel toevoegen” indicator aan de linkerkant. De thermometer blijft tijdens het volledig bakproces op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen en heet is.

Opmerkingen: Als het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

Bakken



13



14



15



16



17



18



19

13-14 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en leg het voedsel op de bakplaat. Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten.

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

15 Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan afhankelijk van de dikte en hoeveelheid te bakken levensmiddelen.

Het scherm geeft de nodige baktijd tot het gewenste bakniveau weer. Het controlelampje "Weinig doorbakken" knippert om aan te geven dat het bakniveau "weinig doorbakken" actief is.

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

16 - Opmerking: voor dun gesneden voedsel, na het sluiten van het apparaat, knippert de "OK" knop. Druk op "OK" om aan te geven dat er voedsel op de plaat ligt en het bakprogramma te starten.

17 U hoort een geluidssignaal en het lampje brandt continu eenmaal het gewenste bakniveau is bereikt (voor het beste resultaat, open of verplaats uw voedsel tijdens het bakproces niet).

Een geluidssignaal van meerdere lange pieptonen en een afteltijd van 0:00 geven aan dat het gewenste bakniveau, dat u aan het begin van het bakproces hebt ingesteld, bereikt is.

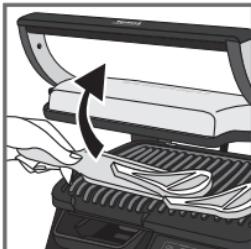
Als het voedsel in de grill wordt gelaten, neemt de tijd toe totdat het goed gebakken-niveau wordt bereikt. De weinig doorbakken-indicator knippert totdat het niveau is bereikt. Open het apparaat en verwijder het voedsel eenmaal het gewenste bakniveau is bereikt. De goed doorbakken-indicator wordt continu weergegeven en uw hoort een pieptoon wanneer het niveau wordt bereikt.

18-19 Sluit de grill. Het bedieningspaneel verandert in "Programmaselectie" en P1 knippert. Start opnieuw vanaf stap 9 voor een nieuwe bakcyclus in de automatische modus.

Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.



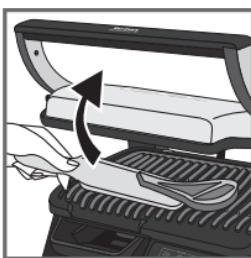
Opmerkingen



20



21



22



23

20-21-22 Als u voedsel op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, open de grill om het voedsel dat het gewenste bakniveau heeft bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om het resterende voedsel verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus voort tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

23 Warm houden

Na het bereiken van het "goed doorbakken" niveau, opent het apparaat automatisch de warmhoustand. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen.

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

Tweede baksel

Meer levensmiddelen bakken

Als u aan tweede baksel wilt beginnen, verwarm het apparaat opnieuw voor (start vanaf stap 9 in de automatische modus of stap 25), zelfs als u hetzelfde type van voedsel wilt bakken.

Hoe aan een tweede baksel beginnen:

Na het voltooien van uw eerst baksel:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer de gepaste bakmodus/programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde bakmodus als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op "OK" om uw keuze te bevestigen.
4. Selecteer het bakniveau.
5. Druk op de "OK" knop om het voorverwarmen te starten. De voorverwarmen-indicator (thermometer + balkgrafiek) knippert tijdens de voorverwarmingsfase. Wacht totdat de thermometer en de 3 lijnen stoppen met knipperen en de voedselindicator wordt weergegeven voordat u de grill opent en voedsel toevoegt. Wacht enkele minuten. Deze stap is nodig, zelfs als het apparaat voldoende warm blijkt te zijn.
6. Eenmaal het voorverwarmen is voltooid, hoort u een pieptoon, stopt de thermometer en de 3 lijnen met knipperen en wordt de voedselindicator weergegeven. De thermometer blijft tijdens het bakproces op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.
7. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en leg de levensmiddelen in het apparaat.

Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuw baksel worden uitgevoerd.
Houd de grill altijd gesloten en zonder levensmiddelen binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.
- Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en levensmiddelen in de grill plaatst.

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

3b - HANDMATIG bakken met de handmatige modus

Handmatig bakken - selecteer een temperatuur en verwarm voor alvorens te bakken:



Als u de handmatige modus kiest, kunt u de bereidingstijd handmatig instellen. Deze handmatige modus omvat een temperatuurregeling in stappen van 10 °C, tussen 120 °C en 270 °C.

Bij twijfel over de bereidingswijze van levensmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Bakgids (waaronder handmatige modus)" op 43.



24



24 Druk op de “-“ en “+“ knop om programma P4 te selecteren. Eenmaal programma P4 is bereikt, druk op de “OK/START“knop.

OPMERKING: Als u een verkeerd programma hebt gekozen, ga terug naar stap 8.

Druk op de “-“ en “+“ knop om de baktijd te selecteren. Druk op “OK / START“ om te bevestigen.

25 Druk op de “-“ en “+“ knop om de baktijd te selecteren. Druk op “OK / START“ om te bevestigen.

Opmerking: U kunt het opwarmen starten met een tijd van 0: 00. U kunt de baktijd op elk moment wijzigen met behulp van “-“ en “+“.

Het voorverwarmen start als er zich geen voedsel in de grill bevindt. De voorverwarmen-indicator (thermometer + balkgrafiek) knippert tijdens de voorverwarmingsfase.

Wacht 4 tot 7 minuten Als u voedsel in de grill hebt geplaatst, start het bakproces onmiddellijk en wordt de gekozen tijd afgeteld.

Anders moet u wachten totdat de thermometer en de 3 lijnen stoppen met knipperen en de voedselindicator wordt weergegeven voordat u de grill opent en voedsel toevoegt.

26 Als het voorverwarmen is voltooid, hoort u een melodie, stoppen de thermometer en de 3 lijnen met knipperen en wordt de “voedsel toevoegen“ indicator op het scherm weergegeven. De thermometer blijft tijdens het bakproces op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.

27-28 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en leg het voedsel op de bakplaat.

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



25



26



Bakken



27



28

Bakken



29



29-Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten.

Opmerking: Voor zeer dun voedsel, sluit het apparaat en wacht totdat het scherm "OK" weergeeft. Druk op "OK" om aan te geven dat er voedsel op de plaat ligt en het bakprogramma te starten.



30

Opmerkingen



31



31 **Opmerking:** U kunt de T ° en de baktijd op elk moment wijzigen door "-" en "+" te gebruiken wanneer ze op het scherm worden weergegeven.

Controleer regelmatig het bakproces door de grill lichtjes te openen.

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



32



33

32-33 Open het apparaat en verwijder het voedsel eenmaal het gewenste bakeniveau is bereikt.



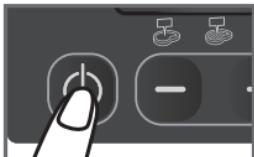
34

34 Sluit het apparaat zonder voedsel op de plaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

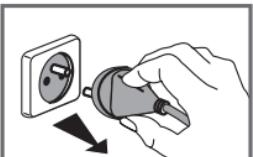
Start opnieuw vanaf stap 21 voor een nieuwe bakcyclus in de handmatige modus.

Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

4 Afkoelen



35



36



37

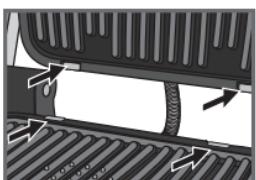
35 Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

36 Trek de stekker uit het stopcontact.

37 Laat minstens 2 uur afkoelen.

Laat de grill volledig afkoelen voor u het schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.

5 Reiniging en onderhoud



38



39



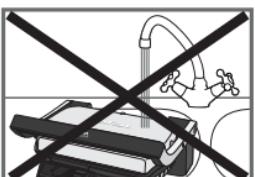
40



41



42



43

38 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt om schade aan het bakoppervlak te vermijden. De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasmachine.

39 Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine. De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - mogen niet worden schoongemaakt. Als ze zeer vuil zijn, kunt u ze afwrijven met een droge doek, eenmaal ze volledig zijn afgekoeld,. Als u geen vaatwasmachine wilt gebruiken, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om de bakplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Veeg zorgvuldig droog met keukenpapier.

40/41 Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon- of niet-metalen sponsjes.

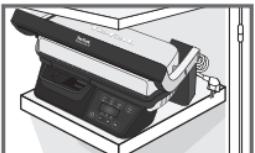
Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en een beetje afwasmiddel. Droog het vervolgens af met keukenpapier.

42 Maak de deksel van de grill schoon met een sponsje met warm water en veeg droog met een zachte en droge doek.

43 Dompel de behuizing van de grill niet in water of een andere vloeistof.

44 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u het opbergt.

Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkend servicecentrum.



44

Probleemoplossing

Pronbleem	Oorzaak	Oplossing
Het scherm schakelt naar: visuele weergave met fout + PIEP PIEP 	Voorverwarmen niet gerespecteerd. Schakel het apparaat in of start een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen. De handmatige modus wordt automatisch geactiveerd.	- Kies de temperatuurstand door op de "+" en "-" knop te drukken en druk vervolgens op OK. Laat bakken, maar controleer de bereiding (handmatige modus). De temperatuur kan worden geregeld met de "+" en "-" knop. - Schakel het apparaat uit en open het helemaal, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier, selecteer een bakprogramma en druk op OK. Wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu).
Het scherm schakelt naar: visuele weergave met fout + PIEP PIEP 	Voorverwarmingsfase is niet voltooid. Grill werd geopend en voedsel werd op de plaat aangebracht voordat de voorverwarmingsfase voltooid was.	Laat bakken, maar controleer de bereiding omdat de handmatige modus actief is. De temperatuur kan worden geregeld met de knop. Open het apparaat, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier en wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu). Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.
Er07 tot Er10	Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van het voorverwarmings- of warmhoudproces. Defect van het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice.
Het scherm blijft tijdens het voorverwarmen ingeschakeld met het "wacht voedsel" pictogram weergegeven. 	Uw voedsel is meer dan 4cm dik.	Het voedsel mag niet meer dan 4cm dik zijn. Open de grill helemaal en sluit dan weer.
Het scherm geeft "OK" weer 	U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen. Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert.	Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de "OK/START" knop.
Er01 tot Er06	Defect van het apparaat: Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. Apparaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met uw 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 het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met voedsel van goede kwaliteit. Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

Bakgids (automatische programma's)

Speciaal programma	Weinig doorbakken	Bakniveau Medium doorbakken	Goed doorbakken
Rood vlees	X	X	X
Hamburger	X	X	X
Pluimvee			X

Bakgids (waaronder handmatige modus)

Voedsel	Bakprogramma	Bakniveau
Brood	Sneetjes brood, tosti's	medium
	Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)	
Vlees en pluimvee	Gemarineerde kippenborst	goed doorbakken
	Eendenborst	
Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids	Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte)	temperatuurregeling in stappen van 10 °C, tussen 120 °C en 270 °C.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Richtlinien für Verwendung, Instandhaltung und Zusammenbau: Studieren Sie bitte für Ihre eigene Sicherheit die Bedienungsanleitung einschließlich der Abbildungen gründlich.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch in den folgenden Einsatzbereichen bestimmt und die Garantie ist nicht gültig für:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - pensionsähnliche Umgebungen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alles Verpackungsmaterial, alle Aufkleber sowie sämtliches Zubehör von der Innen- und Außenseite des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder haben eine Einweisung in die Benutzung des Geräts von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen erhalten. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und es nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern diese Personen beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung sowie vom Benutzer auszuführende Instandhaltungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und Netzkabel fern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

 Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs des Geräts sehr hoch sein. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.

- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mithilfe eines externen Timers oder eines separaten Fernbedienungssystems betrieben zu werden.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller oder dessen Kundendienst ausgewechselt werden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel. Wir übernehmen keine Haftung bei Verwendung eines Verlängerungskabels. Wenn Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das in einwandfreiem Zustand ist, einen Stecker mit Erdungsanschluss besitzt und der Nennleistung des Geräts entspricht. Die Verwendung des Geräts erfolgt dabei auf eigene Gefahr. Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, um zu verhindern, dass jemand über das Verlängerungskabel stolpern kann.
- Verbinden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der an der Unterseite des Geräts angegebenen Nennleistung und Spannung kompatibel ist.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Platten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

WARNUNG: Wenn die 2 Platten sich nicht im Gerät befinden, darf es nicht betrieben oder vorgeheizt werden.

ZU BEACHTEN

- Studieren Sie diese Anweisungen gründlich und bewahren Sie sie in Reichweite auf.
- Lassen Sie im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und ziehen Sie gegebenenfalls ärztliche Hilfe hinzu.
- Reinigen Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch (siehe Abschnitt 5), indem Sie etwas Speiseöl auf die Platten geben und diese mit einem weichen Tuch oder Papierküchentuch abwischen.
- Führen Sie das Netzkabel stets so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.
- Kochdämpfe können für Tiere, wie beispielsweise Vögel, die ein besonders empfindliches Atmungssystem haben, gefährlich sein. Wir raten Vogelbesitzern, ihre Tiere vom Kochbereich fernzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass beide Seiten der Platten vor Gebrauch sauber sind.
- Benutzen Sie die Platten nur für den vorgesehenen Zweck (d.h. Platten nicht in einen Ofen geben, auf das Kochfeld eines Gasherds oder eine elektrische Kochplatte legen o.ä.), um zu verhindern, dass die Grillplatten beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest sitzen, richtig positioniert und korrekt am Gerät befestigt sind. Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbenen Grillplatten.
- Verwenden Sie stets einen Pfannenwender aus Holz oder Kunststoff zur Vermeidung von Schäden an den Kochplatten.
- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbenen Zubehörteile. Verwenden Sie das Gerät nicht für nicht vorgesehene Zwecke.

ZU VERMEIDEN

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es mit einer Steckdose verbunden oder in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen des Geräts zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbel usw.) oder eine weiche Oberfläche, wie zum Beispiel ein Geschirrhandtuch.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter einen Wandschrank oder ein Wandregal oder in die Nähe von entflammhbaren Stoffen, wie beispielsweise Jalousien, Vorhänge oder Wandbehänge.

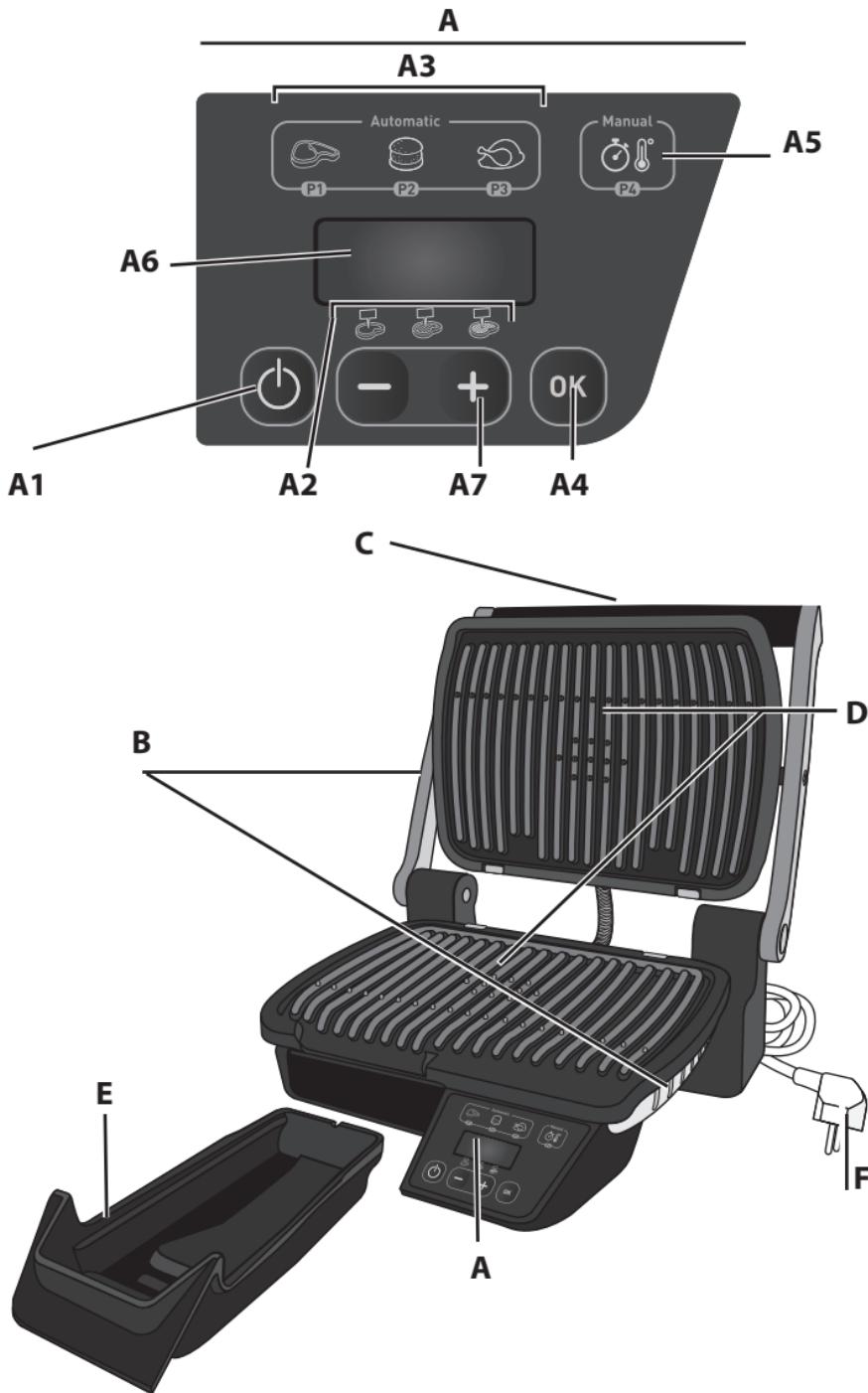
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße oder rutschige Oberflächen oder in deren Nähe. Das Netzkabel darf niemals in der Nähe von oder in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, in der Nähe einer Wärmequelle oder über scharfe Kanten verlaufen.
- Legen Sie kein Kochgeschirr auf die Grillflächen des Geräts.
- Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt auf den Platten.
- Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Scheuerwolle oder scharfe Scheuerpulver, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Griff oder Netzkabel.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Grillgut.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und das Grillgut.
- Entfernen Sie während des Kochens nicht die Fettauffangschale. Wenn die Fettauffangschale während des Kochens voll wird, lassen Sie zuerst das Gerät abkühlen, bevor Sie sie ausleeren.
- Legen Sie die heißen Platten nicht auf eine empfindliche Oberfläche oder in Wasser.
- Vermeiden Sie übermäßiges Vorheizen ohne Grillgut, um die Antihaft-Eigenschaften der Plattenbeschichtung zu erhalten.
- Hantieren Sie auf keinen Fall mit den Platten, wenn diese heiß sind.
- Wickeln Sie das Grillgut nicht in Aluminiumfolie ein.
- Flambieren Sie unter keinen Umständen Speisen auf dem Gerät, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizelemente.
- Erhitzen Sie das Gerät niemals, wenn es geöffnet ist.
- Erhitzen Sie das Gerät niemals ohne Grillplatten.

Tipps und Hinweise

- Vielen Dank für den Kauf dieses Geräts, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den Anforderungen der relevanten Normen und Vorschriften, unter anderem der Niederspannungsrichtlinie, der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit, den Umweltschutzvorschriften sowie den Vorschriften für Materialien mit Nahrungsmittelkontakt.
- Bei der ersten Benutzung kann sich während der ersten Minuten ein leichter Geruch und etwas Rauch entwickeln.
- Durch kontinuierliche Forschung und Weiterentwicklung durch unser Unternehmen bedingt ist es möglich, dass wir Änderungen an unseren Produkten ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- Verzehren Sie keine Lebensmittel, die mit Teilen in Kontakt kommen, die mit dem Logo  gekennzeichnet sind.
- Wenn das Grillgut zu dick ist, verhindert das Sicherheitssystem den Betrieb des Geräts.

Umweltschutz

-  **Umweltschutz hat Priorität!**
- ➊ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen bzw. recycelt werden können.
 - ➋ Geben Sie es deshalb bei einer Sammelstelle in Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



Beschreibung

A Bedienfeld

A1 Ein/Aus-Taste

A2 Für automatische Programme: Garstufenauswahl

A3 3 automatische Programme

A4 OK/START

A5 Manueller Modus: Temperatur- und
Garzeiteinstellung

A6 Display

A7 - und + Taste

B Haupteinheit

C Griff

D Grillplatten

E Fettauffangschale

F Netzkabel

Erklärung der automatischen Grillprogramme

ROTES FLEISCH

Wählen Sie dieses
Grillprogramm, wenn
Sie rotes Fleisch
grillen möchten.

BURGER

Wählen Sie dieses
Grillprogramm, wenn
Sie Burger grillen
möchten.

GEFLÜGEL

Wählen Sie dieses
Grillprogramm, wenn
Sie Geflügel grillen
möchten.

Erklärung der manuellen Grillprogramme

Rare (blutig)

Medium well (halbdurch)

Well-done (durchgebraten)



Manueller Modus:
Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit verschiedenen
Temperatur- (von 120 °C bis 270 °C) und Garzeiteinstellungen.

VORBEREITUNG DES GERÄTS

1 Zusammenbau



1



2

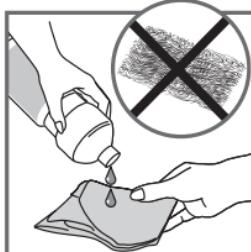


3



4

2 Vorbereitung



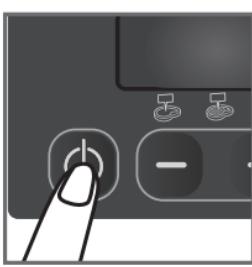
5



6



7



8



1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör aus dem Inneren und von der Außenseite des Geräts.

2 Reinigen Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Spülen und trocknen Sie die Platten anschließend gründlich ab.

3-4 Bringt die abnehmbare Fettauffangschale an der Vorderseite des Geräts an, sodass sie hörbar einrastet.

Bringen Sie die obere und untere Platte an, sodass sie hörbar einrasten.



5 Um optimale Ergebnisse zu erzielen, können Sie die Grillplatten mit einem Küchentuch, das in etwas Speiseöl getaucht wurde, abreiben, um die Antihaft-Wirkung zu verbessern.

5b Vergewissern Sie sich, dass die untere und die obere Grillplatte korrekt im Gerät positioniert sind, bevor Sie das Gerät vorheizen.

6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papierhandtuch.

7 Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. (achten Sie, dass das Kabel komplett abgewickelt sein muss).

8 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

3a - AUTOMATISCHER Betrieb mit 3 automatischen Programmen

Automatischer Betrieb - wählen Sie zunächst ein Programm sowie Vorheizen:



9 Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut im Gerät befindet.

3 automatische Grillprogramme:



Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten.



Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Burger grillen möchten.



Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 57.



10

Auf der Abbildung ist als Beispiel „P2“ mit Garstufe „Medium/Halbdurch“ dargestellt.



10 Drücken Sie EIN/AUS. Drücken Sie „-“ bzw. „+“ bis das gewünschte Programm (P1, P2, P3) angezeigt wird. **Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut im Gerät befindet.** Betätigen Sie nach Auswählen des gewünschten Programms die „OK/START“-Taste.

Hinweis: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 8.

11 Das gewählte Programm wird kontinuierlich am oberen Rand des Displays angezeigt. Drücken Sie „-“ bzw. „+“ um die gewünschte Garstufe (rare/blutig, medium/halbdurch, well done/durchgebraten) zu wählen. Betätigen Sie nach Auswählen der gewünschten Garstufe die „OK/START“-Taste. Die gewünschte Garstufe wird kontinuierlich am unteren Rand des Displays angezeigt.

Hinweis: Wenn Sie die Garstufe ändern wollen, drücken Sie auf „-“ bzw. „+“. Dies ist allerdings nur während des Vorheizens möglich.

Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Das Vorheizen wird durch ein blinkendes Thermometer sowie 3 sich auf und ab bewegende Strichzeilen auf dem Display angezeigt.

Sie müssen warten, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut auflegen. Warten Sie 4-7 Minuten.



11



12 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Thermometer sowie 3 Strichzeilen hören auf zu blitzen. Darüber hinaus erscheint das Symbol für „Grillgut auflegen“ links im Display. Das Thermometer wird während des gesamten Grillvorgangs kontinuierlich angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass das Gerät in Betrieb und heiß ist.

Hinweis: Am Ende des Vorheizvorgangs schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

Grillen



13



14



15



16



17



18



19

13-14 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten. Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten.

Hinweis: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.

15 Das Gerät passt den Grillvorgang (Garzeit und Temperatur) automatisch an die Dicke und Menge des Grillguts an.

Auf dem Display wird die bis zum Erreichen der gewünschten Garstufe verbleibende Garzeit angezeigt. Die Anzeige „Rare/Blutig“ blinkt, um anzudeuten, dass diese Garstufe gewählt ist.

Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Garergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft des Grillguts variieren kann.

16 - Hinweis: Bei dünn geschnittenem Grillgut blinkt die „OK“-Taste nach Schließen des Geräts. Betätigen Sie die „OK“-Taste, damit das Gerät mit der Erkennung des Grillguts beginnen und anschließend das entsprechende Grillprogramm starten kann.

17 Mit jedem Erreichen einer Garstufe ertönt ein Signalton und die entsprechende Garstufen-Anzeige leuchtet dauerhaft auf (für optimale Ergebnisse sollten Sie den Grill während des Grillvorgangs nicht öffnen und das Grillgut nicht bewegen).

Mehrere lange Signaltöne und Zeitanzeige 0:00 bedeutet, dass die gewünschte Garstufe erreicht ist.

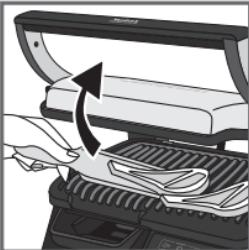
Wenn das Grillgut im Gerät gelassen wird, wird der Grillvorgang fortgesetzt, bis das Grillgut durchgebraten ist. Bis dahin blinkt die Anzeige für eine der anderen Garstufen.

Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist. Die Anzeige für „well done/durchgebraten“ leuchtet nun dauerhaft und ein Signalton ertönt.

18-19 Schließen Sie den Grill. Das Bedienfeld wechselt zur „Programmauswahl“ und P1 wird blinkend angezeigt. Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 9, um einen weiteren Grillvorgang im automatischen Modus zu starten.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

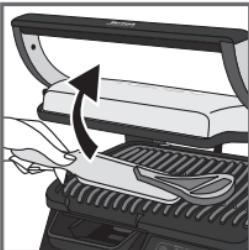
Hinweise



20



21



22



23

20-21-22 Wenn Sie das Grillgut nach verschiedenen persönlichen Vorlieben zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Speisen vom Grill, sobald diese die gewünschte Garstufe erreicht haben. Schließen Sie anschließend wieder den Grill, um das Grillen der anderen Speisen fortzusetzen. Das Programm setzt seinen Grillvorgang fort, bis es die Garstufe „well done/durchgebraten“ erreicht.

23 Warmhaltefunktion

Nach Erreichen der Garstufe „well done/durchgebraten“ wird automatisch die Warmhaltefunktion aktiviert. Wenn sich noch Grillgut auf dem Grill befinden, gart dieses weiter, während die Grillplatten abkühlen.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch nach einer gewissen Zeit aus.

Zubereiten weiterer Lebensmittel

Weitere Lebensmittel grillen

Wenn Sie weitere Lebensmittel grillen möchten, heizen Sie das Gerät wieder vor (wie beschrieben ab Schritt Nr. 9 für automatischen Modus bzw. Schritt Nr. 25), selbst wenn Sie die gleiche Art von Lebensmitteln grillen möchten.

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus-/programm. (Dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten.)
3. Bestätigen Sie mit „OK“.
4. Wählen Sie die Garstufe.
5. Betätigen Sie die „OK“-Taste, um das Vorheizen zu starten. Die Vorheiz-Anzeigen (Thermometer + Strichzeilen) blinken während des Vorheizens. Sie müssen warten, bis das Thermometer und die 3 Strichzeilen aufhören zu blinken und das Symbol für „Grillgut auflegen“ angezeigt wird, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut auflegen. Warten Sie einige Minuten. Dies ist unbedingt nötig, auch wenn das Gerät bereits heiß zu sein scheint.
6. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, das Thermometer und die 3 Strichzeilen hören auf zu blinken und das Symbol für „Grillgut auflegen“ wird angezeigt. Das Thermometer wird während des gesamten Grillvorgangs kontinuierlich angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass das Gerät in Betrieb und heiß ist.
7. Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf.

Wichtig:

- Beachten Sie bitte, dass Sie das Gerät für jeden neuen Grillvorgang vorheizen müssen. Denken Sie daran, den Grill ohne Grillgut stets geschlossen zu halten, damit das Vorheizen effizient funktionieren kann.
- Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut auflegen.

Hinweis: Wenn unmittelbar nach Ende des vorherigen Grillvorgangs vorgeheizt wird, reduziert sich die Dauer des Vorheizens.

3b - MANUELLER Modus

Manueller Modus - wählen Sie zunächst eine Temperatur und Vorheizen:



Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, können Sie die Garzeit manuell kontrollieren. Im manuellen Modus können Sie eine Temperatur von 10 °C sowie zwischen 120 °C und 270 °C wählen.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 57.



24



24 Drücken Sie „-“ bzw. „+“, um Programm P4 zu wählen. Sobald P4 angezeigt wird, drücken Sie auf die „OK/START“-Taste.

Hinweis: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 8.

Drücken Sie „-“ bzw. „+“ um die Temperatur zu wählen, und bestätigen Sie mit „OK/START“.

25 Drücken Sie „-“ bzw. „+“ um die gewünschte Garzeit zu wählen. Bestätigen Sie mit „OK“.

Hinweis: Sie können den Heizvorgang mit einer Garzeiteinstellung von 0:00 starten und die Garzeit dann später mithilfe von „-“ bzw. „+“ einstellen.

Wenn kein Grillgut auf dem Grill liegt, beginnt das Vorheizen. Die Vorheiz-Anzeigen (Thermometer + Strichzeilen) blinken während des Vorheizens.

Warten Sie 4-7 Minuten. Wenn Sie Grillgut auf den Grill gelegt haben, beginnt sofort der Grillvorgang und die noch verbleiben Zeit wird angezeigt.

Andernfalls müssen Sie warten, bis das Thermometer und die 3 Strichzeilen zu blinken aufhören und das Symbol für „Grillgut auflegen“ angezeigt wird, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut auflegen.

26 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Thermometer sowie die 3 Strichzeilen hören auf zu blinken. Daraufhin werden die gewählte Garzeit sowie das Symbol für „Grillgut auflegen“ blinkend angezeigt. Das Thermometer wird während des gesamten Grillvorgangs kontinuierlich angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass das Gerät in Betrieb und heiß ist.

27-28 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

Hinweis: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Schutzsystem das Gerät automatisch aus.



25



26



Grillen



27



28

Grillen



29



30

Hinweise



31



32



33



34

29-Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten.

Hinweis: Schließen Sie bei sehr dünnem Grillgut das Gerät und warten Sie, bis auf dem Display „OK“ angezeigt wird. Bestätigen Sie mit „OK“, damit das Gerät mit der Erkennung des Grillguts beginnen und anschließend das entsprechende Grillprogramm starten kann.

30 Auf dem Display werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.

31 Hinweis: Sie können die Temperatur und Garzeit jederzeit mithilfe von „-“ bzw. „+“ ändern, wenn diese auf dem Display angezeigt wird.

Überprüfen Sie regelmäßig den Grillvorgang, indem Sie den Grill etwas öffnen.

Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Garergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft des Grillguts variieren kann.

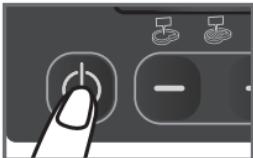
32-33 Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist.

34 Schließen Sie das Gerät ohne Grillgut auf den Grillplatten. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus.

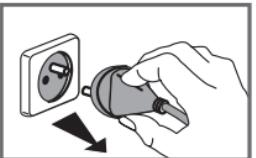
Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 21, um einen weiteren Grillvorgang im manuellen Modus zu starten.

Hinweis: Das Schutzsystem schaltet das Gerät automatisch aus, wenn kein Programm ausgewählt wird.

4 Abkühlen



35

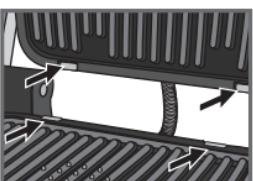


36



37

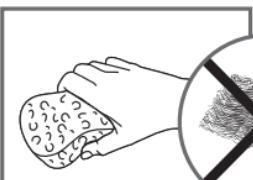
5 Reinigung und Instandhaltung



38



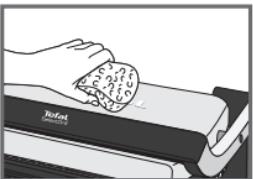
39



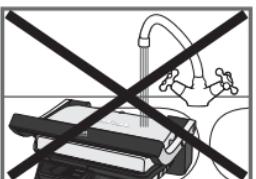
40



41



42



43



44

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

36 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

37 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang abkühlen.

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen, um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden.

38 Lösen und entfernen Sie vor dem Reinigen die Platten, um Beschädigungen an der Grilloberfläche zu vermeiden. Die Fettauffangschale und die Grillplatten sind spülmaschinenfest.

39 Das Gerät und sein Netzkabel können nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Heizelemente sowie sichtbare und zugängliche Teile sollten nach dem Entfernen der Platten nicht gereinigt werden. Wenn sie sehr verschmutzt sind, warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, und reinigen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch. Wenn Sie die Grillplatten nicht in einer Geschirrspülmaschine reinigen möchten, können Sie sie mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel abwaschen und dann gründlich mit Wasser abspülen, um alle Spülmittelrückstände zu entfernen. Trocknen Sie die Platten sorgfältig mit einem Papiertuch ab.

40 Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel zum Reinigen Ihres Grills. Verwenden Sie nur Nylon- oder nichtmetallische Pads.

Entleeren Sie die Fettauffangschale und waschen Sie sie in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel ab. Trocknen Sie die Schale anschließend gründlich mit einem Papiertuch ab.

41 Wischen Sie die Grillabdeckung mit einem warmen, nassen Schwamm sauber und trocknen Sie die Abdeckung mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

42 Tauchen Sie die Haupteinheit des Grills nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

43 Vergewissern Sie sich stets, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn einlagern.

44 Alle anderen Instandhaltungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Fehlersuche und -behebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Auf dem Display wird „Err“ angezeigt und Signalton ertönt	 <p>Das Gerät wurde nicht vorgeheizt. Das Gerät wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang gestartet, wobei sich bereits Grillgut im Gerät befand. Manueller Modus wird automatisch aktiviert.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Temperaturreinstellung durch Drücken von „+“ bzw. „-“ wählen, dann OK drücken. Lebensmittel garen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). Temperatur lässt sich mithilfe von „+“ bzw. „-“ wählen. <p>- Schalten Sie das Gerät aus und öffnen Sie es vollständig, entnehmen Sie das Grillgut, schließen Sie das Gerät wieder, wählen Sie ein Grillprogramm und drücken Sie OK. Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheiz-Anzeigen leuchten durchgehend).</p>
Auf dem Display wird „Err“ angezeigt und Signalton ertönt	 <p>Vorheizen war nicht vollständig abgeschlossen. Grill wurde geöffnet und Grillgut aufgelegt, bevor Vorheizen abgeschlossen war.</p>	<p>Grillvorgang ablaufen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen, da sich das Gerät im manuellen Modus befindet. Temperatur lässt sich mithilfe von Taste wählen.</p> <p>oder</p> <p>Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie das Grillgut. Schließen Sie das Gerät wieder und warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheiz-Anzeigen leuchten dauerhaft).</p> <p>Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein.</p>
Er7 bis Er10	<p>Das Gerät war während des Grillens zu lange geöffnet. Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv. Geräteausfall.</p>	<p>Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.</p>
Auf dem Display werden dauerhaft die Vorheiz-Anzeigen sowie das Symbol für „Grillgut aufliegen“ angezeigt.	 <p>Ihr Grillgut ist dicker als 3,8 cm.</p>	<p>Das Grillgut darf nicht dicker als 3,8 cm sein. Grill vollständig öffnen und wieder schließen.</p>
Auf dem Display wird „OK“ angezeigt.	 <p>Sie haben den Grill zum Auflegen des Grillguts nicht vollständig geöffnet. Grillgut wird nicht erkannt. Die Dicke des Grillguts ist zu dünn, „OK“ blinkt.</p>	<p>Start des Grillvorgangs durch Drücken der „OK/START“-Taste bestätigen.</p>
Er01 bis Er06	<p>Geräteausfall: Gerät wird in einem zu kalten Zimmer aufbewahrt oder benutzt. Gerät überhitzt.</p>	<p>Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.</p>

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillguts variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft. Gleiches gilt für die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden; Sie können kein Grillgut grillen, das dicker als 4 cm ist.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

Spezielles Programm		Garstufe	
	Rare/Blutig	Medium well/ Halbdurch	Well-done/ Durchgebraten
 Rotes Fleisch	X	X	X
 Burger	X	X	X
 Geflügel			X

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

Grillgut	Grillprogramm	Garstufe
Brot	Brotscheiben, getoastete Sandwiches	
	Burger: (nach Vorbraten des Fleisches)	
Fleisch und Geflügel	Marinierte Hühnerbrust	
	Entenbrust	
Manueller Modus Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus	Gegrilltes Gemüse und Obst (muss die gleiche Form und Dicke haben)	 Temperatur 10 °C, zwischen 120 °C und 270 °C.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD/ PRECAUCIONES IMPORTANTES

Use las instrucciones de instalación y mantenimiento del producto por su propia seguridad. Lea todos los párrafos del manual de instrucciones, incluyendo las imágenes asociadas.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico en interiores. No deberá utilizarse para ninguna de las aplicaciones siguientes, en cuyo caso se anularía la garantía:
 - cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - o de tipo alojamiento y desayuno.
- Antes del primer uso, quite todos los materiales de embalaje, los adhesivos y los accesorios del interior y el exterior del aparato.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización por parte de una persona responsable de su seguridad. Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato ni lo utilizan a modo de juguete.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños a partir de los 8 años o por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a su utilización segura por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados. La limpieza y las tareas de mantenimiento asignadas al usuario no deberán ser efectuadas por niños a menos que tengan más de 8 años y estén debidamente supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

 Las temperaturas de la superficie accesible pueden ser elevadas cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del aparato.

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- Desenrolle completamente el cable antes de enchufarlo al aparato.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá sustituirlo el fabricante o su servicio posventa para evitar riesgos innecesarios.
- No use un cable alargador. Si acepta su responsabilidad al usar un cable alargador, use uno que esté en buen estado, con toma de tierra y apto para la potencia nominal del aparato. Tome todas las medidas necesarias para evitar que nadie tropiece con el alargador.
- Enchufe únicamente el aparato a una toma de corriente que cuente con conexión a tierra.
- Asegúrese de que la alimentación eléctrica sea compatible con la potencia nominal y el voltaje indicados en la parte inferior del aparato.
- Use una esponja, agua caliente y líquido limpiador para limpiar las placas de cocción.
- Nunca sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: No calentar ni precalentar sin las 2 placas de cocción en el interior del grill.

LO QUE HAY QUE HACER

- Lea detenidamente las instrucciones, que son comunes para varias versiones, según los accesorios que se incluyen con el aparato que usted haya comprado; y guárdelas de forma que estén a mano.
- Si se produce un accidente, enjuague abundantemente y de inmediato la quemadura con agua fría y llame a un médico si fuera necesario.
- Antes de usar por la primera vez, lave las placas (ver párrafo 5), vierta un poco de aceite de cocinar encima de las placas y pase un paño suave o papel de cocina.
- Disponga el cable con mucho cuidado, tanto si se usa alargador como si no, de modo que las personas puedan moverse libremente alrededor de la mesa sin tropezar con el mismo.
- Los humos de cocción pueden ser peligroso para los animales que tienen un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Advertimos a los dueños de pájaros que los mantengan alejados de la zona de cocina.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de niños.
- Compruebe que los dos lados de la placa estén bien limpios antes de usarla.
- Para evitar que se dañen, utilice las placas de cocción solo en el aparato para el que han sido diseñadas (por ejemplo, no las meta en el horno y no las ponga sobre un quemador de gas ni sobre una placa de cocina eléctrica, etc.).
- Asegúrese de que las placas estén bien colocadas de manera estable y enganchadas correctamente en el aparato. Utilice únicamente las placas de cocción suministradas con el aparato o adquiridas a través de un Centro de Servicio Autorizado.
- Use siempre una espátula de madera o de plástico para evitar dañar las placas de cocción.
- Utilice únicamente piezas o accesorios suministrados con el aparato o adquiridos a través de un Centro de Servicio Autorizado. No los utilice para otros aparatos ni con otras intenciones.

LO QUE NO HAY QUE HACER

- No utilice el aparato en exteriores.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté enchufado o en funcionamiento.
- Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina ni bajo un armario de pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre una superficie frágil (mesa de vidrio, mantel, muebles barnizados, etc.) si sobre una superficie blanda como un trapo de cocina.
- No coloque nunca el aparato bajo un armario fijado a la pared, un estante o cerca de materiales inflamables como persianas, cortinas o adornos de pared.
- No coloque nunca el aparato encima o cerca de superficies calientes o resbaladizas; el cable no debe estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor ni apoyados sobre bordes cortantes.
- No coloque utensilios de cocina sobre las superficies de cocción del aparato.
- No corte nunca los alimentos directamente encima de las placas.
- No use estropajos metálicos, lana de acero abrasiva ni polvos limpiadores abrasivos, ya que eso puede dañar la capa antiadherente.
- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No transporte el aparato por el asa ni con alambres metálicos.
- No utilice el aparato en vacío.

- No utilice papel de aluminio ni otros objetos entre la placa y la comida que se va a cocinar.
- No retire la bandeja colectora de grasa mientras esté cocinando. Si la bandeja colectora de grasa se llena mientras cocina: deje que el aparato se enfríe antes vaciarla.
- No coloque la placa caliente sobre una superficie frágil ni bajo el agua.
- Para conservar las propiedades antiadherentes del revestimiento, evite precalentar en exceso con el aparato vacío.
- No toque nunca las placas calientes.
- No cocine comida en papel de aluminio.
- Para evitar estropear el aparato, no use recetas flambeadas en él en ningún momento.
- No coloque papel de aluminio ni ningún otro objeto entre las placas y el elemento calefactor.
- Nunca caliente ni cocine con el grill abierto.
- No caliente nunca el aparato sin las placas de cocción.

Consejos/información

- Gracias por haber comprado este aparato, que está destinado únicamente a un uso doméstico.
- Por su propia seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones pertinentes establecidas: Directiva sobre baja tensión, Compatibilidad electromagnética, Conservación del medio ambiente y Materiales en contactos con alimentos.
- Durante el primer uso puede desprenderse un ligero olor y algo de humo en los primeros minutos.
- Nuestra empresa tiene una política de investigación y desarrollo implementada y puede modificar estos productos sin notificación previa.
- No consuma alimentos que entren en contacto con las partes marcadas con el logo 
- Si la comida es demasiado gruesa, el sistema de seguridad detendrá el aparato.

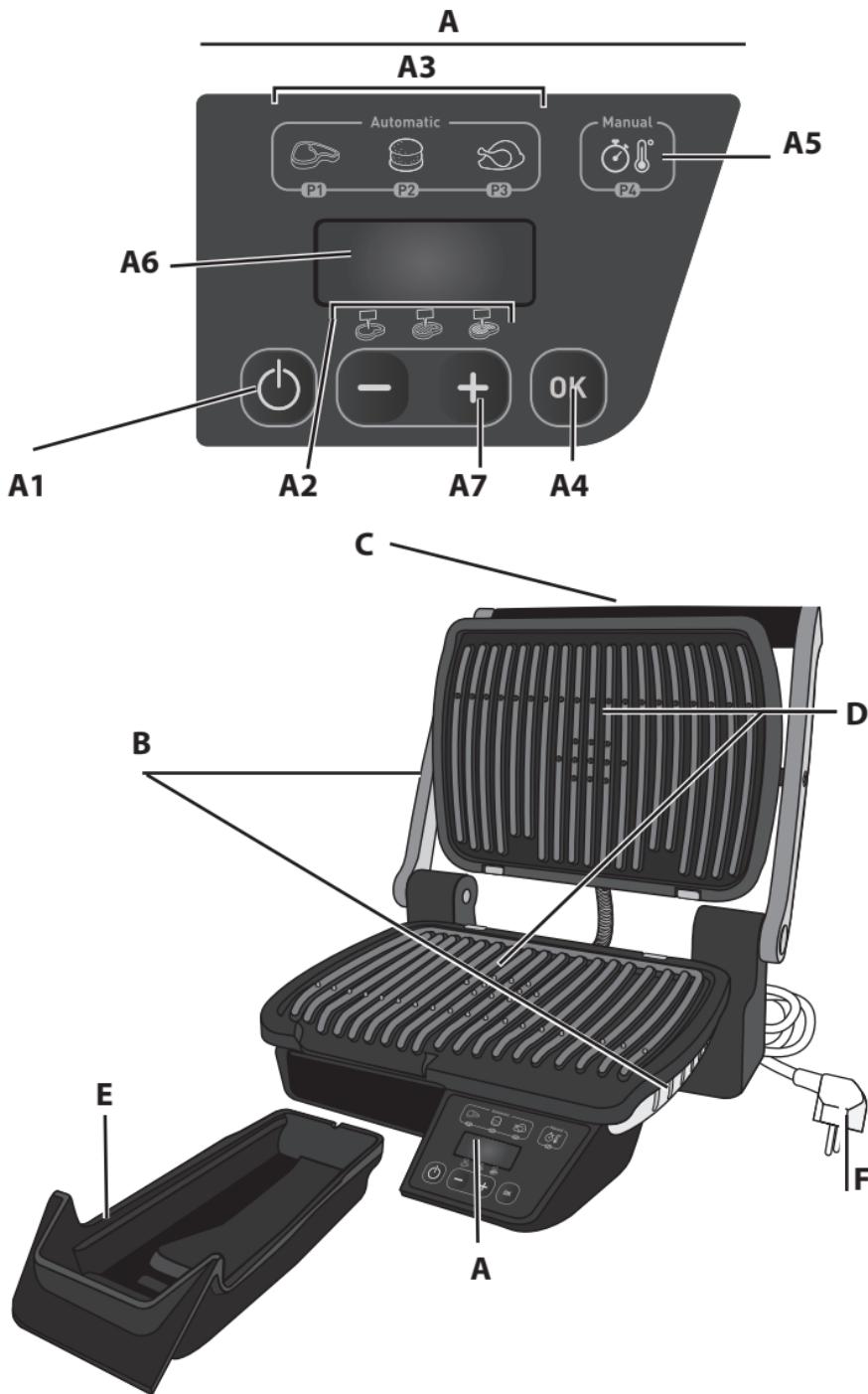
Medio ambiente



¡Piense siempre en la conservación del medio ambiente!

① Su aparato contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.

② Deposítelo en un punto limpio local de recogida de residuos.



Descripción

- | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| A Panel de control | B Carcasa |
| A1 Botón de encendido/apagado | C Asa |
| A2 Para programas automáticos: ajustes del nivel de cocción | D Placas de cocción |
| A3 3 programas de cocción automática | E Bandeja colectora |
| A4 OK/PUESTA EN MARCHA | F Cable eléctrico |
| A5 Modo manual: Ajustes de T° y tiempo | |
| A6 Pantalla de control | |
| A7 botones - y + | |

Guía de programas de cocción automática

CARNE ROJA

Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.

HAMBURGUESA

Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.

POLLO

Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.

Guía de programas de cocción manual

Poco hecho

Medio-muy hecho

Muy hecho



Modo manual:

Grill tradicional de funcionamiento manual con diferentes niveles de temperatura (de 120°C a 270°C) y de tiempo.

PREPARACIÓN DEL APARATO

1 Instalación



1



2

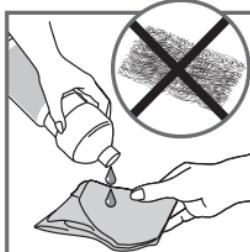


3



4

2 Preparación



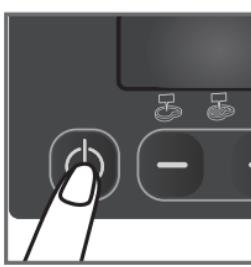
5



6



7



8



1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato.

2 Antes de usar el aparato por primera vez, límpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

3-4 Coloque la bandeja colectora en la parte frontal del aparato y empújela del todo hasta percibir que se encaja

- Coloque las placas superior e inferior hasta que se encajen



5 Para obtener un resultado óptimo, pase una hoja de papel de cocina humedecida con un poco de aceite de cocinar por las placas para mejorar sus propiedades antiadherentes.

5bis Compruebe las placas de cocción inferior y superior están colocadas correctamente antes de iniciar el precalentamiento.

6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (El cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

8 Pulse el botón de encendido/apagado.

3a - Cocción AUTOMÁTICA con 3 programas automáticos

Cocción automática - Seleccione un programa y precaliente el aparato antes de cocinar:

9



9 Asegúrese de que no hay comida entre las placas.

3 programas de cocción automática:



Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja.



Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.



Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves.

Si no está seguro sobre el modo de cocción a usar para otros alimentos, porque no están en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 71.



10



En los pictogramas, el ejemplo tomado es "P2" con un nivel de cocción "Medio".



11



12

10 Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF). Pulse los botones "-" y "+" hasta llegar al programa deseado (P1, P2, P3). **Asegúrese de que no haya ningún alimento en el grill.** Una vez seleccionado el programa que desea, pulse el botón "OK/START".

Nota: si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.

11 El programa seleccionado se mantiene visible en la parte superior de la pantalla. Pulse los botones "-" y "+" para seleccionar el nivel de cocción deseado (poco hecho, medio, muy hecho). Una vez seleccionado el nivel de cocción, pulse el botón "OK/START". El programa seleccionado se mantiene visible en la parte superior de la pantalla.

Comentarios: si desea modificar el nivel de cocción, entonces pulse los botones "-" y "+", pero solo durante la fase de precalentamiento. El aparato empieza a precalentar. La fase de precalentamiento se indica en la pantalla con destellos de termómetro, además de 3 líneas que se mueven hacia arriba o hacia abajo.

Debe esperar hasta que acabe el precalentamiento antes de abrir el grill y ponerle comida. Espere de 4 a 7 minutos.

12 Cuando finaliza el precalentamiento, se muestra una melodía con la pantalla siguiente: el termómetro y las 3 líneas dejan de parpadear, el indicador "add food" (añadir comida) está visible en pantalla, en el lado izquierdo. La luz del termómetro se mantiene encendida durante el proceso de cocción para indicar que el aparato se calienta y está caliente.

Comentarios: Al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

Cocción



13



14



15



16



17



18



19

13-14 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción. Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción.

Comentarios: si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

15 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y la cantidad.

La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario hasta el nivel de cocción deseado. El indicador "Rare" parpadea para indicar que está en proceso el nivel de cocción poco hecho.

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

16 - Nota: para comida cortada fina, después de cerrar el aparato, el botón «OK» parpadea. Pulse "OK" para que el aparato pueda detectar el alimento a cocinar e iniciar el programa de cocción.

17 Cuando se ha alcanzado el nivel de cocción, suena un pitido y el indicador deja de parpadear y permanece encendido (para obtener mejores resultados, no abra ni mueva el alimento durante el proceso de cocción).

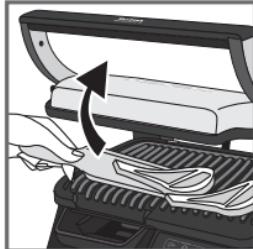
Se oye un bip y varios bips más largos y el tiempo que está en 0:00 indicará que se ha alcanzado el nivel deseado de cocción elegido. Si se deja comida en el grill, se aumenta el tiempo hasta que alcanza el nivel de muy hecho. La luz indicadora de cocción parpadea hasta que se alcanza el nivel.

Abra el aparato y saque el alimento una vez alcanzado el nivel que desee. El indicador del nivel de cocción muy hecho queda fijo y oirá un pitido cuando lo alcance.

18-19 Cierre el grill. El panel de control cambia a la "Selección de programa" mostrando P1 que parpadea. Comience otra vez en el punto n.º 9 para iniciar un nuevo ciclo de cocción en el modo automático.

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

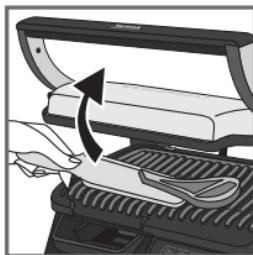
Comentarios



20



21



22



23

Cocinar más alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, precaliente de nuevo el aparato (empezando por el punto 9 del modo automático o por el punto 25) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimento.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Pulse "OK" para validar su elección.
4. Seleccione el nivel de cocción.
5. Presione el botón "OK" para iniciar el precalentamiento. El indicador de precalentamiento (termómetro + gráfico de barras) parpadea a lo largo de la fase de precalentamiento. Espere a que el termómetro y las 3 líneas paren de parpadear y se muestre el indicador de comida, antes de abrir el grill y añadir comida. Espere unos minutos. Este paso es obligatorio, incluso si el aparato parece caliente.
6. Cuando acaba el precalentamiento se escucha un bip, el termómetro y las 3 líneas paran de parpadear y el indicador de comida aparece en pantalla. La luz del termómetro se mantiene encendida durante el proceso de cocción para indicar que el aparato se calienta.
7. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

- Tenga en cuenta que, para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria. Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.
 - Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.
- N.B.:** si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

3b - Cocción MANUAL con modo manual

Cocción manual - Seleccione una temperatura y precaliente el aparato antes de cocinar:



Si selecciona el modo manual, puede controlar los tiempos de cocción manualmente. Este modo manual incluye el control de la temperatura de 10 en 10 °C, desde 120 °C hasta 270 °C.

Si no está seguro sobre el modo de cocción a usar para otros alimentos, porque no están en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 71.



24



24 Pulse los botones “-” y “+” para seleccionar el programa P4. Cuando llegue al programa P4 pulse el botón “OK / START”.

Observación: si ha seleccionado un programa equivocado, vuelva al paso 8.

Pulse los botones “-” y “+” para seleccionar la temperatura de cocción. Confirme presionando “OK / START”.



25



25 Pulse los botones “-” y “+” para seleccionar el tiempo de cocción. Confirme presionando “OK/START”.

Nota: Puede empezar a calentar con el tiempo a 0: 00. Puede usted cambiar el tiempo de cocción con los botones “-” and “+”.

Si no hay comida en el grill, empieza el precalentamiento. El indicador de precalentamiento (termómetro + gráfico de barras) parpadea durante la fase de precalentamiento.

Espere de 4 a 7 minutos. Si ha colocado usted comida en el Grill, la cocción empezará directamente, así como la cuenta atrás del tiempo seleccionado.

De lo contrario deberá esperar hasta que el termómetro y las 3 líneas paren de parpadear y el indicador de comida aparezca en pantalla, antes de abrir el grill y añadir comida.



26



26 Cuando el precalentamiento finalice se escucha una melodía, el termómetro y las 3 líneas paran de parpadear, el tiempo y el indicador “añadir comida” parpadean. La luz del termómetro se mantiene encendida durante el proceso de cocción para indicar que el aparato se calienta.



27-28 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

Comentarios: si el aparato queda abierto durante demasiado tiempo, el sistema de seguridad lo apagará automáticamente.

Cocción



27



28

Cocción



29



30

Comentarios



31



32



33



34

29-Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción.

Nota: Para comidas muy finas, cierre el aparato y espere a que la pantalla muestre "OK". Luego pulse "OK" para permitir que el aparato reconozca el alimento y empiece el ciclo de cocción.

30 La pantalla muestra la temperatura predeterminada, de forma alternada con el recuento del tiempo.

31 Nota: Puede cambiar la T ° y el tiempo de cocción en cualquier momento, usando los botones "-" y "+" cuando aparecen en pantalla.

Compruebe la cocción regularmente abriendo un poco el grill.

Tenga en cuenta, especialmente con la carne, que el resultado de la cocción varía dependiendo de su tipo, calidad y origen.

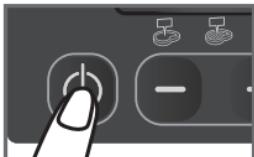
32-33 Abra el aparato y saque el alimento una vez alcanzado el nivel de cocción deseado.

34 Cierre el aparato sin que haya alimentos en la placa. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

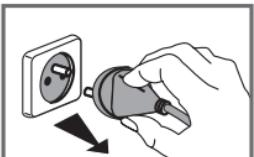
Comience de nuevo en el punto n.º 21 para iniciar un nuevo ciclo de cocción en el modo manual.

Observación: el sistema de seguridad se apagará automáticamente si no se selecciona ningún programa.

4 Enfriamiento



35



36



37

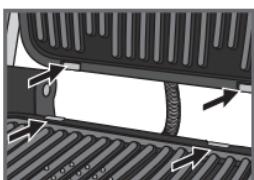
35 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

36 Desenchufe el grill de la toma de corriente.

37 Deje que se enfrí como mínimo durante 2 horas.

Para evitar quemaduras accidentales, antes de limpiar el grill espere hasta que se haya enfriado completamente.

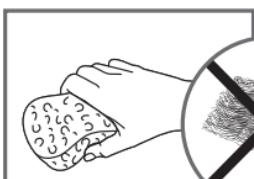
5 Limpieza y mantenimiento



38



39



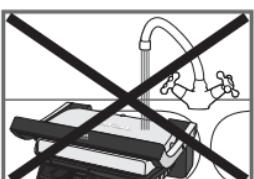
40



41



42



43

38 Antes de la limpieza, desbloquee las placas y quitelas para evitar que se dañe la superficie de cocción. La bandeja recogegotas y las placas de cocción son resistentes al lavavajillas.

39 El aparato y el cable no deben meterse en un lavavajillas. Los elementos calentadores y las piezas visibles y accesibles no deben limpiarse después de quitar las placas. Si están muy sucios, espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente y límpielos con un paño seco. Si no quiere limpiar las placas en el lavavajillas, puede utilizar agua tibia y un poco de detergente líquido para vajillas. A continuación, enjuáguelas bien para eliminar todos los restos. Séquelas bien con una toalla de papel.

40 No use estropajos metálicos, lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar ninguna de las partes del grill. Use solo nylon o estropajos no metálicos.

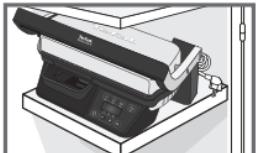
Vacie la bandeja recogegotas y lávela con agua tibia y un poco de detergente líquido para vajillas. A continuación, séquela bien con papel de cocina.

41 Para limpiar la tapa del grill, utilice una esponja humedecida con agua tibia y séquela con un paño suave seco.

42 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en ningún otro líquido.

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

44 Cualquier otra reparación debe ser efectuada por un representante de servicio técnico autorizado.



44

69

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
La pantalla cambia a: la indicación en pantalla Err + BIP BIP	 <p>No se ha esperado a que finalice el precalentamiento. Se ha encendido el aparato o se ha iniciado un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas. El modo manual se activa automáticamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elija el ajuste de temperatura pulsando los botones "+" y "-" y luego pulse OK. Cocine el alimento, vigilando el proceso de cocción (modo manual). La temperatura se ajusta con los botones "+" y "-". - Apague y abra completamente el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente, seleccione un programa de cocción y pulse "OK". Espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija).
La pantalla cambia a: la indicación en pantalla Err + BIP BIP	 <p>El tiempo de precalentamiento no ha transcurrido completamente. El grill se ha abierto y se han introducido alimentos en la placa antes de que finalizase el precalentamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cocine el alimento vigilando el proceso de cocción, ya que está en el modo manual. La temperatura se puede ajustar con el botón, o bien Abra el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente y espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija). Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo.
Er07 a Er10	<p>El aparato se ha dejado abierto demasiado tiempo durante la cocción.</p> <p>El aparato ha estado inactivo demasiado tiempo después del precalentamiento o de la función de mantener caliente.</p> <p>Fallo del aparato.</p>	Desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla se mantiene en precalentamiento con el pictograma de esperar la comida	 <p>El alimento tiene un grosor mayor que 1,5 inches.</p>	El grosor del alimento no debe superar 1,5 inches. Abra el grill completamente y vuelva a cerrarlo.
La pantalla muestra "OK"	 <p>No ha abierto el grill completamente para introducir los alimentos.</p> <p>No se detecta el alimento. El grosor del alimento es insuficiente, el botón "OK" parpadea.</p>	Confirme el inicio del ciclo de cocción pulsando el botón "OK/START".
Er01 a Er06	<p>Fallo del aparato:</p> <p>El aparato se ha almacenado o usado en una habitación demasiado fría.</p> <p>Sobrecalentamiento del aparato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto el servicio de atención al cliente.

Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preajustados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos que se cocinan. Los programas se han ajustado y comprobado para alimentos de buena calidad.

Del mismo modo, durante la cocción hay que tener en cuenta el grosor de la carne; no se pueden cocinar con el aparato alimentos con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (programas automáticos)

Programa	Nivel de cocción		
	Poco hecho	Medio-muy hecho	Muy hecho
 Carne roja	X	X	X
 Hamburguesa	X	X	X
 Aves			X

Guía de cocción (incluyendo el modo manual)

Alimento	Programa de cocción	Nivel de cocción	
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados		medio
	Hamburguesa: (tras haber cocinado la carne previamente)		medio
Carnes y aves	Pechuga de pollo marinada		muy hecho
	Pechuga de pato		poco hecho

Modo manual Consulte la guía de inicio rápido específica del manual.	Verduras y frutas a la parrilla (deben estar cortadas con el mismo corte y grosor)		control de la temperatura de 10 en 10 °C, desde 120 °C hasta 270 °C.
--------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Instruções de utilização, manutenção e instalação do produto: Para sua segurança, leia todos os parágrafos do manual de instruções, incluindo as respetivas imagens.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa. O aparelho não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos que não são abrangidos pela garantia:
 - Nas zonas de alimentação reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - Casas de quinta,
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
 - ambientes do tipo alojamento e pequeno almoço.
- Antes da primeira utilização, retire todo o material de embalagem, autocolantes e acessórios quer do interior quer do exterior do aparelho.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação ao produto, por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças deverão ser supervisionadas para se certificar de que não brincam com o aparelho e que não o usam como brinquedo.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em utilização.

 As temperaturas da superfície acessível podem ser elevadas durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas superfícies quentes do aparelho.

- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de ligar o aparelho.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante ou por um Serviço de Assistência Técnica autorizado por forma a evitar qualquer situação de perigo para os utilizadores.
- Não use uma extensão. Se decidir fazê-lo, use apenas uma extensão em bom estado, com uma ficha com ligação à terra adequada para a potência do aparelho. Tome as precauções necessárias para evitar que alguém tropece numa extensão.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica é compatível com a potência nominal e voltagem indicadas no fundo do aparelho.
- Use uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça para limpar as placas.
- Nunca coloque o aparelho, cabo de alimentação ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.

AVISO: Não aqueça nem pré-aqueça o aparelho sem as 2 placas devidamente colocadas no grelhador.

A FAZER

- Leia as instruções com atenção. São comuns para as diferentes versões, dependendo dos acessórios fornecidos com o seu aparelho, e guarde-as para futuras utilizações.
- Se ocorrer um acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e contacte um médico, se necessário.
- Antes da primeira utilização, lave as placas (consulte o parágrafo 5), deite um pouco de óleo de cozinha nas placas e passe com um pano suave ou uma toalha de papel de cozinha.
- Coloque o cabo de alimentação cuidadosamente, quer use uma extensão ou não, de modo a que outras pessoas se possam mover livremente à volta da mesa sem tropeçarem nele.
- Os fumos da cozedura podem ser perigosos para os animais que tenham um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los da área onde cozinhar.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Verifique se ambos os lados da placa estão bem limpos antes da utilização.
- Para evitar danos nas placas, use-as apenas no aparelho para que foram criadas (não as coloque num forno, fogão a gás ou placa elétrica, etc.).
- Certifique-se de que as placas estão estáveis, bem posicionadas e devidamente fixadas no aparelho. Use apenas as placas fornecidas com o aparelho ou compradas num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Use sempre espátulas de madeira ou de plástico para evitar danificar as placas.
- Use apenas peças ou acessórios fornecidos com o aparelho ou comprados num Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não os use com outros aparelhos ou para outros fins.

A NÃO FAZER

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado ou em utilização.
- Para evitar que o aparelho sobreaqueça, não o coloque num canto ou por baixo de um armário.
- Nunca coloque o aparelho diretamente numa superfície frágil (mesa de vidro, toalha de mesa, mobiliário envernizado, etc.) ou numa superfície suave, como uma toalha de plástico.
- Nunca coloque o aparelho por baixo de um armário fixado a uma parede, ou uma prateleira, ou perto de materiais inflamáveis, como cortinas, persianas ou tapeçarias.
- Nunca coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies quentes ou escorregadias. O cabo de alimentação nunca pode ficar perto ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou em cima de extremidades afiadas.
- Não coloque utensílios de cozinha em cima das superfícies de aquecimento do aparelho.
- Nunca corte a comida diretamente nas placas.
- Não use esfregões de metal, lã de aço abrasiva ou pó abrasivo, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não move o aparelho durante a utilização.
- Não transporte o aparelho pela pega ou pelos fios metálicos.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não use folhas de alumínio ou outros objetos entre a placa e os alimentos a ser cozinhados.

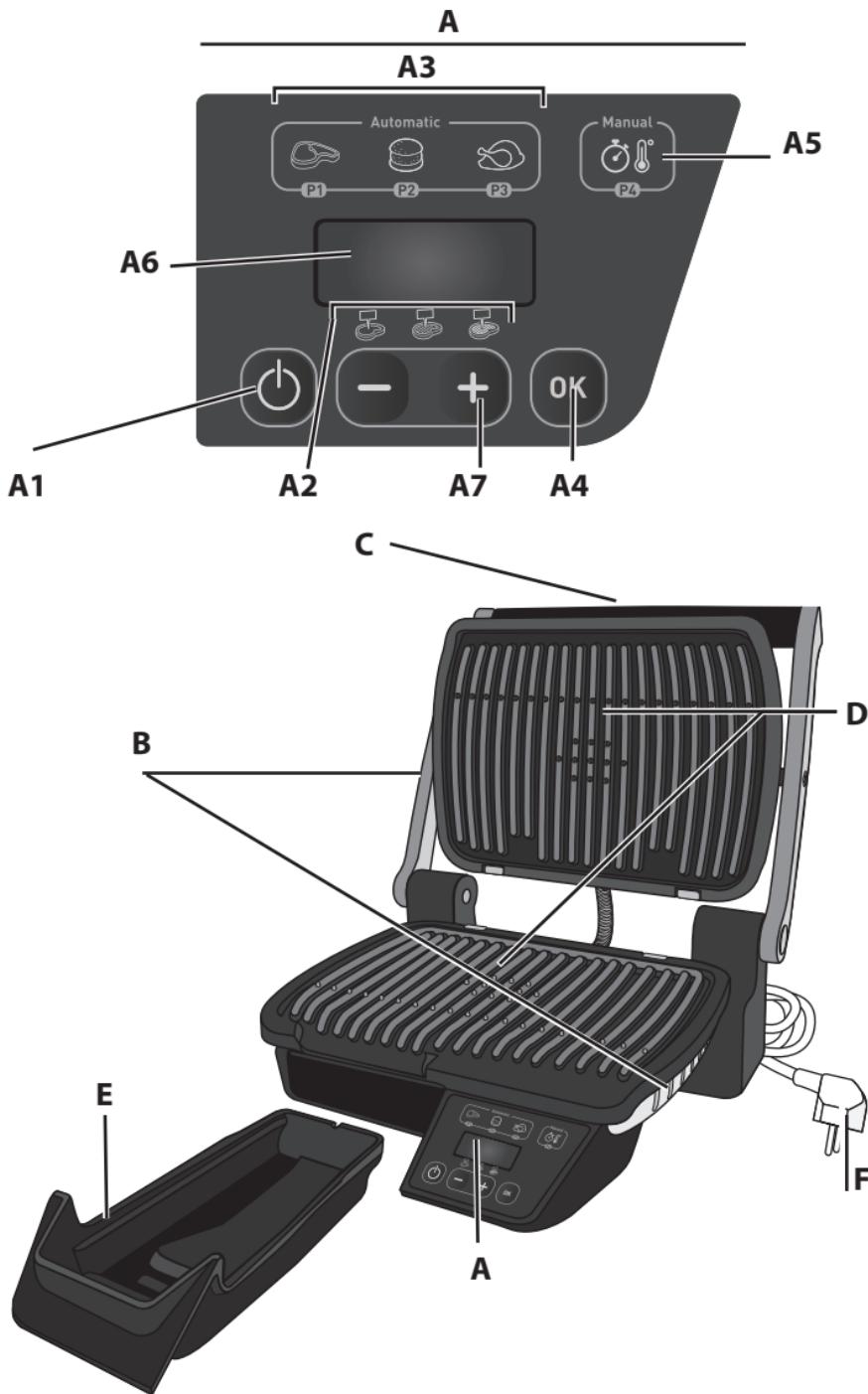
- Não retire a gaveta de recolha de sucos enquanto cozinar. Se a gaveta de recolha de pingos ficar cheia enquanto cozinha, deixe o aparelho arrefecer antes de a esvaziar.
- Não coloque a placa quente numa superfície delicada ou dentro de água.
- Para preservar as propriedades antiaderentes do revestimento, evite um pré-aquecimento excessivo com o aparelho vazio.
- As placas nunca devem ser manuseadas quentes.
- Não cozinhe alimentos em folha de alumínio.
- Para evitar danos no seu aparelho, nunca use receitas flambé com o aparelho.
- Não coloque uma folha de alumínio ou qualquer outro objeto entre as placas e o elemento de aquecimento.
- Nunca aqueça nem cozinhe enquanto o grelhador estiver aberto.
- Nunca aqueça o aparelho sem as placas.

Dicas/Informação

- Agradecemos a sua preferência por este aparelho, criado apenas para um uso doméstico.
- Para sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis - Diretiva de baixa voltagem - Compatibilidade eletromagnética - O ambiente - Materiais em contacto com alimentos.
- Durante a primeira utilização, poderá haver um leve odor e um pouco de fumo durante os primeiros minutos. Trata-se de um fenómeno perfeitamente normal.
- A nossa empresa tem uma política contínua de pesquisa e desenvolvimento e pode modificar os seus produtos sem aviso prévio.
- Não consuma alimentos que entrem em contacto com as peças com o logótipo .
- Se os alimentos forem muito espessos, o sistema de segurança impede que o aparelho funcione.

Ambiente

-  **Proteção do ambiente em primeiro lugar!**
- ➊ O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
 - ➋ Entregue-o num ponto de recolha de resíduos para possibilitar o seu tratamento.



Descrição

- | | |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|
| A Painel de controlo | B Corpo |
| A1 Botão de ligar/desligar | C Pega |
| A2 Para programas automáticos: Ajustes do nível de confeção | D Placas |
| A3 3 programas de confeção automática | E Gaveta de recolha de sucos |
| A4 OK/INICIAR | F Cabo de alimentação |
| A5 Modo manual: Ajuste da temperatura e do tempo | |
| A6 Ecrã de monitorização | |
| A7 Botões - e + | |

Guia dos programas de confeção automáticos

CARNE VERMELHA

Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar carne vermelha.

HAMBÚRGUER

Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar hambúrgueres.

FRANGO

Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar aves.

Guia dos programas de confeção manuais

Mal passado

Médio a bem passado

Bem passado



Modo manual:
Grelhador tradicional para funcionamento manual com diferentes definições de temperatura (entre 120 °C e 270 °C) e tempo.

PREPARAR O APARELHO

1 Preparação



1



2



3



4

2 Preparação



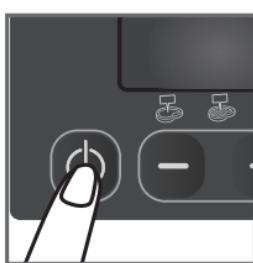
5



6



7



8



1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes quer no interior quer no exterior do aparelho.

2 Antes de usar pela primeira vez, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxágue e seque bem.

3-4 Coloque a gaveta de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho e pressione até ouvir um "clique".

- Coloque as placas superior e inferior até ouvir um "clique".



5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas com um absorvente embebido num pouco de óleo, a fim de preservar o revestimento antiaderente.

5bis Certifique-se de que as placas inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.

6 Retire o excesso de óleo com papel absorvente.

7 Ligue o aparelho a uma tomada. (tenha em conta que o cabo deve estar completamente desenrolado).

8 Prima o botão de ligar/desligar.

3a - Confeção AUTOMÁTICA com 3 programas automáticos

Confeção automática - Selecione um programa e pré-aqueça antes da confeção:



9 Certifique-se de que existe alimentos entre as placas.

3 programas de confeção automática:



Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar carne vermelha.



Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar hambúrgueres.



Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar aves.

Se não sabe que modo de confeção utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de confeção para alimentos diferentes dos programados" na página 85.



10



10 Prima o botão de ligar/desligar. Prima os botões “-” e “+” até chegar ao programa desejado (P1, P2, P3). **Certifique-se de que não há alimentos no interior do grelhador.** Quando tiver selecionado o programa desejado, prima o botão “OK/INICIAR”.

Atenção: Se selecionou o programa errado, regresse ao passo 8.

Nas imagens, o exemplo é o "P2" com um nível "Médio" de confeção.



11 O programa selecionado permanece apresentado no topo do ecrã. Prima os botões “-” e “+” para selecionar o nível de confeção desejado (mal passado, médio ou bem passado). Quando atingir o nível de confeção desejado, prima o botão “OK/START”. O programa selecionado permanece apresentado no fundo do ecrã.

Comentários: Se quiser modificar o nível de confeção, prima os botões “-” e “+”, mas apenas durante a fase de pré-aquecimento.

O aparelho começa a pré-aquecer. A fase de pré-aquecimento é indicada no ecrã pelo termómetro a piscar e pelas 3 linhas a subir e a descer.

Tem de esperar até ao final do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e adicionar comida alimentos. Esperé 4 a 7 minutos.



11



12 Quando o pré-aquecimento terminar, é emitida uma melodia com o seguinte ecrã: O termómetro e as 3 linhas deixam de piscar e o indicador "add food" (adicone comida) é apresentado do lado esquerdo do ecrã. A luz do termómetro permanece ligada durante todo o processo de confeção, para indicar que o aparelho está quente.

Comentários: No fim do pré-aquecimento, se o aparelho permanecer fechado, o sistema de segurança desliga-o.



12

Cozinhar



13



14



15



16



17



18



19

13-14 A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de confeção. Feche o aparelho para dar início ao ciclo de confeção.

Comentários: Se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.

15 O aparelho regula automaticamente o ciclo de confeção (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos.

O ecrã apresenta o tempo de confeção necessário até atingir o nível de confeção desejado. O indicador "Rare" pisca para indicar que o nível de confeção mal passado está em progresso.

Tenha em conta que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem.

16 - Nota: Para alimentos finos, após fechar o aparelho, o botão "OK" pisca. Prima "OK" para permitir que o aparelho reconheça o alimentos a ser cozinhado e lançar o programa de confeção.

17 Para cada nível de confeção é emitido um sinal sonoro e o indicador permanece ligado quando o nível de confeção for atingido (para melhores resultados, não abra nem mexa nos alimentos durante o processo de confeção).

Quando ouvir um aviso sonoro com vários "beeps" prolongados e a contagem do tempo chegar a 0:00 indica que o nível desejado de confeção foi atingido e que pode começar a cozinhar.

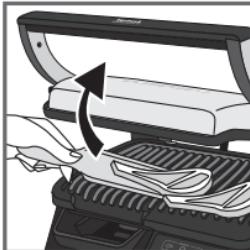
Se deixar os alimentos no grelhador, o tempo aumenta até atingir um nível bem cozinhado. O indicador luminoso de confeção pisca até atingir esse nível.

Abra o aparelho e retire os alimentos quando o nível desejado for atingido. O indicador luminoso de nível de confeção perfeito permanece ligado e ouvirá um som.

18-19 Feche o grelhador. O painel de controlo passa para a "Seleção do programa" com P1 a piscar. Reinicie o nº 9 para um novo ciclo de confeção no modo automático.

Comentário: O sistema de segurança desliga-o automaticamente se não for selecionado nenhum programa.

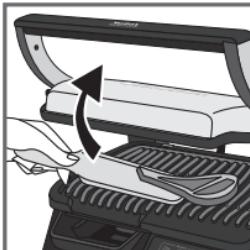
Comentários



20



21



22



23

20-21-22 Se deseja cozinhar alimentos consonte gostos pessoais diferentes, abra o grelhador e retire o alimento assim que estiver no nível desejado, volte a fechá-lo e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa continuará o seu ciclo de confeção até atingir o nível "bem passado".

23 Função para manter os alimentos quentes

O aparelho entra automaticamente na opção de manter quente após atingir o nível "bem passado". Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto as placas de confeção arrefecem.

Comentário: O sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após algum tempo.

Segundo confeção

Cozinhar mais alimentos

Se desejar cozinhar uma segundo dose de alimentos, pré-aqueça o aparelho de novo (começando do ponto 9 no modo automático ou ponto 25), mesmo que deseje cozinhar o mesmo tipo de alimento.

Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de confeção adequado (este passo é necessário independentemente de ser o mesmo modo de confeção da dose de alimentos anterior).
3. Prima "OK" para validar a sua escolha.
4. Selecione o nível de confeção.
5. Prima o botão "OK" para iniciar o pré-aquecimento. O indicador de pré-aquecimento (termómetro + gráfico de barras) pisca ao longo da fase de pré-aquecimento. Tem de esperar que o termómetro e as 3 linhas deixem de piscar e o indicador "colocar alimentos" seja apresentado antes de abrir o grelhador e adicionar comida os alimentos. Espere alguns minutos. Este passo é obrigatório, mesmo que o aparelho pareça quente.
6. Quando o pré-aquecimento estiver completo, será ouvido um som aviso sonoro, o termómetro e as 3 linhas deixam de piscar e o indicador "colocar alimentos" aparece no ecrã. A luz do termómetro permanece ligada durante todo o processo de confeção, para indicar que o aparelho está a aquecer.
7. A seguir ao pré-aquecimento, o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento dentro do aparelho.

Importante:

- Tenha em atenção que qualquer nova confeção de alimentos requer pré-aquecimento. Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior, de modo a efetuar um bom pré-aquecimento.
- Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.

Atenção: Se o novo ciclo de pré-aquecimento ocorrer imediatamente a seguir ao final do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.

3b - Confeção MANUAL com o modo manual

Confeção manual - Selecione uma temperatura e pré-aqueça antes da confeção:



Se seleccionar o modo Manual, pode controlar manualmente o tempo de confeção. Este modo manual inclui o controlo da temperatura de 10 °C, entre 120 °C e 270 °C.

Se não sabe qual modo de confeção a utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de confeção para alimentos diferentes dos programados" na página 85.



24



24 Prima os botões "-" e "+" para selecionar o programa P4. De seguida, prima o botão "OK/START".

ATENÇÃO: Se seleccionou o programa errado, regresse ao passo 8.

Prima os botões "-" e "+" para selecionar a temperatura de confeção. Confirme premindo "OK/START".

25 Prima os botões "-" e "+" para selecionar o tempo de confeção. Confirme premindo "OK/START".

Nota: Pode iniciar a confeção com o tempo em 0: 00. Pode alterar o tempo de confeção a qualquer altura, usando os botões "-" e "+".

Se não houver alimentos no grelhador, o préaquecimento inicia. O indicador de pré-aquecimento (termómetro + gráfico de barras) pisca ao longo da fase de pré-aquecimento.

Espere 4 a 7 minutos. Se tiver colocado alimentos no grelhador, a confeção começa diretamente, bem como a contagem decrescente do tempo selecionado.

Caso contrário, tem de esperar que o termómetro e as 3 linhas parem de piscar e o indicador "colocar alimentos" seja apresentado antes de abrir o grelhador e adicionar alimentos.

26 Quando o pré-aquecimento estiver completo, é ouvida uma melodia, o termómetro e as 3 linhas param de piscar e o tempo e o indicador "colocar alimentos" piscam. A luz do termómetro permanece ligada durante todo o processo de confeção, para indicar que o aparelho está a aquecer.

27-28 A seguir ao pré-aquecimento, o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa.

Comentários: se o aparelho ficar muito tempo aberto o sistema de segurança desliga-o automaticamente.



25



26



Cozinhar



27



28

Cozinhar



29



29-Feche o aparelho para dar início ao ciclo de confeção.

Nota: Para alimentos muito finos, feche o aparelho e espere que o ecrã apresente "OK". De seguida, prima "OK" para permitir ao aparelho reconhecer o alimento e iniciar o ciclo de confeção.



30

Comentários



31



31 **Nota:** Pode alterar a temperatura e o tempo de confeção a qualquer altura, usando os botões "-" e "+" quando apresentado no ecrã.

Verifique regularmente a confeção, abrindo ligeiramente o grelhador.

Queira notar que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem.



32



33

32-33 Abra o aparelho e retire os alimentos quando o nível de confeção desejado for atingido.

34 Feche o aparelho sem alimentos na placa. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha do programa".

Reinicie a partir do passo nº 21 para um novo ciclo de confeção no modo manual.

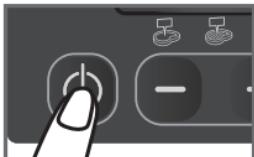
Comentário: O sistema de segurança desliga-se automaticamente o aparelho se não for selecionado nenhum programa.



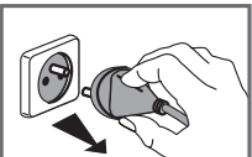
34



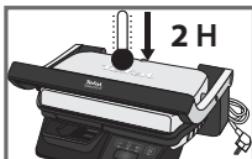
4 Arrefecimento



35



36



37

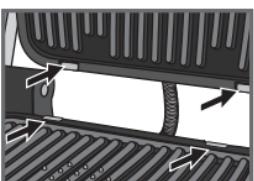
35 Prima o botão Ligar/Desligar para desligar o aparelho.

36 Desligue o grelhador da corrente.

37 Deixe-o arrefecer pelo menos 2 horas.

A fim de evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de limpá-lo.

5 Limpeza e manutenção



38



39



40



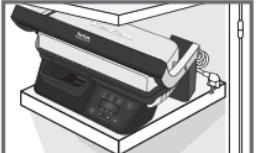
41



42



43



44

38 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de confeção. A gaveta de recolha de sucos e as placas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

39 Não pode lavar o aparelho e o cabo de alimentação na máquina de lavar loiça. Os elementos de aquecimento, as peças visíveis e acessíveis não devem ser limpos após remoção das placas. Se estiverem muito sujos, espere que o aparelho esteja completamente frio e limpe-os com um pano seco. Se não quiser lavar a gaveta e as placas na máquina de lavar loiça, pode usar água quente com um pouco de detergente para a loiça, depois enxagüe-os cuidadosamente para retirar qualquer resíduo. Seque bem com papel de cozinha.

41 Não use esfregões de metal, lã de aço ou quaisquer produtos de limpeza abrasivos para limpar qualquer parte do seu grelhador. Use apenas esponjas de nílon ou que não sejam metálicas.

Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente e um pouco de detergente para loiça, enxagüe-a e seque-a cuidadosamente com papel absorvente.

41 Para limpar a tampa do grelhador use uma esponja humedecida em água quente e esque com um pano macio e seco.

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

43 Antes de guardá-lo, certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco.

44 Qualquer outra operação de manutenção deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Resolução de Problemas

Problema	Causa	Solução
O ecrã passa para apresentação visual com Err + BIP BIP.	No ecrã aparece "Err" e o aparelho emite um sinal sonoro O pré-aquecimento não foi respeitado. Ligou o aparelho ou iniciou um ciclo de confeção automática com alimentos nas placas. O modo manual é ativado automaticamente.	- Escolha a temperatura premindo os botões "+" e "-" e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a confeção (modo manual). A temperatura pode ser ajustada com os botões "+" e "-". - Desligue e abra completamente o aparelho, retire os alimentos, feche corretamente o aparelho, escolha um programa de confeção e prima OK. Espere o final do pré-aquecimento (o indicador de pré-aquecimento permanece ligado).
O ecrã passa para apresentação visual com Err + BIP BIP.	No ecrã aparece "Err" e o aparelho emite um sinal sonoro O pré-aquecimento não foi efetuado por completo. O grelhador foi aberto e colocou alimentos na placa antes do final do pré-aquecimento.	Deixe cozinhar, mas deve monitorizar a confeção, pois está no modo manual. A temperatura pode ser ajustada com os botões "+" e "-". ou Abra o aparelho, retire os alimentos, feche corretamente o aparelho e espere pelo final do pré-aquecimento (o indicador de pré-aquecimento permanece ligado). Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.
Er07 a Er10	O aparelho esteve aberto tempo demais durante a confeção. O aparelho esteve tempo demais parado após terminar o pré-aquecimento ou após a função manter quente. Avaria do aparelho.	Desligue o aparelho e contacte o Centro de Contacto do Consumidor.
O ecrã permanece ligado no pré-aquecimento com a imagem "aguarda alimentos".	Os seus alimentos têm mais de 4 cm de espessura.	Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 cm. Abra completamente o grelhador e depois feche-o.
O ecrã apresenta "OK".	Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos. O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura muito pequena, o "OK" está a piscar.	Confirme o início da confeção premindo o botão "OK/START".
Er01 a Er06	Avaria do aparelho: Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. Sobreaquecimento do aparelho.	Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o. Se o problema persistir, contacte o Centro de Contacto do Consumidor.

Sugestão, especialmente para carne: Os resultados da confeção destes programas podem variar, dependendo da origem, corte e qualidade do alimento cozinhado. Os programas foram definidos para alimentos de boa qualidade. Do mesmo modo, é preciso considerar a espessura da carne durante a confeção; não pode cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm.

Guia de Confeção (programas automáticos)

Programa específico	Mal passado	Nível de confeção	
		Médio a bem passado	Bem passado
Carne vermelha	X	X	X
Hambúrguer	X	X	X
Aves			X

Guia de Confeção (incluindo Modo Manual)

Alimentos		Programa de confeção	Nível de confeção
Pão	Fatias de pão, tostas mistas		médio
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)		médio
Carne e Aves	Peito de frango marinado		bem passado
	Peito de pato		mal passado
Modo manual Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual	Legumes e frutas grelhadas (devem ter o mesmo tamanho e espessura)		controlo da temperatura de 10 °C, entre 120 °C e 270 °C.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Οδηγίες για τη χρήση, τη συντήρηση και την εγκατάσταση του προϊόντος: για την ασφάλειά σας, διαβάστε όλες τις παραγράφους του εγχειριδίου οδηγών, καθώς και τις σχετικές εικόνες.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων ή άλλων χώρων εργασίας,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων,
 - σε καταλύματα που σερβίρουν πρωινό.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επιβλεψή ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από ενήλικα υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή ούτε χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 χρονών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα με ελλιπή εμπειρία και γνώσεις, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που διεξάγονται από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός αν είναι πάνω από 8 χρονών και επιβλέπονται.
- Τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο της σε θέσεις όπου δεν μπορούν να φτάσουν παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην απομακρύνεστε ποτέ από τη συσκευή όταν βρίσκεται σε χρήση.

-  Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών της συσκευής μπορεί να είναι υψηλή όταν λειτουργεί η συσκευή. Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
 - Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
 - Αν υποστεί ζημιά το ηλεκτρικό καλώδιο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το δίκτυο εξυπηρέτησης μετά την πώληση του κατασκευαστή, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
 - Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις καλωδίου. Αν τελικά χρησιμοποιήσετε προέκταση καλωδίου, υπ' ευθύνη σας, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει φίς με σύνδεση γείωσης και είναι κατάλληλη για την ονομαστική ισχύ της συσκευής. Λάβετε όλα τα αναγκαία μέτρα, ώστε να μην παραπατήσει κανείς στο καλώδιο προέκτασης.
 - Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα.
 - Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική παροχή του δίκτυου είναι συμβατή με την ονομαστική ισχύ και την ονομαστική τάση που αναγράφονται στο κάτω μέρος της συσκευής.
 - Για να καθαρίσετε τις πλάκες ψησίματος, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και υγρό πιάτων.

- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ή το φίς σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη θερμαίνετε και μην προθερμαίνετε την ψηστιέρα αν δεν έχουν τοποθετηθεί οι 2 πλάκες ψησίματος.

Πρέπει

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες, που είναι κοινές για τα διάφορα μοντέλα ανάλογα με τα βοηθητικά εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή, και φυλάξτε τες σε άμεση πρόσβαση.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και καλέστε γιατρό αν χρειάζεται.
- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε τις πλάκες (βλ. παράγραφο 5), ρίξτε λίγο μαγειρικό λάδι στις πλάκες και σκουπίστε τες με ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Προσέξτε πού θα τοποθετήσετε το καλώδιο (με ή χωρίς προέκταση). Φροντίστε να μην εμποδίζει την κυκλοφορία των ατόμων γύρω από το τραπέζι, ώστε να μην παραπατήσει κανείς πάνω στο καλώδιο.
- Οι αναθυμιάσεις από το ψήσιμο μπορεί να είναι επικίνδυνες για ζώα με ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα όπως είναι τα πουλιά. Συνιστούμε να απομακρύνετε τα πουλιά από το χώρο ψησίματος.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε θέσεις όπου δεν μπορούν να φτάσουν παιδιά.
- Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο πλευρές της πλάκας είναι καθαρές πριν από τη χρήση.
- Για να μην υποστούν ζημιά οι πλάκες, να τις χρησιμοποιείτε μόνο στη συσκευή για την οποία έχουν σχεδιαστεί (π.χ., μην τις τοποθετείτε στο φούρνο, σε εστία υγραερίου ή σε ηλεκτρική εστία κ.λπ.).
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες είναι σταθερές, έχουν τοποθετηθεί σωστά και έχουν ασφαλίσει σωστά στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μόνο τις πλάκες που παρέχονται με τη συσκευή ή που αγοράσατε από εξουσιοδοτημένο κατάστημα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινες ή πλαστικές σπάτουλες, για να μην υποστούν ζημιά οι πλάκες ψησίματος.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τα εξαρτήματα ή τα βοηθητικά εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή που αγοράσατε από εξουσιοδοτημένο κατάστημα. Μην τα χρησιμοποιείτε με άλλες συσκευές ή για άλλο σκοπό.

Δεν πρέπει

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην απομακρύνεστε ποτέ από τη συσκευή όταν είναι στην πρίζα ή βρίσκεται σε χρήση.
- Για να μην υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνίες ή κάτω από ντουλάπια στερεωμένα στον τοίχο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή απευθείας πάνω σε ευπαθείς επιφάνειες (γυάλινα τραπέζια, τραπεζομάντηλα, λουστράρισμένα έπιπλα...) ή πάνω σε μαλακές επιφάνειες όπως τραπεζομάντηλα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από ντουλάπια ή ράφια στερεωμένα στον τοίχο, ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες ή κάδρα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυτές ή ολισθητές επιφάνειες. Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγές θερμότητας ή πάνω σε αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη πάνω στις επιφάνειες ψησίματος της συσκευής.

- Μην κόβετε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στις πλάκες.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια ή διαβρωτικές σκόνες καθαρισμού διότι μπορεί να καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε χρήση.
- Μη μεταφέρετε τη συσκευή από τη χειρολαβή ή από τα μεταλλικά σύρματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι κενή.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα αντικείμενα ανάμεσα στην πλάκα και το τρόφιμο που θα ψηθεί.
- Μην αφαιρείτε το δίσκο συλλογής του λίπους στη διάρκεια του ψησίματος. Αν γεμίσει ο δίσκος συλλογής του λίπους, αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει και μετά αδειάστε το δίσκο.
- Μην τοποθετείτε την καυτή πλάκα πάνω σε ευπαθείς επιφάνειες ή κάτω από νερό.
- Για να διατηρηθεί η αντικολλητική επίστρωση σε καλή κατάσταση, αποφεύγετε να προθερμαίνετε υπερβολικά τη συσκευή ενώ είναι κενή.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις πλάκες όταν είναι καυτές.
- Μην ψήνετε τρόφιμα μέσα σε αλουμινόχαρτο.
- Για να μη φθαρεί η συσκευή, μη μαγειρεύετε συνταγές φλαμπέ σε αυτή τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο ανάμεσα στις πλάκες και το θερμαντικό στοιχείο.
- Μην ψήνετε ποτέ με ανοικτή την ψηστιέρα.
- Μη θερμαίνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες.

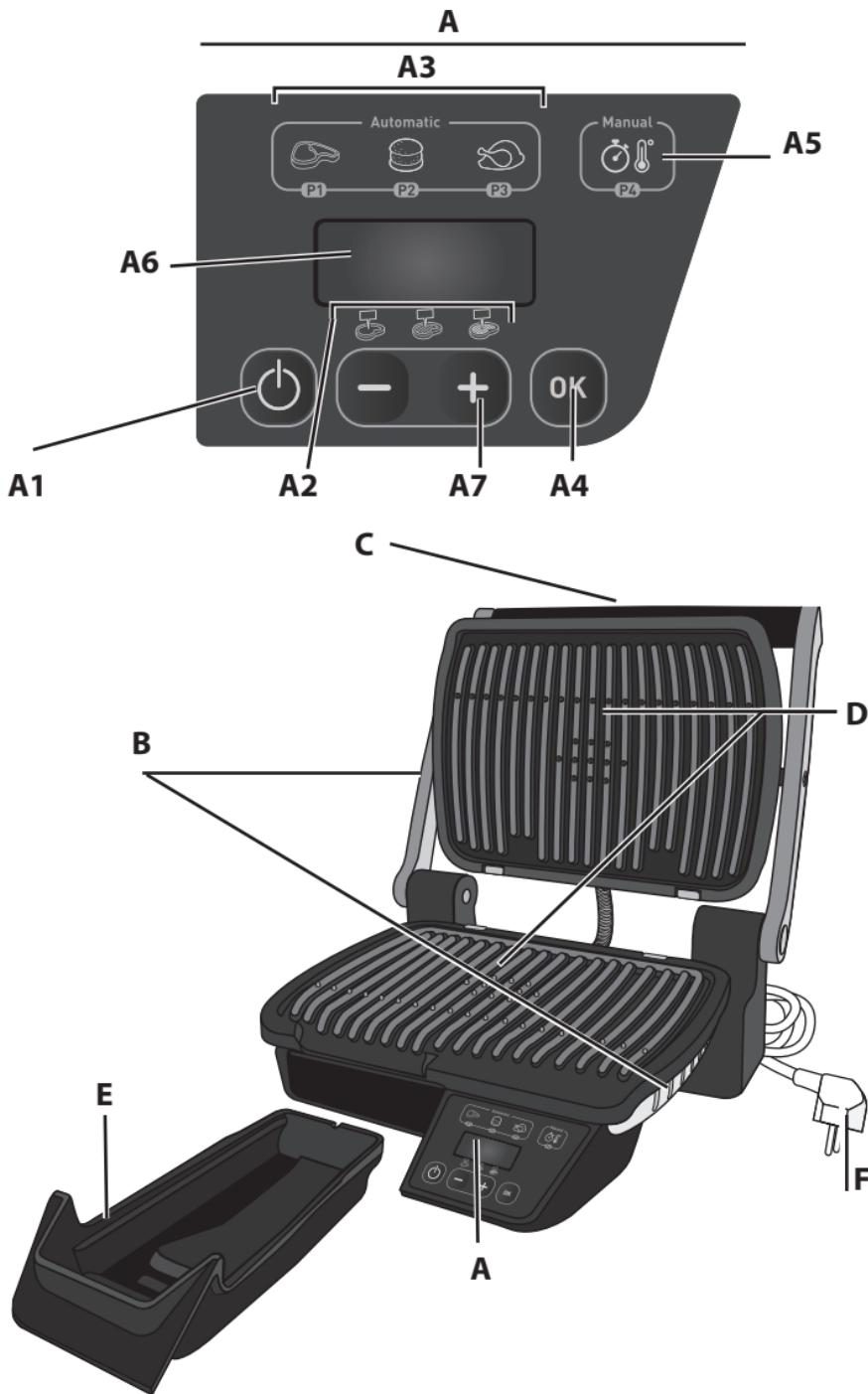
Συμβουλές/Πληροφορίες

- Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτή τη συσκευή, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Για την ασφάλειά σας, αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα σχετικά πρότυπα και τους σχετικούς κανονισμούς - Οδηγία για τη χαμηλή τάση - Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα - Περιβάλλον - Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή ή καπνό.
- Η εταιρεία μας πραγματοποιεί συνεχή έρευνα και ανάπτυξη των προϊόντων μας. Σε αυτό το πλαίσιο, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιήσουμε αυτά τα προϊόντα χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.
- Μην καταναλώνετε τρόφιμα που έχουν έρθει σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν τον λογότυπο  
- Αν το τεμάχιο του τροφίμου έχει μεγάλο πάχος, το σύστημα ασφαλείας θα διακόψει τη λειτουργία της συσκευής.

Περιβάλλον

Το περιβάλλον προέχει!

-  ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
 ② Παραδώστε την σε ειδικό κέντρο συλλογής απορριμμάτων.



Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί ON/OFF

A2 Για τα αυτόματα προγράμματα: ρύθμιση βαθμού ψησίματος

A3 3 Αυτόματα προγράμματα ψησίματος

A4 OK/START

A5 Χειροκίνητη λειτουργία: Ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου

A6 Οθόνη παρακολούθησης

A7 Κουμπιά - και +

B Σώμα συσκευής

C Χειρολαβή

D Πλάκες ψησίματος

E Δίσκος συλλογής

F Ηλεκτρικό καλώδιο

Οδηγός αυτόματων προγραμμάτων ψησίματος



KOKKINO KREAS

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε κόκκινο κρέας.



ΜΠΙΦΤΕΚΙ

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε μπιφτέκια.



KOTOPOULO

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε πουλερικά.

Οδηγός Χειροκίνητων προγραμμάτων ψησίματος



Ελαφρώς ψημένο
(σενιάν)



Μέτρια ψημένο



Καλοψημένο



Μη αυτόματη λειτουργία:

Συμβατική ψηστιέρα για χειροκίνητη λειτουργία με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας (από 120 °C έως 270 °C) και χρόνου.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1 Συναρμολόγηση



1



2



1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα βοηθητικά εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.



3



4

2 Προετοιμασία



5



6

3-4 Τοποθετήστε τον αφαιρούμενο δίσκο συλλογής στο μπροστινό μέρος της συσκευής και σπρώξτε τον τελείως μέσα μέχρι να κουμπώσει.

- Τοποθετήστε την πάνω και την κάτω πλάκα έτσι ώστε να κουμπώσουν.



5 Για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να σκουπίσετε τις πλάκες ψησίματος με χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι, για να βελτιώσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες των πλακών.

5β Βεβαιωθείτε ότι η κάτω και η πάνω πλάκα ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά μέσα στη συσκευή πριν ξεκινήσει η προθέρμανση.

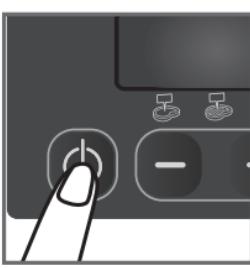
6 Απομακρύνετε την περίσσεια λαδιού με καθαρό χαρτί κουζίνας.

7 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα (το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλίχτει τελείως).

8 Πιέστε το κουμπί On/Off.



7



8

3α - ΑΥΤΟΜΑΤΟ ψήσιμο με 3 αυτόματα προγράμματα

Αυτόματο ψήσιμο - επιλέξτε ένα πρόγραμμα και προθερμάνετε τη συσκευή πριν το ψήσιμο:

9



9 Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες.

3 αυτόματα προγράμματα ψησίματος:

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε κόκκινο κρέας.

Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε μπιφτέκια.

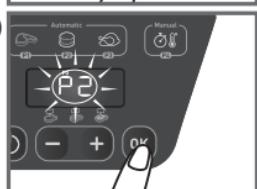
Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε πουλερικά.

Αν θέλετε να ψήσετε τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω και δεν ξέρετε ποιο πρόγραμμα να επιλέξετε, ανατρέξτε στον «Πίνακα Ψησίματος για τρόφιμα χωρίς ειδικό πρόγραμμα» στη σελίδα 99.



10

Στις εικόνες έχει επιλεχθεί το πρόγραμμα «P2» και «Μεσαίο» ψήσιμο.



11



11



12

10 Πιέστε το ON/OFF. Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πρόγραμμα (P1, P2, P3). **Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα μέσα στην ψηστιέρα.** Αφού επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα, πιέστε το κουμπί «OK/START».

Σημείωση: αν επιλέξετε λάθος πρόγραμμα, επιστρέψτε στο βήμα 8.

11 Το επιλεγμένο πρόγραμμα θα εμφανίζεται στο πάνω μέρος της οθόνης. Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος (σενιά, μέτριο, καλογήμενο). Μόλις φτάσετε στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, πιέστε το κουμπί «OK/START». Ο επιλεγμένος βαθμός ψησίματος θα εμφανίζεται στο κάτω μέρος της οθόνης.

Σημείωση: αν θέλετε να αλλάξετε το βαθμό ψησίματος, πιέστε τα κουμπιά «-» και «+», αλλά μόνο κατά την προθέρμανση.

Η συσκευή θα αρχίσει να προθερμαίνεται. Η φάση προθέρμανσης φαίνεται στην οθόνη από το θερμόμετρο που αναβοσθήνει και τις 3 μπάρες που κινούνται πάνω κάτω.

Πρέπει να περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση, πριν ανοίξετε την ψηστιέρα και προσθέστε τα τρόφιμα. Περιμένετε 4-7 λεπτά.

12 Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται ένα μπιπ και στην οθόνη το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες σταματούν να αναβοσθήνουν και στα αριστερά εμφανίζεται το εικονίδιο "προσθήκης τροφίμων". Το θερμόμετρο παραμένει φωτισμένο σε όλη τη διάρκεια του ψησίματος, δείχνοντας ότι η συσκευή θερμαίνεται και είναι καυτή.

Σημειώσεις: Αν μετά την ολοκλήρωση της προθέρμανσης η συσκευή μείνει κλειστή, το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή.

Ψήσιμο



13



14



15



16



17



18



19

13-14 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην πλάκα ψήσιμatos. Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

Σημειώσεις: αν η συσκευή μείνει ανοικτή πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει αυτόματα.

15 Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τον κύκλο ψησίματος (χρόνο και θερμοκρασία) ανάλογα με το πάχος των τεμαχίων των τροφίμων και την ποσότητα.

Στρόν οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος. Η ένδειξη για ψήσιμο «σενιάν» αναβοσβήνει για να δείξει ότι βρίσκεται σε εξέλιξη ψήσιμο σενιάν.

Να έχετε υπόψη ότι, ειδικά για το κρέας, το αποτέλεσμα του ψησίματος είναι φυσιολογικό να διαφέρει ανάλογα με το είδος, την ποιότητα και την προέλευση του τροφίμου.

16 - Σημείωση: Αν τα τρόφιμα έχουν κοπεί σε λεπτές φέτες αφού κλείστε τη συσκευή, το κουμπί «OK» θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πιέστε το «OK» ώστε να αναγνωρίσει η συσκευή την παρουσία τροφίμων για ψήσιμο και να ξεκινήσει το πρόγραμμα ψησίματος.

17 Κάθε φορά που επιπυχάνεται ένας βαθμός ψησίματος, ακούγεται μπτι και η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει σταθερά (για καλύτερα αποτέλεσμα, μην ανοίγετε την ψηστιέρα και μη μετακινείτε τα τρόφιμα στη διάρκεια του ψησίματος).

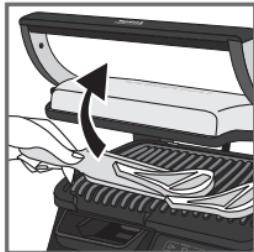
Μόλις επιτευχθεί ο βαθμός ψησίματος που επιλέξατε αρχικά, ακούγονται μερικά παρατεταμένα μπτι και στο χρονόμετρο εμφανίζεται η ένδειξη ΟΟ.

Αν αφρίστε τα τρόφιμα μέσα στην ψηστιέρα, θα συνεχίσουν να ψήνονται μέχρι να γίνουν «καλοψυμένα». Η λυχνία βαθμού ψησίματος θα αναβοσβήνει μέχρι να επιτευχθεί ο αντίστοιχος βαθμός ψησίματος.

Ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε τα τρόφιμα μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος. Μόλις επιτευχθεί το «καλοψυμένο» ψήσιμο, ανάβει σταθερά η αντίστοιχη λυχνία και ακούγεται μπτι.

18-19 Κλείστε την ψηστιέρα. Ο πίνακας ελέγχου θα περάσει σε κατάσταση επιλογής προγράμματος και η ένδειξη P1 θα αναβοσβήνει ΓΙΑ νέο κύκλο αυτόματου ψησίματος. Ξεκινήστε πάλι από το βήμα 9.

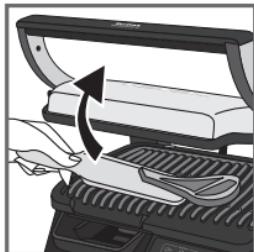
Σημείωση: αν δεν επιλεχθεί κανένα πρόγραμμα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή.



20



21



22



23

Μαγείρεμα περισσότερων τροφίμων

Αν θέλετε να ψήσετε μια δεύτερη δόση τροφίμων, προθερμάνετε ξανά τη συσκευή (ξεκινώντας από το βήμα 9 στην αυτόματη λειτουργία ή από το βήμα 25), ακόμα κι αν θέλετε να ψήσετε το ίδιο είδος τροφίμων.

Πώς θα ψήσετε άλλη μια δόση τροφίμων:

Αφού τελειώσετε με την πρώτη δόση τροφίμων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και δεν περιέχει τρόφιμα.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία/πρόγραμμα ψησίματος (αυτό το βήμα είναι αναγκαίο, ακόμα κι αν επιλέξετε το ίδιο πρόγραμμα ψησίματος όπως και για την προηγούμενη δόση).
3. Πιέστε «OK» για να επιβεβαιώσετε την επλογή.
4. Επιλέξτε βαθμό ψησίματος.
5. Πιέστε το κουμπί «OK» για να ξεκινήσει η προθέρμανση. Η ένδειξη προθέρμανσης (θερμόμετρο + μπάρες) θα αναβοσβήνει σε όλη τη διάρκεια της προθέρμανσης. Θα πρέπει να περιμένετε να σταματήσει να αναβοσβήνει το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες και να εμφανιστεί η ένδειξη τοποθετήσης τροφίμων, πριν ανοίξετε την ψηστιέρα και προσθέσετε τα τρόφιμα. Περιμένετε λίγα λεπτά. Αυτό το βήμα είναι υποχρεωτικό, ακόμα κι αν η συσκευή φαίνεται καυτή.
6. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται μπιπ, το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες σταματούν να αναβοσβήνουν και εμφανίζεται η ένδειξη προσθήκης τροφίμων. Το θερμόμετρο μένει αναμμένο κατά το ψήσιμο και δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
7. Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στη συσκευή.

Σημαντικό:

- Να θυμάστε ότι πρέπει υποχρεωτικά να προθερμαίνετε τη συσκευή με κάθε νέα δόση τροφίμων. Για να λειτουργεί αποτελεσματικά η προθέρμανση, να έχετε πάντα κλειστή την ψηστιέρα χωρίς τρόφιμα μέσα.
 - Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε την ψηστιέρα για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα.
- Σημείωση:** αν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι μικρότερος.

20-21-22 Αν θέλετε να ψήσετε με διαφορετικό τρόπο μεμονωμένα κομμάτια τροφίμων, ανοίξτε την ψηστιέρα και αφαίρεστε τα κομμάτια που έχουν ψθεί όπως τα θέλετε, και μετά κλείστε την ψηστιέρα και αφήστε την να ψήσει τα υπόλοιπα κομμάτια. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο ψησίματος μέχρι να φτάσει στον βαθμό «καλοψημένο».

23 Λειτουργία θερμοθαλάμου

Αφού φτάσει στον βαθμό «καλοψημένο», η συσκευή θα περάσει αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Αν μείνουν τρόφιμα μέσα στην ψηστιέρα, θα συνεχίσουν να ψήνονται όσο θα κραύνουν οι πλάκες.

Σημείωση: το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή μετά από ορισμένο χρόνο.

Δεύτερο ψήσιμο

3β - Χειροκίνητο ψήσιμο στη χειροκίνητη λειτουργία

Χειροκίνητο ψήσιμο - επιλέξτε θερμοκρασία και προθερμάνετε τη συσκευή πριν το ψήσιμο:

Αν επιλέξτε τη χειροκίνητη λειτουργία, θα ελέγχετε εσείς το χρόνο ψησίματος. Στη χειροκίνητη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ανά 10 °C, από 120 °C έως 270 °C.

Αν θέλετε να ψήσετε τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω και δεν έρετε ποιο πρόγραμμα να επιλέξετε, ανατρέξτε στον «Πίνακα ψησίματος για τρόφιμα χωρίς ειδικό πρόγραμμα» στη σελίδα 99.



24



24 Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε το πρόγραμμα P4. Μόλις φτάσετε στο πρόγραμμα P4, πιέστε το κουμπί «OK/START».

Σημείωση: Αν επιλέξετε λάθος πρόγραμμα, επιστρέψτε στο βήμα 8.

Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ψησίματος. Επιβεβαιώστε, πιέζοντας το «OK/START».



25



26

25 Πιέστε τα κουμπιά «-» και «+» για να επιλέξετε το χρόνο ψησίματος. Επιβεβαιώστε, πιέζοντας το «OK/START».

Σημείωση: Μπορείτε να ξεκινήσετε τη θέρμανση με το χρόνο στη ρύθμιση 0: 00. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας τα κουμπιά «-» και «+».

Αν δεν υπάρχουν τρόφιμα στην ψηστιέρα, θα αρχίσει η προθέρμανση. Η ένδειξη προθέρμανσης (θερμόμετρο + μπάρες) αναβοσβήνει σε όλη τη διάρκεια της προθέρμανσης.

Περιμένετε 4-7 λεπτά. Αν έχετε τοποθετήσει τρόφιμα στην ψηστιέρα, το ψήσιμο θα αρχίσει αμέσως όπως και η αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Αλλιώς, θα πρέπει να περιμένετε να σταματήσει να αναβοσβήνει το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες, να εμφανιστεί η ένδειξη τοποθέτησης τροφίμων, και μετά να ανοίξετε την ψηστιέρα και να τοποθετήσετε τα τρόφιμα.

Ψήσιμο



27



28

26 Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται ένα μπτι και στην οθόνη το θερμόμετρο και οι 3 μπάρες σταματούν να αναβοσβήνουν και στα αριστερά εμφανίζεται το εικονίδιο "προσθήκης τροφίμων". Θερμόμετρο μένει αναμμένο κατά το ψήσιμο και δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.

27-28 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος.

Σημείωση: αν η συσκευή μείνει ανοικτή πολλή ώρα, το σύστημα ασφαλείας θα την απενεργοποιήσει αυτόματα.

Ψήσιμο



29



30

Σημειώσεις



31



32



33



34

29-Κλείστε τη συσκευή για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

Σημείωση: Αν τα τρόφιμα είναι κομμένα σε πολύ λεπτές φέτες, κλείστε τη συσκευή και περιμένετε να εμφανιστεί η ένδειξη «OK». Μετά, πιέστε το «OK» για να αναγνωρίσει η συσκευή την παρουσία τροφίμων και να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

30 Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ρύθμιση θερμοκρασίας εναλλάξ με το χρονόμετρο.

31 Σημείωση: Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο ψησίματος οποδήποτε στηγή, πιέζοντας τα κουμπά «-» και «+» όταν εμφανίζεται η αντίστοιχη ένδειξη στην οθόνη.

Ελέγχετε τακτικά το ψήσιμο, ανοίγοντας ελαφρώς την ψηστιέρα.

Να έχετε υπόψη ότι, ειδικά για το κρέας, είναι φυσιολογικό το αποτέλεσμα να διαφέρει ανάλογα με το είδος, την ποιότητα και την προέλευση του τροφίμου.

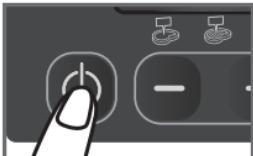
32-33 Ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε τα τρόφιμα μόλις φτάσουν στο επιθυμητό αποτέλεσμα ψησίματος.

34 Κλείστε τη συσκευή χωρίς να αφήσετε τεμάχια τροφίμων πάνω στις πλάκες. Ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί και θα περάσει σε λειτουργία επιλογής προγράμματος.

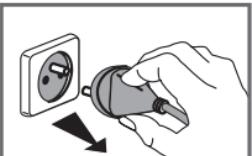
Για νέο χειροκίνητο κύκλο ψησίματος, ξεκινήστε ξανά από το βήμα 21.

Σημείωση: αν δεν επιλεχθεί κανένα πρόγραμμα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει αυτόματα τη συσκευή.

4 Αποθέρμανση



35



36



37

35 Πιέστε το κουμπί On/Off για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

36 Βγάλτε την ψηστιέρα από την πρίζα.

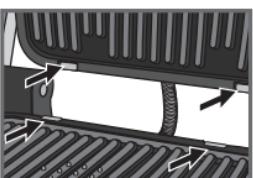
37 Αφήστε να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαύματος, αφήστε την ψηστιέρα να κρυώσει καλά πριν την καθαρίσετε.

38 Πριν από τον καθαρισμό, απασφαλίστε και αφαιρέστε τις πλάκες για να μην υποστεί ζημιά η επιφάνεια ψησίματος. Ο δίσκος συλλογής και οι πλάκες ψησίματος πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.

39 Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να τοποθετούνται σε πλυντήριο πιάτων. Οι αντιστάσεις που είναι ορατές και προσβάσιμες μετά την αφαίρεση των πλακών δεν πρέπει να καθαρίζονται. Αν είναι πολύ βρώμικες, περιμένετε να κρυώσει τελείως η συσκευή και καθαρίστε τις με ένα στεγνό πανί. Αν δεν θέλετε να καθαρίσετε τις πλάκες σε πλυντήριο πιάτων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων και μετά να τις ξεπλύνετε προσεκτικά για να απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα. Σκουπίστε τις προσεκτικά με χαρτί κουζίνας.

5 Καθαρισμός και συντήρηση



38



39



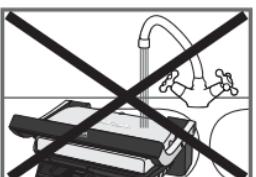
40



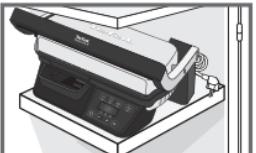
41



42



43



44

40 Μην καθαρίζετε κανένα τμήμα της ψηστιέρας με μεταλλικά σφουγγαράκια ή διαβρωτικά καθαριστικά, χρησιμοποιήστε μόνο συνθετικά ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια.

Αδειάστε το δίσκο συλλογής και πλύνετε τον σε ζεστό νερό με λίγο υγρό πιάτων. Σκουπίστε τον καλά με χαρτί κουζίνας.

41 Για να καθαρίσετε το κάλυμμα της ψηστιέρας, σκουπίστε το με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σκουπίστε το με ένα μαλακό στεγνό πανί.

42 Μη βυθίζετε το σώμα της ψηστιέρας σε νερό ή άλλο υγρό.

43 Να φροντίζετε πάντα να είναι καθαρή και στεγνή η ψηστιέρα πριν την αποθηκεύσετε.

44 Κάθε άλλη εργασία σέρβις πρέπει να πραγματοποιείται από έχουσιο διοδημένο κέντρο service.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Err + ΜΠΙΠ ΜΠΙΠ	 <p>Δεν τηρήθηκε η διαδικασία προθέρμανσης. Ενεργοποιήθηκε (ON) η συσκευή ή ξεκίνησε αυτόματα κύκλος ψηφίσματος με τρόφιμα ανάμεσα στις πλάκες. Ενεργοποιήθηκε αυτόματα η χειροκίνητη λειτουργία.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Επιλέξτε ρυθμιστική θερμοκρασία πιέζοντας τα κουμπιά «+» και «-», και μετά πίεστε OK. Αριθμήστε τα τρόφιμα να ψηθούν, αλλά να παρακαλούσθετε το μήνυμα (χειροκίνητη λειτουργία). Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά «+» και «-». - Απενεργοποιήστε (OFF) και ανοίξτε τελείως τη συσκευή, αφαίρεστε τα τρόφιμα, κλείστε ωστά τη συσκευή, πιέξτε πρόγραμμα ψηφίσματος και πίεστε OK. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση (ένδειξη προθέρμανσης σταθερά αναμμένη).
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Err + ΜΠΙΠ ΜΠΙΠ	 <p>Δεν ολοκληρώθηκε ο χρόνος προθέρμανσης. Ανοίξει η ψητιέρα και τοποθετήθηκαν τρόφιμα στην πλάκα πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Αριθμήστε τα τρόφιμα να ψηθούν, αλλά να παρακαλούσθετε το μήνυμα γιατί η ψητιέρα βρίσκεται σε χειροκίνητη λειτουργία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά «+» και «-». Ανοίξτε τη συσκευή, αφαίρεστε τα τρόφιμα, κλείστε ωστά τη συσκευή και περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση (ένδειξη προθέρμανσης σταθερά αναμμένη). Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε λίγα λεπτά. Βάλτε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την (ON).
Ένδειξεις αράλματος Er07 έως Er10	<p>Η συσκευή έμεινε ανοικτή πολλή ώρα ενώ έψηνε. Η συσκευή έμεινε σε αδράνεια πολλή ώρα αφού τελείωσε η προθέρμανση ή στη λειτουργία διαπήρησης θερμοκρασίας. Βλάβη συσκευής.</p>	<p>Βγάλτε το προϊόν από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα έξυπηρέτησης πελατών.</p>
Η ένδειξη «αναμονής για τοποθέτηση τροφίμων» μετά την προθέρμανση παραμένει στην οθόνη.	 <p>Τα τεμάχια των τροφίμων έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 εκατοστά.</p>	<p>Τα τεμάχια των τροφίμων δεν πρέπει να έχουν πάχος μεγαλύτερο από 4 εκατοστά. Ανοίξτε τελείως την ψητιέρα και μετά κλείστε την.</p>
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «OK».	 <p>Δεν ανοίξτε τελείως την ψητιέρα για να τοποθετήσετε τα τρόφιμα. Δεν ανιχνεύεται η παρουσία τροφίμων. Τα τεμάχια των τροφίμων είναι πολύ λεπτά, ή ένδειξη «OK» αναβοσβήνει.</p>	<p>Επιβεβαιώστε την έναρξη του ψηφίσματος πιέζοντας το κουμπί «OK/START».</p>
Ένδειξεις αράλματος Er01 έως Er06	<p>Βλάβη συσκευής Η συσκευή έχει αποθηκευτεί ή χρησιμοποιείται σε χώρο με πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Η συσκευή έχει υπερθέρμανθεί.</p>	<p>Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε λίγα λεπτά. Βάλτε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και ενεργοποιήστε την (ON). Αν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στην έξυπηρέτηση πελατών.</p>

Συμβουλή, ειδικά για το κρέας: το αποτέλεσμα του ψηφίσματος στα προκαθορισμένα προγράμματα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το είδος, το κόψιμο και την ποιότητα του τροφίμου που θα ψηθεί. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και δοκιμαστεί για τρόφιμα καλής ποιότητας.

Ομοιως, το πάχος των τεμαχίου κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά το ψήσιμο. Δεν μπορείτε να ψήσετε τρόφιμα με πάχος μεγαλύτερο από 4 cm.

Οδηγός Ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

Ειδικό πρόγραμμα	Βαθμός ψησίματος		
	Ελαφρώς ψημένο (σενιάν)	Μέτρια ψημένο	Καλοψημένο
Κόκκινο κρέας	X	X	X
Μπιφτέκι	X	X	X
Πουλερικά			X

Οδηγός Ψησίματος (και για τη χειροκίνητη λειτουργία)

Τρόφιμο	Πρόγραμμα ψησίματος	Βαθμός ψησίματος
Ψωμί	Φέτες ψωμί, τοστ	
	Μπιφτέκι: (με κρέας ήδη ψημένο)	
Κρέας & Πουλερικά	Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο	
	Στήθος πάπιας	
Χειροκίνητη λειτουργία Β.λ. συνοπτικό οδηγό του σχετικού εγχειριδίου.	Ψητά λαχανικά και φρούτα (πρέπει να είναι κομμένα με τον ίδιο τρόπο και στο ίδιο πάχος)	
		διαβαθμίσεις θερμοκρασίας ανά 10 °C, από 120 °C έως 270 °C.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

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 <<ԳՐՈՒՊԱՆԱ ՍԵԲ>> 125171, ՄՈՎՈՎԿԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴԻ ՑԱՆԿԱ ԽՃՈՒՂԻ, 16A, ՇԽՆ. 3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
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. 16A, 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 Developpement Predstavništvo u BiH Valter Perića 6/I 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 58 C, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	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 Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p.d.o.o. Sarajevska 29, 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 66 31 55	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب الجيبيت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤٦٣٠ ، ماسبيرو ، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

SUOMI FINLAND	9 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	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 Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΣΟΣ Α.Ε. Καβάλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισία
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 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. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) 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	株式会社グレーブセブジャパン 〒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 шоссе, 16А, 3 уйи
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관정빌딩 2층 03188
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
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. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
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	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 C, ет 9, офис 30 1680 София

MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	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 SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
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	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
oman سلطنة عمان	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. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	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. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المطلعة SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za

ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الامارات 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	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

28/07/2017

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjopsdato / Inköpsdatum / Ostukuujaev / Pirkuma datums / Isigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Ҵашашырғ оп. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / ჩაზრდი / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atasauas numurs / Gaminio numeris / Referencia produkto / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модель / Модель / Model / Model / Model / Model / 製品 リファレンス番号 / ទូរស័ព្ទសំណង់ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adress / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja address / Veikalosa osakuskunnen osoite / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adres prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адресса продавца / Կառվավերության սեփական հսկողություն / huuugl. / Название и адрес продавца / Сатушының атасу мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / មែនដែលផ្តល់ទៅអាជីវកម្មនៃទំនើប / 소매점 이름과 주소 / Име и адресса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecséje / Štampila vânzătorului / Печат на търговскния обект / Печатка продавца / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мори / 販売店印 / គ្រប់គ្រងបំផុតទំនើប / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

Ref. 2100104235