

Tefal®

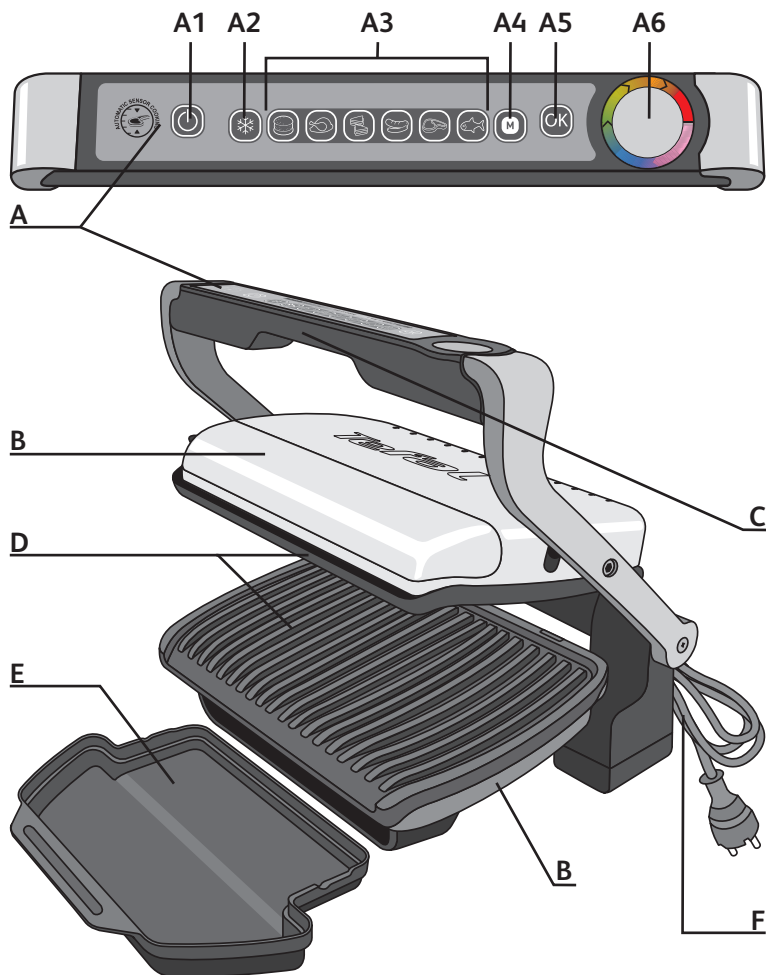
OPTIGRILL

DE
NL
FR
EN
DA
SV
FI
NO



**Gebrauchsanleitung - Gebruiksaanwijzing -
Mode d'emploi - Instructions for use - Brugsanvisning -
Användningsinstruktioner - Käyttöohje - Bruksanvisning**

www.tefal.com



SICHERHEITSHINWEISE WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Verwendung, Wartung, Reinigung und Inbetriebnahme des Produkts: Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die Abschnitte dieser Bedienungsanleitung und die entsprechenden Bildsymbole.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Das Gerät ist nicht für den Einsatz in den folgenden Fällen vorgesehen, da diese nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- In für das Personal vorgesehenen Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Unterkünften sowie in Pensionen

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und anderes Zubehör sowohl von der Innen- als auch von der Außenseite des Geräts.

Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis (oder von Kindern) nicht benutzt werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen oder haben Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

⚠ Zugängliche Oberflächen können heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem angeschaltet zu werden.

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.

Beschädigte Netzkabel dürfen aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses eine gleichwertige Leistung vorweisen und geerdet sein. Treffen Sie alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen, sodass niemand über das Kabel stolpern kann.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Nennleistung und Spannung kompatibel ist.

Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser.

Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Vorkenntnisse oder Erfahrung verwendet werden. Voraussetzung ist, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich der möglichen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung sollte nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

ACHTUNG: Den Grill nur erwärmen oder erhitzen, wenn beide Platten eingesetzt sind.

Einige Lebensmittel mit einer Haut (ganze Würste, Zunge, Geflügel usw.) oder große Fleischstücke können spritzen, wenn kochende Flüssigkeiten eingeschlossen sind. Daher empfehlen wir Ihnen, sie vor dem Kochen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen.

Was Sie tun sollten

- Lesen Sie die Anweisungen, die je nach mitgeliefertem Zubehör für die verschiedenen Versionen des Geräts gelten, sorgfältig durch, und bewahren Sie sie griffbereit auf.
- Sollte es zu einem Unfall kommen, lassen Sie sofort kaltes Wasser über die verbrühte Stelle laufen und rufen Sie bei Bedarf einen Arzt.
- Waschen Sie die Platten bei der ersten Verwendung (siehe Abschnitt 11), geben Sie optional etwas Öl darauf und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig positioniert ist (mit oder ohne Verlängerungskabel) und treffen Sie alle erforderlichen Vorkehrungen, damit sich die Gäste ungehindert um den Esstisch herum bewegen können. Stellen Sie sicher, dass niemand über das Kabel stolpert.
- Kochdünste können für Tiere mit besonders empfindlichen Atemwegen, wie beispielsweise Vögel, gefährlich sein. Wir empfehlen Vogelbesitzern, ihre Vögel vom Kochbereich fernzuhalten.
- Bewahren Sie das Gerät stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass beide Seiten der Platten sauber sind.
- Um eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, verwenden Sie sie nur mit dem Gerät, für das sie hergestellt wurden (legen Sie sie nicht in den Ofen bzw. auf ein Gas- oder Elektrokochofeld).
- Stellen Sie sicher, dass die Platten stabil, gut positioniert und sicher am Gerät befestigt sind. Verwenden Sie nur die Platten, die mitgeliefert wurden oder die Sie bei einem autorisierten Kundendienstzentrum erworben haben.
- Verwenden Sie immer ein Grillbesteck aus Kunststoff oder Holz, um die Beschichtung auf den Grillplatten nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbene Zubehör. Verwenden Sie das Zubehör nur mit dem dafür vorgesehenen Gerät.

Was Sie nicht tun sollten

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät niemals an das Stromnetz an, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder an eine Wand, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Oberfläche (Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbel usw.) oder auf eine Oberfläche wie eine Tischdecke mit Plastikanteile.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter wandmontierte Möbel oder Regale sowie in die Nähe von brennbaren Materialien wie Jalousien, Vorhängen oder Gardinen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe rutschiger oder heißer Flächen und lassen Sie das Kabel nicht über einer Hitzequelle hängen (z. B. Kochplatten, Gasöfen usw.).
- Stellen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel auf den Platten.
- Um eine Beschädigung der Kochoberfläche (Antihafbeschichtung) zu vermeiden, verwenden Sie niemals einen Scheuerschwamm aus Metall oder Scheuermittel.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Griff oder an den Kabeln.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Lebensmittel.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platte und die Speisen, die gegart werden sollen.
- Entfernen Sie die Fettauffangschale nicht während des Garvorgangs. Wenn die Fettauffangschale während des Garvorgangs voll wird, lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie diese entleeren.
- Tauchen Sie die Platten nicht in Wasser oder legen Sie sie auf eine zerbrechliche Oberfläche, wenn sie heiß sind.
- Um die Antihafteigenschaften der Beschichtung zu erhalten, sollte Sie eine zu lange Erhitzung vermeiden werden, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
- Die Platten sollten niemals angefasst werden, wenn sie heiß sind.
- Nicht in Folie oder Backpapier garen.
- Um Schäden an Ihrem Gerät zu vermeiden, verwenden Sie es niemals zur Zubereitung von flambierten Speisen.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die anderen Bestandteile des Geräts.
- Nutzen Sie den Grill nicht als offenen Tischgrill, sondern verwenden Sie ihn nur als geschlossenen Kontaktgrill.
- Erwärmen Sie das Gerät niemals ohne die Grillplatten.

Empfehlungen/Informationen

- Vielen Dank für den Kauf dieses Geräts, das nur für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Richtlinien zu Niederspannung, elektromagnetischer Verträglichkeit, Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Umwelt usw.)
- Bei der ersten Verwendung des Geräts kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Reinigen Sie die Grillplatten mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.
- Im Interesse des Verbrauchers behält sich unser Unternehmen das Recht vor, die Eigenschaften oder Bestandteile seiner Produkte jederzeit zu ändern.
- Feste oder flüssige Lebensmittel, die mit Teilen in Kontakt kommen, die mit dem -Logo gekennzeichnet sind, dürfen nicht verzehrt werden.
- Wenn die Speisen zu dick sind (> 4cm), verhindert das Sicherheitssystem den Start der automatischen Programme.
- Die Gerätebasis darf nicht mit Wasser gereinigt werden. Wenn sie schmutzig ist, warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Anzeigefeld ist zerbrechlich: Reinigen, wischen und trocknen Sie es nur mit einem weichen, trockenen Tuch. Reinigen Sie es nicht mit einem nassen Schwamm, da dies seine Funktionalität beeinträchtigen kann.
- Das Anzeigefeld ist zerbrechlich: Reinigen, wischen und trocknen Sie es nur mit einem weichen, trockenen Tuch. Reinigen Sie es nicht mit einem nassen Schwamm, da dies seine Funktionalität beeinträchtigen kann.

Umwelt



Lassen Sie uns den Umweltschutz unterstützen.

① Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.

➔ Bringen Sie es zu einer Sammelstelle oder, falls dies nicht möglich ist, zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Beschreibung

- | | | |
|-------------------|-------------------------|---------------------|
| A Bedienfeld | A4 Manuelles Programm | C Griff |
| A1 Ein/Aus-Taste | A5 OK-Taste | D Heizplatten |
| A2 Auftauprogramm | A6 Anzeige zur Garstufe | E Saftauffangschale |
| A3 Grillprogramme | B Gerätegehäuse | F Stromkabel |

Übersicht der verschiedenen Garstufen (LED)

Aufheizen



VIOLETT
BLINKEND
Aufheizen



VIOLETT DAUERHAFT &
SIGNALTON
Ende der Aufheizphase
Einlegen von Grillgut

Beginn des Garvorgangs



BLAU
Automatische
Anpassung des
Grillprogramms



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

Garstufen



GELB
SIGNALTON & AUFBLINKEN
Blutig



ORANGE
SIGNALTON & AUF-
BLINKEN
Medium



ROT
SIGNALTON & AUFBLINKEN
Durch



ROT BLINKEND
Grillende - War-
mhaltefunktion
startet



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



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

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)

Übersicht Garprogramme



Burger



Sandwich



Geflügel



Fisch



Steak

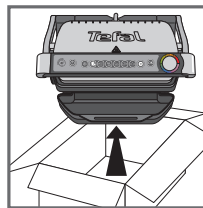
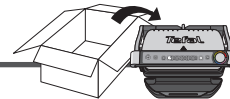


Würstchen

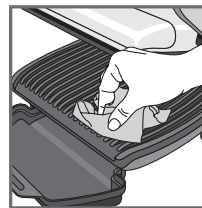


Manueller Betrieb:
herkömmlicher
Grill für manuellen
Betrieb.

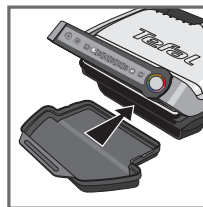
1 Aufbau / Inbetriebnahme



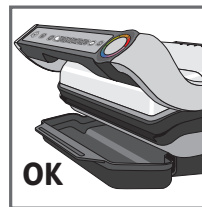
1



2



3



4

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

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

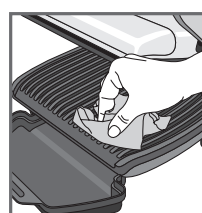
2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

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

2 Vorwärmen



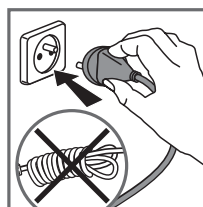
5



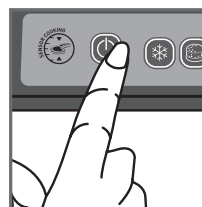
6

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

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.



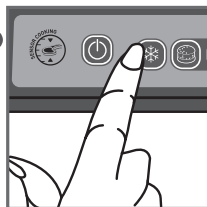
7



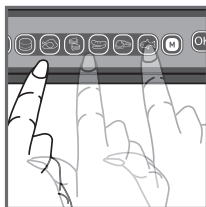
8

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

8 Drücken Sie die Ein-/Aus Taste.



9



10

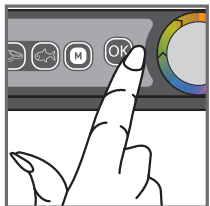
9 Wenn das Grillgut noch gefroren ist, drücken Sie die Taste "Auftaudefrostprogramm". Ist dies nicht der Fall, fahren Sie direkt mit 10 fort.

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

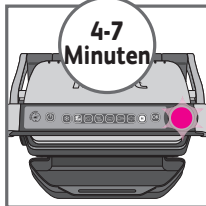
6 Grillprogramme und 1 manueller Betrieb

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

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



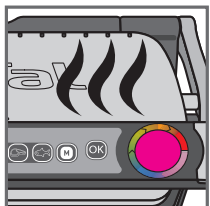
11



12

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

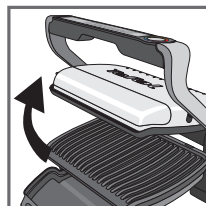
12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



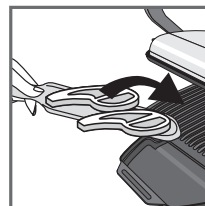
13

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

3 Garen



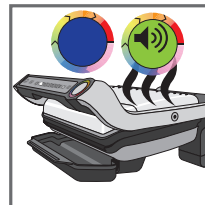
14



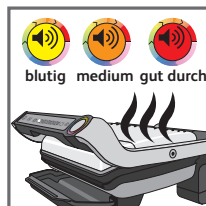
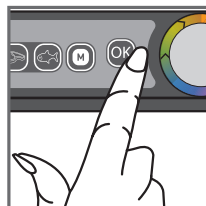
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17 Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts

Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen).

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

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

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

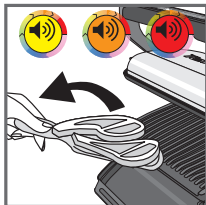
Anmerkung: Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird.

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

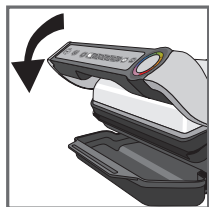




19



20



21

19-20

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

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".
Anmerkung: Wenn keine Programmauswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

Zweites Garen

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

Kochen einer weiteren Speisemenge:

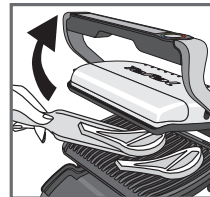
Wenn Sie die erste Menge Ihrer Speisen zubereitet haben:

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

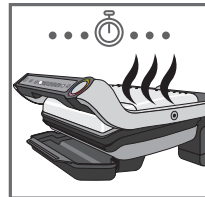
Wichtig:

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

4 Kommentare



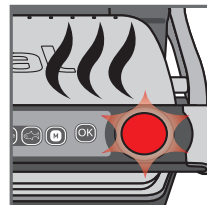
22



23



24



25

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

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



22-23-24

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

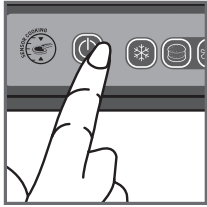
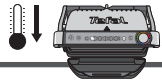
Wenn Sie die auf dem Grill platzierten Lebensmittel mit persönlichem Vorlieben garen wollen, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie anschließend die Stücke, die den gewünschten Garzustand erreicht haben. Schließen Sie den Grill wieder, um die anderen Stücke weiter garen zu lassen. Das Programm setzt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

25 Funktion Warmhalten

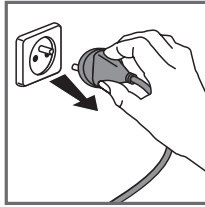
Wenn der Garvorgang beendet ist, startet das Gerät automatisch die Funktion "Warmhalten", die Anzeige wird blinkend rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es während des Abkühlens der Heizplatten und dann im Warmhaltemodus weiter. Sie können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

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

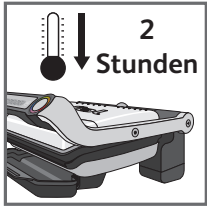
5 Reinigung und Wartung



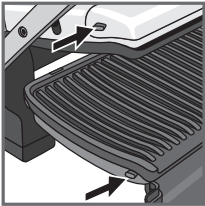
26



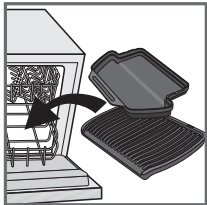
27



28



29



30

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

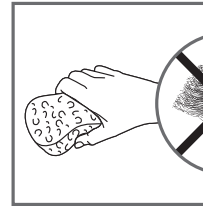
27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.

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

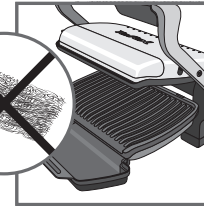
29 Nach der Reinigung entriegeln und entnehmen Sie die Heizplatten.

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

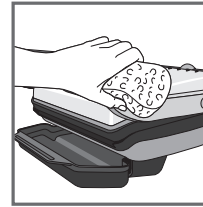
Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.



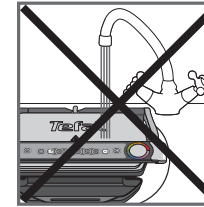
31



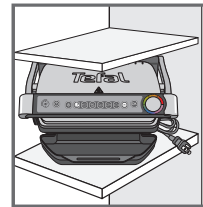
32



33



34



35

31-32

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

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

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

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

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

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

36 Jegliche Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Störungsbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.	• Beginn eines Garvorgangs ohne Vorheizen.	• 2 Möglichkeiten: - den Vorgang weiterlaufen lassen, aber genau überwachen (weiße Anzeige= manueller Betrieb), - stoppen Sie das Gerät, entnehmen Sie das Gargut, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird.	• Fehlfunktion des Gerätes.	• Wenden Sie sich an Ihren Tefal Kundendienst vor Ort.
Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.	• Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet. • Das Gerät war nach dem Aufheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb.	• Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.
Blinkende Anzeige Nachdem das Gargut hineingelegt wurde.	• Lebensmittel nicht erkannt : zu feines/ dünnes Fleisch	• Sie können den Start des Garvorgangs bestätigen, indem Sie die Taste drücken.
Anzeige Weiß blinkend . + Taste blinkend oder Taste blinkend Das Gerät gibt kein akustisches Signal.	• Ausfall des Geräts • Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.	• Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Ich habe das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, aber der Garvorgang startet nicht.	• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.	• Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.
Ich habe das Grillgut hineingelegt, aber die Anzeige bleibt VIOLETT .	• Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen. • Grillgut nicht erkannt Das Stück Fleisch ist zu dünn, «OK» blinkt.	• Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder. • Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie auf die Taste drücken.
Während des Kochens im manuellen Modus schaltet sich das Gerät aus.	• Die Garzeit hat 30 Minuten überschritten.	• Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und starten Sie den manuellen Modus erneut.

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

Übersicht über die Programme

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

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

Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm

Lebensmittel	Garprogramm	Garzustand
		blutig medium gut durch
Brot	Scheibe Brot, Toast	
	Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)	
Fleisch & Geflügel	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Lammfleisch (entbeint)	
	Tiefgekühlte Hühnchenstreifen	
	Bauchspeck vom Schwein	
	Scheiben von Schinken zum Garen	
	Marinierte Hühnchenbrust	
	Entenbrust	
Fisch	Forelle im Ganzen	
	Garnelen mit Schale	
	Gambas (mit oder ohne Schale)	
	Thunfisch	
Manueller Betrieb	Gegrilltes Gemüse... (dünn und gleichmäßig geschnitten).	Gleichbleibende Temperatur

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Gebruik, onderhoud, reiniging en installatie van het product: raadpleeg voor uw veiligheid de hoofdstukken van deze handleiding en de bijbehorende pictogrammen.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen en deze vallen niet onder de garantie:

- in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties,
- of in bed and breakfasts

Verwijder alle verpakkingen, stickers en andere accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of door personen die geen kennis hebben van de bediening ervan, tenzij zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.

Houd toezicht op kinderen zodat ze het apparaat niet als speelgoed kunnen gebruiken.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter tijdens het gebruik.

 Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.

Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om het apparaat aan te zetten.

Wikkel het snoer volledig af.

Indien het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet deze een gelijkwaardige capaciteit hebben en een ingebouwde aardverbinding. Neem alle

noodzakelijke voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat niemand over het snoer struikelt.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Controleer of de elektrische installatie compatibel is met de stroom en het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat.

Dompel het apparaat nooit onder in water. Dompel het apparaat of snoer nooit onder in water.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of door mensen zonder voorafgaande kennis of ervaring, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene.

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

WAARSCHUWING: Verwarm de grill niet (voor) zonder de twee platen erin. Sommige voedingswaren met een vel (worsten, tong, gevogelte, enz.) of grote stukken vlees spatten mogelijk indien vleessappen tijdens het koken niet kunnen wegvloeien. We adviseren u daarom deze producten voorafgaand aan het koken in te prikken met een mes of vork.

Wel doen

- Lees de instructies in deze handleiding zorgvuldig. Deze zijn van toepassing op de verschillende versies, afhankelijk van de accessoires die bij het apparaat zijn geleverd. Houd de instructies bij de hand.
- Als er toch een ongeluk gebeurt, laat dan onmiddellijk koud water over de brandwond lopen en neem indien nodig contact op met een arts.
- Als u de platen voor de eerste keer gebruikt moet u ze eerst wassen (zie paragraaf 11), giet u een beetje olie op de platen en veegt u ze schoon met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat het netsnoer goed is geplaatst (met of zonder verlengsnoer) en neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen om de beweging van gasten rond de eettafel niet te belemmeren en ervoor te zorgen dat niemand erover struikelt.
- Dampen kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met bijzonder gevoelige ademhalingsstelsels zoals vogels. Wij raden vogelbezitters aan hun vogels uit de buurt van het kookgebied te houden.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer vóór gebruik of beide zijden van de platen schoon zijn.
- Gebruik de platen alleen op het apparaat waarvoor ze zijn ontworpen om beschadiging te voorkomen (plaats ze bijvoorbeeld niet in een oven, op een gasfornuis of op een elektrische kookplaat).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel, goed geplaatst en stevig aan de voet van het apparaat zijn bevestigd. Gebruik alleen de platen die zijn geleverd of gekocht bij een geautoriseerd servicecentrum.
- Gebruik altijd een plastic of houten spatel om de coating op de bakplaten te behouden.

- Gebruik alleen de accessoires die bij het apparaat zijn geleverd of die zijn aangeschaft bij een geautoriseerd servicecentrum. Gebruik ze niet met andere apparaten.

NL Niet doen

- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Sluit het apparaat nooit aan wanneer het niet in gebruik is.
- Plaats het apparaat niet in een hoek of tegen een muur om oververhitting te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbaar oppervlak (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubilair enz.) of op een oppervlak als een plastic tafelkleed.
- Plaats het apparaat nooit onder meubels of planken die aan de muur zijn bevestigd of naast brandbare materialen zoals jaloezieën of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of hete oppervlakken en laat de kabel niet boven een hittebron (bijv. fornuis, gashaard, etc.) hangen.
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd geen voedsel op de platen.
- Gebruik nooit een metalen schuursponsje of schuurpoeder om beschadiging van het kookoppervlak (antiaanbaklaag) te voorkomen.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is.
- Til het apparaat niet op aan het handvat of de draden.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het leeg is.
- Plaats nooit aluminiumfolie of een ander voorwerp tussen de platen en het voedsel dat u wilt bereiden.
- Verwijder de vetopvangbak niet tijdens het gebruik. Als de vetopvangbak tijdens het gebruik vol raakt, laat het apparaat dan afkoelen voordat u de bak leegt.
- Dompel de platen niet onder in water en plaats ze niet op een kwetsbaar oppervlak als ze heet zijn.
- Om de antiaanbaklaag te behouden, dient u te lang verhitten te vermijden wanneer het apparaat leeg is.
- De platen mogen nooit worden aangeraakt als ze heet zijn.
- Gebruik geen folie of bakpapier.
- Gebruik het apparaat nooit om geflambeerde gerechten te bereiden, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of een ander voorwerp tussen de platen en de verwarmingselementen.
- Verwarm of bak nooit in de stand 'open grill'.
- Laat het apparaat nooit opwarmen zonder de bakplaten.

Aanbevelingen/informatie

- Bedankt voor de aanschaf van dit apparaat, dat alleen bedoeld is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot laagspanningsapparatuur, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in aanraking komen met voedingsmiddelen, het milieu, enz.).
- Er kan een lichte geur of rook ontstaan wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt.
- Gebruik een spons, warm water en afwasmiddel om de bakplaten schoon te maken.
- In het belang van de consument behoudt ons bedrijf zich het recht voor om de kenmerken of onderdelen van haar producten op elk moment te wijzigen.
- Vast of vloeibaar voedsel dat in contact komt met onderdelen die zijn gemarkeerd met het -logo mag niet worden geconsumeerd.
- Als het voedsel te dik is, voorkomt het veiligheidssysteem dat het apparaat wordt ingeschakeld.
- Het element mag niet worden gewassen. Als het echt vuil is, wacht dan tot het apparaat volledig is afgekoeld en wrijf het met een droge doek.
- Het indicatorpaneel is kwetsbaar: Reinig, veeg en droog het alleen met een zachte, droge doek. Maak het niet schoon met een natte spons, omdat dit de werking kan beschadigen.
- Het indicatorpaneel is kwetsbaar: Reinig, veeg en droog het alleen met een zachte, droge doek. Maak het niet schoon met een natte spons, omdat dit de werking kan beschadigen.

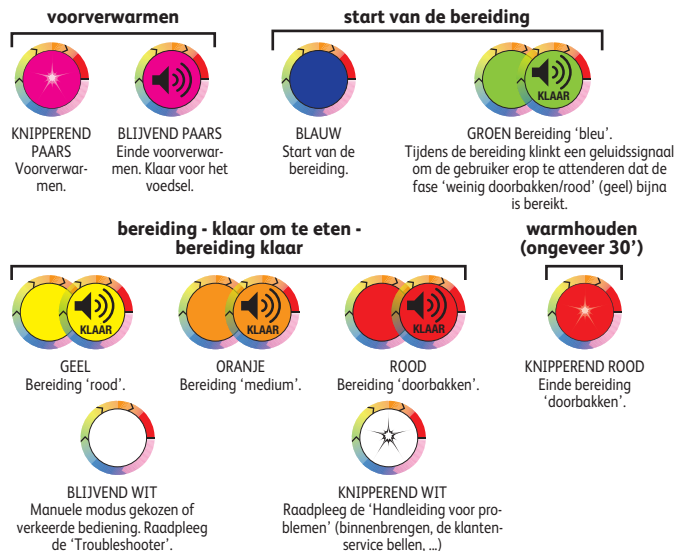
Milieu

-  **Draag bij aan de bescherming van het milieu!**
- ① Het apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het apparaat naar een inzamelpunt of, indien dit niet mogelijk is, naar een geautoriseerd servicecentrum voor verwerking.

Beschrijving

- | | | |
|---------------------|------------------------------|----------------|
| A Bedieningspaneel | A4 Handbediening | C Handgreep |
| A1 Aan/uit-knop | A5 OK-toets | D Bakplaten |
| A2 Diepvriesfunctie | A6 Gaarheidsindicator | E Vetopvangbak |
| A3 Kookprogramma's | B Behuizing van het apparaat | F Netsnoer |

Handleiding van de kleuren van de gaarheidsindicator (led)

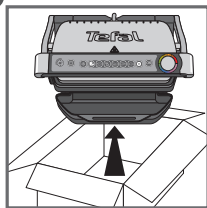


Gids met bakprogramma's

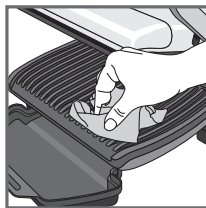
- | | |
|---|---|
|  Hamburger |  Croque/panini |
|  Gevogelte |  Vis/zeevruchten |
|  Rood vlees |  Worst |

 Manuele modus: traditionele grill voor de handmatige modus.

1 Afstelling

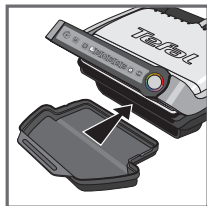


1



2

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



3



4

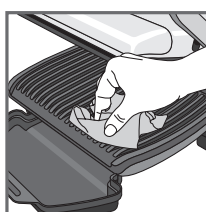
2 Verwijder de platen vóór het eerste gebruik en maak ze zorgvuldig schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en laat goed drogen.

3-4 Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.

2 Warmhouden



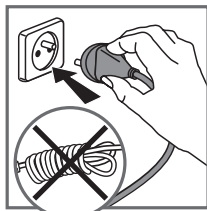
5



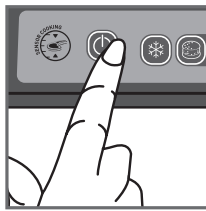
6

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

6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.



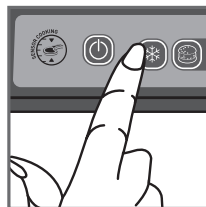
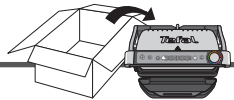
7



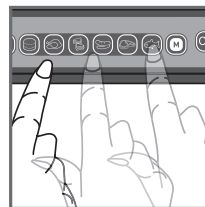
8

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

8 Druk op de 'Aan/Uit' toets.



9



10

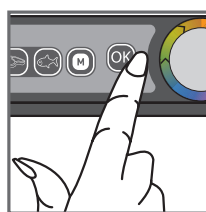
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, drukt u op de toets 'diepgevroren voeding'. Zo niet, ga onmiddellijk naar stap 10.

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

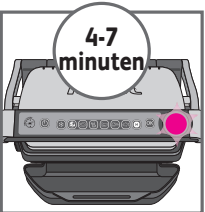
6 bakprogramma's en 1 handbediening

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

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



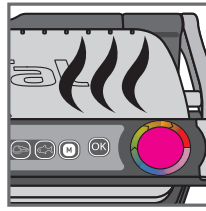
11



12

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten.

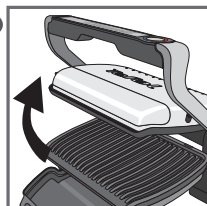


13

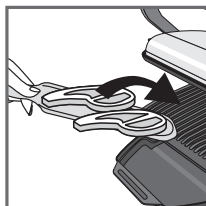
13 Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheids-indicator stopt met knippen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen. Opmerking: indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

3 Koken

NL



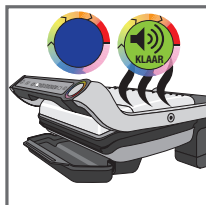
14



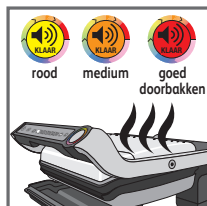
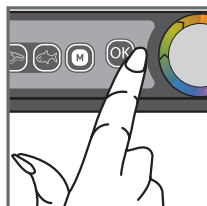
15



16



17



18

14-15

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Gebruik het middenstuk van de handgreep om de grill één keer te openen en plaats het voedsel op de bakplaat. Opmerking: indien het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

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

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

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

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

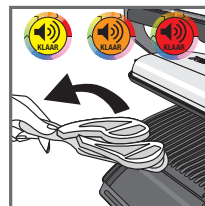
18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen.

Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.

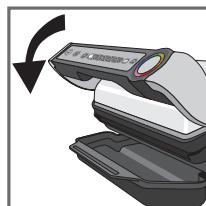
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is. Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.



19



20



21

19-20

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

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel schakelt zich in en gaat naar de modus 'programmeuze'.

Opmerking: indien geen enkele programmeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

Tweede bereiding

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

Hoe nieuwe ingrediënten grillen:

Na het voltooiën van de eerste ingrediënten:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.

2. Selecteer de gepaste kookmodus/ het gepaste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde kookmodus als de vorige ingrediënten te gebruiken).

3. Druk op de 'OK'-knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperend kookniveau-controlelampje.

4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en het kookniveau-controlelampje niet langer paars knippert.

5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

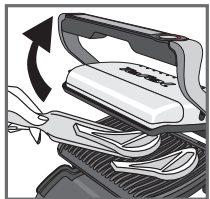
NL

Belangrijk:

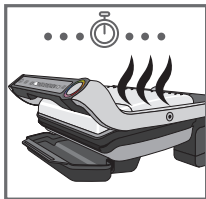
- De voorverwarmingsfase moet voor alle nieuwe ingrediënten worden uitgevoerd. Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

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

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

4 Opmerkingen

22



23



24



25

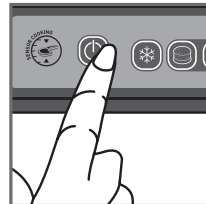
22-23-24

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

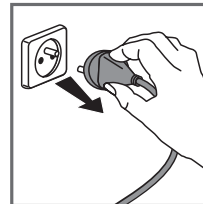
Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus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

25 Warm houden

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

**5 Reiniging en onderhoud**

26

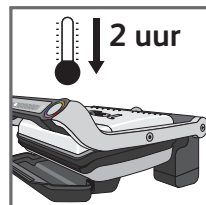


27

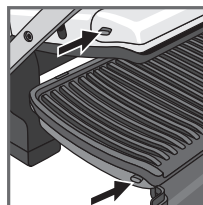
26 Druk op de schakelaar om het apparaat uit te schakelen.

27 Trek de stekker uit het stopcontact.

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



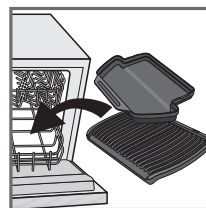
28



29

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

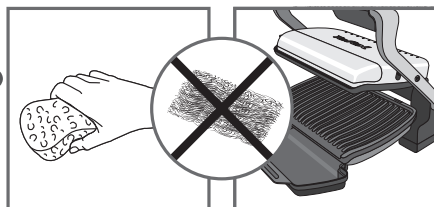
30 De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser.



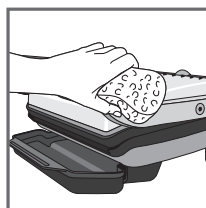
30

Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser.

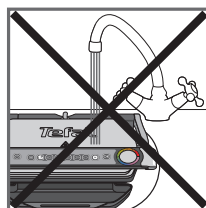
De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze echt vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek.



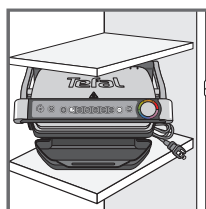
31



33



34



35

31-32

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

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

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

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

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

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

Handleiding voor problemen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.	• Start van een bakcyclus zonder voorverwarmen.	• 2 mogelijkheden: - laat bakken, maar controleer de bereiding (wit lichtje = manuele modus), - schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat schakelt naar de handmatige modus wanneer een grillcyclus wordt gestart.	• Defect op apparaat.	• Neem contact op met uw lokale Tefal-klantenservice.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	• Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. • Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zo de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
Knipperen van de indicator nadat u de ingrediënten hebt geplaatst.	• De voeding werd niet herkend. Te dun vlees.	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .
Knipperend wit lichtje + knipperende toets of knipperende toets	• Defect van het apparaat • Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.	• Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.	• Uw voeding is meer dan 4 cm dik.	• De voeding mag niet meer dan 4 cm dik zijn.
Ik heb de voeding geplaatst en het apparaat gesloten, maar de bereiding wil niet starten.	• U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.	• Open de grill volledig en sluit dan weer.
Ik heb de voeding geplaatst, maar het lichtje blijft PAARS .	• De voeding werd niet herkend. Het stuk vlees is te dun. De 'OK'-toets knippert.	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets .
Het apparaat wordt tijdens het grillen in de handmatige modus automatisch uitgeschakeld.	• De grilltijd is langer dan 30 minuten.	• Druk op de aan/uit-knop om de handmatige modus opnieuw te starten.

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

Programmatabel

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

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

Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRECAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

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

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

FR

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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

Certains aliments comportant une peau superficielle (Saucisses entières, langue, volaille,...) ou de gros morceaux de viande peuvent générer des éclaboussures en emprisonnant des liquides bouillants.

C'est pourquoi nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

À faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (voir paragraphe 11), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).

- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.

À ne pas faire

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

Conseils/Informations

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

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

FR

Description

- A Tableau de bord
A1 Bouton marche/arrêt
A2 Mode surgelé
A3 Programmes de cuisson

- A4 Mode manuel
A5 Bouton OK
A6 Indicateur de niveau de cuisson

- B Corps de l'appareil
C Poignée
D Plaques de cuisson
E Plateau de récupération de jus
F Cordon d'alimentation

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

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Préchauffage.



VIOLET FIXE
Fin du Préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début de la cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson "saignant".



ORANGE
Cuisson "à point".



ROUGE
Cuisson "bien cuit".



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



BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au "Guide de dépan-
nage" (retour, appel au service clien-
tèle...)

maintien au chaud (environ 30')

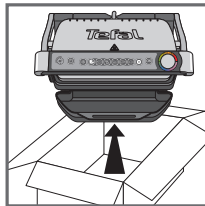


ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson
"bien cuit".

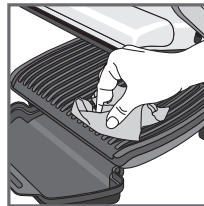
Guide des programmes de cuisson

- Steak haché
Volaille
Viande rouge
Panini
Poisson
Porc/saucisses/agneau
- Mode manuel :
gril traditionnel
pour les opérations
manuelles.

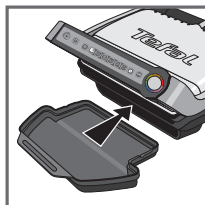
1 Réglage



1



2

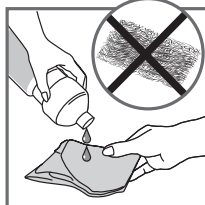


3

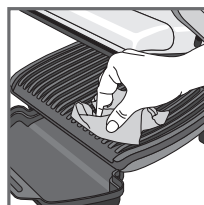


4

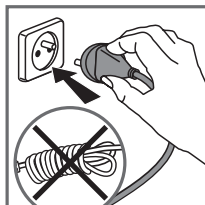
2 Préchauffage



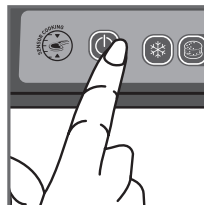
5



6



7



8

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

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

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

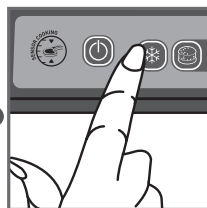
3-4 Positionnez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

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

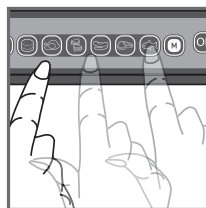
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.

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

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



9

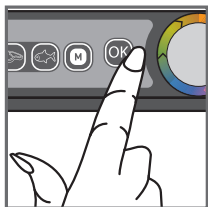


10

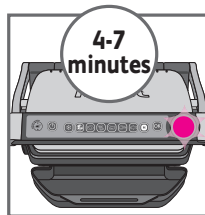
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

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

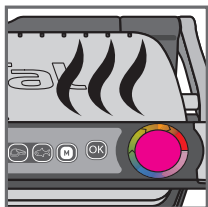
En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 41.



11



12



13

9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton "aliment surgelé". Sinon, reportez vous directement au 10.

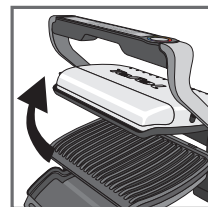
10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

11 Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.
Nota : En cas d'erreur sur le programme sélectionné, retournez à l'étape 8.

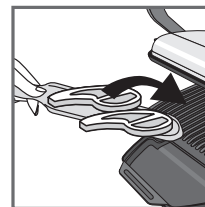
12 Attendez 4 à 7 minutes.

13 Un signal sonore retentit, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.
Remarque : Après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra le produit.

3 Cuisson



14



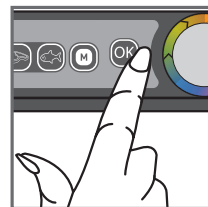
15



16



17



18

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le grill une seule fois, à l'aide de la zone centrale de la poignée et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.
Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteindra le produit automatiquement.

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

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

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

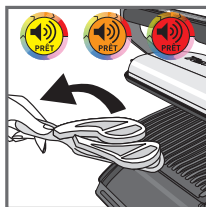
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

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

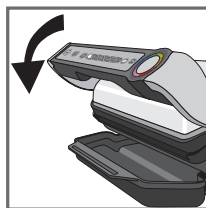
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.



19



20



21

19-20

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

21 Fermez l'appareil. Le tableau de bord s'initialise et se met en mode "choix de programme".
Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil si aucun choix de programme n'est effectué.

Seconde cuisson

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

Comment faire cuire d'autres aliments :

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

1 - Assurez-vous que l'appareil soit fermé avec aucun aliment à l'intérieur.
2 - Sélectionnez le mode/programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si vous décidez de cuire le même aliment que celui choisi lors de la première tournée)
3 - Appuyez sur le bouton «OK»: l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage est représenté par l'indicateur de niveau de cuisson qui clignote en violet.

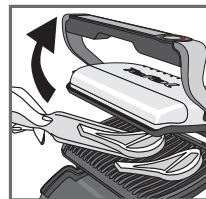
4 - Le préchauffage est terminé lorsque un signal sonore retentit et que l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe.

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

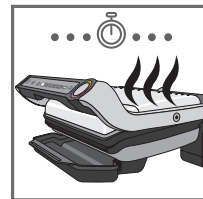
Important :

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

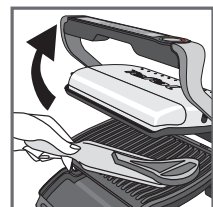
4 Commentaires



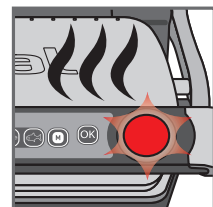
22



23



24



25

22-23-24

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

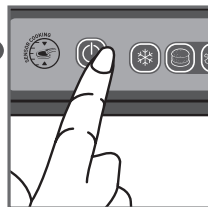
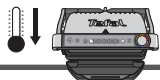
Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de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

25 Fonction maintien au chaud

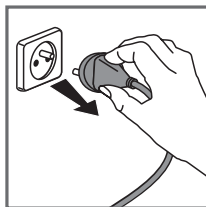
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge clignotant et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques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

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

5 Nettoyage et entretien



26

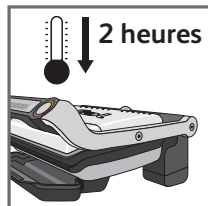


27

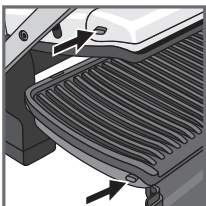
26 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

27 Débranchez le gril.

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



28

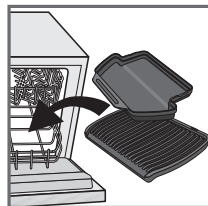


29

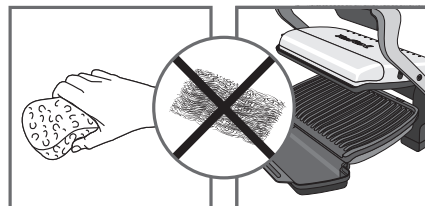
29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques.

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

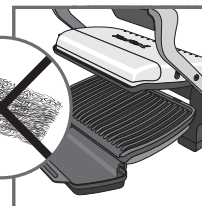
L'appareil et son cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle. Les éléments chauffants, parties visibles et accessibles après avoir retiré les plaques ne se nettoient pas. Si elles sont vraiment sales, attendre le complet refroidissement et frottez avec un chiffon sec.



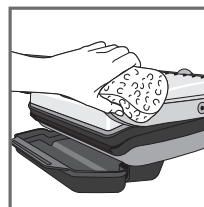
30



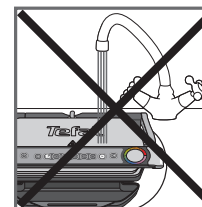
31



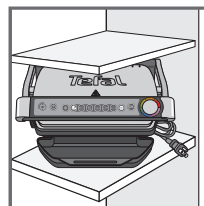
32



33



34



35

31-32

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

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

Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

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

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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.	• Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.	• 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel), - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil passe en mode manuel lors du démarrage d'un cycle de cuisson.	• Défaillance de l'appareil	• contactez votre service clientèle Tefal
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	• L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. • L'appareil est resté trop longtemps inactif après la fin de préchauffage ou de maintien au chaud.	• Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle Tefal local.
Clignotement de l'indicateur  après la mise en place de la nourriture.	• Aliment non détecté. Viande trop fine.	• Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .
 Indicateur blanc clignotant. + bouton  clignotant ou bouton  clignotant	• Défaillance de l'appareil. • Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid.	• Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	• Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	• L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET  .	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. • Aliment non détecté. Le morceau de viande est trop fin, «OK» clignote.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. • Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton  .
L'appareil s'arrête tout seul pendant la cuisson en mode manuel.	• Le temps de cuisson a dépassé 30 minutes.	• Appuyez sur le bouton marche/arrêt et relancez le mode manuel.

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

Tableau des programmes

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

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

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments	Programme de cuisson	Niveau de cuisson		
		 saignant	 à point	 bien cuit
Pain	Tranches de pain, croque monsieur			
	Hamburger : (après cuisson préalable de la viande)			
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc			
	Agneau (désossé)			
	Aiguillettes de poulet congelées 			
	Poitrine de porc			
	Tranche de jambon à cuire			
	Poitrine de poulet marinée			
	magret de canard			
				
Poisson	Truite entière			
	Crevettes non décortiquées			
	Gambas (décortiquées ou non)			
	Thon			
Mode manuel	Légumes grillés... (épaisseurs fines et constantes)		Température fixe	

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

SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT PRECAUTIONS

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

This appliance is for household use only.

It has not been designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee:

- in staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments,
- on farms,
- by guests of hotels, motels and other settings of a residential nature,
- or in bed and breakfast settings

Remove all packaging, stickers and other accessories from both the interior and exterior of the appliance.

This appliance is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or by people with no prior knowledge or experience, unless they have had supervision or previous instructions relating to the use of the appliance from a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or use it as a toy.

Never leave the appliance unsupervised when in use.

 Accessible surfaces may become hot when the appliance is in use.

Do not touch the appliance's hot surfaces.

This appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

Unwind the cord completely.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person to prevent any hazards.

If an extension cord is used, it must be of equivalent capacity and have a built-in earth connection. Take all necessary precautions to ensure that no one trips over the cord.

Only connect the appliance to an earthed socket.

Check that the electrical installation is compatible with the power and voltage indicated on the underside of the appliance.

This appliance must not be immersed in water. Never immerse the appliance or cord in water.

This appliance may be used by children aged eight years and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or by people with no prior knowledge or experience provided that they have received supervision or instructions relating to the safe use of the appliance and that they understand the dangers involved. User cleaning and maintenance should not be carried out by children, unless they are over eight years of age and are supervised.

Keep the appliance and its cord out of the reach of children under eight years of age.

WARNING: Do not heat or preheat the grill without the two plates inside. Some foods with a skin (whole sausages, tongue, poultry etc.) or large pieces of meat may spit when boiling liquids become trapped.

We therefore advise you to prick them before cooking using a knife or fork.

Do

- Carefully read the instructions in this manual, which are common to the different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them close at hand.
- If an accident occurs, run cold water over the burn immediately and call a doctor if necessary.
- When using for the first time, wash the plates (see paragraph 11), pour a little oil on them and wipe them with a soft cloth.
- Make sure that the power cord is properly positioned (with or without an extension cord), and take all necessary precautions so as to not obstruct the movement of guests around the dinner table and ensure that no one trips over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both sides of the plates are clean before use.
- To avoid damaging the plates, use them only on the appliance for which they were designed (e.g. do not put them in an oven or on a gas or electric hob).
- Make sure that the plates are stable, well positioned and securely fastened to the base of the appliance. Only use the plates supplied or purchased from the authorised service centre.
- Always use a plastic or wooden spatula to preserve the coating on the cooking plates.
- Use only the accessories supplied with the appliance or purchased from an authorised service centre. Do not use them with other appliances.

Do not

- Do not use the appliance outdoors.
- Never connect the appliance when it is not in use.
- To prevent overheating, do not place the appliance in a corner or against a wall.
- Never place your appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture etc.) or on a surface such as a plastic tablecloth.
- Never place the appliance underneath wall-mounted furniture or shelves or next to flammable materials such as blinds, curtains or drapes.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, or allow the cord to hang over a heat source (cooking plates, gas cooker etc.).
- Do not place cooking utensils on the appliance's cooking surfaces.
- Do not cut food on the plates.
- To avoid damaging the cooking surface (non-stick coating), never use a metal scouring pad or scouring powder.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or the wires.
- Never use the appliance when empty.
- Never place aluminium foil or any other object between the plates and the food to be cooked.
- Do not remove the grease tray during cooking. If the grease tray becomes full during cooking, allow the appliance to cool before emptying it.
- Do not immerse the plates in water or place them on a fragile surface while they are hot.
- To maintain the coating's non-stick qualities, avoid heating for too long when empty.
- The plates should never be handled while hot.
- Do not cook in foil or baking parchment.
- To avoid damaging your appliance, never use it to prepare flambé recipes.
- Never place aluminium foil or any other object between the plates and the elements.
- Never heat or cook in the "open grill" position.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Recommendations/Information

- Thank you for purchasing this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (Directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, food contact materials, the environment etc.).
- There may be a slight odour or smokiness when the appliance is used for the first time.
- To clean the cooking plates, use a sponge, hot water and washing-up liquid.
- In the interests of the consumer, our company reserves the right to modify the characteristics or components of its products at any time.
- Any solid or liquid food that comes into contact with parts marked with the  logo must not be consumed.
- If the food is too thick, the safety system prevents the appliance from being switched on.
- The element must not be washed. If it is really dirty, wait for it to cool completely and rub with a dry cloth.
- The indicator panel is fragile: Clean, wipe and dry it only with a soft, dry cloth. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functionality.
- The indicator panel is fragile: Clean, wipe and dry it only with a soft, dry cloth. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functionality.

Environment



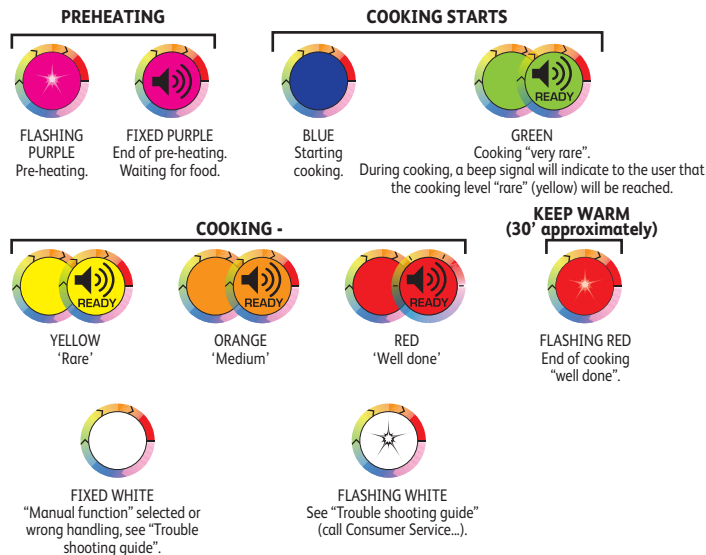
Let's help protect the environment!

- ① Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.
- ➡ Take it to a collection point or, failing that, to an authorised service centre for processing.

Description

A Control panel	A4 Manual mode	C Handle
A1 On/off button	A5 OK button	D Cooking plates
A2 Frozen food mode	A6 Cooking level indicator	E Juice collection tray
A3 Cooking programs	B Body	F Power cord

"Guide to LED colours"



Guide to cooking programs



Burger



Panini



Manual mode:
Traditional grill
for manual
operation



Poultry: breast or thigh
(off the bone)



Fish:
salmon fillet



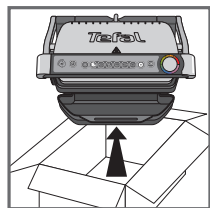
Red meat
(off the bone)



Sausage

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

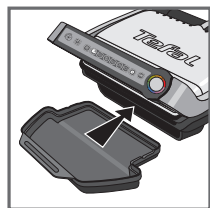
1 Setting up



1



2



3



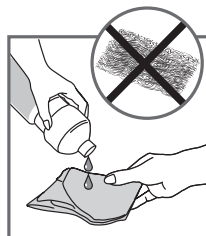
4

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

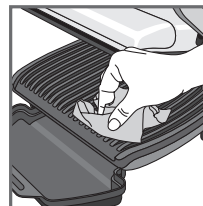
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

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

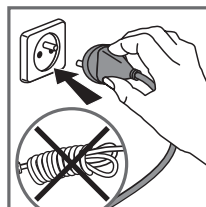
2 Pre-heating



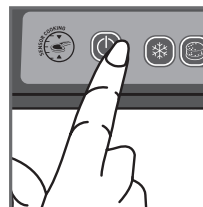
5



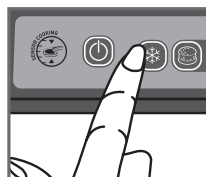
6



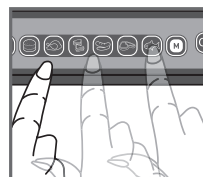
7



8



9



10

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

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

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

8 Press the On/Off button.

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

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

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

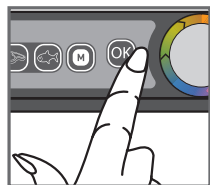


6 cooking programs and a manual mode

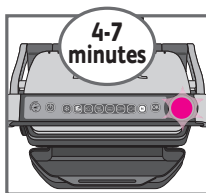
	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat : steak (off the bone)
	Select this cooking program if you want to cook poultry (off the bone): thigh, breast, escalope		Select this cooking program if you want to cook fish: salmon steak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

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

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



11

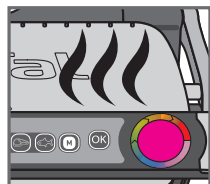


12

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

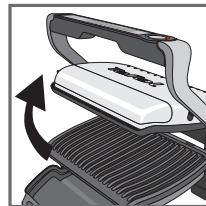
12 Wait for 4-7 minutes.

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

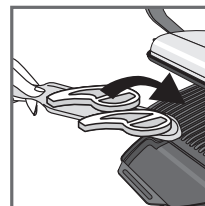


13

3 Cooking using Dedicated Programs



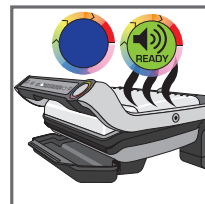
14



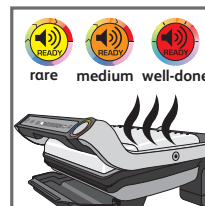
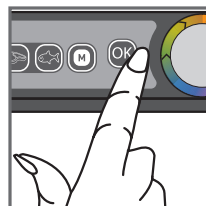
15



16



17



18

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill and place the food on the cooking plate.

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

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

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

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

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

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

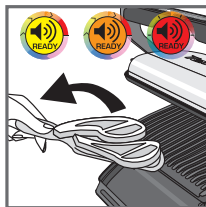
18 According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.

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

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



19



20

19-20 When the colour of the cooking level indicator (A6) corresponds to the degree of cooking you require, open the appliance and remove the food.

4 Comments



21

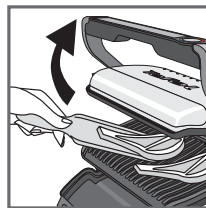
21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.

How to cook another batch of food:
After finishing your first batch of food:

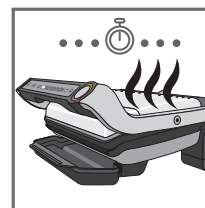
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized by the cooking level indicator that flashes purple.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing purple.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

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



22

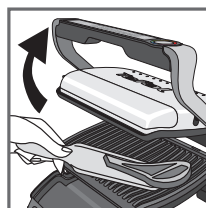


23

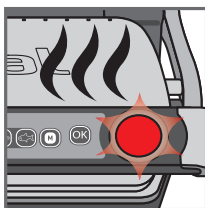
22-23-24

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

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



24



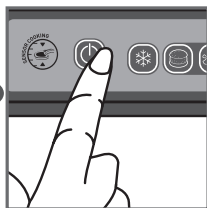
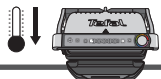
25

25 Keeping warm function

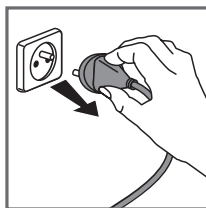
When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function.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

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

5 Cleaning and maintenance



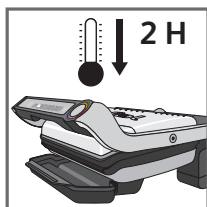
26



27

26 Press the ON/OFF button.

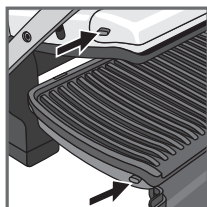
27 Unplug grill from wall outlet



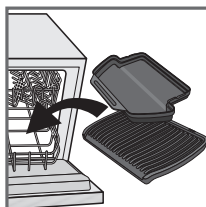
28

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

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



29

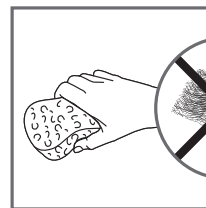
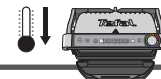


30

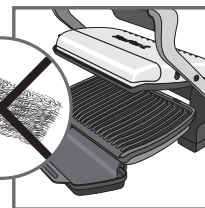
30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe. The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely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

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

6 Cleaning



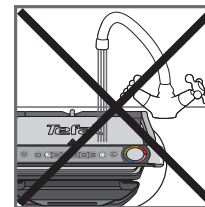
31



32



33



34

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

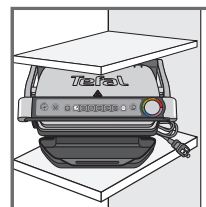
Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

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

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

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

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



35

Trouble shooting guide

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

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

Program table

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

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

Cooking table for out of program food

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

For frozen food, press  before selecting your program.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Brug, vedligeholdelse, rengøring og installation af produktet: Af hensyn til din sikkerhed henvises til afsnittene i denne vejledning og de tilhørende piktogrammer.

DA Dette apparat er kun til husholdningsbrug.

Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, som ikke er omfattet af garantien:

- i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre professionelle miljøer,
- på gårde,
- af gæster på hoteller, moteller og andre former for indkvartering
- eller på en bed and breakfast

Fjern al emballage, klistermærker og andet tilbehør både indvendigt og udvendigt på apparatet.

Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer uden forudgående kendskab eller erfaring, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

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

Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.

 Tilgængelige overflader kan blive varme, når apparatet er i brug.

Rør ikke ved apparatets varme overflader.

Dette apparat er ikke designet til at blive tændt ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.

Rul ledningen helt ud.

Hvis elledningen beskadiges, skal den udskiftes af fabrikanten, eftersalgsservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.

Hvis der anvendes en forlængerledning, skal den have samme kapacitet og indbygget jordforbindelse. Tag alle nødvendige forholdsregler for at

sikre, at ingen snubler over ledningen.

Slut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontrollér, at den elektriske installation er kompatibel med den strøm og spænding, der er angivet på undersiden af apparatet. Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Nedsæk aldrig apparatet eller ledningen i vand.

Dette apparat kan anvendes af børn på otte år og derover, af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller uden forudgående viden eller erfaring, forudsat at de er blevet vejledt eller instrueret i sikker brug af apparatet, og at de forstår de farer, der er forbundet hermed. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over otte år og er under opsyn.

Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde, hvis de er under otte år.

ADVARSEL: Undlad at opvarme eller forvarme grillen uden de to plader indeni.

Nogle fødevarer med skind (hele pølser, tunge, fjerkræ osv.) eller store stykker kød kan sprøjte, hvis kogende væsker bliver lukket inde.

Vi anbefaler derfor, at du prikker huller i dem med en kniv eller en gaffel inden tilberedning.

Gør følgende

- Læs anvisningerne i denne vejledning omhyggeligt og sørg for at have dem lige ved hånden. Vejledningen er fælles for de forskellige versioner, afhængigt af det tilbehør, der fulgte med apparatet.
- Hvis der sker en ulykke, skal du omgående lade koldt vand løbe over forbrændingen og om nødvendigt søge læge.
- Når pladerne bruges første gang, skal du vaske dem (se afsnit 11), hælde lidt olie på dem og tørre dem af med en blød klud.
- Sørg for, at elledningen er korrekt placeret (med eller uden forlængerledning), og følg alle nødvendige forholdsregler, så gæsterne mulighed for at bevæge sig rundt om middagsbordet ikke hæmmes, og sørg for, at ingen kan snuble over den.
- Røg fra tilberedning kan være farlig for dyr med særligt følsomme luftvejssystemer som f.eks. fugle. Vi anbefaler, at fugleejere holder deres fugle væk fra tilberedningsområdet.
- Hold altid apparatet uden for børns rækkevidde.
- Kontrollér, at begge sider af pladerne er rene inden brug.
- For at undgå at beskadige pladerne bør du kun bruge dem på det apparat, de er beregnet til (f.eks. må de ikke anbringes i en ovn eller på et gas- eller elkomfur).
- Sørg for, at pladerne er stabile, rigtigt anbragt og sikkert fastgjort til apparatets bund. Brug kun plader, der er leveret eller købt hos det autoriserede servicecenter.
- Brug altid en paletkniv af plastik eller træ for at bevare belægningen på pladerne.
- Brug kun det tilbehør, der fulgte med apparatet, eller som er købt hos et autoriseret servicecenter. Brug dem ikke sammen med andre apparater.

Gør ikke følgende

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Tilsæt aldrig apparatet, når det ikke er i brug.
- For at undgå overophedning bør du ikke stille apparatet i et hjørne eller op mod en væg.
- Anbring aldrig apparatet direkte på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakerede møbler osv.) eller på en overflade som f.eks. en plastikdug.
- Stil aldrig apparatet under vægmonterede møbler eller hylder eller ved siden af brændbare materialer som f.eks. persienner, gardiner eller forhæng.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af glatte eller varme overflader. Ledningen må ikke hænge over en varmekilde (f.eks. kogeplader, gaskomfur, osv.)
- Sæt ikke køkkenredskaber på apparatets tilberedningsflader.
- Skær ikke mad af pladerne.
- For at undgå at beskadige tilberedningsfladen (slip-let-belægning) bør du aldrig bruge metalskuresvampe eller skurepulver.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
- Bær ikke apparatet i hånden eller ledningerne.
- Brug aldrig apparatet, når det er tomt.
- Anbring aldrig aluminiumsfolie eller andre genstande mellem pladerne og den mad, der skal tilberedes.
- Fjern ikke bakken til opsamling af fedt under tilberedning. Hvis bakken til opsamling af fedt bliver fyldt under tilberedningen, skal du lade apparatet køle af, før du tømmer den.
- Pladerne må ikke nedsænkes i vand eller anbringes på en skrøbelig overflade, mens de er varme.
- Undgå opvarmning i længere tid, mens de er tomme, for at bevare belægningens slip-let-egenskaber.
- Hånder aldrig pladerne, mens de er varme.
- Tilbered ikke i folie eller bagepapir.
- Brug aldrig apparatet til opskrifter, der omfatter flambering, for at undgå at beskadige apparatet.
- Anbring aldrig aluminiumsfolie eller andre genstande mellem pladerne og elementerne.
- Opvarm eller tilbered aldrig i positionen "åben grill".
- Opvarm aldrig apparatet uden grillpladerne.

Anbefalinger/oplysninger

- Tak, fordi du har købt dette apparat. Det er kun beregnet til privat brug.
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat de gældende standarder og forskrifter (direktiver vedrørende lavspændingsudstyr, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer, der kommer i kontakt med fødevarer, miljø osv.).
- Der kan forekomme let lugt eller røg, når apparatet bruges første gang.
- Brug en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til rengøring af grillpladerne.
- Af hensyn til forbrugeren forbeholder virksomheden sig ret til at ændre egenskaberne eller komponenterne i sine produkter når som helst.
- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i kontakt med dele mærket med -logoet, må ikke indtages.
- Hvis fødevarer er for tyk, forhindrer sikkerhedssystemet, at apparatet tændes.
- Elementet må ikke vaskes. Hvis det er meget snovet, skal du vente på, at det er kølet helt af, før du gnubber det med en tør klud.
- Indikatorpanelet er skrøbeligt: Rengør, gnub og tør den kun med en blød, tør klud. Rengør det ikke med en våd svamp, da dette kan beskadige funktionaliteten.
- Indikatorpanelet er skrøbeligt: Rengør, gnub og tør den kun med en blød, tør klud. Rengør det ikke med en våd svamp, da dette kan beskadige funktionaliteten.

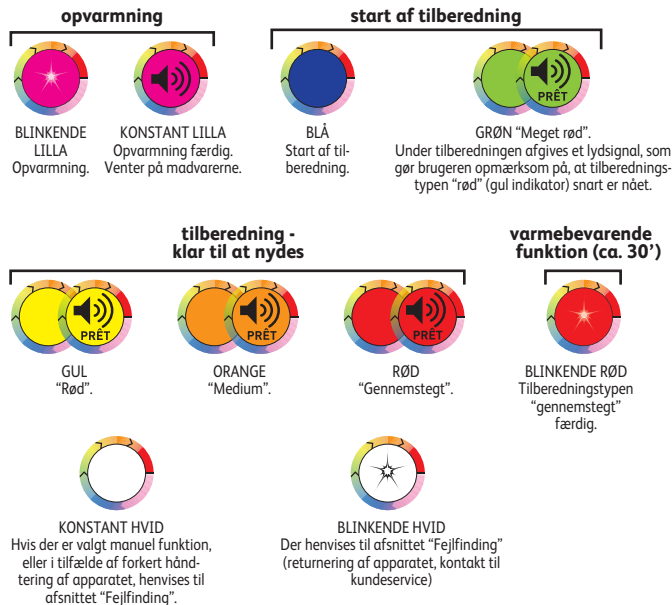
Miljø

-  **Lad os hjælpe med at beskytte miljøet!**
-  Dit apparat indeholder mange genanvendelige materialer.
-  Aflever den på en genbrugsplads eller, hvis dette ikke er muligt, til et autoriseret servicecenter til bearbejdning.

Beskrivelse

A Kontrolpanel	A5 OK-knap	D Varmeplader
A1 Tænd/Sluk-knap	A6 Indikator for tilberedningstype	E Bakke til opsamling af fedt og stegesaft
A2 Funktion til frostvarer	B Apparat	F El-ledning
A3 Tilberedningsprogrammer	C Håndtag	
A4 Manuel funktion		

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

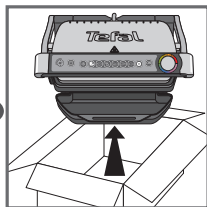


Vejledning til tilberedningsprogrammer

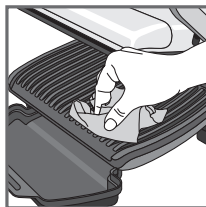
-  Hakkebøf
-  Panini
-  Fjerkræ
-  Fisk
-  Oksekød
-  Svinekød/pølser/lam

-  Manuel funktion: Almindelig grill til manuel tilberedning.

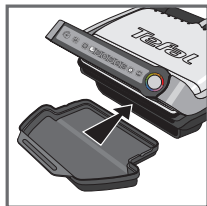
1 Indstilling



1



2



3



4

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

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

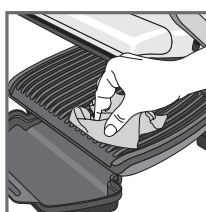
2 Inden apparatet tages i brug for første gang, fjernes og rengøres pladerne grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem grundigt.

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

2 Opvarmning



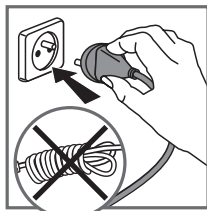
5



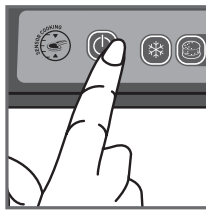
6

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

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



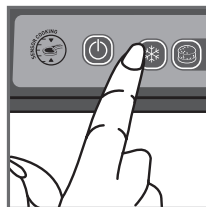
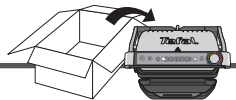
7



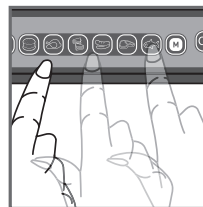
8

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

8 Tryk på Tænd/Sluk-knappen.



9



10

9 Hvis den fødevarer, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "Frostvare".

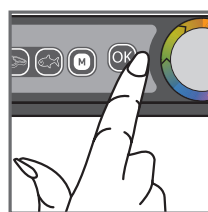
Ellers kan du gå direkte til punkt 10.

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

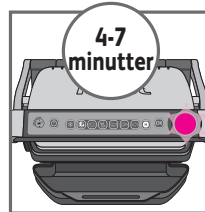
6 tilberedningsprogrammer og 1 manuel funktion

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

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



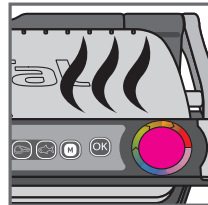
11



12

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

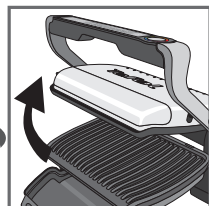
12 Vent 4 til 7 minutter.



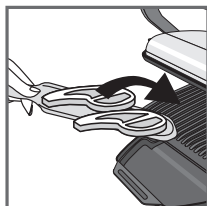
13

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

3 Tilberedning



14



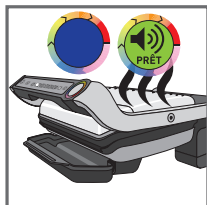
15

14-15

Apparatet er klar til brug efter opvarmning. Åbn grillen en enkelt gang ved at tage fat i den midterste del af håndtaget, og læg fødevarerne på varmepladen. Bemærk: Hvis apparatet står åbent for længe, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet automatisk.



16



17

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

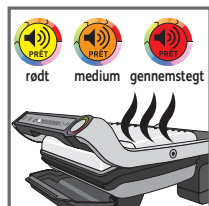
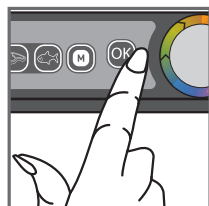
Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningstype bliver blå og derefter grøn, for at vise tilberedningstiden (for at opnå bedre resultater skal du undgå at åbne apparatet eller flytte fødevarerne under tilberedningen). Under tilberedning lyder der et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

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

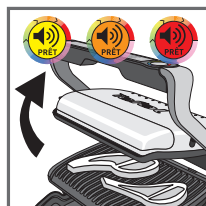
18 Indikatoren skifter farve afhængigt af tilberedningsgraden. Når indikatoren lyser gult og ledsages af et lydsignal, er fødevareren tilberedt rødt. Når indikatoren lyser orange med et lydsignal, er fødevareren tilberedt medium. Når indikatoren lyser rødt, er fødevareren tilberedt gennemstegt.

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

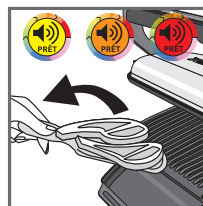
Bemærk, at især ved tilberedning af kød, er det normalt, at tilberedningsresultatet varierer i forhold til kødtypen, kvaliteten og oprindelsen.



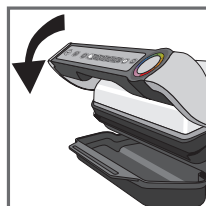
18



19



20



21

19-20

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

21 Luk apparatet. Kontrolpanelet nulstilles og viser tilstanden "Valg af program". Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke er valgt et program.

Efterfølgende tilberedning

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

Sådan tilberedes det andet sæt af fødevarer:

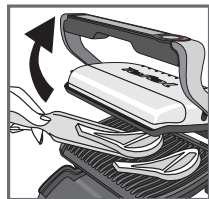
Når du er færdig med, at tilberede det første sæt af fødevarer, skal du:

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

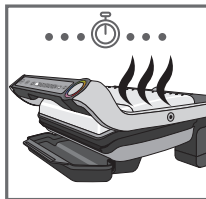
Vigtigt:

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

DA 4 Bemærkninger



22



23



24



25

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

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



22-23-24

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

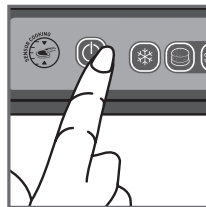
Hvis du ønsker at tilberede fødevarer på grillen efter den enkeltes helt personlige smag, skal du åbne grillen og fjerne de stykker, som er tilberedt på den ønskede måde, og derefter lukke grillen for at fortsætte tilberedningen af de resterende stykker. Programmet fortsætter tilberedningen indtil tilberedningstypen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

25 Varmebevarende funktion

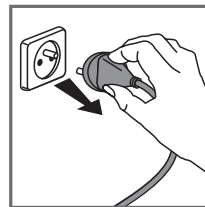
Når tilberedningen er færdig, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion. Indikatoren blinker rødt og et lydsignal høres hvert 20. sekund. Hvis fødevaren efterlades på grillen, vil den fortsætte med at stege, mens varmepladerne afkøles og under den varmebevarende funktion. Du kan stoppe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

Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et stykke tid.

5 Rengøring og vedligeholdelse



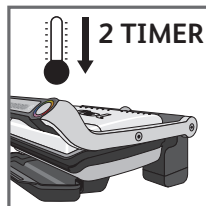
26



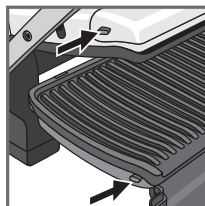
27

26 Tryk på afbryderen for at slukke apparatet.

27 Tag stikket ud.



28

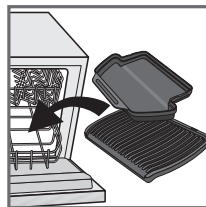


29

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

29 Inden rengøring skal pladerne frigøres og fjernes.

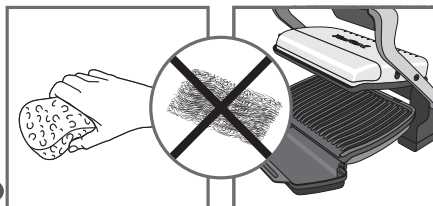
30 Bakken til opsamling af fedt og stegesaft og varmepladerne kan sættes i opvaskemaskine.



30

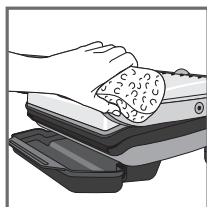
Apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskine.

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

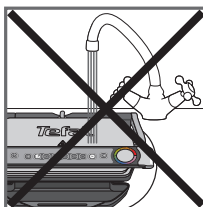


31

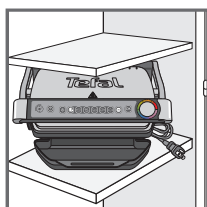
32



33



34



35

31-32

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

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

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

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

34 Læg aldrig selve apparatet i vand eller andre væsker.

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

36 Reparationer skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

Fejlfinding

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

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

Oversigt over programmer

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

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



Tilberedningsskema for fødevarer uden program

Fødevarer		Tilberedningsprogram	Tilberedningstype		
					
Brød	Brødskeer, croque monsieur				
	Hamburger (efter at kødet er grillet)				
Kød og fjerkræ	Svinekød (uden ben), bacon				
	Lam (uden ben)				
	Frosne kyllingestykker 				
	Bacon				
	Skinkeskeer				
	Marineret kyllingebryst				
	Andebryst				
	Fisk				
	Hel ørred				
	Upillede rejer				
	Kæmperejer (pillede eller upillede)				
	Tun				
Manuel funktion	Grillede grøntsager (ensartede og tyndskårne)		Konstant temperatur		

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

SÄKERHETSANVISNINGAR VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Användning, underhåll, rengöring och installation av produkten:
För din säkerhet hänvisar vi till avsnitten i den här handboken och motsvarande bilder.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Den är inte avsedd att användas i följande tillämpningar, och garantin SV gäller heller inte i dessa fall:

- i personalkök i butiker, kontor och andra yrkesmiljöer,
- på bondgårdar
- att användas av gäster på hotell, motell och andra boendeinrättningar
- i bed and breakfast-miljöer

Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och andra tillbehör från apparatens in- och utsida.

Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn eller fått instruktioner om hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller använder den på ett olämpligt sätt.

Apparaten får inte lämnas utan uppsikt när den används.

 Åtkomliga ytor kan bli varma när apparaten används.

Vidrör inte apparatens varma ytor.

Den här apparaten är inte utformad för att slås på med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.

Linda ut sladden helt.

Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut hos tillverkaren, deras kundservice eller liknande behörig person för att undvika fara.

Om en förlängningskabel används måste den ha motsvarande kapacitet och ha en inbyggd jordanslutning. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att säkerställa att ingen snubblar över kabeln.

Anslut endast apparaten till ett jordat uttag. Kontrollera att elinstallationen är kompatibel med den ström och spänning som anges på apparatens undersida.

Apparaten får inte nedsänkas i vatten. Sänk aldrig ned apparaten eller kabeln i vatten.

Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, under förutsättning att det sker under tillsyn eller att de har mottagit instruktioner angående säker användning av denna apparat och att de är medvetna om riskerna. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och det sker under tillsyn av en vuxen.

Förvara apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.

WARNING! Värm varken upp eller förvärm grillen utan att ha de två plåtarna i.

Vissa livsmedel med skinn (hela korvar, tunga, fågel osv.) eller stora köttbitar kan skvätta när kokande vätskor stängs inne.

Vi rekommenderar därför att du sticker dem med en kniv eller gaffel innan tillagning.

Gör följande

- Läs noggrant instruktionerna i den här handboken, vilka är gemensamma för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som medföljer apparaten, och förvara dem nära till hands.
- Om en olycka inträffar håller du omedelbart brännskadan under rinnande kallvatten och ringer en läkare vid behov.
- När du använder apparaten för första gången ska du tvätta plåtarna (se punkt 11), hålla lite olja på dem och torkar av dem med en mjuk trasa.
- Se till att strömkabeln är rätt placerad (med eller utan förlängningskabel) och vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder så att du inte hindrar gästernas rörelsefrihet runt middagsbordet och ser till att ingen snubblar över kabeln.
- Matos kan vara farligt för djur med särskilt känsliga andningsvägar, t.ex. fåglar. Vi rekommenderar att fågelägare håller sina fåglar borta från matlagingsområdet.
- Förvara alltid apparaten utom räckhåll för barn.
- Kontrollera att båda sidorna av plåtarna är rena före användning.
- För att plåtarna inte ska skadas ska de endast användas i den apparat som de är avsedda för (lägg dem t. ex. inte i en ugn eller på en gasspis eller en elektrisk spis).
- Se till att plåtarna är stabila, väl placerade och ordentligt fastsatta i apparatens bas. Använd endast de plåtar som medföljer eller köps från ett auktoriserat servicecenter.
- Använd alltid en stekspade av plast eller trä för att bevara beläggningen på plåtarna.
- Använd endast de tillbehör som medföljer apparaten eller köps från ett auktoriserat servicecenter. Använd dem inte med andra apparater.

Gör inte följande

- Använd inte apparaten utomhus.
- Anslut inte apparaten när den inte används.
- För att förhindra överhettning ska apparaten inte placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Placera aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackerade möbler osv.) eller på en yta som en plastduk.
- Placera aldrig apparaten under väggmonterade möbler eller hyllor eller intill lättantändliga material som persienner, gardiner eller draperier.
- Placera inte apparaten på eller nära hala eller heta ytor och låt inte sladden hänga över en värmekälla (t.ex. kokplatta, gasspis osv.).
- Placera inte köksredskap på apparatens matlagningsytor.
- Skär inte mat på plåtarna.
- För att undvika skador på matlagningsytan (non-stick-beläggning) ska du aldrig använda stålull eller skurpulver.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Bär inte apparaten i handtaget eller sladdarna.
- Använd aldrig apparaten när den är tom.
- Placera aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan plåtarna och maten som ska tillagas.
- Ta inte bort droppbrickan under matlagningen. Om droppbrickan blir full under matlagningen ska du låta apparaten svalna innan du tömmer den.
- Sänk inte ned plåtarna i vatten och placera dem inte på en ömtålig yta när de är varma.
- För att bibehålla non-stick-beläggningens egenskaper bör du undvika att värma för länge med tom plåt.
- Plåtarna bör aldrig hanteras när de är varma.
- Laga inte mat i folie eller bakplåtspapper.
- För att undvika skador på apparaten ska du aldrig använda den till att laga flamberingsrecept.
- Placera aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan plåtarna och elementen.
- Värm eller tillaga aldrig mat i läget "öppen grill".
- Värm aldrig apparaten utan matlagningsplåtar.

Rekommendationer/information

- Tack för att du köpt denna apparat, som endast är avsedd för hushållsbruk.
- För din säkerhet följer apparaten alla gällande säkerhetsstandarder och bestämmelser (direktiv gällande lågspänningsapparater, elektromagnetisk kompatibilitet, material för kontakt med mat, miljödirektiv osv.).
- Det kan förekomma en svag lukt eller rök när apparaten används för första gången.
- För rengöring av matlagningsplåtarna använder du en svamp, varmt vatten och flytande diskmedel.
- I konsumentens intresse förbehåller sig vårt företag rätten att när som helst ändra egenskaper eller komponenter i våra produkter.
- All fast eller flytande föda som kommer i kontakt med delar märkta med logotypen  får inte förtäras.
- Om maten är för tjock förhindrar säkerhetssystemet att apparaten slås på.
- Elementet får inte tvättas. Om det är riktigt smutsigt väntar du tills det svalnat helt och gnider med en torr trasa.
- Indikeringspanelen är ömtålig: Rengör, torka av och torka den endast med en mjuk, torr trasa. Rengör den inte med en våt svamp eftersom det kan skada dess funktion.
- Indikeringspanelen är ömtålig: Rengör, torka av och torka den endast med en mjuk, torr trasa. Rengör den inte med en våt svamp eftersom det kan skada dess funktion.

Miljö



Hjälp till att värna om miljön!

- ① Din apparat innehåller en mängd material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lärna in den på en återvinningsstation eller till ett auktoriserat servicecenter för hantering.

Beskrivning

- A Instrumentpanel
A1 Av/på-knapp
A2 Frysta livsmedel
A3 Tillagningsprogram

- A4 Manuellt läge
A5 OK-knapp
A6 Indikator för tillagningsgrad

- B Apparatens stomme
C Handtag
D Grillplattor
E Bricka för uppsamling av fett
F Sladd

SV Förklaring av färgerna på indikatorn för tillagningsgrad (lysdiod)

föruppvärmning



LILA, BLINKANDE
Föruppvärmning.



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

början av tillagningen



BLÅ
Början av tillagningen.



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

tillagning – färdiglagad



GUL
Tillagningsgraden "Mycket blodig".



ORANGE
Tillagningsgraden "Rosa".



RÖD
Tillagningsgraden "Genomstekt".



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



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

varmhållning (ca 30')



RÖD, BLINKANDE
Slutet av tillagningen för "Genomstekt".

Förklaring av tillagningsprogrammen



Hamburgare



Panini



Manuellt läge:
Traditionell grill för manuella åtgärder.



Fågelkött



Fisk

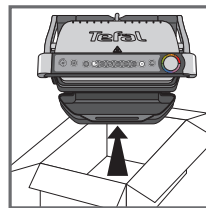
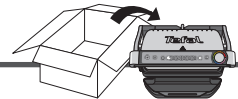


Rött kött

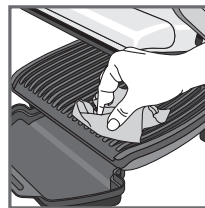


Fläskkött/korv/lamm

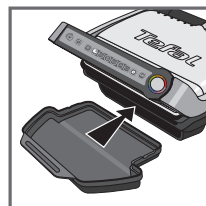
1 Inställning



1



2

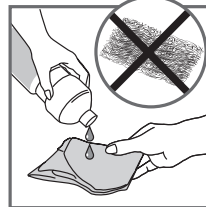


3

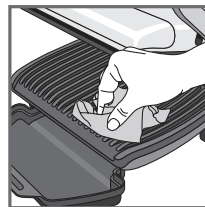


4

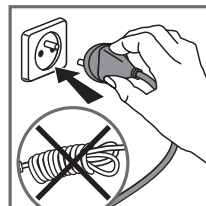
2 Förvärmning



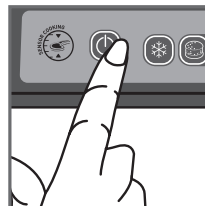
5



6



7



8

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

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

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

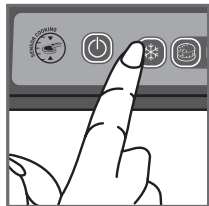


5 För att uppnå bättre resultat kan du, om så önskas, torka av grillplattorna med ett hushållspapper indränkt med lite matolja, vilket förbättrar effektiviteten hos ytbeläggningen som gör att maten inte fastnar.

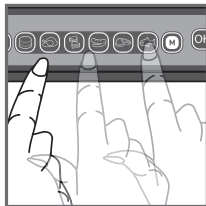
6 Torka bort eventuellt överskott av olja med ett torrt hushållspapper.

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

8 Tryck på Av/på-knappen.



9



10

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

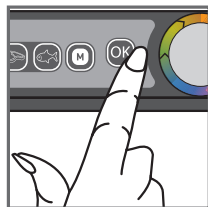
I annat fall går du direkt till 10.

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

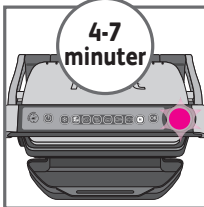
6 tillagningsprogram och 1 manuellt läge

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

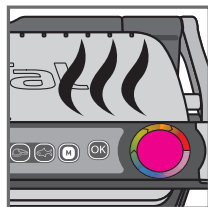
Vid tveksamhet beträffande vilket tillagningsläge som ska användas för andra livsmedel, som inte finns med i ovanstående lista, se "Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen" på sidan 81.



11



12



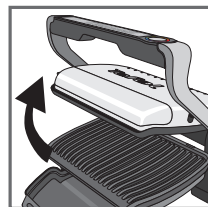
13

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

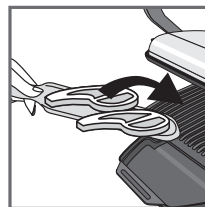
12 Avvakta 4 till 7 minuter.

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

3 Tillagning



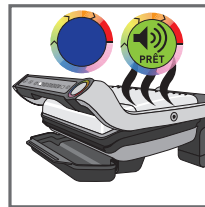
14



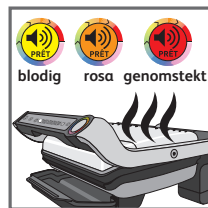
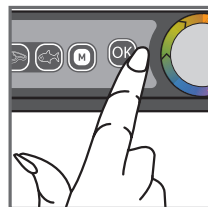
15



16



17



18

14-15

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

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

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

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

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

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

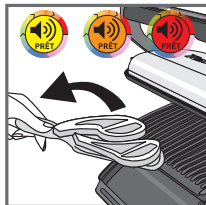
18 Indikatorn ändrar färg beroende på tillagningsgraden. När indikatorn är gul och åtföljs av en ljudsignal är maten blodig, när indikatorn är orange med en ljudsignal är maten rosa, när indikatorn är röd är maten genomstekt.

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

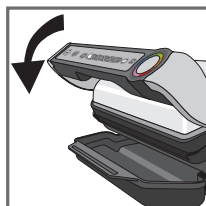
Observera att för kött är det normalt att tillagningsresultaten varierar beroende på matens typ, kvalitet och ursprung.



19



20



21

19-20

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

21 Stäng apparaten. Instrumentpanelen initieras och försätts i läget "Välja program".
Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget program väljs.

Ny tillagning

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

Hur man tillagar ytterligare en omgång mat:

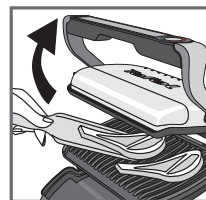
Efter att du har gjort klart din första omgång mat:

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

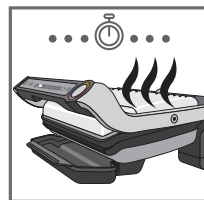
Viktigt!

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

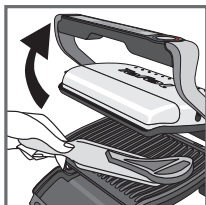
4 Kommentarer



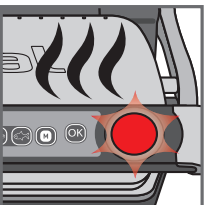
22



23



24



25

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



22-23-24

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

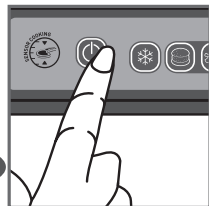
Om du vill laga till maten på grillen efter olika personliga önskemål öppnar du grillen för att ta ut de bitar som har nått önskad tillagningsgrad och stänger den sedan igen för att fortsätta med tillagningen av övriga bitar. Programmets tillagningscykel fortsätter tills graden "Genomstekt" nås.

25 Varmhållning

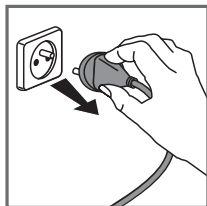
När tillagningen är klar aktiverar apparaten automatiskt funktionen för varmhållning, indikatorn blir röd och blinkar och en ljudsignal avges med 20 sekunders intervall. Om livsmedlet lämnas kvar på grillen fortsätter det att lagas till medan grillplattorna svalnar och därefter under varmhållningen.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

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

5 Rengöring och underhåll



26

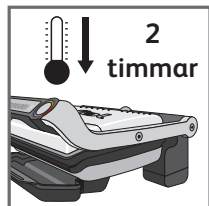


27

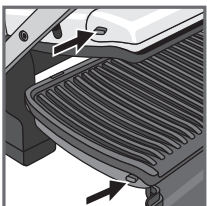
26 Tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten.

27 Koppla bort grillen från strömkällan.

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



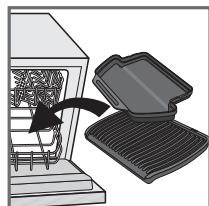
28



29

29 Lossa och avlägsna grillplattorna före rengöring.

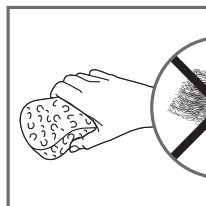
30 Brickan för uppsamling av fett och grillplattorna kan diskas i diskmaskin.



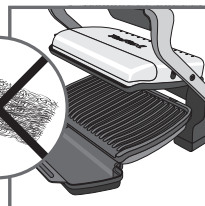
30

Apparaten och dess sladd får inte köras i diskmaskinen.

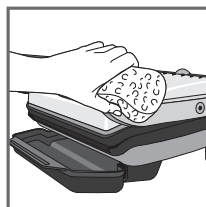
Värmeelementen, de delar som är synliga och åtkomliga efter att grillplattorna har avlägsnats, ska inte rengöras. Om de är väldigt smutsiga väntar du tills de har svalnat fullständigt och torkar sedan av dem med en torr trasa.



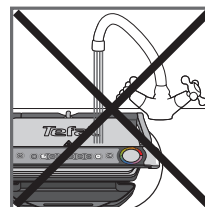
31



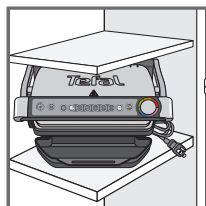
32



33



34



35

31-32

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

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

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

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

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

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

36 Alla reparationer ska utföras av en godkänd servicerepresentant.

Felsökning

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

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

Tabell över program

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

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

Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen

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

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

För frysta livsmedel trycker du på innan du väljer program.

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Laitteen käyttö, huolto, puhdistus ja asennus: Lue tämän käyttöoppaan luvut ja niihin liittyvät kuvat turvallisuutesi vuoksi.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.

Sitä ei ole suunniteltu seuraaviin tarkoituksiin, eikä takuu kata näitä käyttäjiä:

- imyymälät, toimistot tai muut työtilat,
- maatilat,
- hotellit ja motellit sekä muut majoitustilat
- tai majoitusta ja aamiaista tarjoavat majoituspaikat

Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja muut tarvikkeet niin laitteen sisä - kuin ulkopuolelta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai henkilöille, joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo heitä tai on ohjeistanut heitä laitteen käytöstä etukäteen.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Älä koskaan jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.

 Saavutettavat pinnat voivat kuumentua, kun laite on käytössä.

Älä koske laitteen kuumia pintoja.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu kytkettäväksi ulkoiseen ajastimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

Kierrä johto täysin auki.

Jos virtajohto vaurioituu, se tulee antaa valmistajan, sen huoltoliikkeen tai muun vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Mahdollisesti käytettävän jatkojohdon tehon on oltava sama, ja siinä on oltava integroitu maadoitusliitin. Tee kaikki varotoimet varmistaaksesi, ettei kukaan kompastu johtoon.

Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyjä teho- ja jännitearvoja.

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

Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole aiempaa tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjälle kuuluvaa laitteen puhdistusta tai huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei aikuinen valvo heitä.

Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

VAROITUS: Älä lämmitä tai esilämmitä grilliä, jos kaksi levyä eivät ole sisällä.

Jotkin kuorelliset elintarvikkeet (makkarat, kieli, siipikarja jne.) tai suuret lihapalat voivat aiheuttaa roiskeita, kun niissä oleva neste alkaa kiehua. Suosittelemme, että pistelet niihin reikiä veitsellä tai haarukalla ennen kypsentämistä.

Toimi näin

- Lue huolellisesti tässä käyttöoppaassa olevat ohjeet, jotka ovat yhteisiä eri versioille laitteen mukana toimitetuista lisävarusteista riippuen. Säilytä ohjeet käden ulottuvilla.
- Jos onnettomuus sattuu, laske palovammakohtaan välittömästi kylmää vettä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Kun käytät levyjä ensimmäistä kertaa, pese ne (katso kappale 11), kaada niille hieman öljyä ja pyyhi ne pehmeällä liinalla.
- Varmista, että virtajohto on aseteltu niin (jatkojohdon kanssa tai ilman), ettei se häiritse pöydän ympärillä istuvien liikkumista, eikä kukaan kompastu siihen.
- Ruoanvalmistushöyryt voivat olla vaarallisia eläimille, joilla on erityisen herkä hengityselimet, kuten linnuille. Suosittelemme linnunomistajia pitämään linnut etäällä ruoanvalmistusalueelta.
- Pidä laite aina poissa lasten ulottuvilta.
- Tarkista, että levyjen molemmat puolet ovat puhtaat ennen käyttöä.
- Vältä levyjen vaurioituminen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita niitä uuniin, kaasuledelle tai sähkölevylle).
- Varmista, että levyt ovat vakaat, hyvin asetetut ja oikein paikoilleen laitteeseen napsautetut. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja levyjä.
- Käytä aina muovista tai puusta lastaa, jotta paistolevyjen pinnointe säilyy hyvänä.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja lisävarusteita. Älä käytä niitä muiden laitteiden kanssa.

Älä toimi näin

- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, jos se ei ole käytössä.
- Älä aseta laitetta nurkkaan tai seinää vasten ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Älä aseta laitetta suoraan herkälle pinnalle (lasipöydälle, pöytäliinan päälle, lakatun huonekalun päälle jne.) tai muovisen pöytäliinan kaltaisen pinnan päälle.
- Älä koskaan aseta laitetta seinään kiinnitetyn huonekalun alle, hyllyille tai syttyvien materiaalien, kuten kahtimien tai verhojen, lähelle.
- Älä aseta laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai niiden lähelle, äläkä jätä virtajohtoa lämmön lähteen yläpuolelle (keittolevyt, kaasuhella jne.).
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen levyjen päälle.
- Älä leikkaa ruokaa levyjen päällä.
- Älä koskaan käytä metallisia hankaussieniä tai hankausjauheita, jotta paistopinta (tarttumaton pinnoite) ei vaurioidu.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kannaa laitetta kahvasta tai langosta.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muuta esinettä levyjen ja kypsennettävän ruuan väliin.
- Älä poista rasvapältä ruuanvalmistuksen aikana. Jos rasvapältä täyttyy ruuanvalmistuksen aikana, anna laitteen jäähtyä ennen pellin tyhjentämistä.
- Älä upota kuumia levyjä veteen äläkä aseta niitä hauraalle pinnalle.
- Älä kuumenna laitetta liian kauan sen ollessa tyhjä, jotta tarttumaton pinnoite säilyy paremmin.
- Älä koskaan käsittele levyjä niiden ollessa kuumia.
- Älä käytä ruoanlaitossa alumiinifoliota tai leivinpapereita.
- Älä koskaan liekitä ruokia laitteessa vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita esineitä levyjen ja laitteen muiden osien väliin.
- Älä koskaan lämmitä tai valmista ruokaa, kun laite on auki.
- Älä koskaan kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.

Suosituksia/tietoja

- Kiitos, että ostit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotiolosuhteissa käytettäväksi.
- Laite täyttää kaikki sovellettavat standardit ja määräykset turvallisuuteen takaamiseksi (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevat materiaalit, ympäristödirektiivit jne.).
- Laitteesta saatava tulla ensimmäisellä käyttökerralla hieman hajua tai savuisuutta.
- Puhdista paistolevyt sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Yhtiö varaa oikeuden muuttaa tuotteidensa ominaisuuksia tai osia milloin tahansa asiakkaan etujen vuoksi.
- Mitään kiinteitä tai nestemäisiä ruokia, jotka ovat päässeet kosketuksiin logolla  merkittyjen osien kanssa, ei saa syödä.
- Jos ruoka on liian paksua, turvajärjestelmä estää laitteen käynnistymisen.
- Elementtiä ei saa pestä. Jos se on hyvin likainen, odota laitteen jäähtymistä ja hankaa sitten kuivalla liinalla.
- Merkkivalopaneeli on hauras: Puhdista, pyyhi ja kuivaa se aina pehmeällä ja kuivalla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen märkää sientä, sillä se voi vahingoittaa toimintaa.
- Merkkivalopaneeli on hauras: Puhdista, pyyhi ja kuivaa se aina pehmeällä ja kuivalla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen märkää sientä, sillä se voi vahingoittaa toimintaa.

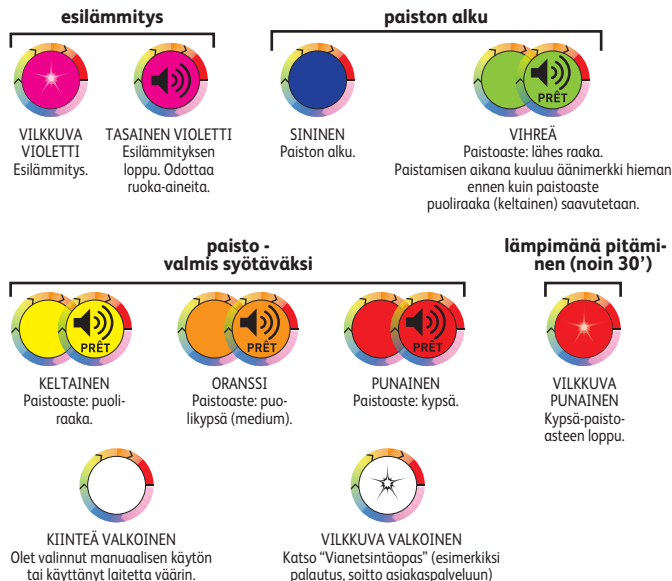
Ympäristö

-  **Auta suojelemaan ympäristöä!**
-  Laitteesi sisältää monia hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja.
-  Vie se keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen käsiteltävä varten.

Kuvaus

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| A Ohjaustaulu | A4 Manuaalinen käyttö | C Kädensija |
| A1 Käynnistys-/sammutuspainike | A5 OK-painike | D Paistolevyt |
| A2 Pakasteiden sulatus | A6 Paistoasteen ilmaisin | E Nesteeneräysastia |
| A3 Paisto-ohjelmat | B Laitteen runko | F Virtajohto |

Paistoasteen ilmaisimen värien selitys (LED)

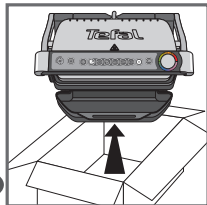


Paisto-ohjelmien ohje

- | | |
|---|--|
|  Jauhelihapihvi |  Panini |
|  Siipikarja |  Kala |
|  Punainen liha |  Sianliha/makkarat/karitsanliha |

-  Manuaalinen käyttö: manuaalisesti käytettävä perinteinen grilli.

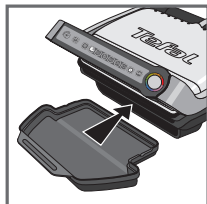
1 Sääto



1



2

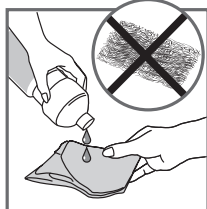


3



4

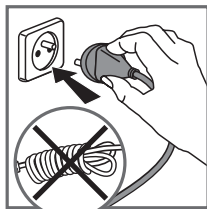
2 Esilämmitys



5



6



7



8

1 Poista kaikki pakkauskamateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella. Valmistusvaiheen ilmaisimissa oleva väritarra voidaan vaihtaa kielen mukaan. Voit valita pakkauskamateriaalin sisällä olevista tarroista.

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

3-4 Aseta irrotettava nesteeneräysastia laitteen etuosaan.

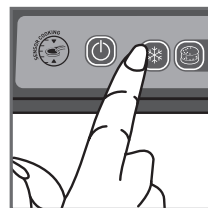


5 Voit halutessasi parantaa paistotulosta ja tarttumattoman pinnon toimintaa pyyhkimällä paistolevyt talouspaperilla, jossa on hieman ruokaöljyä.

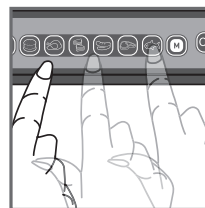
6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.

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

8 Paina käynnistys-/sammutuspainiketta.



9



10

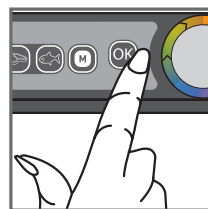
9 Jos paistettava ruoka on jäässä, paina "pakasteiden sulatus" -painiketta. Muussa tapauksessa siirry suoraan kohtaan 10.

10 Valitse sopiva paistotapa kypsennettävän ruoan perusteella.

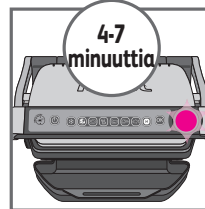
6 paisto-ohjelmaa ja 1 manuaalinen käyttötila

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

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



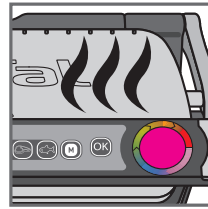
11



12

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

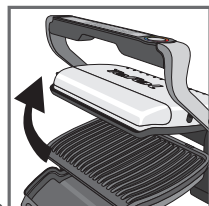
12 Odot 4–7 minuuttia.



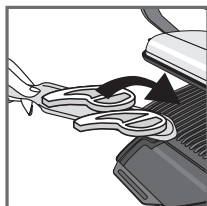
13

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

3 Kypsennys



14



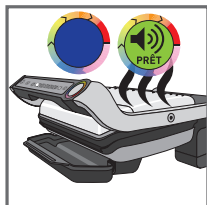
15

14-15

Esilämmityksen jälkeen laite on valmis käyttöön. Avaa grilli tarttumalla kädensijan keskiosaan ja laita ruoka-aineet paistolevyille sulkematta kantta välillä. Huomautus: Jos laite jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa sen automaattisesti.



16



17

16-17 Laite säätää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella

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

Paiston aikana kuuluu äänimerkki hetkeä ennen kuin saavutetaan paistoaste "puoliraaka" (keltainen). Ohuita ruoka-aineita koskeva huomautus: kun olet sulkenut laitteen, OK-painike voi vilkkua ja merkkivalo palaa violetina. Käynnistä siinä tapauksessa paisto-ohjelma painamalla OK-painiketta.

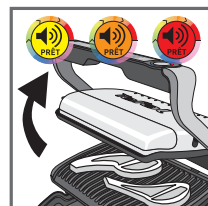
18 Ilmainen muuttaa väriään paistoasteen mukaisesti. Kun ilmainen on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraakaa. Kun ilmainen on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsä. Kun ilmainen on punainen, ruoka on kypsä.

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

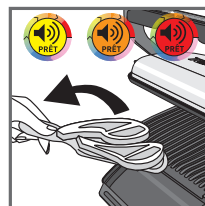
Huomaa, että etenkin lihan paistotulos voi vaihdella raaka-aineen tyypistä, laadusta ja alkuperästä riippuen.



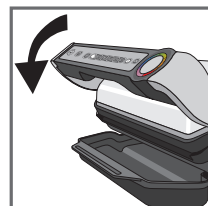
18



19



20



21

19-20

Kun ilmaisen väri vastaa haluamaasi paistoastetta, avaa laite ja ota ruoka pois.

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

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

Seuraava kypsennys

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

Toisen ruokaerän valmistaminen:

Kun olet valmistanut ensimmäisen erän ruokaa:

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

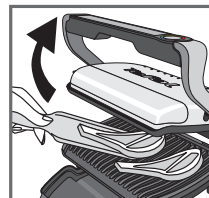
Tärkeää:

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

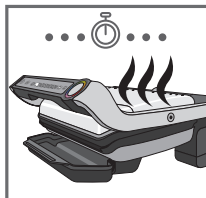
- Odota esilämmityksen päättymistä ennen kuin avaat grillin ja asetat ruoan sen sisälle.

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

4 Huomautuksia



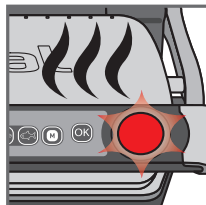
22



23



24



25

22-23-24

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

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

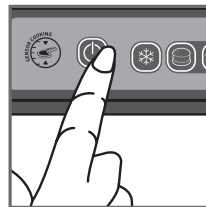
25 Lämpimänä pitäminen -toiminto

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

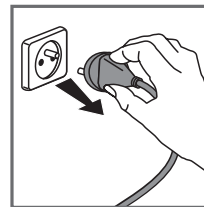
Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti jonkin ajan kuluttua.



5 Puhdistus ja kunnossapito



26



27

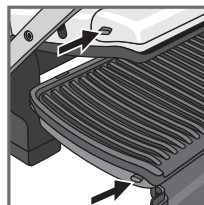
26 Sammuta laite painamalla katkaisinta.

27 Irrota grilli pistorasiasta.

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



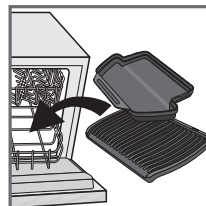
28



29

29 Irrota levyt ja ota ne pois laitteesta ennen puhdistusta.

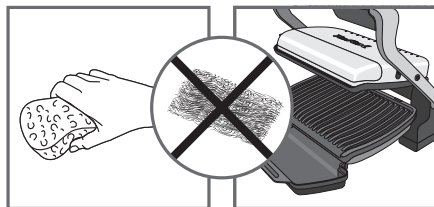
30 Nesteeneräysastian ja paistolevyt voi pestä astianpesukoneessa.



30

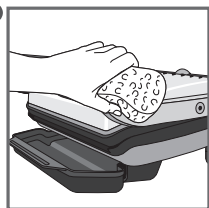
Laitetta ja virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.

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

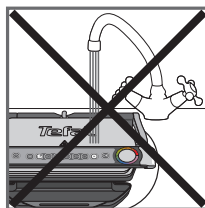


31

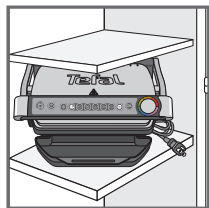
32



33



34



35

31-32

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

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

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

34 Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.

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

36 Vain valtuutettu huoltopalvelu saa korjata laitteen.

Vianetsintäopas

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

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

Ohjelmataulukko

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

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

Paistotaulukko muille ruoka-aineille

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

Jos paistat jäisiä ruokia, paina ennen ohjelman valitsemista.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Bruk, vedlikehold, rengjøring og installasjon av produktet: For din egen sikkerhet anbefales det at du leser gjennom denne instruksjonsmanualen og piktogrammene som hører til manualen. Apparatet er kun ment for bruk i hjemmet. Det er ikke utformet for bruk i følgende tilfeller, som dermed heller ikke dekkes av garantien:

- på ansattes kjøkken i butikker, kontorer og andre profesjonelle miljøer,
- på gårder,
- av gjester på hoteller, moteller og andre lignende situasjoner,
- eller i bed & breakfast-situasjoner.

Fjern all emballasje, klistremerker og annet tilbehør fra både innsiden og utsiden av apparatet.

Apparatet er ikke utformet for bruk av personer (inkludert barn) med mangel på erfaring og kunnskap, med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, med mindre de er under tilsyn eller har blitt lært opp i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn bør være under tilsyn, slik at de ikke leker med produktet.

La aldri apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.

Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.

Ikke ta på apparatets varme overflater.

Apparatet er ikke ment for bruk med en ekstern tidsbryter eller et separat fjernstyringssystem.

Fold ledningen helt ut.

Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsenten, produsentens servicetjeneste eller lignende kvalifisert personell for å forhindre fare.

Hvis det skal brukes skjøteledning, må den være jordet og ha tilsvarende kapasitet som strømledningen. Ta nødvendige forholdsregler for å sikre at ingen snubler i ledningen.

Apparatet skal kun kobles til en jordet stikkontakt. Kontroller at den elektriske installasjonen er kompatibel med strømmen og spenningen som er angitt på undersiden av apparatet. Apparatet må ikke senkes ned i vann. Senk aldri apparatet eller ledningen ned i vann.

Apparatet kan brukes av barn under åtte år, eller av personer med mangel på erfaring og kunnskap, reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, så fremt de er under tilsyn eller har blitt lært opp i trygg bruk av produktet, og de forstår farene involvert i å bruke det. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under tilsyn.

Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.

ADVARSEL: Ikke varm opp eller forvarm grillen uten de to platene på innsiden.

Enkelte matvarer med skinn (hele pølser, tunger, fjærkre) og store kjøttstykker kan avgi varm sprut på grunn av kokende væsker inni kjøttet. Vi anbefaler derfor at du stikker hull i dem med kniv eller gaffel før de stekes.

Du bør:

- Les instruksjonene i denne håndboken nøye, og hold dem lett tilgjengelige. Instruksjonene er felles for de ulike versjonene, avhengig av tilbehøret som fulgte med apparatet.
- Hvis det skjer en ulykke, må du umiddelbart holde brannsåret under rennende kaldt vann og ringe lege om nødvendig.
- Vask platene før første gangs bruk (se avsnitt 11), hell litt olje på dem, og tørk over dem med en myk klut.
- Kontroller at strømledningen er riktig plassert (med eller uten skjøtledning), og ta alle nødvendige forholdsregler for å unngå at den hindrer bevegelser for gjester rundt bordet eller kan snubles i.
- Vær bevisst på at stekesko kan være farlig for dyr med spesielt følsomme respirasjonssystemer, for eksempel fugler. Det anbefales derfor at fugeleiere holder fuglene borte fra matlagingsområdet.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- Kontroller at begge sidene av platene er rene før bruk.
- Sørg for å unngå å skade platene. Dette gjør du ved kun å bruke dem på apparatet de er konstruert for (du må for eksempel ikke legge dem i en ovn eller på en gass- eller elektrisk kokeplate).
- Kontroller at platene er stabile, godt plassert og sikkert festet til apparatets base. Bruk kun plater som kommer fra, eller kjøpes fra, et autorisert servicesenter.
- Bruk alltid en stekespatte i plast eller tre for å bevare belegget på stekeplatene.
- Bruk kun tilbehør som fulgte med apparatet, eller som er kjøpt fra et autorisert servicesenter. Ikke bruk dem med andre apparater.

Du skal ikke

- Du skal ikke bruke apparatet utendørs.
- Du skal ikke koble apparatet til strøm når det ikke er i bruk.
- Du skal ikke plassere apparatet i et hjørne eller inntil en vegg. Dette er for å unngå overoppheting.
- Du skal ikke legge apparatet direkte på en skjor overflate (glassbord, duk, lakkerte møbler osv.) eller på en overflate som for eksempel en plastduk.
- Du skal ikke plassere apparatet under veggmonterte møbler eller hyller, eller i nærheten av brennbar materiale som persienner, gardiner eller gardiner.
- Du skal ikke plassere apparatet på eller i nærheten av glatte eller varme overflater, eller la ledningen henge over en varmekilde (kokeplater, gasskomfyr osv.).
- Du skal ikke plassere matlagingsredskaper på apparatets matlagingsoverflate.
- Du skal ikke skjære opp mat på platene.
- Du skal ikke bruke en metallkuresvamp eller skurepulver på den klebefrie overflaten, da dette kan skade den.
- Du skal ikke flytte apparatet mens det er i bruk.
- Du skal ikke bære apparatet etter håndtaket eller ledningene.
- Du skal ikke bruke apparatet mens det er tomt.
- Du skal ikke legge aluminiumsfolie eller noe annet objekt mellom platene og maten som skal stekes.
- Du skal ikke fjerne fettfangeren i løpet av matlagingen. Hvis fettfangeren blir full i løpet av matlagingen, må du la apparatet kjøles ned før du tømmer det.
- Du skal ikke senke platene ned i vann, eller legge dem på en skjor overflate mens de er varme.
- Du skal ikke varme den opp for lenge mens den er tom. Dette er for å opprettholde den klebefrie overflaten.
- Du skal ikke håndtere platene mens de er varme.
- Du skal ikke steke maten i aluminiumsfolie eller bakepapir.
- Du skal ikke bruke apparatet til å flambere. Dette er for å unngå å skade apparatet.
- Du skal ikke legge aluminiumsfolie eller noe annet objekt mellom platene og elementene.
- Du skal ikke varme eller steke mat mens apparatet er i åpen grill-posisjon.
- Du skal ikke varme opp apparatet uten stekeplatene.

Anbefalinger/Informasjon

- Takk for at du har kjøpt dette apparatet, som kun er ment til bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetshensyn samsvarer dette apparatet med gjeldende standarder og forskrifter (direktiver som gjelder apparater med lav spenning, elektromagnetisk kompatibilitet, kontaktmateriale for mat, miljøet osv.).
- Første gang produktet skal brukes, kan det oppstå en svak duft eller røykdannelse.
- Bruk en svamp, varmtvann og oppvaskåpe når du skal rengjøre platene.
- Av forbrukerhensyn forbeholder vi oss retten til når som helst å endre egenskapene eller komponentene til våre produkter.
- Hvis mat kommer i kontakt med deler som er merket med -logoen, skal det ikke spises.
- Hvis maten er for tykk, forhindrer sikkerhetssystemet at apparatet slås på.
- Elementet må ikke vaskes. Hvis det er veldig skittent, må du vente til det er helt avkjølt og deretter gni det rent med en tørr klut.
- Indikatorpanelet er skjørt: Det skal bare rengjøres og tørkes av med en myk, tørr klut. Ikke rengjør det med vann, ettersom vann kan ødelegge funksjonaliteten.
- Indikatorpanelet er skjørt: Det skal bare rengjøres og tørkes av med en myk, tørr klut. Ikke rengjør det med vann, ettersom vann kan ødelegge funksjonaliteten.

Miljø



La oss ta hensyn til miljøet!

① Apparatet inneholder flere gjenvinnbare eller resirkulerbare materialer.

② Lever apparatet på et returpunkt, til leverandøren når du skal kjøpe et tilsvarende produkt, eller på et godkjent servicesenter.

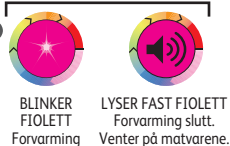
Beskrivelse

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

A4 Manuell funksjon
A5 OK-knapp
A6 Indikator for stekegrad
B Selve apparatet
C Håndtak
D Stekeplater
E Fettskuff
F Strømledning

Forklaring av fargene i stekegradsindikatoren (LED)

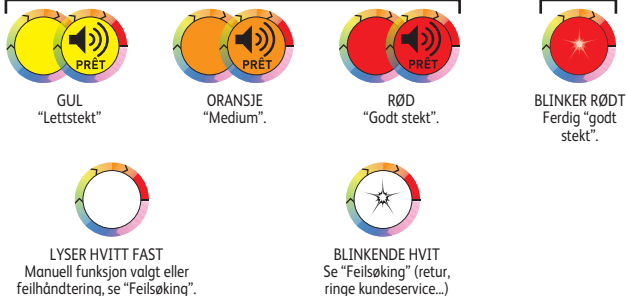
forvarming



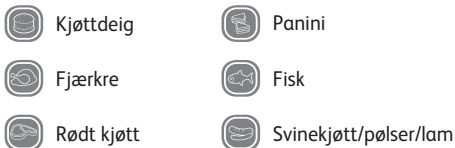
steking starter



steking - klar til å spises

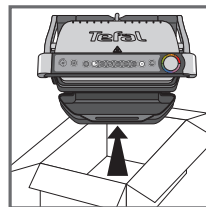


Guide over stekeprogrammer

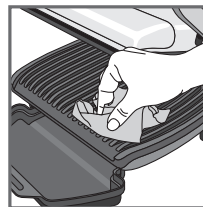


Manuell modus: tradisjonell grill for manuelle operasjoner.

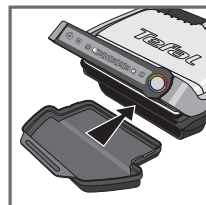
1 Klargjøring



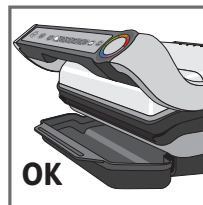
1



2



3



4

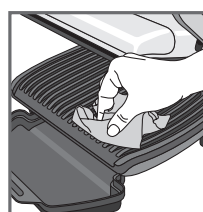
- 1 All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet, må fjernes. Den fargede klistrelappen på stekeindikatoren kan endres for språk. Du kan bytte den med klistrelappen på innsiden av pakken.
- 2 Før apparatet tas i bruk første gang, fjern platene og vask dem nøye med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tork godt.

- 3-4 Anbring fettskuffen foran apparatet.

2 Forvarming

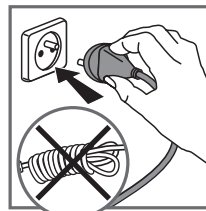


5

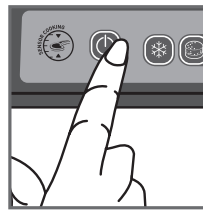


6

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

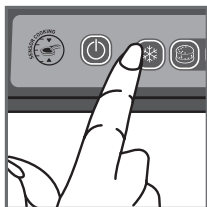


7

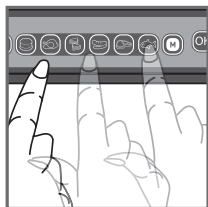


8

- 7 Lukk igjen, og koble apparatet til strømuttaket. (Påse at ledningen rulles helt ut).
- 8 Trykk på av/på-knappen.



9



10

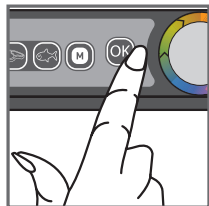
9 Dersom maten som skal stekes er frossen, trykk på knappen "frossenfunksjon". Hvis ikke, gå videre til punkt 10.

10 Velg stekemodus avhengig av matvaren som stekes.

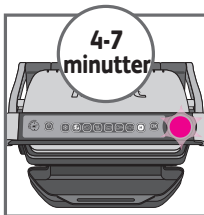
6 stekeprogrammer og 1 manuell modus

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

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



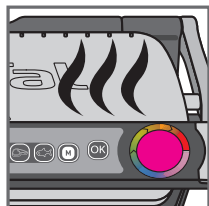
11



12

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

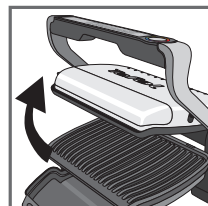
12 Vent i 4 til 7 minutter.



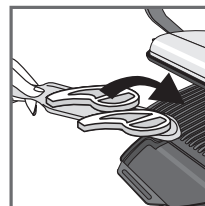
13

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

3 Steking



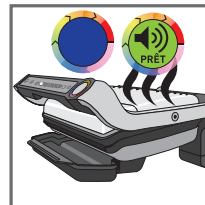
14



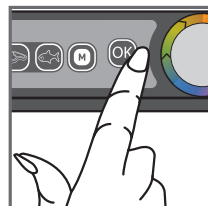
15



16



17



18

14-15

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

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

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

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

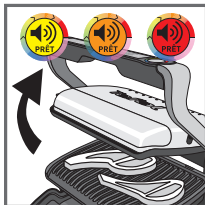
Under stekingens avgis et lydsignal som varsler brukeren om at nivået "lite stekt" (gul) snart er nådd.

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

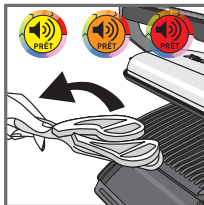
18 Avhengig av stekegraden skifter indikatoren farge. Når indikatoren er gul og det avgis et lydsignal, er maten "lite stekt", når indikatoren er oransje og det avgis et lydsignal, er maten "medium", og når den er rød, er maten "godt stekt".

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

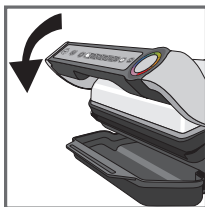
Merk: Når det gjelder kjøtt, er det normalt at stekeresultatene varierer etter type, kvalitet og opprinnelse.



19



20



21

19-20

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

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

Steking nummer to

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

Slik steker du en ny omgang matvarer:

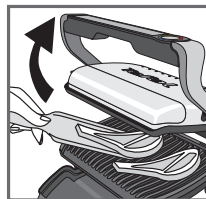
Når du er ferdig med første omgang:

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

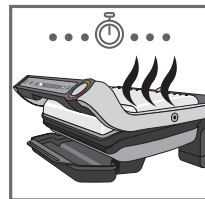
Viktig:

- Vær oppmerksom på at forvarming er nødvendig hver gang du legger inn mat. Husk alltid å lukke grillen, og den skal være tom for mat dersom forvarmingen skal fungere effektivt.
 - Deretter venter du til forvarmingsfasen er over før du åpner grillen og legger inn maten.
- NB: Hvis den nye forvarmingsssyklusen skjer rett etter at den forrige er avsluttet, går prosessen raskere.

4 Kommentarer



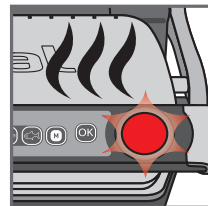
22



23



24



25

22-23-24

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

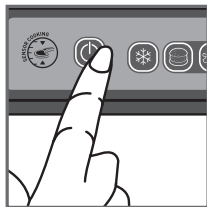
Dersom du ønsker å steke matvarene som er plassert på grillen etter personlige preferanser, åpne opp grillen og fjern de stykkene som er stekt som ønsket. Lukk deretter igjen grillen for å fortsette steking av de andre. Programmet fortsetter sin syklus til graden "godt stekt".

25 Funksjonen "holdes varm"

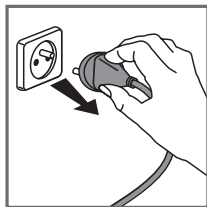
Når steking er over, går apparatet automatisk over til funksjonen "holdes varm". Indikatoren blinker rødt, og et lydsignal avgis hvert 20. sekund. Dersom matvaren etterlates på grillen, vil den fortsette å steke mens platene kjøles ned. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på knappen "OK".

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

5 Rengjøring og vedlikehold



26



27

26 Trykk på bryteren for å skru av apparatet.

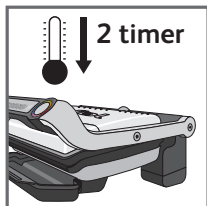
27 Koble fra grillen.

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

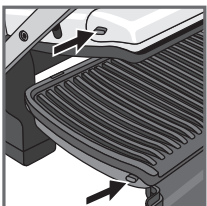
29 Etter rengjøringen, frigjør og fjern platene.

30 Fettskuffen og stekeplatene kan plasseres i oppvaskmaskinen.

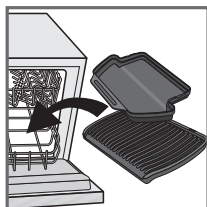
Apparatet og ledningen kan ikke plasseres i oppvaskmaskinen. Varmeelementene, som er synlige og tilgjengelige deler etter at platene har blitt fjernet, kan ikke vaskes. Dersom de er veldig tilsmusset, vent til apparatet har blitt helt kaldt, og tørk av med en tørr klut.



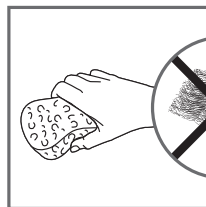
28



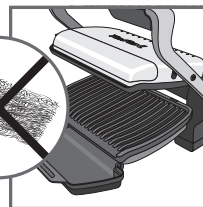
29



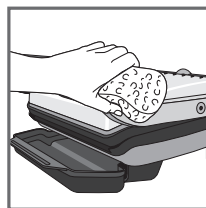
30



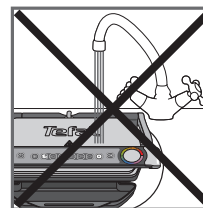
31



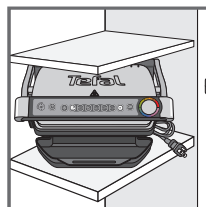
32



33



34



35

31-32

Dersom du ikke bruker oppvaskmiddel, kan du ganske enkelt bruke varmt vann og litt såpe til å rengjøre stekeplatene. Skyll deretter rikelig for å fjerne rester. Tørk godt over med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.

Bruk aldri skuresvamp, stålull eller skuremidler til å rengjøre deler av grillen. Bruk kun svamper i nylon som ikke inneholder metall.

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

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

34 Grillen skal ikke dyppes i vann eller annen væske.

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

36 Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter.

Feilsøking

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

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

Tabell over programmene

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

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

Tabell over steking for matvarer som ikke inngår i programmet

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

For frosne varer, trykk på  før du velger program.

www.tefal.com

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostapivä /
Data zakupa / Data vânzării / [Isigijimo data] Ostukupnogo / Datum nakupa / Sorozatsizám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumprării / Datum nákupu / Tarikh
pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Data na zakupuvanie / Датум на купување / Сатылган мертиби / Παιριστήριο αγοράς / Часнакыгы өрнөтүүсү /
購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الترافه /

[illegible]

Distributor stamp	/ Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförläggarens stempel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjien leima / Pieczęć sprzedawcy / Stampila vânzătorului / Antipsaudas / Tempel / Zia trgovin / Elado neve, cím / Razmnožen pečat / Zimovs' Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mesta / Stampila vânzătorului / Razliko prodajni / Cap percutit / Cap dari Toko Penjual / Cha hàng bán đông đô / Satesi Firman Kayaku / 販売店印 / Pečatka prodavca / Pečat na trgovjski objekt / Pečat na prodavnici / Сапшисни мөр / Σφραγίδες καταστημάτων / 賣場印 / 賣場の印
-------------------	--

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