

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

FR
DE
EN
NL
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Bedienungsanleitungen -
Instructions for use - Gebruiksaanwijzing -
Brugsvejledning - Bruksanvisning - Käyttöohje -
Bruksanvisning - Instrucciones de uso -
Instruções de utilização - Οδηγίες χρήσης

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

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

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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


À faire

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

À ne pas faire

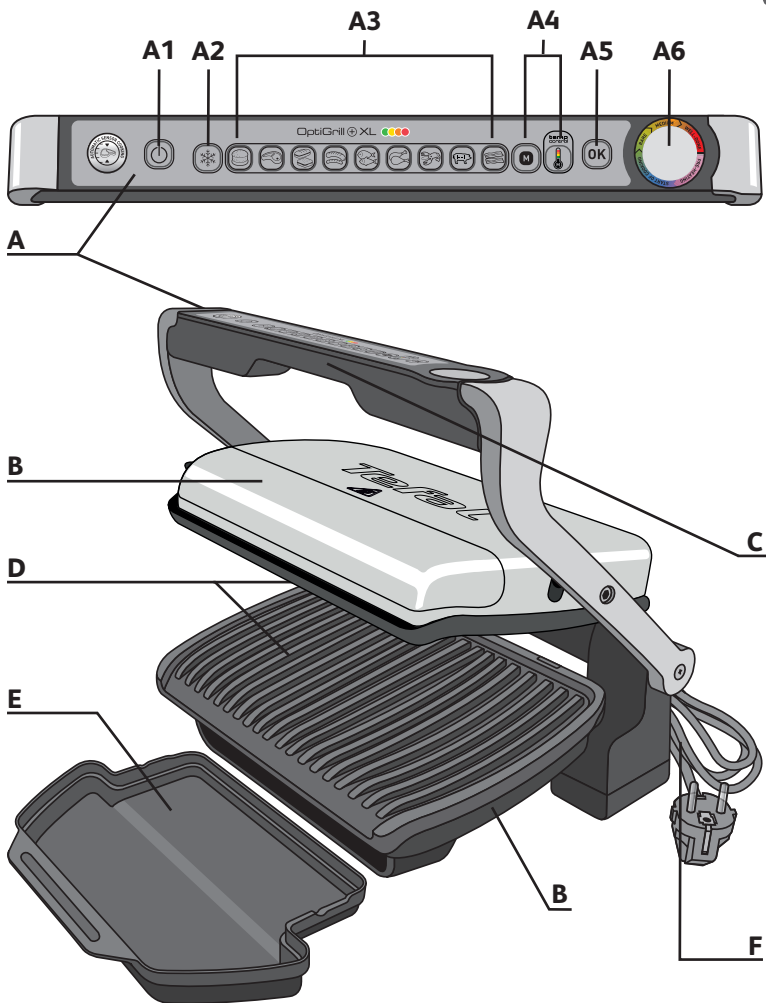
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...)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

Conseils/Informations

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

Environnement

-  **Participons à la protection de l'environnement !**
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Description

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

Guide de couleur des diodes (DEL)

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson



BLEU
Début de la cuisson.



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

cuisson - prêt à consommer



JAUNE
Cuisson « saignant ».



ORANGE
Cuisson « à point ».



ROUGE
Cuisson « bien cuit ».



ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson « bien cuit ».

maintien au chaud 30 min. environ



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

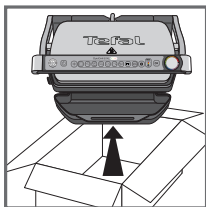
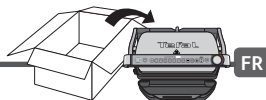


BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au « Guide de dépannage » (Joignez le service à la clientèle...)

Guide des programmes de cuisson automatique

- | | | |
|------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steak haché | Poisson | Bacon |
| Viande rouge | Volaille | Mode manuel : |
| Panini/Sandwich | Fruit de mer | gril traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 4 réglages de température différents (de 110°C à 285°C) |
| Saucisses/agneau | Porc | |

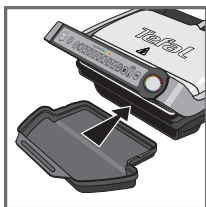
1 Réglage



1



2

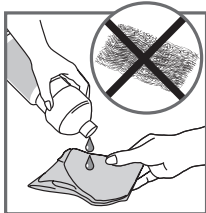


3

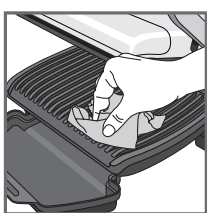


4

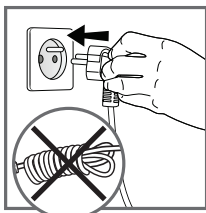
2 Préchauffage



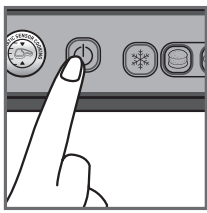
5



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

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

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

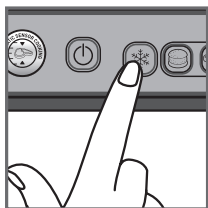
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

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

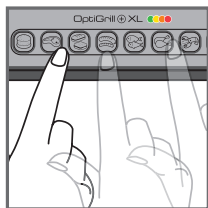
6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

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

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

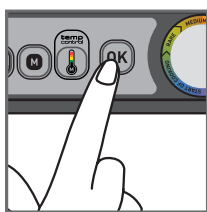
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

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

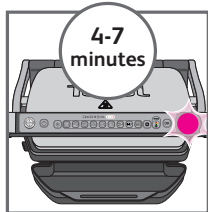
6 programmes de cuisson automatiques et un mode manuel comportant quatre réglages de température différents

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés. | | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des fruits de mer. |
| | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc. | | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge. |
| | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis/sandwichs. | | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du bacon. |
| | 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 sera vert et vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 4 réglages de température différents (vert, jaune, orange et rouge). Voir quick start guide spécifique. |
| | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon. | | |
| | Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille. | | |

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 15.



11

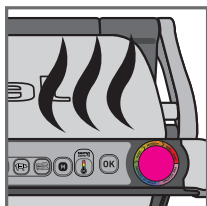


12

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

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

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

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

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

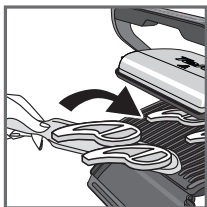
3 Cuisson



FR



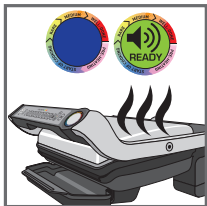
14



15



16



17



18

14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

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

16-17 L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments.

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

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

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

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

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

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

3 Cuisson



19



20



21

19-20 Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

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

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

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

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

Comment faire cuire plus d'aliments :

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

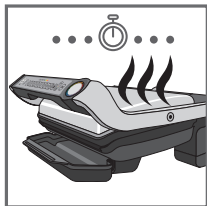
1. Assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
2. Sélectionnez le mode ou programme de cuisson approprié (cette étape est nécessaire même si le mode de cuisson est le même que pour les aliments précédents).
3. Appuyez sur le bouton « OK » pour commencer le préchauffage.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

Important :

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



22



23



24



25

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

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

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

22-23-24

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

25 Fonction de maintien au chaud

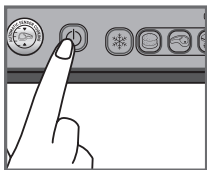
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le grill, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de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

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

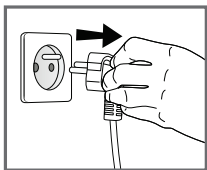
Seconde cuisson

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

5 Nettoyage et entretien



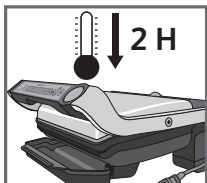
26



27

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

27 Débranchez le gril.



28

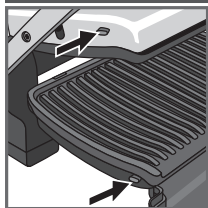
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

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

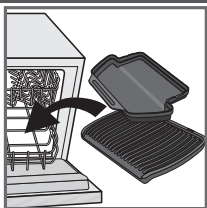
6 Nettoyage



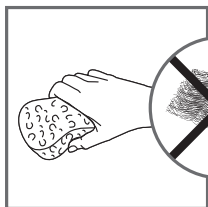
FR



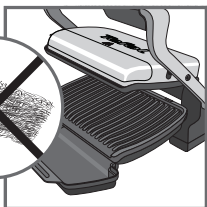
29



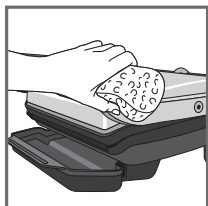
30



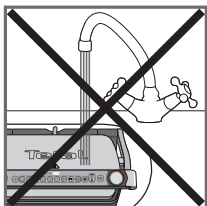
31



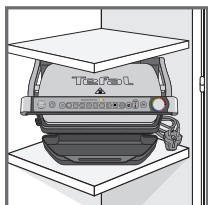
32



33



34



35

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

30 Le tiroir de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c.-à-d. les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques ont été enlevées. S'ils sont très sales, attendez que l'appareil ait complètement refroidi et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

31-32 Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

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

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
















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

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

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

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













Guide de dépannage


| Problème | Cause | Solution |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Boutons  allumé</p> <p>+  Indicateur vert fixe</p> <p>+ Bouton  clignotant</p> <p>+ Bouton  clignotant</p> | <ul style="list-style-type: none"> Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments entre les plaques et sans préchauffage (le mode manuel est automatiquement mis en marche). | <ul style="list-style-type: none"> 2 options possibles : <ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton  puis sur « OK ». Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage. |
| <p>L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.</p> | <ul style="list-style-type: none"> L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. L'appareil est demeuré au repos trop longtemps après la fin du préchauffage ou du maintien au chaud. | <ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil de la prise, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utiliserez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle Tefal local. |
| <p> Indicateur blanc clignotant</p> <p>+ bouton  /  /  / </p> <p>+ bip intermittent</p> | <ul style="list-style-type: none"> Défaillance de l'appareil. Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. | <ul style="list-style-type: none"> Débranchez, rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle. |
| <p>L'appareil ne produit plus de signaux sonores.</p> | | |
| <p>Après la préchauffe, j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, l'indicateur reste violet  et la cuisson ne démarre pas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm. Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture. Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote. | <ul style="list-style-type: none"> L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm. Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le. Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton . |
| <p>L'appareil se met en mode manuel</p> <p>+  Indicateur rouge clignotant</p> | <ul style="list-style-type: none"> Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. | <ul style="list-style-type: none"> Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel) ou Arrêtez le gril, retirez les aliments, fermez le gril, sélectionnez à nouveau le programme souhaité et attendez la fin du préchauffage. |
| <p> Indicateur blanc clignotant</p> <p>+ bouton  clignotant</p> <p>+ signal sonore continu</p> | <ul style="list-style-type: none"> Panne de l'appareil | <ul style="list-style-type: none"> Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle. |

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 1,5 po/4 cm d'épaisseur.

























Guide de cuisson (programmes automatiques)

FR

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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist. Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

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

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

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

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


Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

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

Plastiktischdecke stellen.

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

Hinweise/Informationen

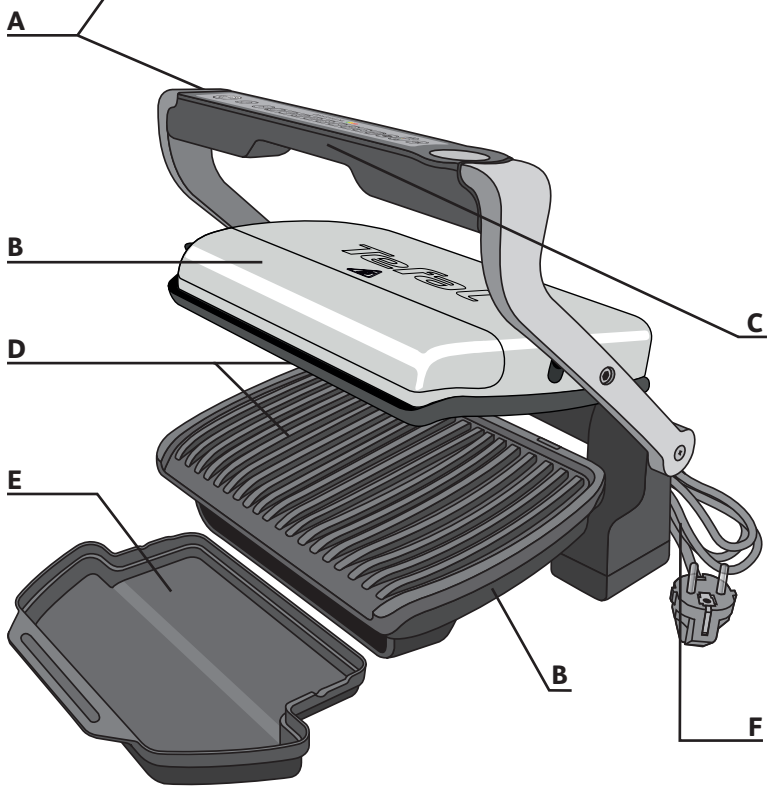
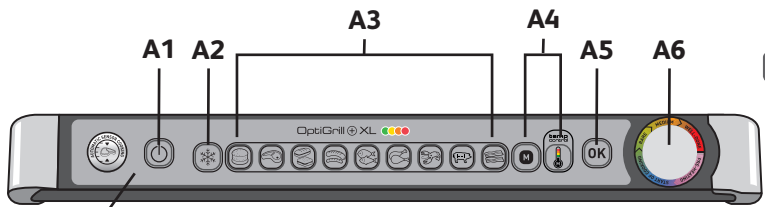
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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



Beschreibung

- | | | | | | |
|----|------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------|
| A | Bedienfeld | A4 | Manueller Modus „4 Temperatureinstellungen“ Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus. | C | Griff |
| A1 | Ein-/Ausschalter | A5 | OK-Knopf | D | Grillplatten |
| A2 | Tiefkühlkost- Modus | A6 | Garstufenanzeige | E | Abtropfschale |
| A3 | Grillprogramme | B | Haupteinheit | F | Netz Kabel |

Erklärung der LED-Farben

Vorheizen



LILA BLINKEN
Warten.



STETIGES LILA LEUCHTEN
Ende des Vorheizens
Wartet, dass Grillgut
aufgelegt wird.

Grillvorgang startet



BLAU
Grillvorgang startet



GRÜN
Beim Start des Grillvorgangs ertönt
ein Piepton, um dem Benutzer
zu signalisieren, dass der „Rare“
Grillmodus (blutig) nun startet.

Grillen - zum Verzehr bereit



GELB
Grillmodus „blutig“.



ORANGE
Grillmodus „halb durch“



ROT
Grillmodus „durchgebraten“



ROTES BLINKEN
Grillmodus „durchgebraten“ beendet



STETIG GRÜN LEUCHTEND
Manuelle Funktion wurde gewählt oder automatisch
aktiviert, siehe „Fehlerbehebung“ Seite 28.

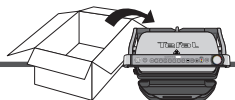


WEISSES BLINKEN
Siehe „Fehlerbehebung“
Kundendienst kontaktieren

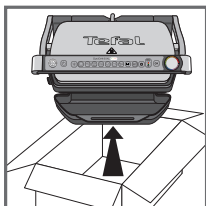
Erklärung der automatischen Grillprogramme

- | | | | | | |
|--|-----------------|--|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| | Hamburger | | Fisch | | Speck |
| | Rotes Fleisch | | Geflügel | | Manueller Modus: |
| | Panini/Sandwich | | Meeresfrüchte | Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 110 °C bis 285 °C) | |
| | Würstchen/Lamm | | Schweinefleisch | | |

1 Einstellung



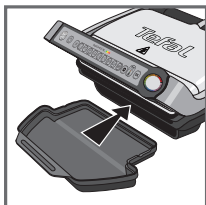
DE



1



2



3



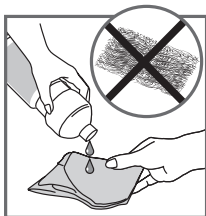
4

1 Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör aus dem Inneren und von der Außenseite des Gerätes. Der farbige Aufkleber auf der Garstufenanzeige kann je nach Sprache ausgewechselt werden. Sie können ihn gegen den Aufkleber an der Innenseite der Verpackung austauschen.

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

3-4 Stellen Sie die entnehmbare Abtropfschale an der Vorderseite des Gerätes auf.

2 Vorheizen



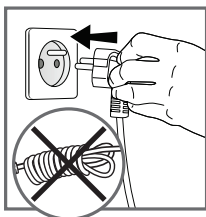
5



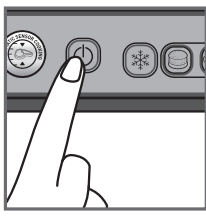
6

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

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



7

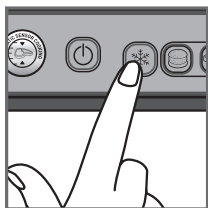


8

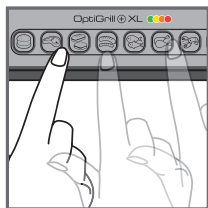
6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch.

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

8 Drücken Sie den Ein-/Auswechsler.



9



10

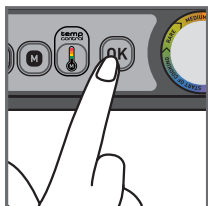
9 Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie den „Tiefkühlkost“-Knopf.

10 Wählen Sie den passenden Grillmodus je nach Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

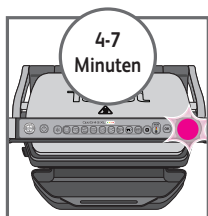
9 automatische Grillprogramme und ein manueller Modus mit 4 verschiedenen Temperatureinstellungen

| | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Hamburger grillen möchten. | | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Meeresfrüchte grillen möchten. |
| | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Schweinefleisch grillen möchten. | | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten. |
| | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Pannini/Sandwiches grillen möchten. | | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Speck grillen möchten. |
| | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Würstchen/Lamm grillen möchten. | | Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, leuchtet die Anzeige grün und Sie können die Garzeit manuell kontrollieren. Vier verschiedene Temperatureinstellungen stehen für diesen manuellen Modus zur Auswahl (grün, gelb, orange und rot). Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus. |
| | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Fisch grillen möchten. | | |
| | Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten. | | |

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, ziehen Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel“ auf Seite 29.



11

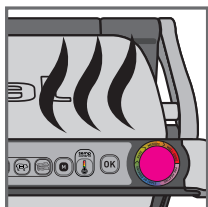


12

11 Drücken Sie den „OK“-Knopf: Das Gerät beginnt vorzuheizen und die Garstufenanzeige blinkt lila.

NB: Falls Sie das falsche Programm ausgewählt haben, gehen Sie zurück zu Seite 8.

12 Warten Sie vier bis sieben Minuten.



13

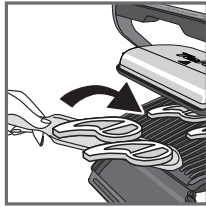
13 Ein akustisches Signal ertönt und die Garstufenanzeige hört auf, lila zu blinken; das Vorheizen ist jetzt abgeschlossen.

Anmerkungen: Am Ende des Vorheizens schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.

3 Grillen



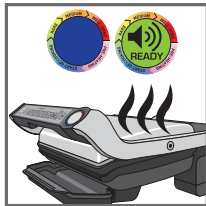
14



15



16



17



18

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit.

Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

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

16-17 Das Gerät passt den Grillvorgang (Zeit und Temperatur) automatisch der Dicke und Menge des Grillgutes an.

Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Die Garstufenanzeige leuchtet nun blau und wechselt dann zu grün, um anzuzeigen, dass der Grillvorgang läuft. (Um die besten Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie das Gerät oder wenden Sie die Lebensmittel während des Grillvorgangs nicht.)

Während des Grillvorgangs ertönt zu jeder Garphase ein Signalton, um dem Benutzer anzuzeigen, dass eine Garstufe (z. B. blutig/gelb) erreicht wurde.

Bitte beachten Sie bei sehr dünnen Scheiben oder Stücken: Schließen Sie das Gerät, daraufhin blinkt der „OK“-Knopf und die Anzeige leuchtet stetig lila. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und dass der Grillvorgang startet.

18 Die Anzeige wechselt je nach Garstufe die Farbe. Wenn die Anzeige gelb leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise nicht durchgebraten bzw. blutig; wenn die Anzeige orange leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihre Speise halb durch. bzw. medium; und wenn die Anzeige rot leuchtet, ist Ihre Speise durchgebraten.

NB: Wenn Sie Ihr Fleisch stark blutig mögen, nehmen Sie das Fleisch vom Grill, wenn die Garstufenanzeige grün leuchtet. Bitte beachten Sie, dass insbesondere für Fleisch gilt, dass das Garergebnis je nach Art, Qualität und Herkunft der Lebensmittel variiert.

DE



19



20



21

19-20 Wenn die Farbe, die Ihrer gewünschten Garstufe entspricht, aufleuchtet, öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie Ihr Grillgut vom Grill.

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus.

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

Weitere Lebensmittel grillen

Wenn Sie weitere Lebensmittel grillen möchten, heizen Sie das Gerät bitte wieder vor (siehe Abschnitt 2. „Vorheizen“ ab Punkt 9), selbst wenn Sie die gleiche Art von Lebensmittel grillen möchten.

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

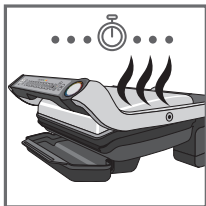
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm. (Dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten.)
3. Drücken Sie den „OK“-Knopf: Das Gerät beginnt vorzuheizen. Das Vorheizen wird durch die lila blinkende Garstufenanzeige angezeigt.
4. Das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn ein akustisches Signal zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, lila zu blinken.
5. Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut in den Grill.

Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass Sie das Gerät für jeden neuen Grillvorgang vorheizen müssen.



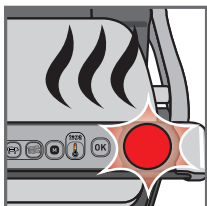
22



23



24



25

Denken Sie daran, den Grill ohne Grillgut stets geschlossen zu halten, damit das Vorheizen effizient funktionieren kann.

- Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut hineinlegen.

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

22-23-24

Wenn Sie das Grillgut nach verschiedenen persönlichen Vorlieben zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill und nehmen Sie die Speisen vom Grill, wenn sie die gewünschte Garstufe erreicht haben, und schließen Sie den Grill, um das Grillen der anderen Speisen fortzusetzen. Das Programm setzt seinen Grillvorgang fort, bis es die Stufe „durchgebraten“ erreicht.

25 Warmhaltefunktion

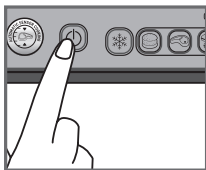
Wenn der Grillvorgang beendet ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, die Garstufenanzeige wechselt automatisch zu rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen. Sie können das akustische Signal deaktivieren, indem Sie den „OK“-Knopf drücken.

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

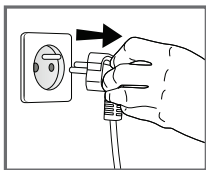
Zweiter Grillvorgang

Wenn Sie noch mehr Lebensmittel grillen möchten, lesen Sie bitte Abschnitt 21.

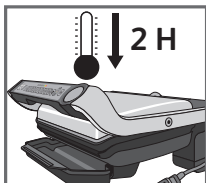
5 Reinigung und Instandhaltung



26



27



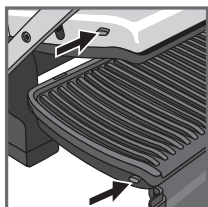
28

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

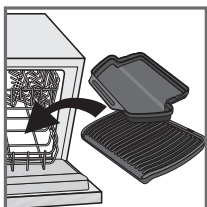
27 Ziehen Sie den Netzstecker des Grills aus der Steckdose.

28 Lassen Sie das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen.
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

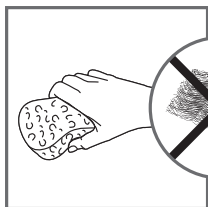
6 Reinigung



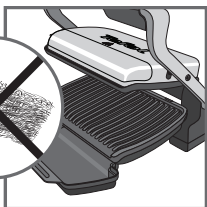
29



30



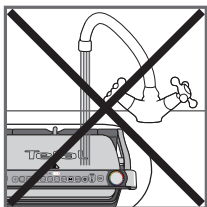
31



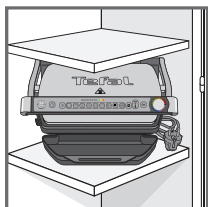
32



33



34



35

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

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

31-32 Verwenden Sie keine metallischen Topfreiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel, um einen Bestandteil Ihres Grills zu reinigen. Verwenden Sie nur Nylon- oder nicht metallische Pads.

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

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















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

35 Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn wegstellen.

36 Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

DE

Fehlerbehebung

| Problem: | Ursache | Lösung |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Knopf  leuchtet +  stetig grün leuchtende Anzeige + Knopf  blinkt + Knopf  blinkt | <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang wurde gestartet, während sich Grillgut zwischen den Platten befindet und ohne vorzuheizen (manueller Modus wird automatisch aktiviert). | <ul style="list-style-type: none"> Zwei mögliche Lösungen: – Temperatureinstellung durch Drücken des  Knopfes wählen, dann OK drücken. Lebensmittel garen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). – Gerät ausschalten, Lebensmittel entfernen, Gerät korrekt schließen, Gerät neu programmieren und warten, bis es vorgeheizt ist. |
| Das Gerät schaltet sich während des Vorheizens oder Grillens aus. | <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät war zu lange geöffnet während des Grillens. Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv. | <ul style="list-style-type: none"> Netzstecker aus der Steckdose ziehen und 2-3 min warten; Vorgang erneut starten. Wenn Sie das Gerät das nächsten Mal benutzen, öffnen und schließen Sie es schnell, um die besten Grillergebnisse zu erzielen. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Tefal-Kundendienst. |
|  Blinkende weiß leuchtende Anzeige +  /  /  Knopf blinkt + Piepton ertönt nicht mehr | <ul style="list-style-type: none"> Geräteausfall Gerät wird in einem zu kalten Zimmer gelagert oder benutzt. | <ul style="list-style-type: none"> Netzstecker des Gerätes ziehen und erneut einstecken und sofort das Vorheizen starten. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. |
| Das Gerät gibt kein akustisches Signal mehr ab. | | |
| Nach dem Vorheizen habe ich mein Grillgut auf den Grill gelegt, aber die Anzeige bleibt LILA  und der Grillvorgang beginnt nicht. | <ul style="list-style-type: none"> Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm. Sie haben den Grill zum Hineinlegen des Grillguts nicht vollständig geöffnet. Erkennt das Grillgut nicht. Die Dicke des Grillguts ist zu dünn, „OK“ blinkt. | <ul style="list-style-type: none"> Das Grillgut darf nicht dicker als 4 cm sein. Grill vollständig öffnen und wieder schließen. Start des Grillvorgangs durch Drücken des  Knopfes bestätigen. |
| Das Gerät aktiviert den manuellen Modus +  Die Anzeige blinkt rot. | <ul style="list-style-type: none"> Vorheizen wurde abgebrochen. | <ul style="list-style-type: none"> Grillen regelmäßig überwachen (im manuellen Modus). Oder Grill ausschalten, Grillgut entfernen, Grill schließen, neues gewünschtes Grillprogramm auswählen und warten, bis das Vorheizen abgeschlossen ist. |
| Blinkt  weiß +  Knopf blinkt + kontinuierlicher Piepton | <ul style="list-style-type: none"> Geräteausfall | <ul style="list-style-type: none"> Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. |

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillgutes variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft.

Genauso muss die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden; Sie können keine Lebensmittel grillen, die dicker als 4 cm sind.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

| Spezielles Programm | Farbe der Garstufenanzeige | | |
|---------------------|----------------------------|---------------|---------------|
| | | | |
| Rotes Fleisch | Blutig | Halb durch | Durchgebraten |
| Hamburger | Blutig | Halb durch | Durchgebraten |
| Panini/Sandwich | Kurz gegrillt | Gebräunt | Knusprig |
| Fisch | Kurz gegrillt | Medium | Durchgebraten |
| Geflügel | | | Gar |
| Würstchen/Lamm | | | Gar |
| Schweinefleisch | | | Gar |
| Speck | Kurz gegrillt | Durchgebraten | |
| Meeresfrüchte | | Medium | Durchgebraten |

Tipps: Wenn Sie Ihr Fleisch stark blutig mögen, können Sie es bei vom Grill nehmen.

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)


| Grillgut | | Grillprogramm | Garstufe | | |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------|------------|---------------|
| | | | | | |
| | | | blutig | halb durch | durchgebraten |
| Brot | Brotscheiben, getoastete Sandwiches | | | | |
| | Hamburger: (nach dem Vorbraten des Fleisches) | | | | |
| Fleisch und Geflügel | Lamm (ohne Knochen) | | | | |
| | Schinkenscheibe zum Grillen | | | | |
| | Tief gefrorene Hähnchenstücke | | | | |
| | Marinierte Hühnerbrust | | | | |
| | Schweinefilet (ohne Knochen), Schweinebauch | | | | |
| | Entenbrust | | | | |
| Fisch | Ganze Forelle | | | | |
| | Thunfischsteak | | | | |
| | Riesengarnelen (mit und ohne Schale) | | | | |
| | Garnelen ohne Schale | | | | |
| | Gambas | | | | |
| Manueller Modus | Gegrilltes Gemüse und Obst (müssen die gleiche Form und Dicke haben) | | 4 verschiedene Temperatureinstellungen | | |
| Lesen Sie die spezielle Kurzanleitung für den manuellen Modus. | | | | | |

Für Tiefkühlkost, drücken, bevor Sie ein Programm wählen.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

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

EN

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


Do

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

Do not

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

Tips/information

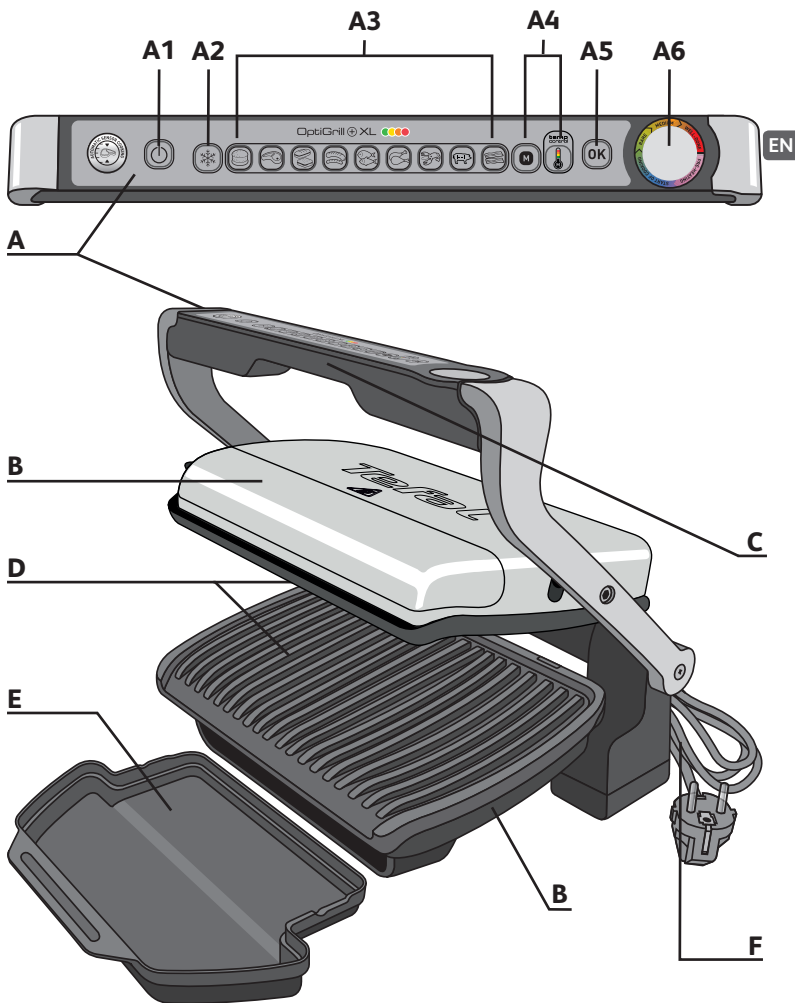
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may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

Environment



Environment protection first!

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



Description

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

Guide of LED colors

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the “Rare” cooking program is getting ready to begin.

cooking - ready to eat



YELLOW
“Rare” cooking.



ORANGE
“Medium” cooking.



RED
“Well done” cooking.



SOLID GREEN
Manual function selected or automatically activated, refer to “Trouble shooting guide p. 42”.



WHITE FLASHING
Refer to “Trouble shooting guide”.
Contact customer services

keep warm “30’ approximately”

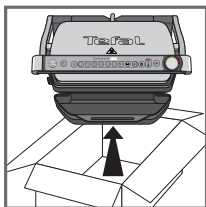
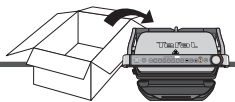


RED FLASHING
End of cooking for “Well done”.

Guide of automatic cooking programs

| | | |
|-------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burger | Fish | Bacon |
| Red meat | Poultry | Manual mode: Traditional grill for manual operation with 4 different temperature settings (from 110°C to 285°C) |
| Panini / Sandwich | Sea food | |
| Sausage/lamb | Pork | |

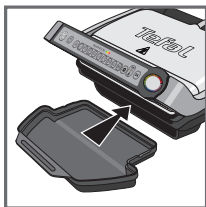
1 Setting



1



2



3



4

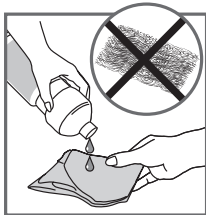
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance. The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

EN

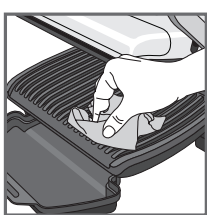
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

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

2 Pre-heating



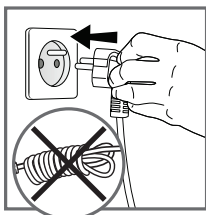
5



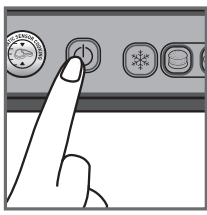
6

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

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



7

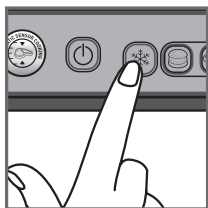


8

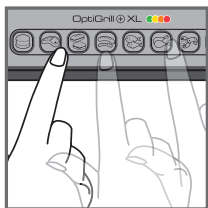
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

8 Press the On/Off button.



9



10

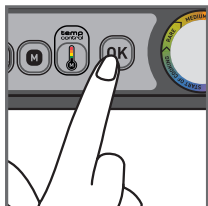
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the “frozen food” button.

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

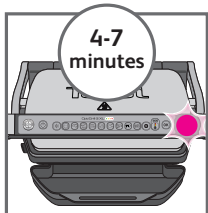
9 automatic cooking programs and a manual mode with 4 different temperature settings

| | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Select this cooking program if you want to cook burgers. | | Select this cooking program if you want to cook sea food. |
| | Select this cooking program if you want to cook pork. | | Select this cooking program if you want to cook red meat. |
| | Select this cooking program if you want to cook a panini/sandwich | | Select this cooking program if you want to cook bacon |
| | Select this cooking program if you want to cook sausage/lamb. | | If you select Manual mode the indicator light is green and you have manual control of the cooking time. 4 different temperature settings are available for this manual mode (green, yellow, orange and red). See specific manual quick start guide. |
| | Select this cooking program if you want to cook fish. | | |
| | Select this cooking program if you want to cook poultry. | | |

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the “Cooking table for out of program food” page 43.



11

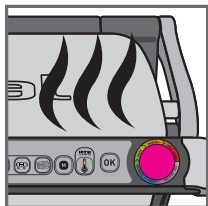


12

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

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

12 Wait for 4-7 minutes.

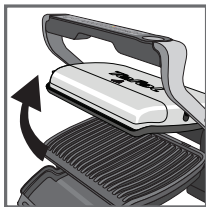


13

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

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

3 Cooking



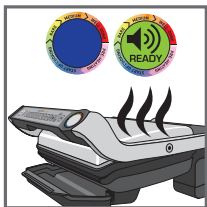
14



15



16



17



18

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

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

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

EN

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 progress, there is a beep 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 flash and the indicator will stay "fixed purple", press "OK" to ensure the appliance recognizes the food and that the cooking cycle starts.

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

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

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

3 Cooking



19



20



21

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

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

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

Cooking more food

If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (see section 2. "Pre-heating", starting from point 9) even if you want to cook the same type of food.

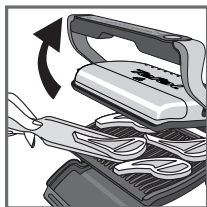
How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

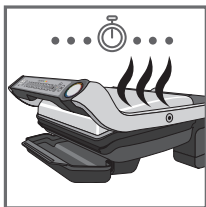
1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating. The pre-heating is symbolized 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.



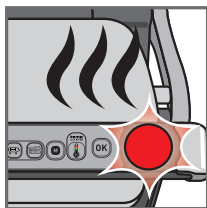
22



23



24



25

Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the pre-heating to effectively function.

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

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

EN

22-23-24

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

25 Keep warm function

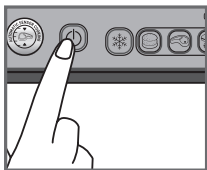
When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "OK" button.

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

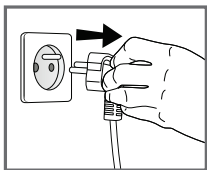
Second cooking

If you want to cook more food, please refer to section 21.

5 Cleaning and maintenance



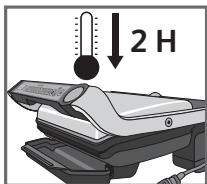
26



27

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

27 Unplug grill from wall outlet.

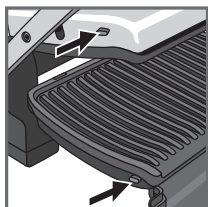


28

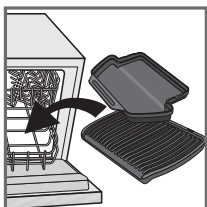
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

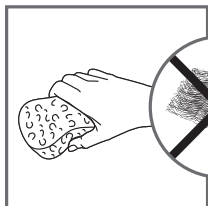
6 Cleaning



29



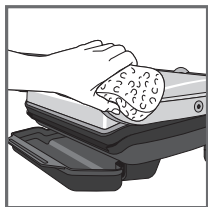
30



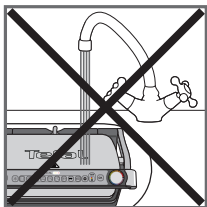
31



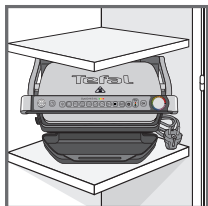
32



33



34



35

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

30 The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher. The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth. If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.

31-32 Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.

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

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
















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

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

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













EN


Troubleshooting guide

| Problem | Cause | Solution |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Button  lit +  Solid green indicator light + Button  flashing + Button  flashing | <ul style="list-style-type: none"> Switching on the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates and without preheating (manual mode is automatically activated). | <ul style="list-style-type: none"> 2 possible options: <ul style="list-style-type: none"> Choose the temperature setting by pressing the  button and then press OK. Allow to cook, but you must monitor the cooking (manual mode). stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating. |
| The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking. | <ul style="list-style-type: none"> The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm. | <ul style="list-style-type: none"> Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins., restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local Tefal customer service. |
|  Flashing white indicator light. +  /  /  /  button flashing + Discontinue bip | <ul style="list-style-type: none"> Appliance failure. Appliance stored or used in a room that is too cold. | <ul style="list-style-type: none"> Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service. |
| The appliance no longer beeps. | | |
| After the preheating, I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE  and the cooking cycle does not start. | <ul style="list-style-type: none"> Your food is thicker than 4 cm. You have not completely opened the grill to place the food. Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing. | <ul style="list-style-type: none"> Food must not be thicker than 4 cm. Completely open the grill then close it. Confirm the start of the cooking by pressing the  button. |
| The appliance will activate in manual mode +  The indicator light will blink red. | <ul style="list-style-type: none"> Preheating time was cut short. | <ul style="list-style-type: none"> Monitor the cooking periodically (for use in manual mode). Or Stop the grill, remove food, close the grill, select the new cooking programme you wish to use and wait for the preheating cycle to finish. |
| Flashing  white +  button flashing + Continuous bip | <ul style="list-style-type: none"> Appliance failure | <ul style="list-style-type: none"> Unplug the product and contact your customer service. |


























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


Cooking Guide (automatic programs)

| Dedicated program | Cooking level color indicator | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
|  Red meat | Rare | Medium | Well-done |
|  Burger | Rare | Medium | Well-done |
|  Panini / Sandwich | Lightly cooked | Browned | Crispy |
|  Fish | Lightly cooked | Medium | Well-done |
|  Poultry | | | Fully cooked |
|  Sausage/lamb | | | Fully cooked |
|  Pork | | | Fully cooked |
|  Bacon | Lightly cooked | Well-done | |
|  Sea food | | Medium | Well-done |

Tips: if you like your meat blue rare, you can use 

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press  before selecting your program.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

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

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


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

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

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

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

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

 Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.

Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

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

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

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

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

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

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

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

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

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


Doen

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

Niet doen

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

Informatie

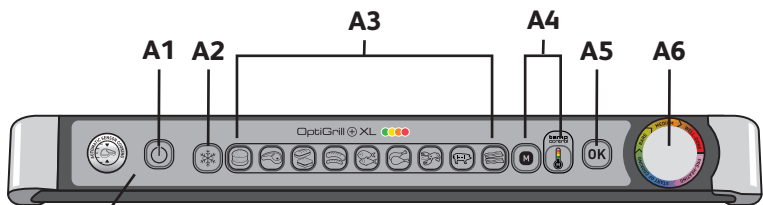
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).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

Milieu

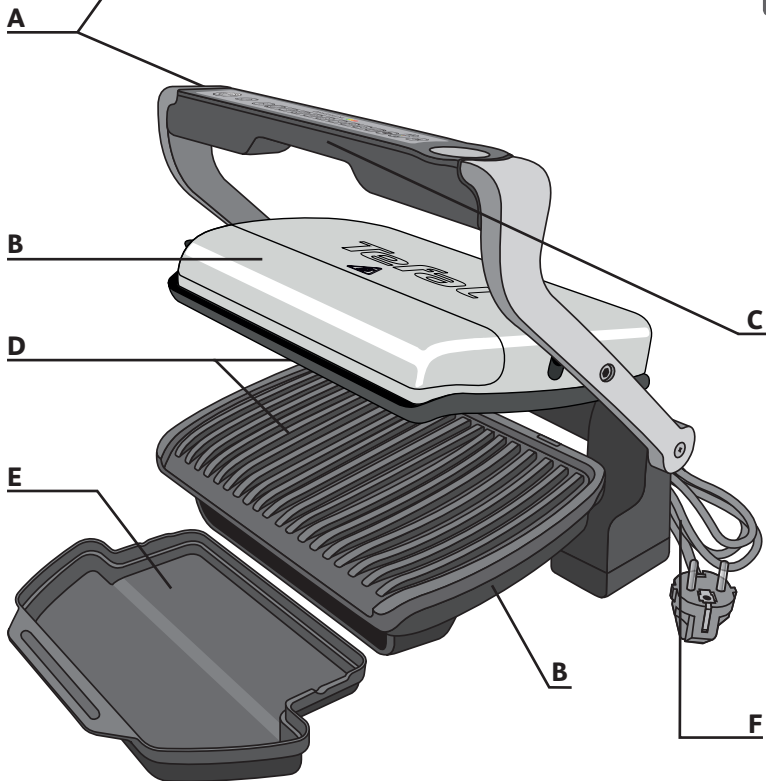


Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



NL



Beschrijving

| | | | | | |
|----|------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|
| A | Bedieningspaneel | A4 | Handmatige modus "4 temperatuurstanden" Zie de specifieke snelstartgids | C | Handgreep |
| A1 | Aan/uit-knop | A5 | OK-knop | D | Grillplaten |
| A2 | Diepvriesmodus | A6 | Gaarheidsindicator | E | Vetopvangbak |
| A3 | Bakprogramma's | B | Behuizing | F | Snoer |

Uitleg over de LED-kleuren

voorverwarmen



KNIPPEREND PAARS
Wacht.



BLIJVEND PAARS
Einde van voorverwarmen. Start van de bereiding.
Klaar voor het voedsel.



BLAUW

start van de bereiding



GROEN
Bij aanvang van de bakcyclus klinkt er een geluidssignaal om de gebruiker erop te wijzen dat het kookprogramma "rood/weinig doorbakken" gestart zal worden

bereiding - klaar om te eten



GEEL
Bereiding "rood/weinig doorbakken"



ORANJE
Bereiding "Medium"



ROOD
Bereiding "Goed doorbakken"



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding "Goed doorbakken"

warm houden "Circa "30"



BLIJVEND GROEN
Handmatige modus gekozen of automatisch geactiveerd, raadpleeg de "Probleemoplossingsgids" op p. 56".



KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de "Probleemoplossingsgids".
Neem contact op met de klantenservice.

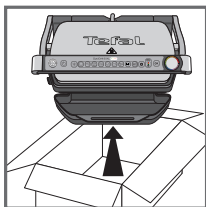
Uitleg over de automatische bakprogramma's

- Hamburger
- Rood vlees
- Tosti / Sandwich
- Worst/Lamsvlees

- Vis
- Gevogelte
- Schaal- en schelpdieren
- Varkensvlees

- Spek
- Handmatige modus:
Traditionele grillmodus om te kiezen uit 4 verschillende temperatuurstanden (tussen 110°C en 285°C)

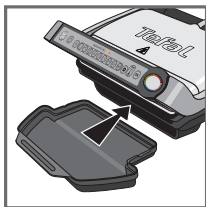
1 Instellen



1



2

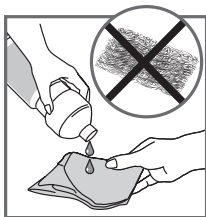


3

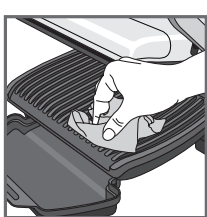


4

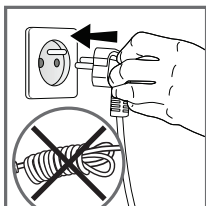
2 Voorverwarmen



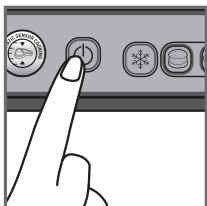
5



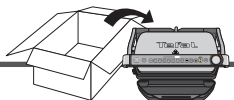
6



7



8



1 Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren van de binnen- en buitenkant van het apparaat. De kleursticker op de gaarheidsindicator kan naargelang de taal worden gewijzigd. U kunt de sticker vervangen door een sticker die zich binnenin de verpakking bevindt.

NL

2 Maak de grillplaten voor ingebruikname grondig schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en droog zorgvuldig.

3-4 Schuif de uitneembare vetvangbak in de voorkant van het apparaat.



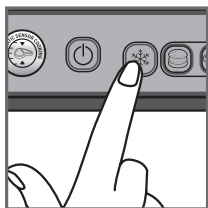
5 U kunt voor het beste bakresultaat de grillplaten indrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de antiaanbaklaag te versterken.

5bis Zorg dat de onderste en bovenste grillplaten juist in het product zijn ingebracht voordat u met de voorverwarmingsfase start.

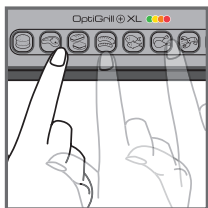
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

7 Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet, het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de Aan/Uit-knop.



9



10

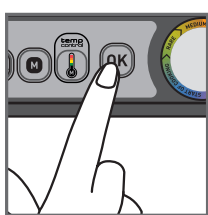
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken bevroren zijn, druk op de knop “diepvriesmodus”.

10 Kies het gepaste programma afhankelijk van het voedsel dat u wilt bakken.

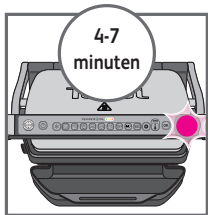
9 automatische bakprogramma's en een handmatige modus met 4 verschillende temperatuurstanden

| | | | |
|--|-------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken. | | Kies dit bakprogramma als u schaal- en schelpdieren wilt bakken. |
| | Kies dit bakprogramma als u varkensvlees wilt bakken. | | Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken. |
| | Kies dit bakprogramma als u een tosti/sandwich wilt bakken. | | Kies dit bakprogramma als u spek wilt bakken. |
| | Kies dit bakprogramma als u worst/lamsvlees wilt bakken. | | Als u de handmatige modus kiest, is de indicator groen en kunt u de bereidingstijd handmatig instellen. Er zijn 4 verschillende temperatuurstanden in deze handmatige modus beschikbaar (groen, geel, oranje en rood). Zie de specifieke snelstartgids. |
| | Kies dit bakprogramma als u vis wilt bakken. | | |
| | Kies dit bakprogramma als u gevogelte wilt bakken. | | |

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Kookgids (waaronder handmatige modus)' op pagina 57.



11

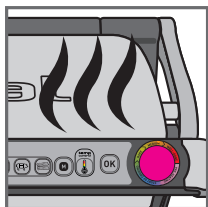


12

11 Druk op de “OK” knop: het apparaat start met voorverwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.

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

12 Wacht 4 tot 7 minuten



13

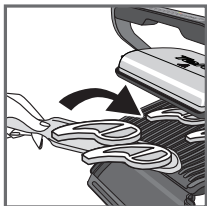
13 U hoort een geluidssignaal en de gaarheidsindicator stopt met knipperen om aan te geven dat de voorverwarmingsfase afgelopen is.

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

3 Bakken



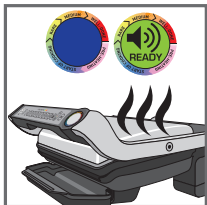
14



15



16



17



18

14-15 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik.

Open de grill en plaats het voedsel op de grillplaat.

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

16-17 Het apparaat past de bakcyclus (tijd en temperatuur) automatisch aan op de dikte en hoeveelheid van de te bakken ingrediënten.

NL

Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om aan te geven dat het bakproces bezig is (voor het beste resultaat, vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken).

U hoort tijdens elke fase van het bakproces een geluidssignaal om aan te geven dat een bepaald bereidingsniveau (bijv. rood/weinig doorbakken) is bereikt.

Opmerking voor dunne ingrediënten: sluit het apparaat, de "OK" knippert en de indicator is blijvend "paars". Druk vervolgens op "OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het ingrediënt herkent en de bakcyclus wordt gestart.

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

Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neem het vlees van de grillplaat zodra de gaarheidsindicator groen is.

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

3 Bakken



19



20



21

19-20 Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, open het apparaat en verwijder het voedsel.

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

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

Tweede bereiding

Als u nog ander voedsel wilt bakken, herhaal de stappen vanaf deel 2. Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

Hoe aan een tweede bereiding beginnen:

Na het voltooien van uw eerste bereiding:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer het juiste programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om hetzelfde programma als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op de "OK" knop: het apparaat wordt voorverwarmd. Het voorverwarmen wordt aangegeven door een paars knipperende gaarheidsindicator.
4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en de gaarheidsindicator stopt met knipperen.
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

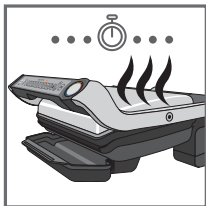
Belangrijk:

- De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuwe bereiding worden uitgevoerd.

4 Opmerkingen



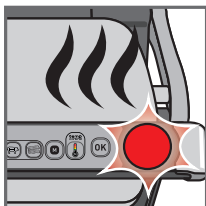
22



23



24



25

Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten ertussen om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.

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

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

NL

22-23-24

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

25 Warm houden

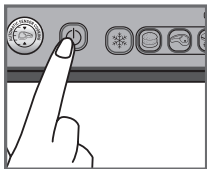
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. De gaarheidsindicator wordt rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de grillplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op "OK".

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

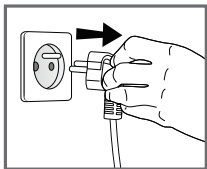
Tweede bereiding

Als u meer voedsel wilt bakken, verwijzen we naar sectie 21.

5 Reiniging en onderhoud



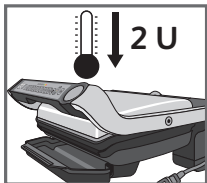
26



27

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

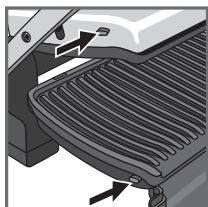
27 Trek de stekker uit het stopcontact.



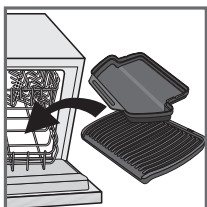
28

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

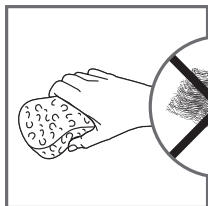
6 Reiniging



29



30



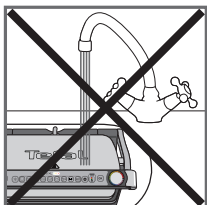
31



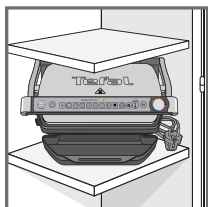
32



33



34



35

29 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt om schade aan het bakoppervlak te vermijden. De vetopvangbak en de grillplaten 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 zeer vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek. Als u geen vaatwasser wilt gebruiken, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om de grillplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier.

31-32 Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik alleen nylon- of niet-metalen sponsjes.

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

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
















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

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

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

NL













Probleemoplossingsgids


| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Knop  is opgelicht</p> <p>+  Blijvende groene gaarheidsindicator</p> <p>+ knop  knippert</p> <p>+ knop  knippert</p> | <ul style="list-style-type: none"> Het apparaat inschakelen of start van een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen en zonder voorverwarmen (handmatige modus werd automatisch geactiveerd). | <ul style="list-style-type: none"> 2 mogelijkheden: <ul style="list-style-type: none"> – Kies de temperatuurstand door op de  knop te drukken en druk vervolgens op OK. Laat bakken, maar controleer de bereiding (handmatige 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. |
| <p>Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarmings- of het warmhoudproces. | <ul style="list-style-type: none"> 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 het beste bakresultaat te krijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet. |
| <p> Knipperende witte gaarheidsindicator.</p> <p>+  /  /  /  knop knippert</p> <p>+ Stoppen van geluidssignalen</p> | <ul style="list-style-type: none"> Defect van het apparaat. Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. | <ul style="list-style-type: none"> Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice. |
| <p>Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.</p> | | |
| <p>Ik heb het voedsel na het voorverwarmen op de grill geplaatst, maar de indicator blijft PAARS  en de bakcyclus start niet.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Uw voedsel is dikker dan 4 cm. U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen. Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert. | <ul style="list-style-type: none"> Het voedsel mag niet dikker dan 4 cm zijn. Open de grill volledig en sluit dan weer. Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de  knop. |
| <p>Het apparaat start de handmatige modus.</p> <p>+  De gaarheidsindicator knippert rood.</p> | <ul style="list-style-type: none"> De voorverwarmingstijd werd afgebroken. | <ul style="list-style-type: none"> Controleer het bakproces regelmatig (bij gebruik in de handmatige modus). Of Schakel de grill uit, haal het voedsel eraf, sluit de grill, selecteer het nieuwe bakprogramma dat u wilt gebruiken en wacht tot de voorverwarmingscyclus beëindigd is. |
| <p> Wit knipperend</p> <p>+  knop knippert</p> <p>+ Continue geluidssignalen</p> | <ul style="list-style-type: none"> Defect van het apparaat. | <ul style="list-style-type: none"> Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice. |

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van het te bakken voedsel. De programma's werden bepaald en getest met voedsel van goede kwaliteit.


























Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees rekening wordt gehouden, kunt u geen voedsel met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.


Kookgids (automatische programma's)

| Speciaal programma | Gekleurde gaarheidsindicator | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
|  Rood vlees | Rood/weinig doorbakken | Medium | Goed doorbakken |
|  Hamburger | Rood/weinig doorbakken | Medium | Goed doorbakken |
|  Tosti / Sandwich | Lichtjes gebakken | Bruin | Knapperig |
|  Vis | Lichtjes gebakken | Medium | Goed doorbakken |
|  Gevogelte | | | Goed doorbakken |
|  Worst/Lamsvlees | | | Goed doorbakken |
|  Varkensvlees | | | Goed doorbakken |
|  Spek | Lichtjes gebakken | Goed doorbakken | |
|  Schaal- en schelpdieren | | Medium | Goed doorbakken |

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

Kookgids (waaronder handmatige modus)

| Ingrediënt | | Bakprogramma | Gaarheidsindicator | | |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | |  rood/weinig doorbakken |  medium |  goed doorbakken |
| Brood | Sneetjes brood, tosti's |  | | | |
| | Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken) | | |  | |
| Vlees & Gevogelte | Lamsvlees (ontbeend) |  | |  | |
| | Sneetje gekookte ham |  | |  | |
| | Bevroren kipnuggets  |  | |  | |
| | Gemarineerde kippenborst |  | |  | |
| | Varkensvlees (ontbeend), varkensspek |  | |  | |
| | Eendenborst |  | |  | |
| Vis | Hele forel |  | |  | |
| | Tonijn | | |  | |
| | Reuzengarnalen (wel of niet gepeld) |  | | | |
| | Ongepelde garnalen | | |  | |
| | Gamba's | | |  | |
| Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids | Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte) |  | 4 verschillende temperatuurstanden | | |

Voor bevroren ingrediënten, druk op  voor u uw programma kiest.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OG FORHOLDSREGLER

Anvendelse, vedligeholdelse og installation af produktet: Læs af hensyn til din egen sikkerhed afsnittene i denne brugsanvisning, eller følg de tilhørende piktogrammer.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indendørs brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, der medfører bortfald af garantien:

- I køkkenafsnit, der er forbeholdt personalet i butikker, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder.
- På gårde.
- Af kunder på hoteller, moteller og andre lejlighedsarealer.
- På Bed and Breakfast eller lignende.

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

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

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

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

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

Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.



Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug.

Rør aldrig de varme overflader på apparatet.

Apparatet må ikke sættes i gang ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Træk ledningen helt ud.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer, for at forhindre farlige situationer.

Hvis der skal bruges forlængerledning, skal den have samme specifikationer som apparatets ledning. Sørg for, at den ikke generer, således at ingen risikerer at falde over den.

Apparatet må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse.

Kontrollér, at den effekt og spænding, der er angivet under apparatet, er kompatibel med elinstallationen.

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

Apparatet kan anvendes af børn over 8 år og af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået, hvilke farer der er forbundet med anvendelsen. Den rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv udfører, må ikke overlades til børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.

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

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

Rigtigt


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

- Sørg for, at pladerne er stabile, sidder korrekt fast og er klipset korrekt på apparatet.
- Brug kun de plader, der fulgte med apparatet, eller plader, som er købt hos en autoriseret forhandler.
- Brug en skraber i plast eller træ, for at bevare varmepladernes non-stick belægning.
- Brug kun tilbehør, der er leveret sammen med apparatet eller indkøbt i et autoriseret servicecenter. Brug ikke tilbehøret med andre apparater.

Forkert

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

Gode råd/Informationer

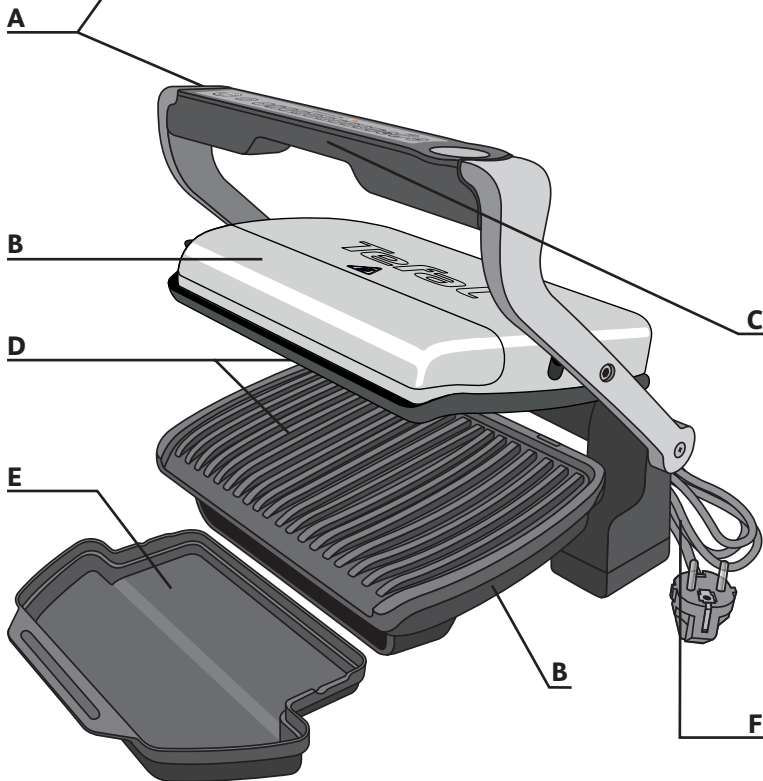
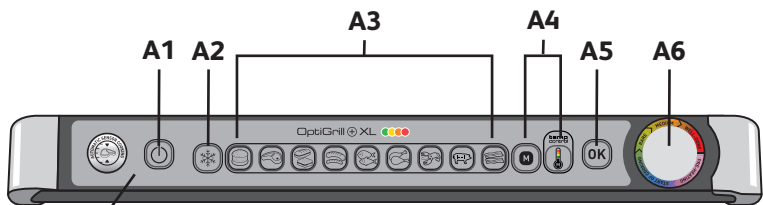
- Tak, fordi du valgte at købe dette apparat, som udelukkende er beregnet til brug i hjemmet.
- Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser (Direktiver vedr. lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med næringsmidler, Miljøet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

Miljø



Tænk på miljøet!

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



DA

Beskrivelse

A Betjeningspanel

A4 Manuel indstilling
"4 temperaturindstillinger"
Se venligst oplysningerne i
startvejledningen.

C Håndtag

A1 Tænd/sluk-knap

A5 OK-knap

D Grillplader

A2 Indstilling til frosne
fødevarer

A6 Styrkeindstilling

E Drypskål

A3 Madlavningsprogrammer B Kabinet

F Ledning

Guide til farverne på indikatorerne

forvarmning



BLINKER LILLA

Vent.



LYSER LILLA

Forvarmningen er
færdig
Venter på mad.

start af tilberedelsen



BLÅ

Start tilberedelsen



GRØN

Når tilberedelsen startes, siger
apparatet en biplyd, for at
fortælle brugeren at programmet
"Rødstegt" er klar til at starte.

tilberedelse - klar til at spise



GUL

"Rød"



ORANGE

"Medium"



RØD

"Gennemstegt"



BLINKER RØD

Programmet "Gennemstegt" er færdig.

**hold maden varm
"ca. 30 sekunder"**



LYSER GRØN

Den manuelle funktion er valgt, eller er
automatisk blevet aktiveret. Se venligst
"Fejlfindingsvejledningen på side 70".



BLINKER HVID

Se venligst "Fejlfindingsvejledningen".
Kontakt kundeservice

Guide til de automatiske madlavningsprogrammer



Burger



Fisk



Bacon



Rødt kød



Fjerkræ



Manuel indstilling:



Panini/sandwich



Fisk og skaldyr



Traditionel grill med manuel betjening med
4 forskellige temperaturindstillinger (fra 110° C
til 285° C)

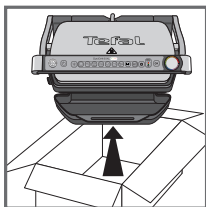
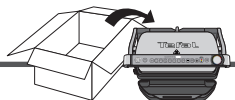


Pølser/lammekød



Svinekød

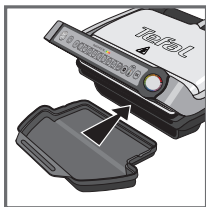
1 Indstilling



1



2



3



4

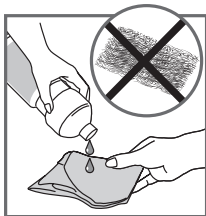
1 Fjern al emballingsmateriale, alle klistermærker og tilbehør inde i og på ydersiden af apparatet. Farveklistermærket på styrkeindikatoren kan ændres efter det ønskede sprog. Det kan skiftes med et af klistermærkerne i emballagen.

2 Inden apparatet tages i brug for første gang, skal det rengøres grundigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel, hvorefter det skal skylles og tørres grundigt af.

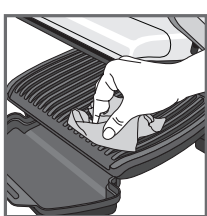
DA

3-4 Sæt den aftagelige drypbakke i på forsiden af apparatet.

2 Forvarmning



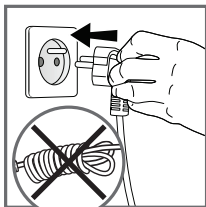
5



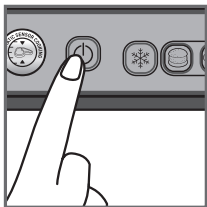
6

5 For at opnå de bedste resultater, skal du tørre grillpladerne af med køkkenrulle, dyppet i lidt madolie, så maden ikke sætter fast.

5 Sørg for at den nederste og øverste grillplade er sat rigtigt i apparatet, inden forvarmningen startes.



7

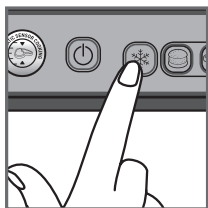


8

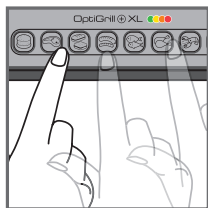
6 Fjern eventuelle olierester med et stykke køkkenrulle.

7 Slut apparatet til en stikkontakt. (Sørg for, at rulle ledningen helt ud).

8 Tryk på tænd/sluk-knappen.



9



10

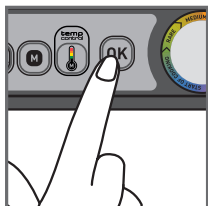
9 Hvis maden, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "frosne fødevarer".

10 Vælg den passende madlavningsindstilling alt efter, hvilken slags mad du skal tilberede.

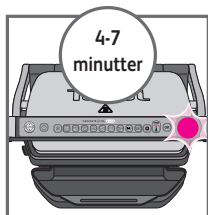
9 automatiske madlavningsprogrammer og en manuel indstilling med 4 forskellige temperaturindstillinger

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede burgere. | | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede fisk eller skaldyr. |
| | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede svinekød. | | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede rødt kød. |
| | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede en panini/sandwich. | | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede bacon. |
| | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede pølser/lammekød. | | Hvis du vælger den manuelle indstilling, lyser indikatoren grøn og tilberedningstiden styres manuelt. På den manuelle indstilling kan du vælge mellem 4 forskellige temperaturindstillinger (grøn, gul, orange og rød). Se venligst oplysningerne i startvejledningen. |
| | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede fisk. | | |
| | Vælg dette madlavningsprogram, hvis du ønsker at tilberede fjerkræ. | | |

Hvis du er usikker på hvilken madlavningsindstilling du skal bruge til andre fødevarer, som ikke står ovenfor, kan du se afsnittet "Madlavningsoversigt til fødevarer, som ikke findes på programmerne" på side 71.



11

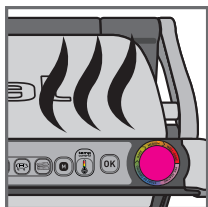


12

11 Tryk på knappen "OK": Herefter starter apparatet forvarmningen, og styrkeindikatoren blinker lilla.

Bemærk: Hvis du har valgt det forkerte program, skal du gå tilbage til trin 8.

12 Vent i 4-7 minutter.



13

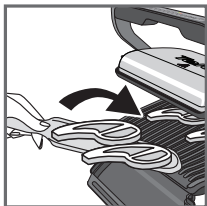
13 Apparatet afgiver en lyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla, hvorefter forvarmningen er færdig.

Kommentarer: Når forvarmningen er færdig, og apparatet forbliver lukket, slukker sikkerhedssystemet apparatet.

3 Madlavning



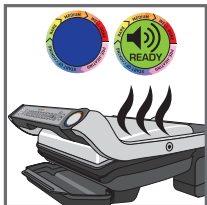
14



15



16



17



18

14-15 Efter forvarmningen er apparatet klar til brug.

Åbn grillen, og læg maden på grillpladerne.

Kommentarer: Hvis apparatet er åben for længe, slukker sikkerhedssystemet automatisk apparatet.

16-17 Apparatet justerer automatisk tilberedningen (tiden og temperaturen) i henhold til madens tykkelse og mængde.

DA

Luk apparatet, for at starte tilberedningen. Styrkeindikatoren lyser blå og derefter grøn, for at vise at maden tilberedes (for at opnå de bedste resultater, må apparatet ikke åbnes, og maden må ikke flyttes under tilberedningen).

Under tilberedningen, afgiver apparatet en bi lyd for hver trin, for at fortælle brugeren at et trin i tilberedningen er nået (fx rødstegt/gul farve).

Bemærkning om meget tynde stykker mad: Luk apparatet, hvorefter knappen "OK" begynder at blinke og indikatoren lyser lilla. Tryk på "OK" for at sikre, at apparatet genkender maden, hvorefter tilberedelsen starter.

18 Indikatoren skifter farve i henhold til tilberedelsen. Når indikatoren er gul og siger et bip, er maden stadig rødstegt. Når indikatoren er orange og siger et bip, er maden mediumstegt og når indikatoren er rød, er maden er gennemstegt.

Bemærk: Hvis du kan lide kødet meget rødstegt, skal det tages ud når styrkeindikatoren skifter til grøn.

Vær opmærksom på, at resultatet kan variere afhængigt af madtypen, kvaliteten og madens oprindelse - især kød.

3 Madlavning



19



20



21

19-20 Når farven, der svarer til den ønskede tilberedning, begynder at lyse, skal du åbne apparatet og tage maden ud.

21 Luk apparatet. Betjeningspanelet begynder at lyse, og indstilles automatisk på "Vælg program".

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke vælges et program.

Hvis du ønsker at tilberede mere mad

Hvis du ønsker at tilberede mere mad, skal apparatet forvarmes igen (se afsnit 2. "Forvarmning", hvilket starter fra punkt 9), også selvom du ønsker at tilberede den samme slags mad.

Sådan tilberedes en ny portion mad:

Når din første portion er færdig:

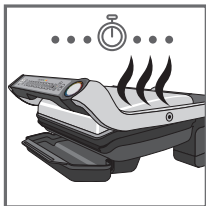
1. Sørg for, at apparatet er lukket uden mad indeni.
2. Vælg den ønskede madlavningsindstilling/program (dette trin er stadig nødvendigt, også selvom du bruger samme indstillinger som i sidste portion).
3. Tryk på knappen "**OK**": Apparatet begynder at forvarme. Forvarmningen vises ved, at styrkeindikatoren blinker lilla.
4. Forvarmning er færdig, når apparatet siger en biplyd, og styrkeindikatoren holder op med at blinke lilla.
5. Når apparatet er blevet forvarmet, er det klar til brug. Åbn grillen og læg maden i.

Vigtigt:

- Bemærk venligst, at apparatet altid skal forvarme, når der laves en ny portion.



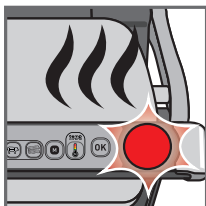
22



23



24



25

Sørg altid for at grillen er lukket, og at der ikke er noget mad indeni, så forvarmningen kan fungere effektivt.

- Vent herefter til at forvarmningen er færdig, inden grillen åbnes og maden lægges i.

Bemærk: Hvis apparatet forvarmes umiddelbart efter det er blevet brugt, tager det kortere tid om at forvarme.

22-23-24

Hvis noget af maden skal tilberedes i længere tid end andet, skal du åbne grillen og tag maden ud, når det er som ønsket. Luk herefter grillen og fortsæt tilberedelsen af resten af maden. Programmet fortsætter indtil det når niveauet Gennemstegt.

DA

25 Varmebevarende funktion

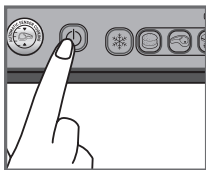
Når maden er tilberedt, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion, og styrkeindikatoren lyser rød og apparatet siger en biplyd hver 20. sekund. Hvis der stadig er mad på grillen, fortsætter den med at varme det, mens grillpladerne køler ned. Biplyden kan stoppes ved at trykke på knappen "OK".

Kommentar: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et bestemt stykke tid.

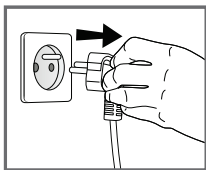
Anden portion

Hvis du ønsker at lave en anden portion, bedes du venligst se afsnit 21.

5 Rengøring og vedligeholdelse



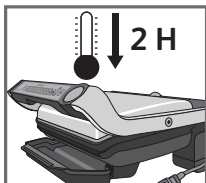
26



27

26 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet.

27 Træk stikket ud af stikkontakten.

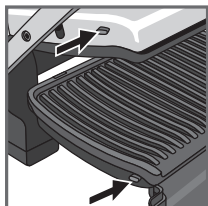


28

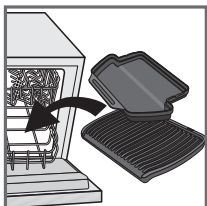
28 Lad apparatet afkøle i mindst 2 timer.

For at undgå utilsigtede forbrændinger, skal apparatet køles grundigt ned inden det rengøres.

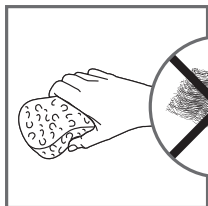
6 Rengøring



29



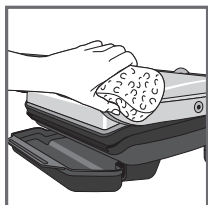
30



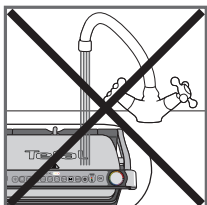
31



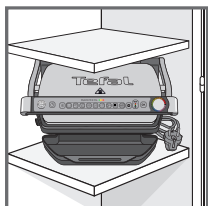
32



33



34



35

29 Inden rengøringen skal grillpladerne låses op og tages ud, så der overflader ikke beskadiges. Drypbakken og grillpladerne må godt komme i opvaskemaskinen.

30 Apparatet og dets ledning må ikke komme i opvaskemaskinen. Varmelegemerne, samt delene der er synlige og tilgængelige, når grillpladerne er taget af, må ikke rengøres. Hvis disse er meget beskidte, skal du vente indtil apparatet er helt afkølet, for derefter at rengøre dem med en tør klud. Hvis du ikke ønsker at rengøre grillpladerne i en opvaskemaskine, kan du bruge varmt vand og lidt opvaskemiddel til at vaske dem, hvorefter de grundigt skal skylles af, så eventuelle rester fjernes. Tør grundigt delene af med køkkenrulle.

31-32 Ingen af delene på grillen må rengøres med metalgenstande, ståluld eller andre slibende rengøringsmidler. Brug kun nylon og rengøringsudstyr uden metal.

Tøm drypbakken og vask den i varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør den grundigt af med køkkenrulle.

33 Kabinettet skal tørres af med en varm, våd svamp, og tørres efter med en blød, tør klud.













34 Grillkabinettet må aldrig nedsænkes i vand eller i andre væsker.

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

36 Al andet serviceringsarbejde skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

DA













Fejlfindingsvejledning

| Problem | Årsag | Løsning |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Knappen  lyser +  Konstant grøn indikatorlys + Knappen  blinker + Knappen  blinker | <ul style="list-style-type: none"> Tænd apparatet eller start et automatisk madlavningsprogram med mad mellem grillpladerne og uden forvarmning (apparatet stilles automatisk på den manuelle indstilling). | <ul style="list-style-type: none"> 2 muligheder: – Vælg temperaturindstillingen på  knappen og tryk på OK. Gør det muligt at tilberede maden, men du skal holde øje med tilberedelsen (manuel indstilling). – stop apparatet, tag maden ud, luk apparatet, start et nyt program og vent indtil forvarmningen er færdig. |
| Apparatet stopper under forvarmningen eller tilberedelsen. | <ul style="list-style-type: none"> Apparatet har været åben for længe under tilberedelsen. Apparatet har været inaktiv for længe efter forvarmningen eller på hold-varm funktionen. | <ul style="list-style-type: none"> Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet stå i 2-3 minutter, inden det startes igen. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne og lukke låget hurtigst muligt, for at opnå de bedste resultater. Hvis problemet opstår igen, bedes du kontakte din lokale Tefal-kundeservice. |
|  Blinkende hvidt indikatorlys +  knappen blinker + En biplyd | <ul style="list-style-type: none"> Apparatet virker ikke. Apparatet opbevares eller bruges på et værelse, der er for koldt. | <ul style="list-style-type: none"> Træk stikket ud og sæt det i igen, og start derefter forvarmningen igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte din lokale Tefal-kundeservice. |
| Apparatet bipper ikke længere. | | |
| Efter forvarmningen har jeg lagt min mad på grillen, men indikatoren bliver ved med at lyse LILLA  og maden tilberedes ikke. | <ul style="list-style-type: none"> Din mad er over 4 cm tyk (1,5 tommer). Grillen er ikke blevet åbnet helt, når maden lægges på. Apparatet registrerer ikke maden. Madskiverne er for tynde, og "OK" blinker. | <ul style="list-style-type: none"> Maden må ikke være over 4 cm tyk (1,5 tommer). Åbn grillen helt, og luk den derefter helt. Bekræft start af tilberedningen, ved at trykke på  knappen. |
| Apparatet aktiveres på den manuelle indstilling +  Indikatoren blinker rød . | <ul style="list-style-type: none"> Forvarmning blev afbrudt. | <ul style="list-style-type: none"> Hold regelmæssigt øje med tilberedningen (når apparatet bruges på den manuelle indstilling). eller Stop grillen, tag maden ud, luk grillen, vælg det nye ønskede program og vent indtil forvarmningen er færdig. |
| Blinker  hvid +  knappen blinker + konstant biplyd | <ul style="list-style-type: none"> Apparatet virker ikke | <ul style="list-style-type: none"> Træk stikket ud, og kontakt din lokale Tefal-kundeservice. |

Tips, især til kød: Resultatet af tilberedelsen på programmerne kan variere alt efter oprindelsen, udskæringen og kvaliteten af maden. Programmerne er blevet indstillet og testet for at opnå en god kvalitetsmad.

Kødet tykkelse skal også tages i betragtning under tilberedningen. Mad, der er over 4 cm tykt, må ikke tilberedes i apparatet.

























Madlavningsguide (med automatiske programmer)

| Program | Farve på styrkeindikatoren | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
|  Rødt kød | Rødt | Medium | Gennemstegt |
|  Burger | Rødt | Medium | Gennemstegt |
|  Panini/sandwich | Let tilberedt | Brunet | Sprød |
|  Fisk | Let tilberedt | Medium | Gennemstegt |
|  Fjerkræ | | | Gennemstegt |
|  Pølser/lammekød | | | Gennemstegt |
|  Svinekød | | | Gennemstegt |
|  Flæsk | Let tilberedt | Gennemstegt | |
|  Fisk og skaldyr | | Medium | Gennemstegt |

DA

Tips: Hvis du ønsker meget rødt kød, kan du bruge 

Madlavningsguide (med den manuelle indstilling)

| Mad | | Program | Styrke | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | |  rødstegt |  medium |  gennemstegt |
| Brød | Skiver af brød, ristet sandwich |  | | | |
| | Burger: (efter kødet er blevet forkogt) | | |  | |
| Kød og fjerkrækød | Lammekød (udbenet) |  | |  | |
| | Skinkeskiver, der skal koges |  | |  | |
| | Frosne kyllingenuggets  |  | |  | |
| | Marineret kyllingebryst | | |  | |
| | Svinekød filet (udbenet), svinemave |  | |  | |
| | Andebryst |  | |  | |
| Fisk | Hel ørred |  | |  | |
| | Tunbøf | | |  | |
| | Kongerejer (med og uden skaller) |  | | | |
| | Afskallede rejer | | |  | |
| | Gambas | | |  | |
| Manuel indstilling Se yderligere oplysninger i startvejledningen til manuel tilberedning | Grillede grøntsager og frugter (skal være af samme udskæringer og tykkelse) |  | 4 forskellige temperaturindstillinger | | |

Frosne fødevarer, tryk på  inden det ønskede program vælges.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

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

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte täcks av garantin:

- i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
- på bondgårdar,
- av gäster på hotell, motell och i liknande boendemiljöer,
- i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.

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

Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

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

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

Använd aldrig apparaten utan övervakning.

 Vissa av apparatens tillgängliga ytor kan bli väldigt varma under användning. Rör inte de varma ytorna på apparaten.

Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.

Rulla ut sladden helt och hållet.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

Om en skarvsladd används ska den ha motsvarande diameter och en jordad kontakt. Vidta alla försiktighetsåtgärder så att ingen snubblar på eller fastnar i sladden.

Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag.

Kontrollera att elförsörjningen stämmer överens med den effekt och den spänning som anges på apparatens undersida.

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

Barn från 8 år och uppåt och personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap får använda apparaten under förutsättning att användningen övervakas eller att de har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och att de förstår de risker som användningen medför. Barn får rengöra och underhålla apparaten endast om de är över 8 år gamla och övervakas av en vuxen.

Apparaten och dess sladd ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.

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


Gör följande

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

Gör inte följande

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

Tips/information

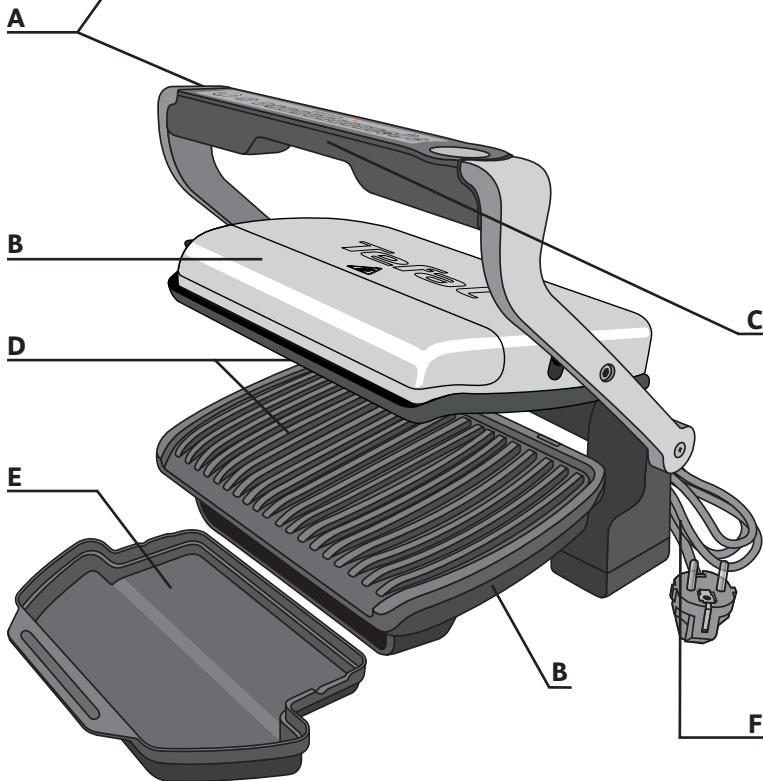
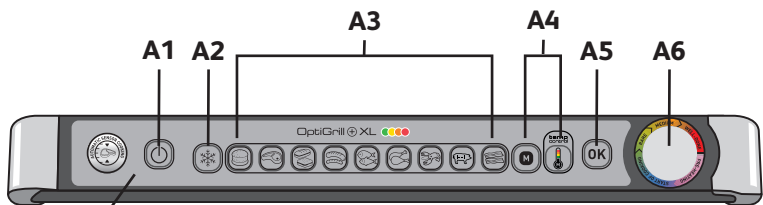
- Tack för att du har köpt denna apparat, som är avsedd endast för hemmabruk.
- För att värna om din säkerhet uppfyller den här apparaten tillämpbara standarder och direktiv (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljö).
- När du använder apparaten för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

Miljö



Tänk på miljön!

- ① Apparaten innehåller många material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den till en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.



SV

Beskrivning

A Kontrollpanel

A4 Manuellt läge

C Handtag

A1 På/av-knapp

A5 OK-knapp

D Tillagningsplattor

A2 Läget fryst mat

A6 Indikator tillagningsnivå

E Droppbricka

A3 Tillagningsprogram

B Hölje

F Strömssladd

Guide för LED-färger

förvärmning



BLINKANDE LILA
Vänta.



FAST LILA
Slut på förvärmning
Väntar på mat.

börja tillaga



BLÅ
Börjar tillaga



Grön
Under starten på tillagningscykeln
hörs ett pip för att larma användare
att tillagningsprogrammet
"Lättstek" är klart att påbörjas.

tillagning - klar att äta



GUL
"Lättstek" tillagning



ORANGE
"Medium" tillagning.



RÖD
"Genomstek"
tillagning.

varmhållning "30 sek ungefär"



RÖD BLINKANDE
Slut på tillagningen "Genomstek".



FAST GRÖN
Manuell funktion vald eller automatiskt
aktiverad, se "Felsökningsguide sidan 84".

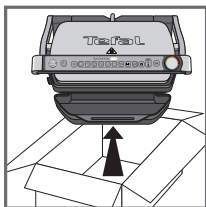
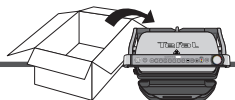


VIT BLINKANDE
Se "Felsökningsguide".
Kontakta kundtjänst

Guide för automatiska tillagningsprogram

- | | | | | | |
|--|----------------|--|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| | Hamburgare | | Fisk | | Bacon |
| | Rött kött | | Fågel | | Manuellt läge: |
| | Panini/smörgås | | Fisk och skaldjur | Traditionell grill för manuell hantering med fyra olik temperaturinställningar (från 110 °C till 285 °C) | |
| | Korv/lamm | | Fläskkött | | |

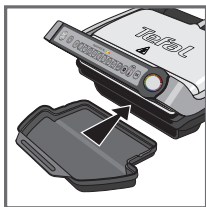
1 Inställning



1



2



3



4

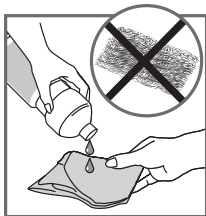
1 Ta bort allt förpackningsmaterial, etiketter och tillbehör från insidan och utsidan på apparaten. De färgade etiketterna på nivåindikatorn för tillagning kan ändras beroende på språk. Du kan ersätta den med en från förpackningen.

2 Innan första användning gör rent plattorna noga med varmt vatten och lite diskmedel, skölj och torka noga.

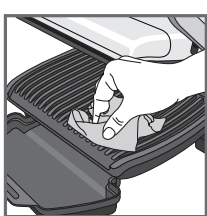
3-4 Placera den löstagbara droppbricken på framsidan av apparaten.

SV

2 Förvärmning



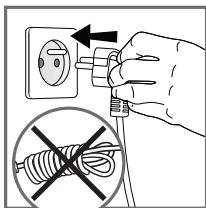
5



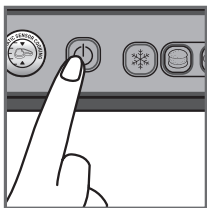
6

5 För bästa resultat kan du torka av tillagningsplattorna med ett hushållspapper doppad i matlagningsolja för att förbättra den släpp-lättbelagda ytan.

Se till att nedre tillagningsplattan och den övre tillagningsplattan är korrekt placerade innan förvärmningsfasen påbörjas.



7

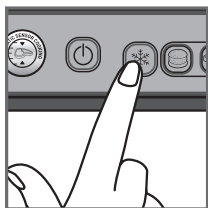


8

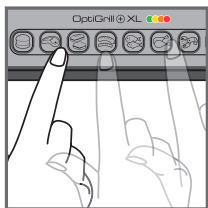
6 Ta bort all överflödiga olja med ett rent hushållspapper.

7 Anslut apparaten till ett eluttag. (notera att sladden skall vara helt utlindad).

8 Tryck på On/Off knappen.



9



10

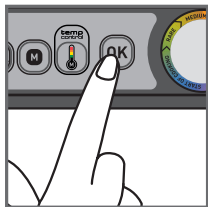
9 Om maten du vill tillaga är fryst, tryck på knappen "frozen food" (fryst mat)".

10 Välj lämpligt tillagningsläge efter vilken typ av mat som du vill tillaga.

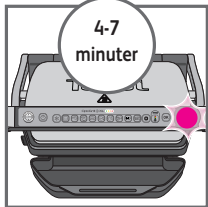
9 automatiska tillagningsprogram och manuellt läge med fyra olika temperaturinställningar

| | | | |
|--|------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga burgare. | | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fisk och skaldjur. |
| | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fläskkött. | | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga rött kött. |
| | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga panini/smörgås. | | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga bacon. |
| | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga korv/lamm. | | Om du väljer manuellt läge kommer indikatorlampan att lysa grön och du har manuell kontroll över tillagningstiden. 4 olika temperaturinställningar finns tillgängliga för detta manuella läge (grön, gul, orange och röd). Se specifikt manualen snabbstartguide |
| | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fisk. | | |
| | Välj detta tillagningsprogram om du vill tillaga fågel. | | |

Om du är osäker på vilket tillagningsläge som skall användas för andra maträtter eftersom de inte är listade ovan, se "Tillagningstabell utanför programmerad mat" på sidan 85.



11

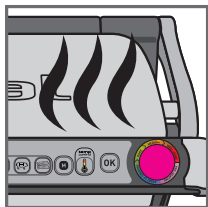


12

11 Tryck på "OK"-knappen och apparaten börjar förvärmas och indikatorn för tillagningsnivån blinkar lila.

OBS: Om du har valt fel program, återgå till steg 8.

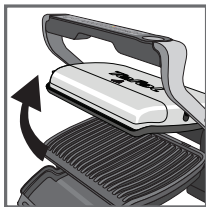
12 Vänta 4-7 minuter.



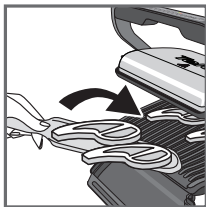
13

13 En ljudlig ton hörs när tillagningsindikatorn slutar att blinka lila och förvärmningsläget är avslutat
Kommentarer: Vid slutet av förvärmningen, om apparaten förblir stängd, kommer systemet att stänga av apparaten.

3 Tillagning



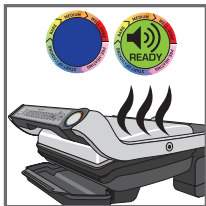
14



15



16



17



18

14-15 Efter förvärmningen är apparaten klar att använda.

Öppna grillen och placera maten på tillagningsplattan.

Kommentarer: om apparaten är öppen för länge kommer säkerhetssystemet att stänga av apparaten automatiskt.

16-17 Apparaten justerar automatiskt tillagningscykeln (tid och temperatur) enligt matens tjocklek och mängd.

Stäng apparaten för att starta tillagningscykeln. Indikatorn för tillagningsnivå lyser blå och blir sedan grön för att indikera att tillagningen pågår (för bästa resultat öppna inte eller ta bort maten under tillagningsprocessen).

Under tillagningsprocessen hörs ett pip för varje steg i tillagningen för att varna användare att en tillagningsnivå (t.ex. lättstekt/gul) har uppnåtts.

Notera för mycket tunna delar av livsmedel: stäng apparaten, knappen "OK" kommer att blinka och indikator lyser "fast lila", tryck på "OK" för att se till att apparaten känner igen maten och tillagningscykeln startar.

18 Indikatorlampan ändrar färg efter nivån i tillagningen. När indikatorlampan är gul med ett pip är maten lättstekt, när indikatorlampan är orange med ett pip är maten medium och när indikatorlampan lyser röd är maten genomstekt.

OBS: om du vill ha köttet mycket lättstekt, ta bort köttet när tillagningsindikator lyser grön.

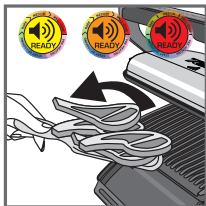
Notera, särskilt när det gäller kött, att det är normalt att tillagningsresultatet varierar beroende på typ, kvalitet och matens ursprung.

SV

3 Tillagning



19



20



21

19-20 När färgen visas efter ditt val av tillagningsnivå, öppna apparaten och ta bort maten.

21 Stäng apparaten. Kontrollpanelen kommer att lysa och ställa in sig självt på läget "val av program".

Kommentar: säkerhetssystemet kommer att stänga av automatiskt om inget programval gjorts.

Tillagning av mer mat

Om du vill tillaga en andra omgång med mat, förvärm apparaten igen (se sektion 2. "Förvärmning" startar från punkt 9) även om du vill tillaga samma typ av mat.

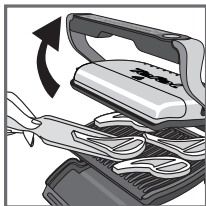
Hur en andra omgång med mat tillagas:

Efter att första omgången av mat tillagats:

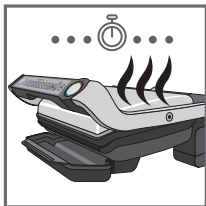
1. Se till att apparaten är stängd utan mat inuti.
2. Välj lämpligt tillagningsläge/-program (detta steg är nödvändigt även om du beslutar att använda samma tillagningsläge som föregående omgång).
3. Tryck på knappen "OK", apparaten börjar förvärmas. Förvärmningen symboliseras av att indikatorn för tillagningsnivån som blinkar lila.
4. Förvärmningen är klar när ett ljudligt pip hörs och indikatorn för tillagningsnivån slutar att blinka lila.
5. Efter förvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen och placera maten inuti apparaten.

Viktigt:

- Notera att vid alla nya omgångar med mat är förvärmning obligatoriskt.



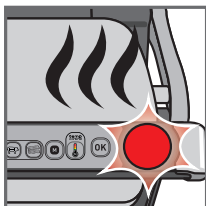
22



23



24



25

Kom ihåg att alltid ha grillen stängd och ingen mat inuti för att förvärmningen skall fungera effektivt.

- Vänta sedan tills förvärmningen är klar innan grillen öppnas och maten läggs i.

OBS: om den nya förvärmningscykeln utförs omedelbart efter föregående omgång kommer förvärmningstiden att reduceras.

22-23-24

Om du vill tillaga mat efter olika personers smak, öppna grillen och ta bort maten när den nått önskad nivå och stäng sedan grillen för att fortsätta tillagningen av resten av maten. Programmet kommer att fortsätta tillagningscykeln tills den når nivån "genomstekt".

SV

25 Varmhållningsfunktion

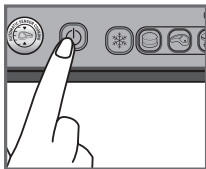
När tillagningsprocessen har avslutats kommer apparaten automatiskt att gå in i varmhållningsinställningen och en ljudlig ton hörs var 20 sekund. Om maten lämnas i grillen kommer den att fortsätta tillagningen medan tillagningsplattorna svalnar. Du kan stoppa den ljudliga tonen genom att trycka på knappen "OK".

Kommentar: säkerhetssystemet kommer att stänga av apparaten automatiskt efter en viss tid.

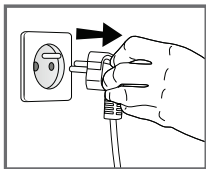
Andra tillagning

Om du vill tillaga mer mat, se sektion 21.

5 Rengöring och underhåll



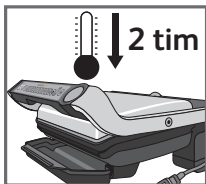
26



27

26 Tryck på on/off knappen för att stänga av apparaten.

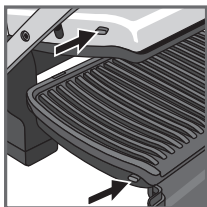
27 Dra ur kontakten från vägguttaget.



28

28 Låt den svalna minst 2 timmar.
För att undvika brännskador, låt grillen svalna ordentligt innan rengöring.

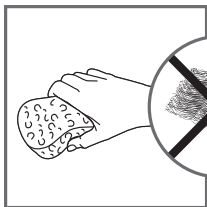
6 Rengöring



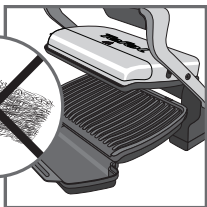
29



30



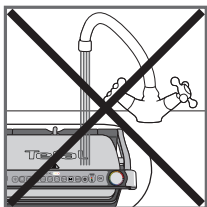
31



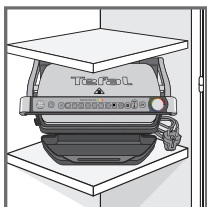
32



33



34



35

29 Innan rengöring, lås upp och ta bort plattorna för att undvika skador på tillagningsytorna. Droppbrickan och tillagningsplattorna är diskmaskinsäkra.

30 Apparaten och dess sladd får inte placeras i diskmaskinen. Värmelementen, synliga och osynliga delar skall inte rengöras efter att plattorna tagits bort. Om de är mycket smutsiga, vänta till apparaten svalnat helt och rengör dem med en torr trasa. Om du inte vill rengöra plattorna i diskmaskin kan du använda varmt vatten och lite diskmedel för att rengöra dem, skölj sedan noga för att ta bort kvarvarande rester. Torka noga med ett hushållspapper.

31-32 Använd inte metallskurdudkar, stålull eller andra slipande rengöringsmedel för att rengöra någon del av grillen, använd endast nylon eller icke metalliska rengöringskuddar.

Töm droppbrickan och diska i varmt vatten och lite diskmedel, torka noga med ett hushållspapper.

33 Rengöring av grillens yttre delar, torka med en varm och våt svamp och torka efter med en torr trasa.
















34 Sänk inte ned grillens hölje i vatten eller annan vätska.

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

36 All annan service skall utföras av ett auktoriserat servicecenter.

SV






Felsökningsguide

| Problem | Orsak | Lösning |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Knapp  lyser</p> <p>+  Fast grön indikatorlampan</p> <p>+ Knapp  blinkar</p> <p>+ Knapp  blinkar</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Slå på apparaten eller starta en automatisk tillagningscykel med mat mellan plattorna och utan förvärmning (manuellt läge är automatiskt aktiverat). | <ul style="list-style-type: none"> • 2 möjliga alternativ: <ul style="list-style-type: none"> – Välj temperaturinställningen genom att trycka på knappen  och sedan trycka på OK. Tillåt tillagning med du måste övervaka tillagningen (manuellt läge). – stoppa apparaten, ta bort maten, stäng apparaten ordentligt, programmera om apparaten och vänta till slutet av förvärmningen. |
| <p>Apparaten stoppar under cykeln med förvärmning eller tillagningen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apparaten har varit öppen för länge under tillagningen. • Apparaten har varit väntande för länge efter att uppvärmningen eller varmhållningen avslutats. | <ul style="list-style-type: none"> • Koppla ifrån apparaten från uttaget och låt den vara i 2-3 minuter, starta om processen. Nästa gång du använder apparaten, se till att du öppnar och stänger den snabbt för bästa tillagningsresultat. Om problemet uppstår igen, kontakta din lokala Tefal kundservice. |
| <p> Blinkar vit indikatorlampan.</p> <p>+  /  /  /  knappen blinkar</p> <p>+ Kontinuerligt pip</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apparatfel. • Apparaten förvaras eller används i ett rum som är för kallt. | <ul style="list-style-type: none"> • Koppla ifrån och anslut apparaten och starta omedelbart om en uppvärmningscykel. Om problemet kvarstår, kontakta kundservice. |
| <p>Apparaten piper inte längre.</p> | | |
| <p>Efter förvärmningen har jag lagt mat i grillen men indikatorn fortsätter att lysa LILA  och tillagningscykeln startar inte.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Din mat är tjockare än 4 cm. • Du har inte öppnat grillen helt för att lägga i maten. • Känner inte av maten. Matens tjocklek är för tunn, "OK" blinkar. | <ul style="list-style-type: none"> • Maten får inte vara tjockare än 4 cm. • Öppna grillen helt och stäng den sedan. • Bekräfta starten på tillagningen genom att trycka på knappen . |
| <p>Apparaten kommer att aktiveras i manuellt läge.</p> <p>+  Indikatorlampan kommer att blinka röd.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Förvärmningstiden var för kort. | <ul style="list-style-type: none"> • Övervaka tillagningen regelbundet (för användning i manuellt läge). Eller • Stoppa grillen, ta bort maten, stäng grillen, välj det nya tillagningsprogrammet som du vill använda och vänta på att förvärmningscykeln skall avslutas. |
| <p>Blinkar  vit</p> <p>+ -knappen blinkar</p> <p>+ Kontinuerligt pip</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apparatfel | <ul style="list-style-type: none"> • Koppla ifrån produkten och kontakta kundservice. |

Tips, särskilt för kött: tillagningsresultatet vid förinställda program kan variera beroende på ursprung, styckning och kvalitet hos maten som tillagas, programmet har ställs in och testats för mat av bra kvalitet.



























På liknande sätt måste tjockleken hos köttet tas med i beräkningen, du kan inte tillaga kött som är tjockare än 4 cm.

Tillagningsguide (automatiska program)

| Avsett program | Färgindikator tillagningsnivå | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
|  Rött kött | Lättstek | Medium | Genomstek |
|  Hamburgare | Lättstek | Medium | Genomstek |
|  Panini/smörgås | Lätt tillagad | Brynt | Krispig |
|  Fisk | Lätt tillagad | Medium | Genomstek |
|  Fågel | | | Fullt tillagad |
|  Korv/lamm | | | Fullt tillagad |
|  Fläskkött | | | Fullt tillagad |
|  Bacon | Lätt tillagad | Genomstek | |
|  Fisk och skaldjur | | Medium | Genomstek |

Tips: om du vill ha ditt kött mycket lättstek kan du använda 

Tillagningsguide (inklusive manuellt läge)

| Mat | Tillagningsprogram | Tillagningsnivå | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |  lättstek |  medium |  genomstek |
| Bröd | Brödskivor, rostat bröd | | | |
| | Hamburgare: (efter att köttet lagats i förväg) |  |  | |
| Kött och fågel | Lamm (benfritt) |  |  | |
| | Skinkskiva att tillaga |  |  | |
| | Frost kycklingnuggets ❄️ |  |  | |
| | Marinerat kycklingbröst |  |  | |
| | Fläskfilé (benfri), sidfläsk |  |  | |
| | Ankröst |  |  | |
| Fisk | Hel lax |  |  | |
| | Tonfiskstek |  |  | |
| | Jätteräkor | | | |
| | Skalade räkor |  |  | |
| | Gambas |  |  | |
| Manuellt läge Se specifik manual snabbstartguide | Grillade grönsaker och frukter (behöver vara skurna lika och lika tjocka) |  | 4 olika temperaturinställningar | |

För frost mat, tryck på  innan du väljer program.

SV

TURVAOHJEET TÄRKEÄT VAROTOIMET

Tuotteen käyttö, huolto ja asennus: tutustu turvallisuusyistyä tämän käyttöohjeen eri kappaleisiin ja niitä vastaaviin kaaviokuviiin.

Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:

- henkilökunnalle varatut keittiönurkkaukset myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä,
- maatilat,
- hotellien, motellien tai muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaiden käytössä
- Bed&Breakfast-tyyppiset majoitusympäristöt.

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

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai kokemattomille käyttäjille ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ilman tämän antamaa laitteen käyttöä koskevaa opastusta. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

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

Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai käytä sitä leikkikaluna. Älä jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.



Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa.

Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella

aikakytkimellä tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.

Avaa johto kokonaan rullalta.

Jos virtajohto on vahingoittunut, se on jätettävä valmistajan, jälleenmyyjän tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi.

Jos käytät jatkojohtoa, sen halkaisijan on oltava vastaavanlainen ja siinä on oltava maadoitus. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.

Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva laitteen pohjassa mainitun tehon ja jännitteen kanssa.

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

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa tehdä käyttäjälle sallittua laitteen puhdistusta tai huoltoa ilman aikuisen valvontaa.

Säilytä laitetta ja sen johtoa alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

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


Huolehdi seuraavista

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

Älä tee seuraavia

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

Neuvoja/tietoja

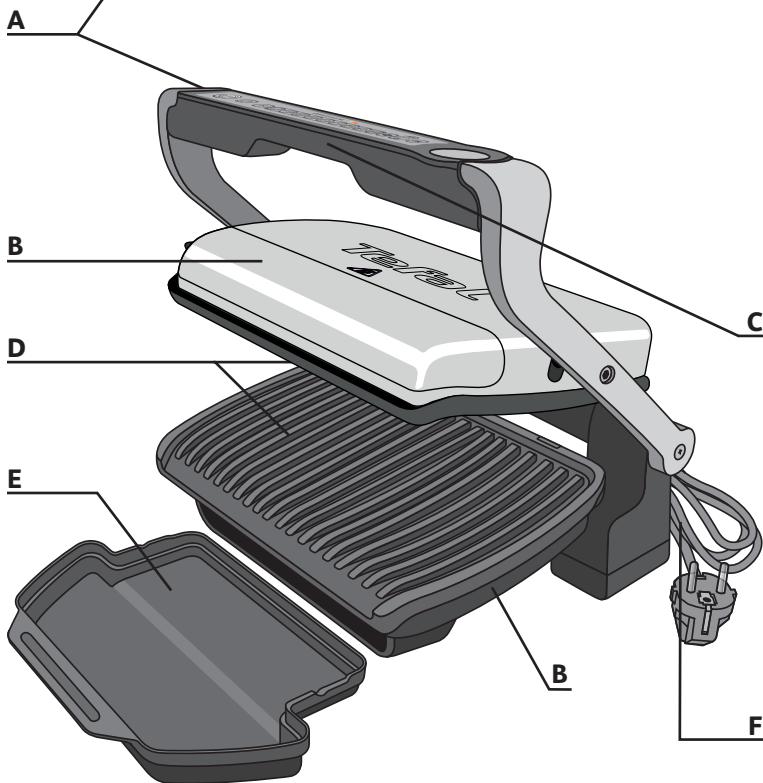
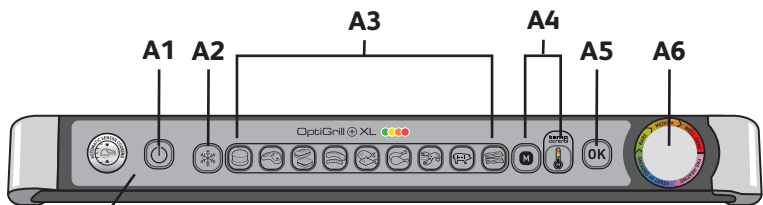
- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää soveltuvat standardit ja säädökset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi ja ympäristödirektiivit).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua.
- Käytä paistolevyjen puhdistukseen pesusientä, kuumaa vettä ja astianpesuainetta.
- Valmistaja varaa oikeuden tehdä muutoksia laitteiden ominaisuuksiin tai osiin milloin tahansa, kuluttajan edun mukaisesti.
- Logolla  merkittyjen osien kanssa kosketuksiin joutuneita nestemäisiä tai kiinteitä ruoka-aineita ei saa nauttia.
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä estää laitteen käynnistämisen.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on todella likainen, odota, että se on jäähtynyt täysin ja hankaa sitä kuivalla liinalla.

Ympäristö



Suojele ympäristöä!

- ① Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.
- ➔ Toimita laite keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jossa se käsitellään asianmukaisesti.



FI

Kuvas

- A** Ohjauspaneeli **A4** Manuaalinen tila "4 lämpötila-asetusta" **C** Kahva
Katso tietoa pikakäyttöohjeesta.
- A1** Virtapainike **A5** OK-painike **D** Grillilevyt
- A2** Pakasteruoan tila **A6** Valmistusasteen ilmaisin **E** Tippa-astia
- A3** Valmistusohjelmat **B** Runko **F** Virtajohto

LED-värien ohje

esilämmitys



VIOLETTI VILKKUU
Odota.



KIINTEÄ VIOLETTI
Esilämmityksen
päättymisen
Odottaa ruoka-
aineiksia.

valmistuksen aloittaminen



SININEN
Valmistuksen
aloittaminen.



VIHREÄ
Valmistusjakson käynnistyessä
kuuluu merkkiäänä ja
ilmoittaa käyttäjälle, että
"Raaka"-valmistusohjelma on
alkamassa.

valmistus – valmis syötäväksi



KELTAINEN
"Raaka"
valmistusaste.



ORANSSI
"Medium" valmistusaste.



PUNAINEN
"Kypsä"
valmistusaste.



PUNAINEN VILKKUU
"Kypsä" valmistusaste on
päättynyt

lämpimänäpito "noin 30"



KIINTEÄ VIHREÄ
Manuaalinen toiminto on valittuna
tai automaattisesti aktivoituna,
katso "Vianmääritysopas s. 98".

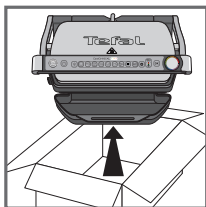
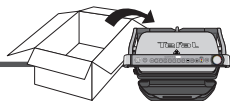


VALKOINEN VILKKUU
Katso "Vianmääritysopas".
Ota yhteyttä asiakaspalveluun

Automaattisten valmistusohjelmien opas

- Hampurilainen Kala Pekoni
- Punainen liha Siipikarja Manuaalinen tila:
Perinteinen grilli manuaaliseen käyttöön,
4 erilaista lämpötila-asetusta (110–285 °C)
- Panini/leipä Merenelävät
- Makkara/lammas Sika

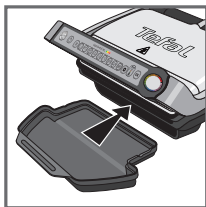
1 Asetus



1



2



3



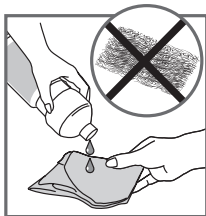
4

1 Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta. Väritarra valmistusasteen ilmaisimeen voidaan vaihtaa kielen mukaan. Voit vaihtaa sen toiseen tarraan, joita on pakkauksen sisällä.

2 Ennen ensimmäistä käyttökertaa grillilevyt on pestävä kunnolla lämpimällä vedellä, johon on lisätty pieni määrä astianpesuainetta. Huuhtelevyt ja kuivaa kunnolla.

3-4 Aseta irrotettava tippa-astia laitteen eteen.

2 Esilämmitys



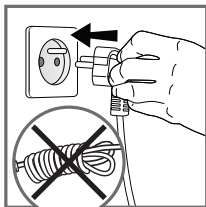
5



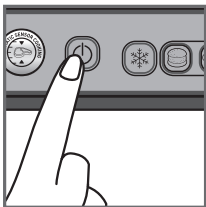
6

5 Parhaan tuloksen saamiseksi voit pyyhkiä grillilevyt taluspaperilla, jossa on pieni määrä ruokaöljyä. Tämä estää tarttumista.

5bis Varmista, että alagrillilevyt ja ylägrillilevyt on kiinnitetty oikein tuotteeseen ennen kuin aloitat esilämmityksen.



7

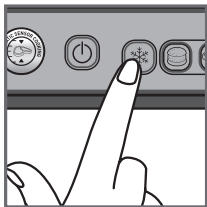


8

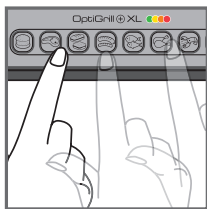
6 Poista kaikki ylimääräinen öljy puhtaaseen taluspaperiin.

7 Yhdistä laite pistorasiaan. (virtajohdon täytyy olla suoristettuna).

8 Paina virtapainiketta.



9



10

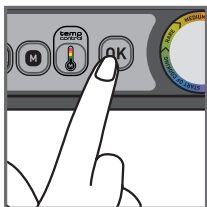
9 Jos ruoka-aine, jota aiot valmistaa on pakaste, paina "Pakasteruoka"-painiketta.

10 Valitse tarvittava valmistustila sen mukaan, mitä ruokaa olet tekemässä.

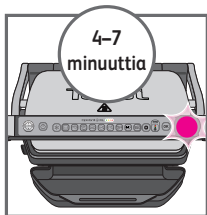
9 automaattista valmistusohjelmaa ja manuaalinen tila, jossa on 4 erilaista lämpötila-asetusta

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa hampurilaisia. | | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa mereneläviä. |
| | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa sianlihaa. | | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa punaista lihaa. |
| | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa paninin/leivän. | | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa pekonia. |
| | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa makkaroita/lammasta. | | Jos valitset manuaalisen tilan, ilmaisimen valo on vihreä ja sinun täytyy itse tarkkailla valmistusaikaa. 4 erilaista lämpötila-asetusta on manuaalisessa tilassa käytettävissä (vihreä, keltainen, oranssi ja punainen). Katso tietoa pikakäyttöohjeesta. |
| | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa kalaa. | | |
| | Valitse tämä valmistusohjelma, jos haluat valmistaa siipikarjaa. | | |

Jos et ole varma siitä, mitä valmistusohjelmaa sinun täytyisi käyttää, katso kohta "Valmistustaulukko ohjelmien ulkopuolisille ruuille" sivulta 99.



11

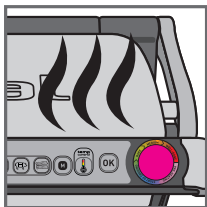


12

11 Paina "OK"-painiketta: laite aloittaa esilämmityksen ja valmistusasteen ilmaisin vilkkuu violettina.

Huom.: Jos olet valinnut väärän ohjelman, palaa vaiheeseen 8.

12 Odot 4–7 minuuttia.

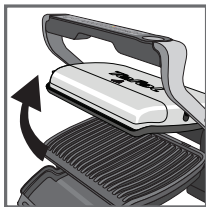


13

13 Kuuluu äänimerkki ja valmistusasteen ilmaisin lopettaa vilkkumisen violettina, esilämmitys on päättynyt.

Kommentit: jos laitetta ei avata esilämmityksen lopussa, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen.

3 Valmistus



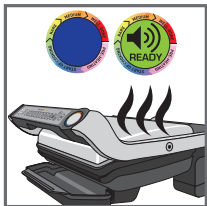
14



15



16



17



18

14–15 Laitte on esilämmityksen jälkeen valmis käyttöön.

Avaa grilli ja aseta ainekset grillilevyille.

Kommentit: jos laitetta pidetään auki liian kauan, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti.

16–17 Laitte säättää valmistusjakson (aika ja lämpötila) automaattisesti aineiden paksuuden ja määrän mukaan.

Valmistusjakso alkaa, kun suljet laitteen. Valmistusasteen ilmaisin muuttuu siniseksi ja sitten vihreäksi ilmaisten valmistuksen olevan käynnissä (saat parhaan tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirtele ruoka-aineita valmistuksen aikana).

Valmistuksen aikana kuuluu merkkiääni aina, kun seuraava valmistusaste on saavutettu (esim. raaka/keltainen).

Huomautus erittäin ohuista aineksista: sulje laite, painike "OK" vilkkuu ja merkkivalo "palaa violetina", paina "OK" varmistaaksesi, että laite tunnistaa ainekset ja valmistusjakso alkaa.

18 Ilmaisimen valo vaihtaa väriä valmistusasteen mukaan. Kun ilmaisimen valo on keltainen ja kuuluu merkkiääni, ruoka on raakaa, kun valo on oranssi ja kuuluu merkkiääni, ruoka on medium, ja kun valo on punainen, ruoka on kypsää.

Huomio: jos haluat lihan hyvin raakana, poista se laitteesta, kun valmistusasteen ilmaisimen valo muuttuu vihreäksi.

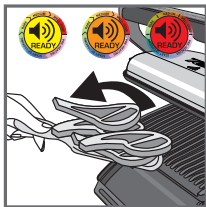
Huomioi, että etenkin lihassa, on normaalia, että lopputulos vaihtelee riippuen lihalajista, sen laadusta ja aineiden alkuperästä.

FI

3 Valmistus



19



20

19–20 Kun oman makusi mukaisen valmistusasteen väri ilmestyy, avaa laite ja poista ruoka.

21 Sulje laite. Ohjauspaneeliin syttyvä valo ja se siirtyy ”ohjelman valinta”-tilaan.

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



21

Lisäruoan valmistus

Jos haluat valmistaa toisen erän ruokaa, esilämmitä laite uudelleen (katso osio 2. ”Esilämmitys” alkaen kohdasta 9), vaikka haluaisit valmistaa samanlaista ruokaa.

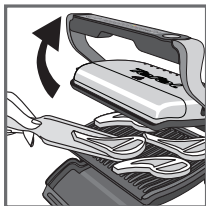
Toisen ruokaerän valmistaminen:

Kun olet valmistanut ensimmäisen erän:

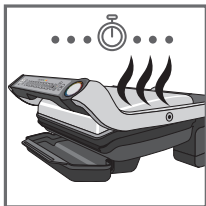
1. Varmista, että laite on kiinni, jos ruokaa ei ole sisällä.
2. Valitse oikea valmistustila/-ohjelma (tämä vaihe on pakollinen, vaikka käyttäisit samaa valmistustilaa kuin edellisessä erässä).
3. Paina ”OK”-painiketta: laite alkaa esilämmityksen. Valmistusasteen ilmaisin symboloi esilämmitystä vilkkumalla violettina.
4. Esilämmitys on valmis, kun kuuluu merkkiäänä ja valmistusasteen ilmaisin lopettaa vilkkumisen violettina.
5. Laite on esilämmityksen jälkeen valmis käyttöön. Avaa grilli ja aseta ainekset laitteen sisälle.

Tärkeää:

- Huomioi, että jokainen erä vaatii aina uuden esilämmitysjakson.



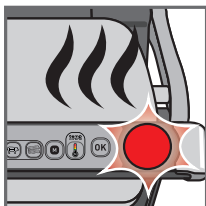
22



23



24



25

Pidä grilli suljettuna ja tyhjänä, jotta esilämmitystoiminto olisi mahdollisimman tehokas.

- Odota sitten, että esilämmitys on valmis ennen grillin avaamista ja ruoan asettamista laitteen sisälle.

Huomio: jos uusi esilämmitysjakso aloitetaan heti edellisen jakson jälkeen, esilämmitysaika on lyhyempi.

22–23–24

Jos haluat valmistaa ruokaa erilaisiin makuihin, avaa grilli ja poista ruoka aina silloin, kun se on saavuttanut halutun tason. Sulje grilli sen jälkeen ja jatka lopun ruoan valmistamista. Ohjelma jatkaa valmistusta, kunnes se saavuttaa "kypsän" tason.

25 Lämpimänä pito-toiminto

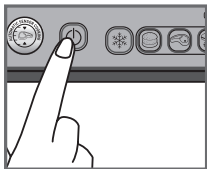
Kun valmistusprosessi on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti lämpimänä pito-asetukseen, valmistustason ilmaisin muuttuu automaattisesti punaiseksi ja äänimerkki kuuluu 20 sekunnin välein. Jos ruoka jätetään grilliin, se jatkaa kypsymistä, kunnes levyt ovat jäähtyneet. Voit pysäyttää merkkiäänen painamalla "OK"-painiketta.

Kommentti: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

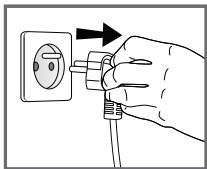
Toinen valmistaminen

Jos haluat valmistaa lisää ruokaa, katso osio 21.

5 Puhdistus ja kunnossapito



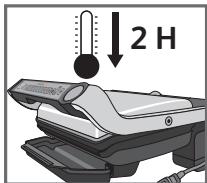
26



27

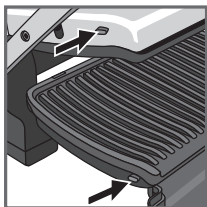
26 Sammuta laite painamalla virtapainiketta.

27 Irrota grilli pistorasiasta.

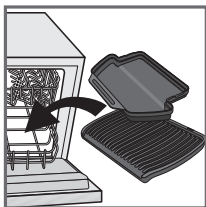


28

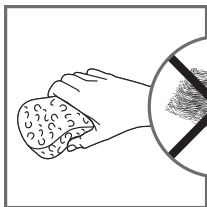
28 Anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia. Anna grillin jäähtyä kunnolla ennen puhdistamista. Näin vältät palovammat.



29



30



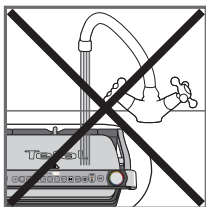
31



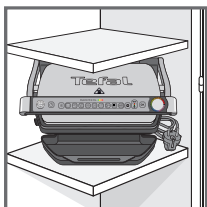
32



33



34



35

29 Avaa ja irrota levyt ennen puhdistamista, jotta vältät paistopinnan vaurioitumisen. Tippa-astian ja grillilevyt voi pestä astianpesukoneessa.

30 Laitetta ja sen virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen. Lämpöelementtejä ja näkyviä osia ei saa puhdistaa levyjen poistamisen jälkeen. Jos ne ovat hyvin likaisia, odota, kunnes laite on täysin jäähtynyt. Puhdista ne sitten kuivalla liinalla. Jos et halua pestä grillilevyjä astianpesukoneessa, voit käyttää lämmintä vettä ja astianpesuainetta ja puhdistaa levyt. Huuhtele ne huolellisesti ja poista kaikki ruokajäämät. Kuivaa talouspaperiin.

31–32 Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita minkään grillin osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä.

Tyhjennä tippa-astia ja pese se lämpimän veden ja astianpesuaineen seoksella, kuivaa huolellisesti talouspaperilla.
















33 Puhdista grillin kansi kostealla sienellä ja kuivaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

34 Älä upota grillin runkoa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

35 Varmista aina, että grilli on puhdas ja kuiva ennen varastoon laittamista.

36 Valtuutettu huoltoliike vastaa kaikista muista huoltotoimenpiteistä.

Vianmääritysopas

| Ongelma | Syy | Ratkaisu |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Painike  palaa +  Kiinteä vihreä merkivalo + Painike  vilkkuu + Painike  vilkkuu | <ul style="list-style-type: none"> Laitteen kytkeminen päälle tai automaattisen valmistusjakson käynnistäminen, kun ainekset ovat levyjen välissä ja ilman esilämmitystä (manuaalinen tila aktivoituu automaattisesti). | <ul style="list-style-type: none"> 2 mahdollista vaihtoehtoa: – Valitse lämpötilan asetus painamalla  -painiketta ja sen jälkeen OK. Anna ruoan valmistua, mutta seuraa valmistumista (manuaalinen tila). – pysäytä laite, poista ruoka, sulje laite kunnolla, ohjelmoi laite uudelleen ja odota esilämmityksen päättymistä. |
| Laite sammuu esilämmitysjakson tai valmistuksen aikana. | <ul style="list-style-type: none"> Laite on pidetty avoinna liian kauan valmistuksen aikana. Laite on ollut liian kauan lepotilassa esilämmityksen tai lämpimänä pidon päättymisen jälkeen. | <ul style="list-style-type: none"> Irrota laite pistorasiasta ja jätä 2–3 minuutiksi, käynnistä prosessi uudelleen. Seuraavan kerran, kun käytät laitetta, varmista, että avaat ja suljet laitteen nopeasti parhaan tuloksen varmistamiseksi. Jos ongelma ilmenee uudelleen, ota yhteyttä paikalliseen Tefalin asiakaspalveluun. |
| <ul style="list-style-type: none">  Vilkkuva valkoinen merkivalo. +  /  /  /  painike vilkkuu + Pysäytä merkkiäni Laitteesta ei kuulu enää merkkiäniä. | <ul style="list-style-type: none"> Laittehäiriö. Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä huoneessa. | <ul style="list-style-type: none"> Irrota se verkkovirrasta ja liitä takaisin. Käynnistä esilämmitysjakso välittömästi. Jos ongelma ei häviä, ota yhteyttä asiakaspalveluun. |
| Laitoin ruoka-aineet grilliin esilämmityksen jälkeen, mutta merkivalo pysyy VIOLETTINA,  eikä valmistusjakso käynnisty. | <ul style="list-style-type: none"> Ruoka-aine on paksumpi kuin 1,5 tuumaa. Et ole avannut grilliä kokonaan ruoan laittamiseksi sisälle. Laite ei tunnista ruokaa. Ruoka-aineet ovat liian ohuita, OK vilkkuu. | <ul style="list-style-type: none"> Ruoka-aine ei saa olla paksumpi kuin 1,5 tuumaa. Avaa grilli kokonaan ja sulje se sitten. Vahvista valmistuksen aloittaminen painamalla  -painiketta. |
| Laite aktivoituu manuaalisessa tilassa. +  Ilmaisimen valo vilkkuu punaisena. | <ul style="list-style-type: none"> Esilämmitysaika oli liian lyhyt. | <ul style="list-style-type: none"> Seuraa valmistumista säännöllisesti (manuaalisessa tilassa). Tai Pysäytä grilli, poista ruoka, sulje grilli, valitse uusi valmistusohjelma, jota haluat käyttää ja odota, kunnes esilämmitysjakso on päättynyt. |
| Vilkkuu  valkoisena +  -painike vilkkuu + Jatkuva merkkiäni | <ul style="list-style-type: none"> Laittehäiriö | <ul style="list-style-type: none"> Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun. |

Vinkki erityisesti lihalle: esiasetettujen ohjelmien tulokset vaihtelevat riippuen valmistusaineen alkuperästä, leikkaamisesta ja laadusta. Ohjelmat on määritetty ja testattu hyvälaatuisen ruoan mukaan.

Lihan paksuus täytyy myös ottaa huomioon valmistuksessa; et voi valmistaa aineksia, jotka ovat paksumpia kuin 4 cm.

Valmistusopas (automaattiset ohjelmat)

| Ohjelma | Valmistusasteen väri-ilmaisin | | |
|-----------------------|-------------------------------|--------|--------------|
| | | | |
| Punainen liha | Raaka | Medium | Kypsä |
| Hampurilainen | Raaka | Medium | Kypsä |
| Panini/leipä | Vaaleanruskea | Ruskea | Rapea |
| Kala | Vaaleanruskea | Medium | Kypsä |
| Siipikarja | | | Täysin kypsä |
| Makkara/lammas | | | Täysin kypsä |
| Sika | | | Täysin kypsä |
| Pekoni | Vaaleanruskea | Kypsä | |
| Merenelevät | | Medium | Kypsä |

Vinkki: Jos haluat pihviä erittäin raakana, voit käyttää

Valmistusopas (mukaan lukien manuaalinen tila)

| Ruoka | | Valmistusohjelma | Valmistusaste | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|--------|-------|
| | | | raaka | medium | kypsä |
| Leipä | Leipäviipaleet, paahdetut leivät | | | | |
| | Hampurilainen: (lihan esivalmistuksen jälkeen) | | | | |
| Liha ja siipikarja | Lammas (luuton) | | | | |
| | Pekoniviipaleet | | | | |
| | Pakastetut kananuggetit ❄️ | | | | |
| | Marinoitu broilerin rintaleike | | | | |
| | Porsaan filee (luuton), porsaan maha | | | | |
| | Ankan rintaleike | | | | |
| Kala | Kokonainen taimen | | | | |
| | Tonnikalapihvi | | | | |
| | Kuningasravut (kuorineen ja ilman) | | | | |
| | Kuorelliset ravut | | | | |
| | Katkaravut | | | | |
| Manuaalinen tila Katso tietoa pikäkäyttöohjeesta | Grillatut vihannekset ja hedelmät (samankokoisina ja yhtä paksuina paloina) | | 4 erilaista lämpötila-asetusta | | |

Pakasteruoat, paina ennen ohjelman valitsemista.

SIKKERHETSÅD OG VIKTIGE FORHOLDSREGLER

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

Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Apparatet er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og garantien faller bort ved slik bruk:

- I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- På gårder.
- Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder.
- På steder som f.eks. bed & breakfast.

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

Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.

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

Det anbefales å passe på at barn ikke bruker apparatet som en leke. Bruk aldri apparatet uten tilsyn.

 Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i gang.

Apparatets varme flater må aldri berøres.

Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en ekstern timer eller

et separat fjernkontrollsystem.

Trekk ledningen helt ut.

Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

Hvis det brukes skjøteledning, må den minst ha samme tverrsnitt og ha integrert jordingskontakt. Ta alle de nødvendige forholdsregler så ingen personer snubler i ledningen.

Bruk kun stikkontakter med jord for å koble til apparatet.

Sjekk at det elektriske anlegget stemmer overens med effekten og spenningen på apparatets merkeskilt.

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

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

Oppbevar apparat og ledning utenfor barn under 8 års rekkevidde.

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

Hva man skal gjøre

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

NO

Hva man ikke skal gjøre

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

Råd/informasjon

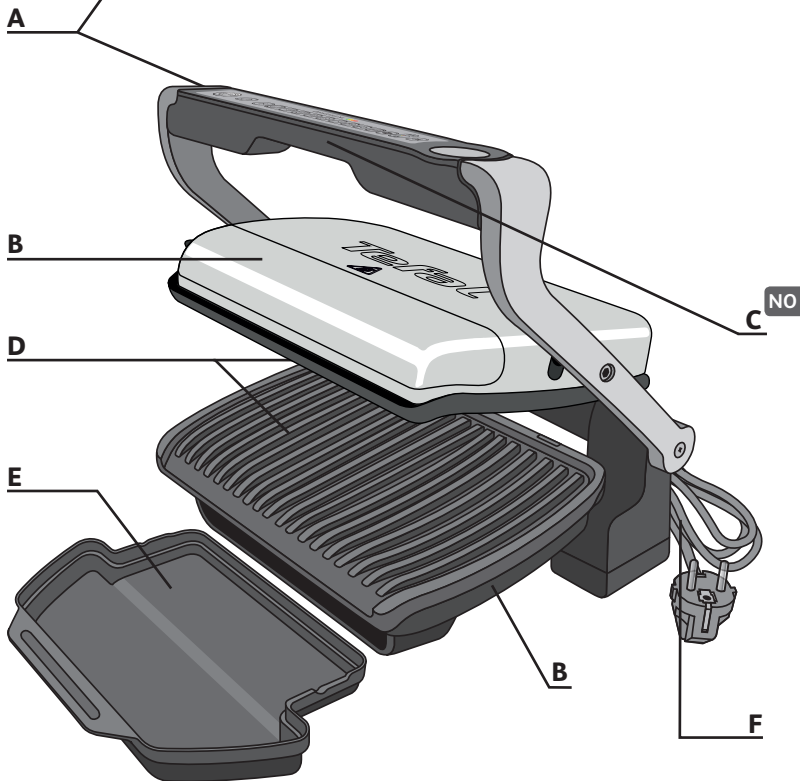
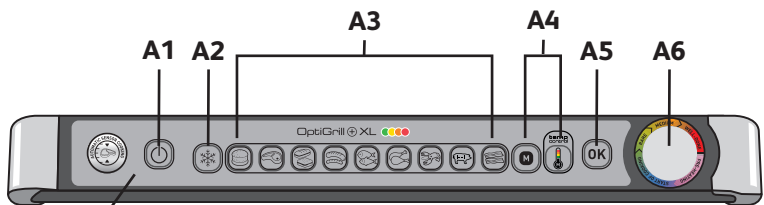
- Vi takker deg for at du har kjøpt dette apparatet, som er utelukkende forbeholdt bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø...).
- Når apparatet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

Miljø



Tenk grønt!

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



Beskrivelse

A Kontrollpanel

A4 Manuell modus

C Håndtak

A1 På/Av-knapp

A5 OK-knapp

D Stekeplater

A2 Frossenmatmodus

A6 Stekenivåindikator

E Dryppskål

A3 Stekeprogrammer

B Hoveddel

F Strømledning

Veiledning til LED-farger

forvarming



BLINKENDE LILLA
Vent.



STABILT LILLA
Forvarmingen er fullført
Venter på matvarer.

oppstart av stekesyklus



BLÅTT
Stekesyklusen starter.



GRØNT
Ved oppstart av stekesyklusen avgis en pipelyd for å varsle brukeren om at stekeprogrammet "lett stekt" er i ferd med å starte.

steker – matvarene kan spises



GULT
"Lett stekt".



ORANSJE
"Middels".



Rødt
"Godt stekt".



BLINKENDE RØDT
Stekesyklusen "godt stekt" er fullført.



STABILT GRØNT
Manuell styring er valgt eller automatisk aktivert; se "Feilsøking," s. 112.



BLINKENDE HVITT
Se "Feilsøking".
Kontakt kundeservice

hold varm ca. 30 min

Veiledning til automatiske stekeprogrammer



Burger



Fisk



Bacon



Rødt kjøtt



Fjørfekjøtt



Manuell modus:



Panini/sandwich



Sjømat



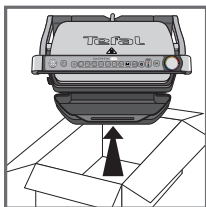
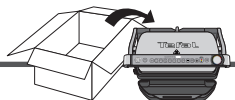
Pølse/lammekjøtt



Svinekjøtt

Tradisjonell grill med manuell styring og 4 forskjellige temperaturinnstillinger (fra 110 °C til 285 °C)

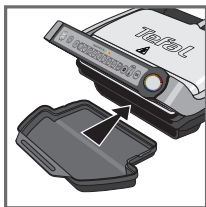
1 Første gangs bruk



1



2



3



4

1 Fjern alt emballasjemateriale og alle klistremerker og tilbehør fra innsiden og utsiden av apparatet. Fargeklistremerket på steknivåindikatoren kan byttes ut avhengig av ønsket språk. Du kan bytte det ut med det medfølgende klistremerket.

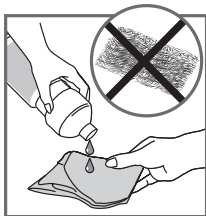
2 Før du tar apparatet i bruk for første gang, må du rengjøre platene grundig med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel, og deretter skylle og tørke dem godt.

3-4 Sett den uttakbare dryppskålen på plass på forsiden av apparatet.

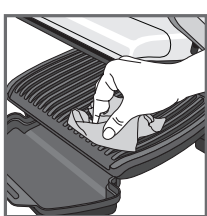
2 Forvarming



NO



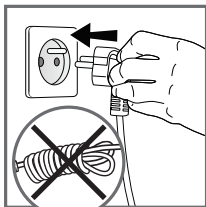
5



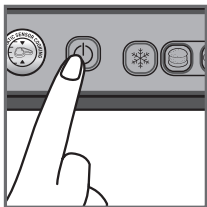
6

5 For å oppnå best resultat og sikre at matvarene ikke setter seg fast, bør du stryke over stekeplatene med et stykke kjøkkenpapir dyppet i litt matolje.

5b Forsikre deg om at den nedre og den øvre stekeplaten er satt korrekt inn i produktet før forvarmingsfasen startes.



7

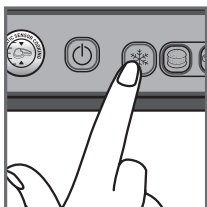


8

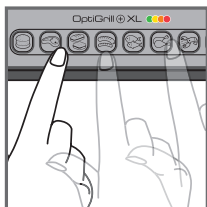
6 Fjern eventuell overflødig olje ved bruk av et rent stykke kjøkkenpapir.

7 Koble apparatet til et strømuttak. (Merk at strømledningen bør vikles fullstendig ut.)

8 Trykk på På/Av-knappen.



9



10

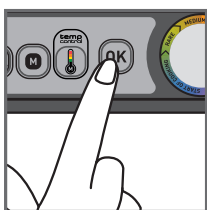
9 Hvis matvaren du skal steke er frossen, trykker du på "frossenmat"-knappen.

10 Velg egnet stekemodus avhengig av typen matvare du skal steke.

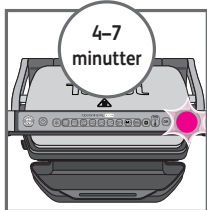
9 automatiske stekeprogrammer pluss en manuell modus med 4 forskjellige temperaturinnstillinger

| | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke burgere. | | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke sjømat. |
| | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke svinekjøtt. | | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke rødt kjøtt. |
| | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke en panini/sandwich. | | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke bacon. |
| | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke pølser/lammekjøtt. | | Hvis du velger manuell modus, lyser indikatorlyset grønt og du må selv styre steketiden manuelt. 4 forskjellige temperaturinnstillinger er tilgjengelige i manuell modus (grønn, gul, oransje og rød). Se hurtigstartveiledningen for manuell modus. |
| | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke fisk. | | |
| | Velg dette stekeprogrammet hvis du skal steke fjørefkjøtt. | | |

Hvis du er usikker på hvilken stekemodus du bør bruke på andre matvarer enn dem som er listet opp over, se steketabellen for øvrige matvarer på side 113.



11

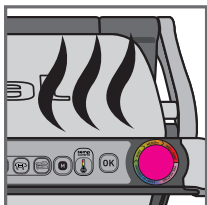


12

11 Trykk på "OK"-knappen: Apparatet starter forvarmingsfasen, og stekenivåindikatoren blinker lilla.

NB: Hvis du har valgt feil program, må du gå tilbake til trinn 8.

12 Vent i 4–7 minutter.



13

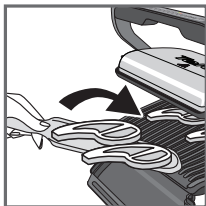
13 En lyd høres, og stekenivåindikatoren slutter å blinke lilla når forvarmingsfasen er fullført.

Merk: Hvis apparatet blir værende lukket etter at forvarmingsfasen er ferdig, vil sikkerhetssystemet slå apparatet av automatisk.

3 Steking



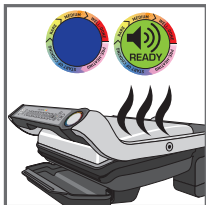
14



15



16



17



18

14–15 Etter forvarmingsfasen er apparatet klart for bruk.

Åpne grillen og legg matvarene på stekeplaten.

Merk: Hvis apparatet blir værende åpent i for lang tid, vil sikkerhetssystemet slå apparatet av automatisk.

16–17 Apparatet justerer stekeklusen (tid og temperatur) automatisk avhengig av matvarenes tykkelse og mengde.

Lukk apparatet for å starte stekeklusen. Stekenivåindikatoren blir blå og deretter grønn for å indikere at steking pågår (for best resultat bør du unngå å åpne apparatet eller flytte på matvarene under stekeprosessen).

Under stekeprosessen avgis en pipelyd ved hvert stekestadium for å varsle brukeren om at et gitt steknivå (f.eks. lett stekt / gult) er nådd.

For matvarer som kommer i svært tynne stykker: Lukk apparatet. "OK"-knappen blinker, og indikatoren lyser stabilt lilla. Trykk på "OK" for å sørge for at apparatet registrerer matvarene og starter stekeklusen.

18 Indikatorlyset skifter farge avhengig av steknivået. Når indikatorlyset blir gult og du hører en pipelyd, er matvarene lett stekt, når indikatorlyset blir oransje og du hører en pipelyd, er steknivået middels, og når indikatorlyset blir rødt, er matvarene godt stekt.

NB: Hvis du foretrekker kjøttet svært lett stekt, kan du ta det ut når steknivåindikatoren blir grønn.

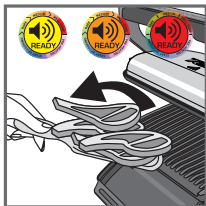
Merk at det er normalt at steker resultatet kan variere noe – særlig for kjøtt – avhengig av matvarenes type, kvalitet og opprinnelse.

NO

3 Steking



19



20



21

19–20 Når fargen som tilsvarer ditt ønskede stekenivå kommer til syne, kan du åpne apparatet og ta ut matvarene.

21 Lukk apparatet igjen. Kontrollpanelet lyser opp og går tilbake til programvalg-modus.

Merk: Hvis det ikke velges noe program, vil sikkerhetssystemet slå apparatet av automatisk.

Steking av ytterligere matvarer

Hvis du ønsker å steke et nytt parti med matvarer, må du forvarme apparatet på nytt (se avsnitt 2. "Forvarming", fra og med punkt 9). Dette gjelder selv om du skal steke samme typen matvare.

Slik steker du et nytt parti med matvarer:

Etter at du er ferdig med det første partiet:

1. Påse at apparatet er lukket, og at det ikke finnes noen matvarer på innsiden.
2. Velg ønsket modus/program (dette trinnet er nødvendig selv om du har tenkt å velge samme stekemåte som for det forrige partiet du stekte).
3. Trykk på "OK"-knappen: Apparatet starter forvarmingsfasen. Forvarming symboliseres ved at stekenivåindikatoren blinker lilla.
4. Når forvarmingsfasen er fullført, høres en pipelyd, og stekenivåindikatoren slutter å blinke lilla.
5. Etter forvarmingsfasen er apparatet klart for bruk. Åpne grillen og legg matvarene inn i apparatet.

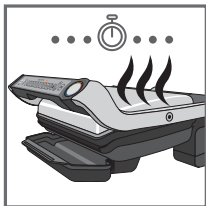
Viktig:

- Merk at forvarming er nødvendig for hvert påfølgende parti med matvarer som skal stekes.

4 Merknader



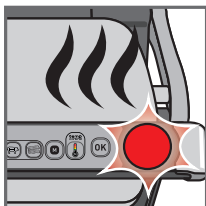
22



23



24



25

Husk at apparatet alltid må være lukket og fritt for matvarer for at forvarmingen skal fungere effektivt.

- Vent til forvarmingsfasen er fullført før du åpner apparatet og legger inn matvarene.

NB: Hvis den nye forvarmingszyklusen igangsettes like etter at den foregående stekesyklusen tok slutt, vil forvarmingsprosessen ta kortere tid.

22–23–24

Hvis du lager mat til personer med forskjellige preferanser, kan du åpne grillen og ta ut en del av matvarene når disse har nådd ønsket stekenivå, før du lukker grillen igjen og fortsetter å steke resten av matvarene. Programmet fortsetter med stekesyklusen til det når nivået "godt stekt".

25 Hold varm-funksjon

NO

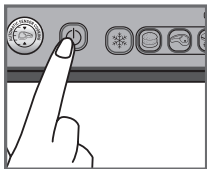
Når stekesprosessen er fullført, går apparatet automatisk over i hold varm-modus. Stekenivåindikatoren blir da rød, og en lyd avgis hvert 20. sekund. Hvis det ligger matvarer igjen i apparatet, vil steking av disse fortsette mens stekeplatene kjøles ned. Du kan kutte lydsignalet ved å trykke på "OK"-knappen.

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

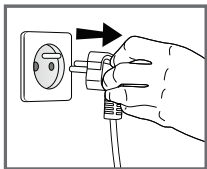
Steking av ytterligere matvarer

Hvis du vil steke ytterligere matvarer, se avsnitt 21.

5 Rengjøring og vedlikehold



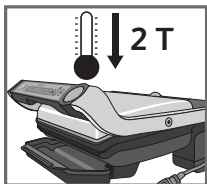
26



27

26 Trykk på På/Av-knappen for å slå av apparatet.

27 Koble apparatet fra strømuttaket.

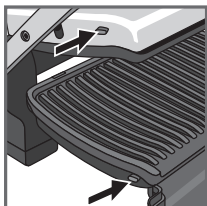


28

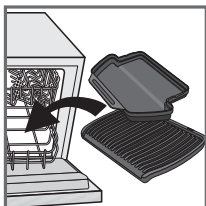
28 La det avkjøles i minst 2 timer.

For å unngå forbrenninger, er det viktig at grillen får kjølt seg helt ned før rengjøring.

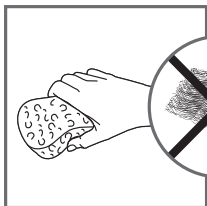
6 Rengjøring



29



30



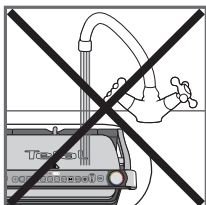
31



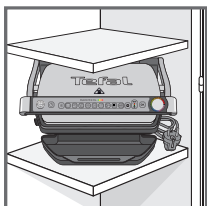
32



33



34



35

29 Før rengjøring må platene løsnes og fjernes for å unngå at stekeoverflaten påføres skade. Dryppskålen og stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin.

30 Selve apparatet og strømledningen må ikke legges i oppvaskmaskinen. Varmeelementene, som er synlige og tilgjengelige når platene er fjernet, bør ikke rengjøres. Hvis de er svært skitne, kan du vente til apparatet er fullstendig avkjølt før du tørker av dem med en tørr klut. Hvis du ikke ønsker å rengjøre stekeplatene i oppvaskmaskin, kan du bruke varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel til å rengjøre dem, før du skyller dem grundig for å fjerne alle rester. Tørk grundig med kjøkkenpapir.

31–32 Metalliske skuresvamber, stålull eller andre slipende midler må ikke brukes til å rengjøre noen del av grillen. Bruk bare svamper eller rengjøringsvamber av nylon eller annet ikke-metallisk materiale.

Tøm dryppskålen og vask den med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel. Tørk deretter grundig med kjøkkenpapir.

33 For å rengjøre grilldekslet, tørk over med en varm, våt svamp, og tørk deretter med en myk, tørr klut.
















34 Ikke senk apparatets hoveddel ned i vann eller annen væske.

35 Sørg alltid for at grillen er ren og tørr før den settes til oppbevaring.

36 Alle øvrige serviceoppgaver må utføres av en autorisert servicerepresentant.

NO

Feilsøking

| Problem | Årsak | Løsning |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -knappen lyser +  stabil grønt indikatorlys + -knappen blinker + -knappen blinker | <ul style="list-style-type: none"> • Apparatet er slått på eller en automatisk stekesyklus er igangsatt med matvarer mellom platene og uten forvarming (manuell modus aktiveres automatisk). | <ul style="list-style-type: none"> • 2 muligheter: <ul style="list-style-type: none"> – Velg temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen og deretter trykke OK. Du kan steke matvarene, men du må selv føre tilsyn med stekeprosessen (manuell modus). – Stopp apparatet, ta ut matvarene, lukk apparatet på nytt og vent til forvarmingsfasen er avsluttet. |
| Apparatet stopper mens forvarmings- eller stekesyklusen pågår. | <ul style="list-style-type: none"> • Apparatet har blitt stående åpent i for lang tid mens stekeprosessen pågår. • Apparatet har vært inaktivt i for lang tid etter at oppvarmings- eller hold varm-fasen er avsluttet. | <ul style="list-style-type: none"> • Frakoble apparatet fra strømuttaket, og vent 2–3 minutter før du starter prosessen på nytt. Neste gang du bruker apparatet, bør du åpne og lukke det igjen raskt for å oppnå best stekeresultat. Hvis problemet oppstår på nytt, må du kontakte din lokale Tefal-kundeservice. |
| <ul style="list-style-type: none">  Blinkende hvitt indikatorlys. +  /  /  / -knappen blinker + avbrutt pipelyd | <ul style="list-style-type: none"> • Apparatsvikt. • Apparatet er blitt oppbevart eller brukes i et rom som er for kaldt. | <ul style="list-style-type: none"> • Koble apparatet fra og til strømuttaket igjen, og start opp en ny forvarmingscyklus med én gang. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte kundeservice. |
| Apparatet slutter å pipe. | | |
| Jeg har lagt matvarene mine på grillen etter endt forvarming, men indikatoren er fremdeles LILLA  , og stekesyklusen starter ikke. | <ul style="list-style-type: none"> • Matvarene er tykkere enn 4 cm. • Du har ikke åpnet grillen fullstendig for å legge inn matvarene. • Matvarene registreres ikke. Matvaretykkelsen er for liten. "OK" blinker. | <ul style="list-style-type: none"> • Matvarene kan ikke være tykkere enn 4 cm. • Åpne grillen fullstendig, og lukk den igjen. • Bekreft at du vil starte steking med å trykke på -knappen. |
| Apparatet aktiveres i manuell modus. | <ul style="list-style-type: none"> • Forvarmingscyklusen ble avbrutt før tiden. | <ul style="list-style-type: none"> • Før jevnlig tilsyn med stekeprosessen (ved bruk i manuell modus). Eller • Stans grillen, ta ut matvarene, lukk grillen, velg det nye stekesprogrammet du vil bruke, og vent til forvarmingscyklusen er fullført. |
| <ul style="list-style-type: none"> +  indikatorlyset blinker rødt. | | |
| <ul style="list-style-type: none">  blinker hvitt + -knappen blinker + kontinuerlig pipelyd | <ul style="list-style-type: none"> • Apparatsvikt. | <ul style="list-style-type: none"> • Koble produktet fra strømuttaket, og kontakt kundeservice. |

























Tips, spesielt for kjøtt: Stekeresultatene ved bruk av de forhåndsinnstilte programmene kan variere avhengig av matvarenes opprinnelse, type og kvalitet. Programmene er innstilt og testet for matvarer av høy kvalitet. Kjøttets tykkelse må også tas i betraktning; du kan ikke steke stykker som er tykkere enn 4 cm.


Stekeveiledning (automatiske programmer)

| Særskilt program | Fargeindikator for stekenivå | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
|  Rødt kjøtt | Lett stekt | Middels | Godt stekt |
|  Burger | Lett stekt | Middels | Godt stekt |
|  Panini/sandwich | Lett stekt | Gyllen | Sprøstekt |
|  Fisk | Lett stekt | Middels | Godt stekt |
|  Fjørfekjøtt | | | Gjennomstekt |
|  Pølse/lammekjøtt | | | Gjennomstekt |
|  Svinekjøtt | | | Gjennomstekt |
|  Bacon | Lett stekt | Godt stekt | |
|  Sjømat | | Middels | Godt stekt |

Tips: Hvis du liker kjøttet ditt svært lett stekt, kan du bruke 

Stekeveiledning (inkludert manuell modus)

| Matvare | Stekeprogram | Stekenivå | | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |  lett stekt |  middels |  godt stekt |
| Brød | Brødsriver, grillede sandwicher | | | |
| | Burger: (etter forhåndssteiking av kjøttet) |  |  | |
| Kjøtt og fjørfe | Lammekjøtt (benløst) |  |  | |
| | Skinke skåret i skiver |  |  | |
| | Frosne kyllingnuggets  |  |  | |
| | Marinert kyllingbryst |  |  | |
| | Svinefilet (benløs), tynnribbe |  |  | |
| | Andebryst |  |  | |
| | Fisk | Hel ørret |  |  |
| Tunfiskbiff | | |  | |
| Kongereker (med og uten skall) | | | | |
| Rensede reker | |  |  | |
| Gambas | | | | |
| Manuell modus Se hurtigstartveiledningen for manuell modus | Grillede grønnsaker og frukter (må være samme type stykker av samme tykkelse) |  | 4 forskjellige temperaturinnstillinger | |

For frosne matvarer trykker du på  før du velger program.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

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

No toque las superficies calientes del aparato.

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

Desenrolle el cable por completo.

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

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

que nadie tropiece con el alargador.

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

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

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

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

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


Qué debe hacer

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

Qué no debe hacer

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

Consejos/Información

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

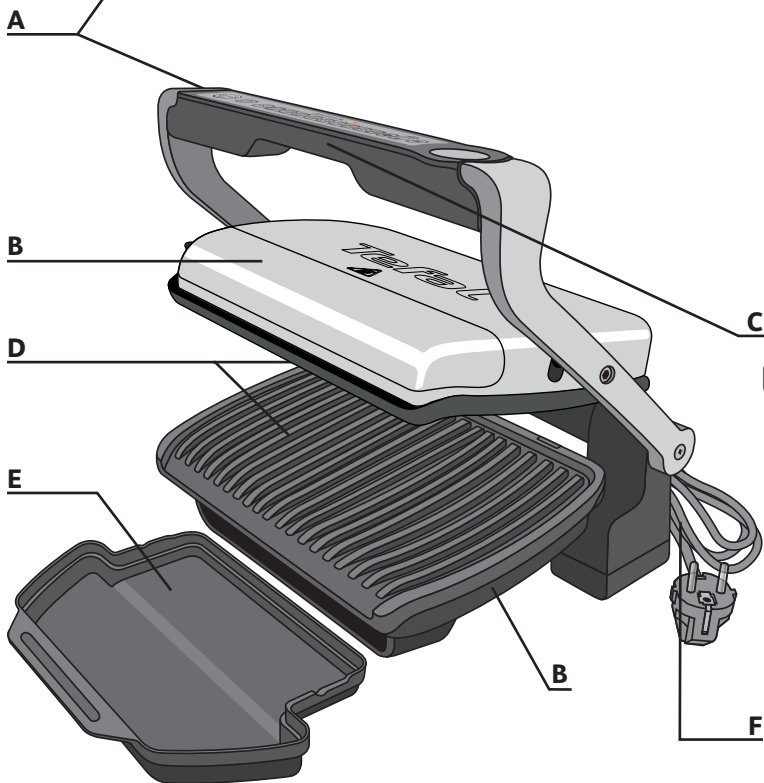
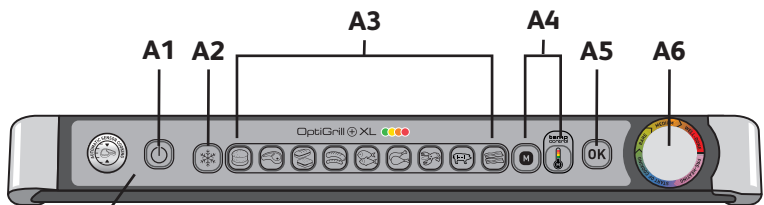
Medio Ambiente



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

② Lleve el aparato a un punto de recogida de residuos o, en su defecto, a un centro de servicio autorizado para que pueda ser procesado.



ES

Descripción

- | | | | | | |
|----|---------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
| A | Panel de control | A4 | Modo manual "4 niveles de temperatura" Ver el manual específico de la guía de inicio rápido. | C | Asa |
| A1 | Botón puesta en marcha / parada | A5 | Botón OK | D | Placas de cocción |
| A2 | Modo de alimentos congelados | A6 | Indicador de nivel de cocción | E | Bandeja de goteo |
| A3 | Programas de cocción | B | Carcasa | F | Cable de alimentación |

Guía de LED de colores

Pre calentamiento



PARPADEO EN MORADO

Esperar.



MORADO FIJO

Final del pre calentamiento
Esperando los alimentos.



AZUL

Inicio de la cocción.



VERDE

Durante el inicio del ciclo de cocción, un pitido avisará al usuario de que el programa de cocción "poco hecho" está listo para empezar.

**mantener caliente
"30' aproximadamente"**

cocinando - listo para comer



AMARILLO

Cocción "poco hecho".



NARANJA

Cocción "medio hecho".



ROJO

Cocción "bien hecho".



ROJO PARPADEANTE

Final de la cocción "bien hecho".



VERDE FIJO

Función manual seleccionada o automáticamente activada. Consulte la Guía de resolución de problemas en la página 126".



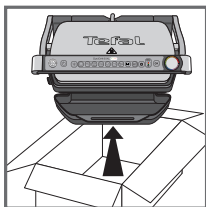
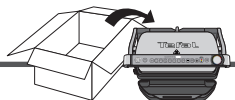
BLANCO PARPADEANTE

Consulte la "Guía de resolución de problemas".
Entre en contacto con el servicio al consumidor.

Guía de programas de cocción automática

- | | | | | | |
|--|-------------------|--|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| | Hamburguesa | | Pescado | | Beicon |
| | Carne roja | | Ave | | Modo manual: |
| | Panini / Sandwich | | Marisco | Grill tradicional de funcionamiento manual con 4 diferentes niveles de temperatura (de 110°C a 285°C) | |
| | Salchicha/cordero | | Cerdo | | |

Nivel 1

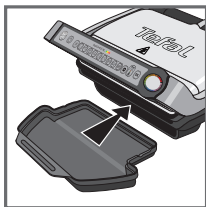


1



2

1 Retire todo el material de embalaje, adhesivos y accesorios de dentro y de fuera del aparato. El adhesivo de color del indicador de nivel de cocción puede cambiarse, según el idioma. Puede sustituirlo por uno de los que vienen en el embalaje.



3

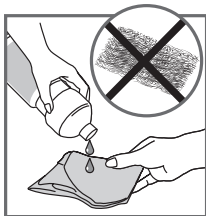


4

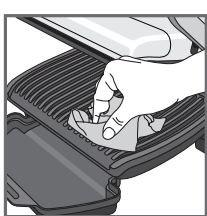
2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

3-4 Coloque la bandeja de goteo en la parte frontal del aparato.

2 Pre calentamiento



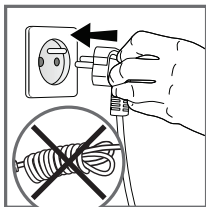
5



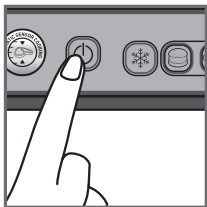
6

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

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



7



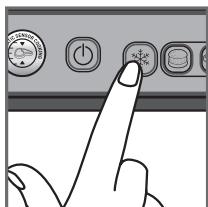
8

6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

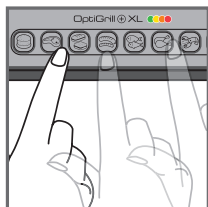
7 Conecte el aparato a una toma de corriente. (el cable de alimentación debe estar completamente desenrollado).

8 Presione el botón de encendido/apagado.

ES



9



10

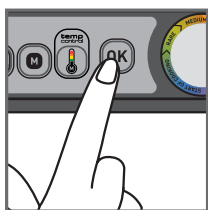
9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, presione el botón de "alimentos congelados".

10 Seleccione el modo de cocción apropiado al tipo de alimentos que desea cocinar.

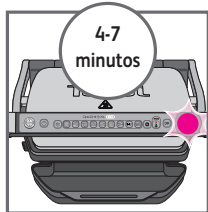
9 Programas de modo de cocción automático y modo manual con 4 niveles de temperatura diferentes.

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas. | | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar marisco. |
| | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo. | | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne roja. |
| | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini/sandwich. | | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar beicon. |
| | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar salchichas/cordero. | | Si selecciona el modo manual, el piloto indicador se ilumina en verde y puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay disponibles 4niveles de temperatura (verde, amarillo, naranja y rojo). Ver el manual específico de la guía de inicio rápido. |
| | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado. | | |
| | Seleccione este programa de cocción si desea cocinar aves. | | |

Si no tiene certeza de qué modo de cocción debe usar con alimentos no incluidos en la lista anterior, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 127.



11

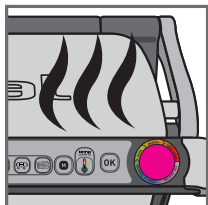


12

11 Presione el botón **OK**: el aparato empieza a precalentarse y el indicador de nivel de cocción parpadea en color morado.

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

12 Espere de 4-7 minutos.



13

13 Se escuchará un pitido, el indicador de nivel de cocción dejará de parpadear en color morado y el modo de precalentamiento habrá finalizado.

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

3 Cocción



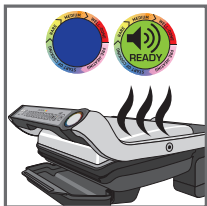
14



15



16



17



18

14-15 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar.

Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

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

16-17 El aparato ajusta el ciclo de cocción automáticamente (tiempo y temperatura) de acuerdo al grosor de los alimentos y a la cantidad.

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador de nivel de cocción se ilumina en azul y una vez que comienza el proceso de cocción se vuelve verde (para obtener un resultado óptimo, no abra el aparato o mueva los alimentos mientras se están cocinando). Durante la cocción, se escuchará un pitido para avisar al usuario de los niveles de cocción que se alcanzan (por ejemplo: poco hecho/amarillo).

Para alimentos de corte muy fino: Cierre el aparato, el botón **OK** parpadeará y el indicador quedará fijo en color morado. Presione **OK para asegurarse de que el aparato reconoce los alimentos e inicia el ciclo de cocción.**

18 El indicador va cambiando de color según el nivel de cocción. Cuando la luz del indicador es amarilla y se escucha un pitido, los alimentos están poco hechos, cuando el indicador es naranja y se escucha un pitido, la cocción de los alimentos es media, y cuando se vuelve rojo, los alimentos están bien cocinados.

Observación: Si le gusta la carne muy poco hecha, sáquela del aparato cuando el indicador se ilumina en verde.

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

ES

3 Cocción



19



20



21

19-20 Cuando el color del indicador sea el seleccionado para el nivel de cocción de sus alimentos, abra el aparato y retira la comida.

21 Cierre el aparato. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

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

Cocción de otros alimentos

Si desea cocinar otra tanda de alimentos, vuelva a precalentar el aparato (ver sección 2. Inicie el precalentamiento desde el punto 9) incluso si va a cocinar el mismo tipo de alimentos.

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

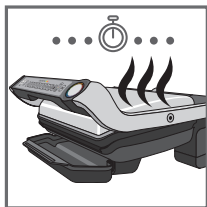
1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Presione el botón "OK": El aparato comenzará a precalentarse. El precalentamiento lo marca el indicador de nivel de cocción al parpadear en morado.
4. El precalentamiento ha finalizado cuando se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear en morado.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

- Tenga en cuenta que para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.



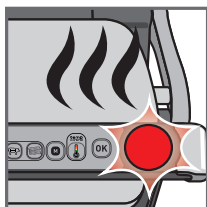
22



23



24



25

Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.

- Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar los alimentos en su interior.

Observación: Si el nuevo ciclo de precalentamiento se realiza justo al finalizar el ciclo de cocción anterior, el precalentamiento llevará menos tiempo.

22-23-24

Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel de "bien hecho".

25 Función de conservación del calor

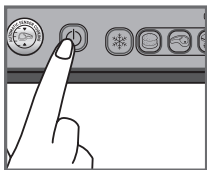
Al finalizar el proceso de cocción, el aparato entra automáticamente en función de conservación de calor, el indicador se ilumina en rojo y se escucha un pitido cada 20 segundos. Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían. Puede detener el pitido presionando el botón **OK**.

Observación: El sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

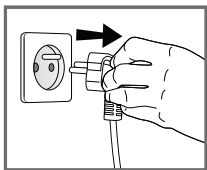
Cocción de una segunda tanda

Si desea cocinar más alimentos, consulte la sección 21.

5 Limpieza y mantenimiento



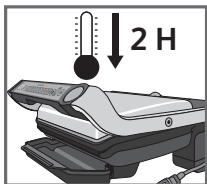
26



27

26 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.

27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

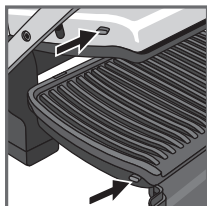


28

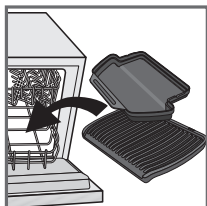
28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas.

Para evitar quemaduras por accidente, deje que el grill se enfríe completamente antes de limpiarlo.

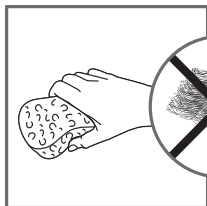
6 Limpieza



29



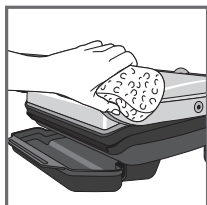
30



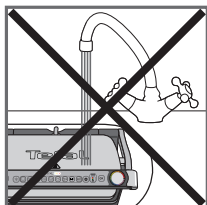
31



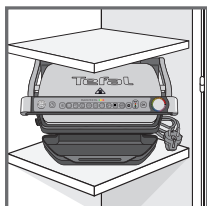
32



33



34



35

29 Antes de limpiar el aparato, desbloquee y retire las placas para evitar dañar la superficie de cocción. La bandeja de goteo y las placas de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.

30 El aparato y su cable de alimentación no pueden introducirse en el lavavajillas. Las resistencias, y las partes visibles y accesibles una vez que se retiran las placas, no deben limpiarse. Si están muy sucias, espere a que el aparato se haya enfriado completamente y páselas un paño seco. Si no desea lavar las placas en el lavavajillas, límpielas con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos y luego enjuáguelas bien para eliminar todos los residuos. Séquelas bien con papel de cocina.

31-32 No use estropajos metálicos o de acero, ni productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill. Use únicamente esponjas de nailon o no metálicas.

Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente y un poco de detergente lavaplatos. Séquela bien con papel de cocina.

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
















34 No sumerja la carcasa del grill en agua ni en cualquier otro líquido.

35 Guarde el grill siempre limpio y seco.

36 Cualquier otra operación de mantenimiento deberá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.

ES

Resolución de problemas

| Problema | Causa | Solución |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Botón  encendido</p> <p>+  indicador verde Fijo</p> <p>+ Botón  parpadeando</p> <p>+ Botón  parpadeando</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Encienda el aparato o inicie un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas y sin precalentar el grill (el modo manual se activa automáticamente). | <ul style="list-style-type: none"> • 2 opciones posibles: <ul style="list-style-type: none"> - Elija el nivel de temperatura presionando el botón  y luego presionando OK. Deje que los alimentos se cocinen bajo su vigilancia (modo manual). - Detenga el aparato, retire los alimentos, ciérrelo bien, vuelva a programarlo y espere a que finalice el precalentamiento. |
| <p>El aparato se detiene durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • El aparato ha estado abierto durante demasiado tiempo mientras estaba en proceso de cocción. • El aparato ha quedado inactivo durante demasiado tiempo al finalizar el precalentamiento o la función de conservación de calor. | <ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el aparato de la toma de corriente y déjelo descansar durante 2-3 minutos. Luego, reinicie el proceso. La próxima vez que use el aparato, ábralo y ciérrelo rápidamente para obtener un resultado de cocción óptimo. Si el problema se repite, entre en contacto con el servicio al consumidor de Tefal. |
| <p> Indicador blanco Parpadeando.</p> <p>+  /  /  /  botón parpadeando</p> <p>+ Pitido discontinuo</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato. • El aparato se ha almacenado o utilizado en una habitación demasiado fría. | <ul style="list-style-type: none"> • Desconecte y vuelva a conectar el aparato y reinicie el ciclo de precalentamiento inmediatamente. Si el problema persiste, entre en contacto con su Servicio al consumidor. |
| <p>El aparato ya no emite pitidos.</p> | | |
| <p>Después del precalentamiento, he puesto alimentos en el grill pero el indicador sigue color MORADO  y el ciclo de cocción no empieza.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sus alimentos tienen un grosor superior a 3,75 cm. • No ha abierto el grill completamente para colocar los alimentos. • No detecta los alimentos. Los alimentos no son suficientemente gruesos. OK parpadea. | <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos no deben tener un grosor superior a 3,75 cm. • Abra el grill completamente y luego ciérrelo. • Confirme el inicio de la cocción presionando el botón . |
| <p>El aparato se activa en modo manual.</p> <p>+  El indicador parpadeará en rojo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de precalentamiento ha sido demasiado corto. | <ul style="list-style-type: none"> • Vigile la cocción de vez en cuando (Para uso en modo manual). • Detenga el grill, retire los alimentos, cierre el grill, seleccione un nuevo ciclo de cocción y espere a que finalice la fase de precalentamiento. |
| <p>Parpadeo  en blanco</p> <p>+  botón parpadeando</p> <p>+ Pitido continuo</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Fallo del aparato | <ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe el aparato y entre en contacto con el Servicio al consumidor. |

Consejo, especialmente para carnes: El resultado de la cocción de los programas predeterminados varía dependiendo del origen, corte y calidad de la carne que se está cocinando. Los programas se han diseñado y comprobado con alimentos de buena calidad.

De igual modo debe tenerse en cuenta el grosor de la carne que se está cocinando. No se puede cocinar carne con un grosor superior a 4 cm.

Guía de cocción (Programas automáticos)

| Programa | Color indicador de nivel de cocción | | |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------|----------------|
| | | | |
| Carne roja | Poco hecha | Al punto | Bien hecha |
| Hamburguesa | Poco hecha | Medio hecha | Bien hecha |
| Panini / Sandwich | Ligeramente cocinado | Dorado | Crujiente |
| Pescado | Ligeramente cocinado | Medio hecho | Bien hecho |
| Ave | | | Bien cocinada |
| Salchicha/cordero | | | Bien cocinados |
| Cerdo | | | Bien cocinado |
| Beicon | Ligeramente cocinado | Bien hecho | |
| Marisco | | Medio hecho | Bien hecho |

Consejos: Si le gusta la carne muy poco hecha, puede usar

Guía de cocción (Incluyendo el modo manual)

| Alimentos | | Programas de cocción | Nivel de cocción | | |
|---------------------|----------------------------------------------|----------------------|------------------|--|--|
| | | | | | |
| Pan | Rebanadas de pan, sándwiches tostados | | | | |
| | Hamburguesa (Después de precocinar la carne) | | | | |
| Carne y aves | Cordero (sin hueso) | | | | |
| | Loncha de jamón para cocinar | | | | |
| | Nuggets de pollo congelados ❄️ | | | | |
| | Pechuga de pollo marinada | | | | |
| | Filete de cerdo (sin hueso), panceta | | | | |
| | Pechuga de pato | | | | |
| Pescado | Trucha entera | | | | |
| | Filete de atún | | | | |
| | Langostinos (con o sin cáscara) | | | | |
| | Gambas con cáscara | | | | |
| | Gambas | | | | |

Modo manual

Ver el manual específico de la guía de inicio rápido.

Verdura y fruta a la parrilla
(Deben ser del mismo corte y grosor)



4 niveles de temperatura diferentes

Para alimentos congelados, presione antes de seleccionar el programa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

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

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

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

Desenrole totalmente o cabo.

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

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

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

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

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

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


O que pode fazer

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

O que não pode fazer

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

Conselhos/Informações

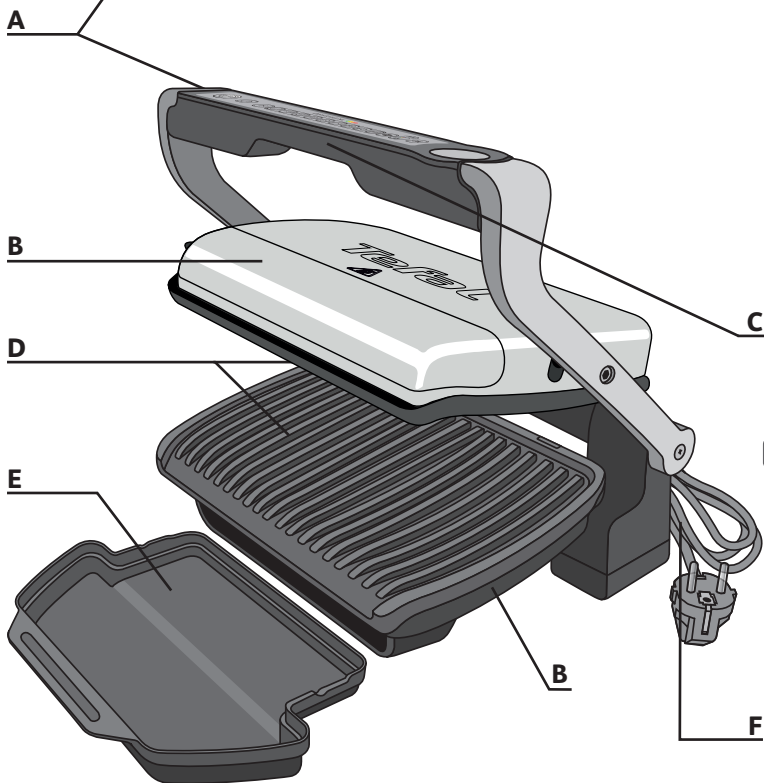
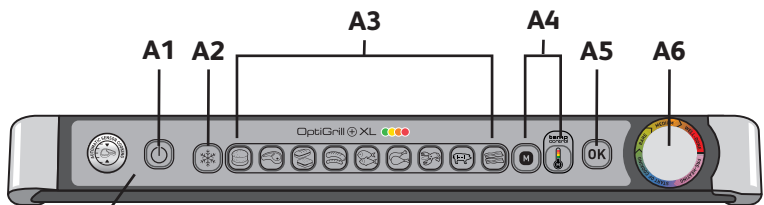
- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).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

Ambiente



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ↻ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



PT

Descrição

- | | | | | | |
|----|--------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------|
| A | Painel de controlo | A4 | Modo manual "4 opções de temperatura" Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual. | C | Pega |
| A1 | Botão Ligar/Desligar (On/Off) | A5 | Botão OK | D | Placas de cozedura |
| A2 | Modo para alimentos congelados | A6 | Indicador do nível de cozedura | E | Tabuleiro para recolha de sucos |
| A3 | Programas de cozedura | B | Corpo | F | Cabo de alimentação |

Guia para as cores LED

pré-aquecimento



PÚRPURA CINTILANTE
Aguarde.



PÚRPURA CONTÍNUO
Final do pré-aquecimento
À espera de alimentos.

início da cozedura



AZUL
Início da cozedura.



VERDE
No início do ciclo de cozedura, um aviso sonoro informa o utilizador de que o programa "mal passado" está pronto a começar.

cozinhar - pronto a comer



AMARELO
"Mal passado"



COR-DE-LARANJA
"Médio"



VERMELHO
"Bem passado"



VERMELHO CINTILANTE
Final da cozedura "bem passado"



VERDE CONTÍNUO
Função manual selecionada ou ativada automaticamente, consultar o "Guia de Resolução de Problemas, página 140".



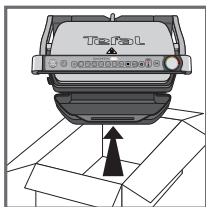
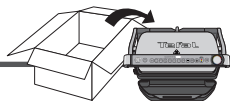
BRANCO CINTILANTE
Consultar o "Guia de Resolução de Problemas".
Contactar o Centro de Contacto do Consumidor

manter quente "cerca de 30 minutos"

Guia dos programas de cozedura automáticos

- | | | |
|--------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hambúrguer | Peixe | Bacon |
| Carne vermelha | Aves | Modo manual: Grelhador tradicional para funcionamento manual com 4 opções de temperatura (entre 110 °C e 285 °C) |
| Panini / Sanduíche | Marisco | |
| Salsichas/borrego | Carne de porco | |

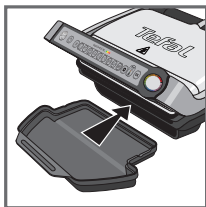
1 Preparação



1



2



3



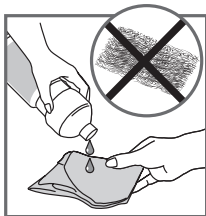
4

1 Retire todas as embalagens, autocolantes e acessórios existentes no interior e no exterior do aparelho. O autocolante colorido no indicador do nível de cozedura pode ser alterado, consoante o idioma. Pode substituí-lo pelo que está dentro da embalagem.

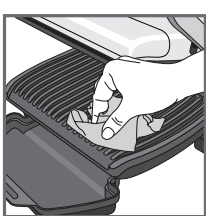
2 Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxágüe e seque bem.

3-4 Coloque o tabuleiro de recolha de sucos, amovível, na parte da frente do aparelho.

2 Pré-aquecimento



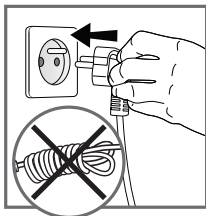
5



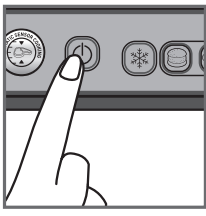
6

5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas de cozedura com um papel de cozinha embebido num pouco de óleo, para manter as performances do revestimento antiaderente.

5.1 Assegure-se de que as placas de cozedura inferior e superior estão colocadas corretamente no aparelho antes de iniciar a fase de pré-aquecimento.



7



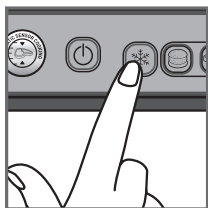
8

6 Retire o excesso de óleo com um papel de cozinha limpo.

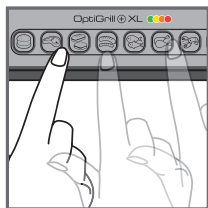
7 Ligue o aparelho a uma tomada. (note que o cabo de alimentação deve estar completamente desenrolado).

8 Prima o botão On/Off.

PT



9



10

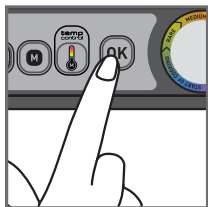
9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

10 Seleccione o modo de cozedura adequado ao tipo de alimento que deseja cozinhar.

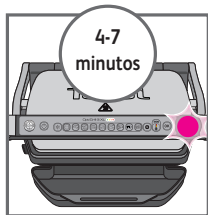
9 programas de cozedura automática e um modo manual com 4 opções de temperatura

| | | | |
|--|-------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar hambúrgueres. | | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar marisco. |
| | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne de porco. | | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar carne vermelha. |
| | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar panini/sanduíches. | | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar bacon. |
| | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar salsichas/borrego. | | Se seleccionar o modo Manual a luz do indicador fica verde e pode controlar manualmente o tempo de cozedura. 4 opções de temperatura disponíveis neste modo manual (verde, amarelo, cor-de-laranja e vermelho). Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual. |
| | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar peixe. | | |
| | Selecione este programa de cozedura se quer cozinhar aves. | | |

Se não sabe que modo de cozedura utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de cozedura para alimentos diferentes dos programados" na página 141.



11

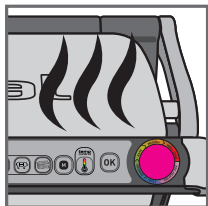


12

11 Prima o botão "OK": o aparelho inicia o pré-aquecimento e o indicador do nível de cozedura pisca na cor púrpura.

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

12 Espere 4-7 minutos.

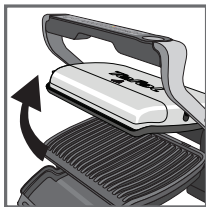


13

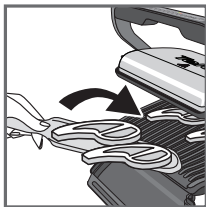
13 Ouve-se um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a púrpura indicando que o modo de pré-aquecimento está concluído.

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

3 Cozedura



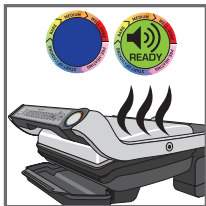
14



15



16



17



18

14-15 A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de cozedura.

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

16-17 O aparelho ajusta automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) à espessura e quantidade dos alimentos.

Feche o aparelho para dar início ao ciclo de cozedura. O indicador do nível de cozedura fica azul e depois passa para verde para indicar que a cozedura está a decorrer (para obter melhores resultados não abra o aparelho nem retire os seus alimentos durante o processo de cozedura).

Durante a cozedura, é emitido um aviso sonoro no final de cada fase a fim de avisar o utilizador de que foi atingido um determinado nível (por exemplo mal passado/amarelo) de cozedura.

No caso de pequenos alimentos: feche o aparelho, o botão "OK" pisca e o indicador permanece "púrpura fixo", prima "OK" de modo a garantir que o aparelho reconhece o alimento e que o ciclo de cozedura se inicia.

18 A luz indicadora muda de cor consoante o grau de cozedura. Quando a luz indicadora é amarela e é emitido um aviso sonoro o seu alimento está mal passado, quando a luz é cor-de-laranja e é emitido um aviso sonoro o alimento está médio e quando a luz é encarnada o alimento está bem passado.

Nota: se gosta da sua carne muito mal passada retire-a quando o indicador do nível de cozedura ficar verde.

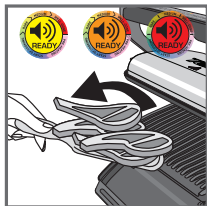
Queira notar que, especialmente no caso da carne, é normal que o resultado varie consoante o tipo, a qualidade e a origem do alimento.

PT

3 Cozedura



19



20



21

19-20 Ao surgir a cor correspondente ao nível de cozedura que escolheu abra o aparelho e retire o alimento.

21 Feche o aparelho. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha de programa".

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

Cozinhar mais alimentos

Se pretende cozinhar mais alimentos pré-aqueça novamente o aparelho (consultar a secção 2. "Pré-aquecimento", a começar no ponto 9, mesmo que pretenda cozinhar o mesmo tipo de alimento.

Como cozinhar uma nova dose de alimentos:

Quando terminar de cozinhar a primeira dose:

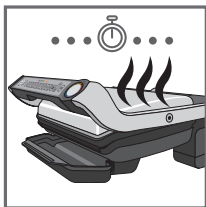
1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Seleccione o modo/programa de cozedura adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de cozedura da dose de alimentos anterior).
3. Prima o botão "OK": o aparelho começa a pré-aquecer. O pré-aquecimento é simbolizado pelo indicador do nível de cozedura que pisca a púrpura.
4. O pré-aquecimento está concluído quando ouvir um aviso sonoro e o indicador do nível de cozedura deixar de piscar a púrpura.
5. A seguir ao pré-aquecimento o aparelho está pronto para ser utilizado. Abra o grelhador e coloque o alimento.

Importante:

- Tenha em atenção que qualquer nova dose de alimentos requer pré-aquecimento.



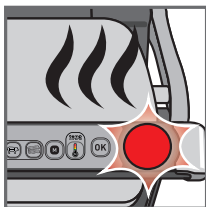
22



23



24



25

Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior de modo a executar um bom pré-aquecimento.

- Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.

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

22-23-24

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

25 Função para manter os alimentos quentes

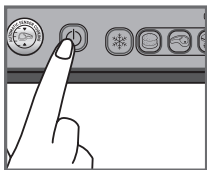
Quando o processo de cozedura terminar, o aparelho continuará a funcionar automaticamente para manter os alimentos quentes, o indicador do nível de cozedura fica automaticamente vermelho e um aviso sonoro é emitido a cada 20 segundos. Os alimentos deixados no grelhador continuarão a cozinhar, enquanto as placas de cozedura arrefecem. Pode parar o aviso sonoro premindo o botão "OK".

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

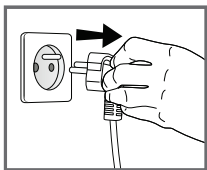
Cozinhar de novo

Se deseja cozinhar mais alimentos, consulte a secção 21.

5 Limpeza e manutenção



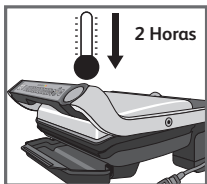
26



27

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

27 Retire a ficha da tomada.

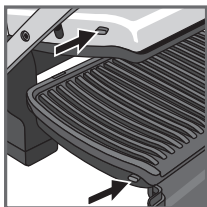


28

28 Deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.

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

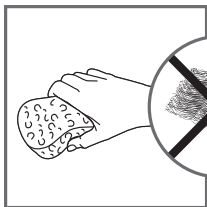
6 Limpeza



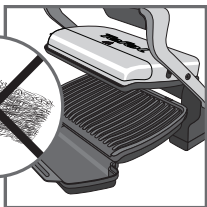
29



30



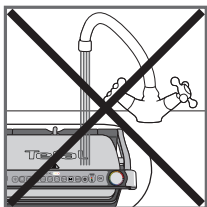
31



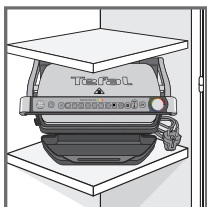
32



33



34



35

29 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura. Pode lavar na máquina da loiça o tabuleiro de recolha de sucos e as placas de cozedura.

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

31-32 Não use esfregões metálicos, palha de aço ou qualquer produto abrasivo para limpar as peças do seu grelhador; use apenas esfregões de limpeza de nylon ou não metálicos.

Escorra o tabuleiro de recolha de sucos e lave-o com água quente e um pouco de detergente para loiça, enxagúe-o e seque-o cuidadosamente com papel de cozinha.

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
















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

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

36 Outro tipo de assistência técnica deverá ser executada por um representante autorizado.

PT

Resolução de problemas

| Problema | Causa | Solução |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Botão  aceso</p> <p>+  Luz indicadora verde Constante</p> <p>+ Botão  a piscar</p> <p>+ Botão  a piscar</p> | <ul style="list-style-type: none"> Ligar o aparelho ou iniciar um ciclo de cozedura automático com alimentos entre as placas e sem pré-aquecimento (o modo manual activa-se automaticamente). | <ul style="list-style-type: none"> 2 opções: <ul style="list-style-type: none"> – Escolha a temperatura premindo o botão  e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a cozedura (modo manual). – pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, re programe-o e aguarde o final do pré-aquecimento. |
| <p>O aparelho deixa de funcionar durante o ciclo de pré-aquecimento ou durante a cozedura.</p> | <ul style="list-style-type: none"> O aparelho esteve demasiado tempo aberto durante a cozedura. O aparelho esteve demasiado tempo parado após terminar o aquecimento ou durante a função manter quente. | <ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho da tomada, espere 2-3 minutos e reinicie o processo. Quando voltar a utilizar o aparelho assegure-se de que o abre e fecha rapidamente a fim de obter melhores cozinhados. Se o problema surgir novamente contacte o Centro de Contacto do Consumidor da Tefal. |
| <p> Luz indicadora branca a piscar.</p> <p>+ Qualquer destes botões  /  /  /  a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso intermitente</p> | <ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho. Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. | <ul style="list-style-type: none"> Desligue e volte a ligar o seu aparelho e inicie imediatamente um ciclo de pré-aquecimento. Se o problema persistir contacte o seu Serviço de Apoio ao Cliente. |
| <p>O aparelho deixou de emitir tonalidades de aviso.</p> | | |
| <p>Após o pré-aquecimento coloquei o alimento no grelhador mas o indicador mantém-se PÚRPURA  e não inicia o ciclo de cozedura.</p> | <ul style="list-style-type: none"> O seu alimento tem mais de 4cm de espessura. N ã o a b r i u completamente o grelhador para colocar os alimentos. O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura infima, o "OK" está a piscar. | <ul style="list-style-type: none"> Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 centímetros. Abra completamente o grelhador e depois feche-o. Confirme o início da cozedura premindo o botão . |
| <p>O aparelho iniciou-se em modo manual</p> <p>+  A luz do indicador começou a piscar, vermelho.</p> | <ul style="list-style-type: none"> O tempo de pré-aquecimento foi reduzido. | <ul style="list-style-type: none"> Monitorize periodicamente a cozedura (para utilização em modo manual). Ou Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, selecione o novo programa de cozedura que pretende e espere que o ciclo de pré-aquecimento termine. |
| <p>Pisca  a branco.</p> <p>+ o botão  está a piscar</p> <p>+ Tonalidade de aviso contínua</p> | <ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho | <ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho e contacte o Centro de Contacto do Consumidor. |

Sugestão, especialmente para carne: os resultados da cozedura destes programas podem variar dependendo da origem, corte e qualidade do alimento cozinhado. Os programas foram definidos para alimentos de boa qualidade.

Do mesmo modo, é preciso considerar a espessura da carne durante a cozedura; não pode cozinhar alimentos com espessura superior a 4 cm.

Guia de cozedura (programas automáticos)

| Programa | Indicador colorido do nível de cozedura | | |
|--------------------|-----------------------------------------|-------------------|---------------|
| | | | |
| Carne vermelha | Mal passada | Média | Bem passada |
| Hambúrguer | Mal passado | Médio | Bem passado |
| Panini / Sanduíche | Cozinhado ao de leve | Levemente torrado | Estaladiço |
| Peixe | Cozinhado ao de leve | Médio | Bem passado |
| Aves | | | Bem cozinhada |
| Salsichas/borrego | | | Bem cozinhado |
| Carne de porco | | | Bem cozinhada |
| Bacon | Cozinhado ao de leve | Bem passado | |
| Marisco | | Médio | Bem passado |

Sugestões: se gosta da sua carne muito mal passada pode usar

Guia de cozedura (incluindo Modo Manual)

| Alimento | Programa de cozedura | Nível de cozedura | | |
|--------------|----------------------------------------------|-------------------|--|--|
| | | | | |
| Pão | Fatias de pão, sanduíches | | | |
| | Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne) | | | |
| Carne e Aves | Borrego (sem osso) | | | |
| | Fatia de presunto | | | |
| | Nuggets de frango congelados ❄️ | | | |
| | Peito de frango marinado | | | |
| | Lombo de porco (sem osso), toucinho de porco | | | |
| | Peito de pato | | | |
| Peixe | Truta inteira | | | |
| | Bife de atum | | | |
| | Camarões gigantes (com ou sem casca) | | | |
| | Camarões descascados | | | |
| | Gambas | | | |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--|-------------------------|
| Modo manual Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual | Vegetais e fruta grelhados (devem ter o mesmo tamanho e espessura) | | 4 opções de temperatura |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--|-------------------------|

Para alimentos congelados, prima antes de seleccionar o seu programa.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

- σε αγροκτήματα,

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


- στα περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.

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

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

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

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

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

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

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

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

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

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

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

Τι να κάνετε


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

EL

Τι να μην κάνετε

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

Συμβουλές/Πληροφορίες

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

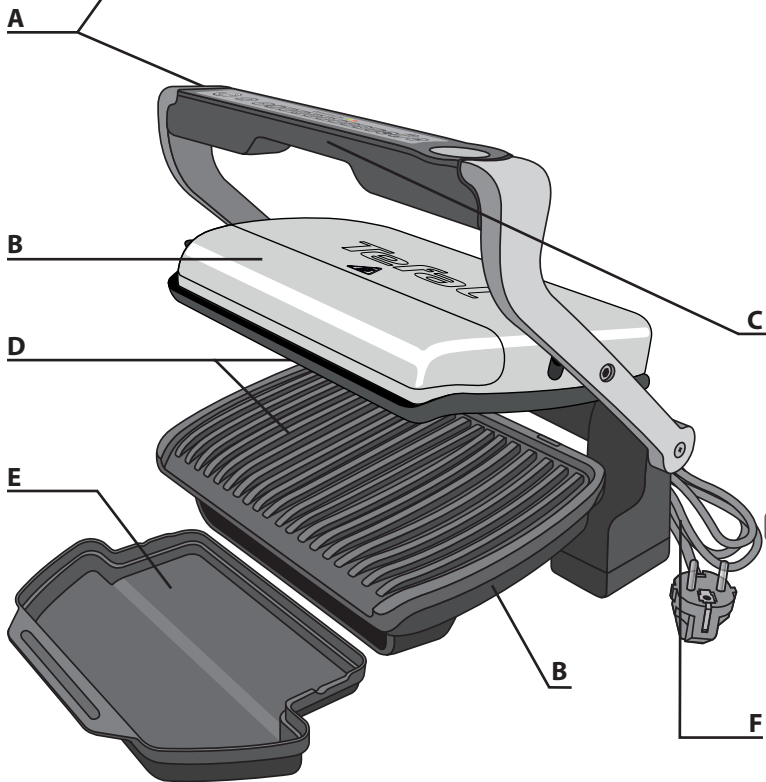
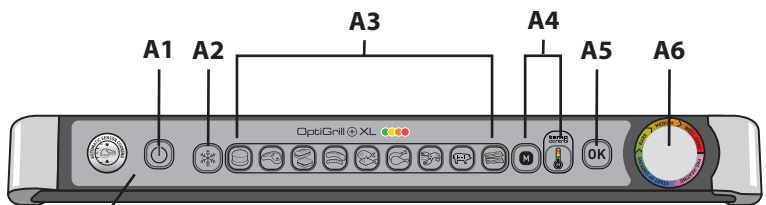
Περιβάλλον



Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει αρκετά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

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



Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί On/Off

A2 Λειτουργία κατεψυγμένου φαγητού

A3 Προγράμματα μαγειρέματος

A4 Χειροκίνητη λειτουργία "4 ρυθμίσεις θερμοκρασίας"
Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη.

A5 **Κουμπί OK**

A6 Ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος

B Σώμα

C Λαβή

D Πλάκες μαγειρικής

E Δίσκος συλλογής υγρών

F Καλώδιο ρεύματος

Οδηγός χρωμάτων LED

προθέρμανση



ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΗΙ MOB
Περιμένετε.



ΣΤΑΘΕΡΟ MOB
Τέλος προθέρμανσης
Περιμένετε για το φαγητό.

έναρξη μαγειρέματος



ΜΠΛΕ
Έναρξη μαγειρέματος.



ΠΡΑΣΙΝΟ
Κατά την έναρξη του κύκλου μαγειρέματος θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που ειδοποιεί το χρήστη ότι το πρόγραμμα μαγειρέματος "Σενιάν" αρχίζει.

μαγείρεμα - έτοιμο προς κατανάλωση



ΚΙΤΡΙΝΟ
Μαγείρεμα "Σενιάν".



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Μαγείρεμα "Μέτριο".



ΚΟΚΚΙΝΟ
Μαγείρεμα "Καλοψημένο". Τέλος μαγειρέματος για "Καλοψημένο".



διατήρηση θερμοκρασίας
"περίπου 30 λεπτά"



ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΑΣΙΝΟ

Έχει επιλεγεί η χειροκίνητη λειτουργία ή έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα, ανατρέξτε στο "Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων", σελ. 154".



ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΗΙ ΛΕΥΚΟ

Ανατρέξτε στο "Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων".
Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

Οδηγός προγραμμάτων αυτόματου μαγειρέματος



Μπέργκερ



Ψάρι



Μπέικον



Κόκκινο κρέας



Πουλερικά



Χειροκίνητη λειτουργία:



Πανίνι/Σάντουιτς



Θαλασσινά



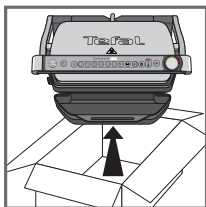
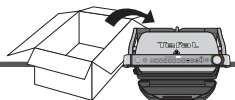
Λουκάνικο/Αρνί



Χοιρινό

Παραδοσιακό γκριλ για χειροκίνητη λειτουργία με 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας (από 110°C έως 285°C)

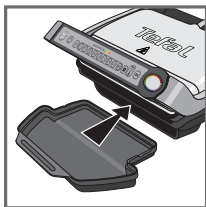
1 Ρύθμιση



1



2



3



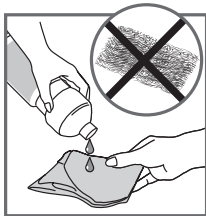
4

1 Απομακρύνετε όλα τα υακίλο συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και αξεσουάρ από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Το χρωματιστό αυτοκόλλητο στην ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει, σύμφωνα με τη γλώσσα. Μπορείτε να το αντικαταστήσετε με αυτό στο εσωτερικό της συσκευασίας.

2 Προτού χρησιμοποιήσετε την συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.

3-4 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο συλλογής υγρών μπροστά από την συσκευή.

2 Προθέρμανση



5



6

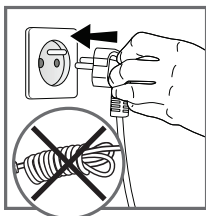
5 Για τα καλύτερα αποτελέσματα μπορείτε να σκουπίσετε τις πλάκες μαγειρέματος χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο λάδι μαγειρικής, για να βελτιώσετε την αποδέσμευση αντικολλητικής ουσίας.

5β Εξασφαλίστε ότι η κάτω πλάκα μαγειρικής και η άνω πλάκα μαγειρικής είναι σωστά τοποθετημένες στο προϊόν προτού ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης.

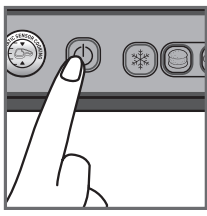
6 Απομακρύνετε το περίσσιο λάδι χρησιμοποιώντας καθαρό χαρτί κουζίνας.

7 Συνδέστε την συσκευή σε μια πρίζα. (σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να ξετυλιχτεί πλήρως).

8 Πιέστε το κουμπί On/Off.

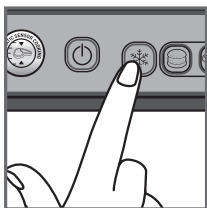


7

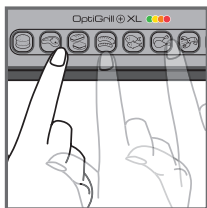


8

EL



9



10

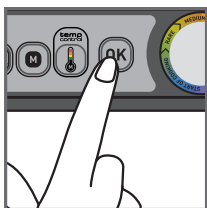
9 Εάν το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε είναι κατεψυγμένο, πιέστε το κουμπί "κατεψυγμένο φαγητό".

10 Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τον τύπο φαγητού που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

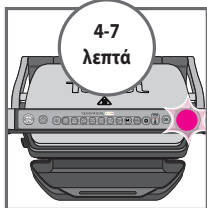
9 Αυτόματα προγράμματα μαγειρικής και μια χειροκίνητη λειτουργία με 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας

| | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μέργκερ. | | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε θαλασσινά. |
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε χοιρινό. | | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε κόκκινο κρέας. |
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πανίν/σάντουιτς | | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μπέικον |
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε λουκάνικο/αρνί. | | Εάν επιλέξετε τη χειροκίνητη λειτουργία η ενδεικτική λυχνία είναι πράσινη και ελέγχετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος. Διατίθενται 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας για αυτή τη χειροκίνητη λειτουργία (πράσινο, κίτρινο, πορτοκαλί και κόκκινο). Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη. |
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε ψάρι. | | |
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πουλερικά. | | |
| | Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πουλερικά. | | |

Εάν δεν είστε σίγουροι για το ποια λειτουργία μαγειρέματος πρέπει να χρησιμοποιήσετε για τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω, ανατρέξτε στον "Πίνακα μαγειρικής για τρόφιμα εκτός προγράμματος" στη σελίδα 155.



11

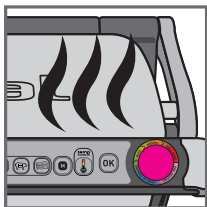


12

11 Πιέστε το κουμπί "OK": η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος αναβοσβήνει μοβ.

Σημείωση: Εάν έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα, επιστρέψτε στη φάση 8.

12 Περιμένετε για 4-7 λεπτά.

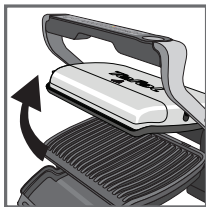


13

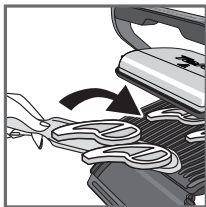
13 Ένα ηχητικό σήμα ακούγεται και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος σταματάει να αναβοσβήνει μοβ όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία προθέρμανσης.

Σχόλια: Στο τέλος της προθέρμανσης, εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή, το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει την συσκευή.

3 Μαγείρεμα



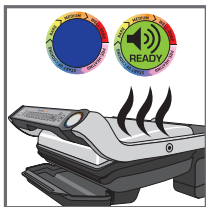
14



15



16



17



18

14-15 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Ανοίξτε την ψηστήρα και τοποθετήστε το φαγητό επάνω στην πλάκα μαγειρέματος.

Σχόλια: εάν η συσκευή παραμείνει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα, το σύστημα ασφαλείας θα απενεργοποιήσει την συσκευή αυτόματα.

16-17 Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα τον κύκλο μαγειρέματος (χρόνος και θερμοκρασία) σύμφωνα με το πάχος του τρόφιμου και την ποσότητα.

Κλείστε την συσκευή ώστε να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος. Η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος γίνεται μπλε και κατόπιν πράσινη για να υποδηλώσει ότι το μαγείρεμα είναι σε εξέλιξη (για τα καλύτερα αποτελέσματα μην ανοίγετε ή μετακινείτε το φαγητό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος).

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα σε κάθε φάση μαγειρέματος για να προειδοποιήσει το χρήστη ότι έχει επιτευχθεί μια στάθμη μαγειρέματος (π.χ. μισοψημένο/κίτρινο).

Σημείωση για πολύ λεπτά κομμάτια φαγητού: κλείστε την συσκευή, το κουμπί "OK" θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα παραμείνει "σταθερά μοβ", πιέστε το "OK" για να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή αναγνωρίζει το φαγητό και ότι θα ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.

18 Σύμφωνα με το βαθμό μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία αλλάζει χρώμα. Όταν η ενδεικτική λυχνία είναι πράσινη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το φαγητό σας είναι σενιάν, όταν η ενδεικτική λυχνία είναι πορτοκαλί και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το φαγητό σας είναι μέτριο και όταν η ενδεικτική λυχνία είναι κόκκινη, το φαγητό σας είναι καλοψημένο.

Σημείωση: εάν θέλετε το κρέας αρκετά σενιάν, απομακρύνετε το κρέας όταν η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος γίνει πράσινη.

Σημειώστε ότι ειδικά στο κρέας είναι φυσιολογικό να ποικίλουν τα αποτελέσματα μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο, την ποιότητα και την προέλευση του φαγητού.

EL

3 Μαγείρεμα



19



20



21

19-20 Όταν το χρώμα που αντιστοιχεί στην επιλογή σας βαθμού μαγειρέματος εμφανιστεί, ανοίξετε την συσκευή και απομακρύνετε το φαγητό.

21 Κλείστε την συσκευή. Ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα τεθεί στη λειτουργία "επιλογή προγράμματος".
Σχόλιο: το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν γίνει καμία επιλογή προγράμματος.

Μαγείρεμα περισσότερων τροφίμων

Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μια δεύτερη δόση φαγητού, επαναπροθερμάνετε τη συσκευή (δείτε το απόσπασμα 2. "Προθέρμανση", ξεκινώντας από το σημείο 9) ακόμα και εάν θέλετε να μαγειρέψετε τον ίδιο τύπο φαγητού.

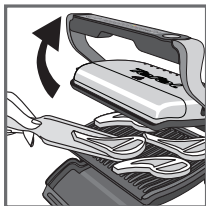
Τρόπος μαγειρέματος άλλης μια δόσης φαγητού:

Αφότου τελειώσετε με την πρώτη δόση φαγητού:

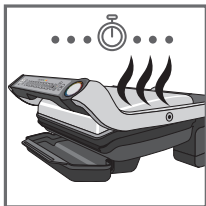
1. Εξασφαλίστε ότι η συσκευή έχει κλείσει χωρίς φαγητό στο εσωτερικό.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία/πρόγραμμα μαγειρέματος (αυτό το βήμα είναι απαραίτητο εάν αποφασίσετε να διαλέξετε την ίδια λειτουργία μαγειρέματος όπως για την πρώτη δόση φαγητού).
3. Πιέστε το κουμπί "**OK**": η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται. Η προθέρμανση επισημαίνεται με την ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος που αναβοσβήνει μοβ.
4. Η προθέρμανση ολοκληρώνεται όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος σταματήσει να αναβοσβήνει μοβ.
5. Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής.

Σημαντικό:

- Σημειώστε ότι σε κάθε νέα δόση φαγητού, η φάση προθέρμανσης είναι υποχρεωτική.



22



23



24



25

Να θυμάστε να έχετε πάντα κλειστή την ψηστιέρα χωρίς τρόφιμα μέσα ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά η προθέρμανση.

- Κατόπιν περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση προτού ανοίξετε την ψηστιέρα και τοποθετήσετε μέσα το φαγητό.

Σημείωση: εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης διεξαχθεί αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα μειωθεί.

22-23-24

Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε φαγητό για διαφορετικά προσωπικά γούστα, ανοίξετε την ψηστιέρα και απομακρύνετε το φαγητό όταν φτάσει στον επιθυμητό επίπεδο και κατόπιν κλείστε την ψηστιέρα και συνεχίστε με το μαγείρεμα άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος έως ότου φτάσει στο βαθμό "καλοψημένο".

25 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

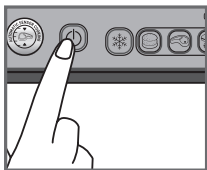
Όταν τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος η συσκευή θα συνεχίσει αυτόματα να διατηρεί τη ρύθμιση θερμοκρασίας και η ένδειξη επιπέδου μαγειρέματος θα γίνει αυτόματα κόκκινη και κάθε 20 δευτερόλεπτα θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Εάν μείνουν τρόφιμα στην ψηστιέρα, αυτή θα συνεχίσει το μαγείρεμα ενώ οι πλάκες μαγειρέματος κρυώνουν. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί "OK".

Σχόλιο: το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει την συσκευή αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

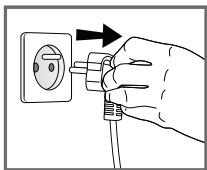
Δεύτερη δόση μαγειρέματος

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε και άλλα τρόφιμα, ανατρέξτε στο απόσπασμα 21.

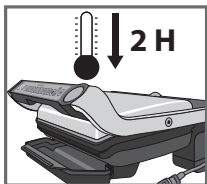
5 Καθαρισμός και συντήρηση



26



27



28

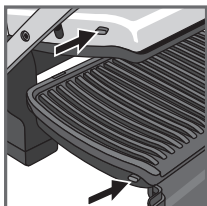
26 Πατήστε το κουμπί on/off για να απενεργοποιήσετε την συσκευή.

27 Αποσυνδέστε την ψηστιέρα από την υποδοχή στον τοίχο.

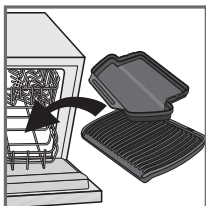
28 Επιτρέψτε να κρύνει τουλάχιστον για 2 ώρες.

Προς αποφυγή τυχαίων εγκαυμάτων αφήνετε την ψηστιέρα να κρύνει καλά πριν τον καθαρισμό.

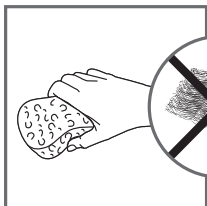
6 Καθαρισμός



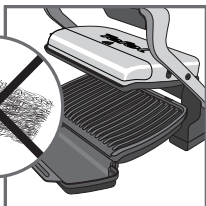
29



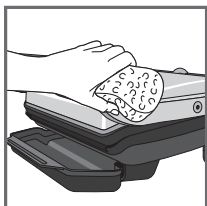
30



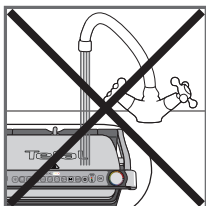
31



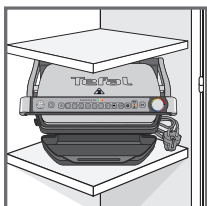
32



33



34



35

29 Πριν τον καθαρισμό ξεκλειδώνετε και απομακρύνετε τις πλάκες προς αποφυγή ζημιάς στην επιφάνεια μαγειρέματος. Ο δίσκος συλλογής υγρών και οι πλάκες μαγειρέματος ενδείκνυται για πλυντήριο πιάτων.

30 Η συσκευή και το καλώδιο της δεν πρέπει να τοποθετηθούν σε πλυντήριο πιάτων. Τα θερμοαντικαταστάσιμα, τα ορατά και προσβάσιμα εξαρτήματα δεν πρέπει να καθαρίζονται αφότου αφαιρεθούν οι πλάκες. Εάν είναι πολύ βρόμικα περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει καλά και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί. Εάν δεν επιθυμείτε να τα καθαρίσετε σε πλυντήριο πιάτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων για να καθαρίσετε τις πλάκες μαγειρέματος, κατόπιν ξεπλύνετε προσεκτικά για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα. Στεγνώστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

31-32 Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, ατσάλωμα ή οποιαδήποτε τριβικά καθαριστικά για τον καθαρισμό οποιουδήποτε τμήματος της ψηστριάς, να χρησιμοποιείτε μόνο νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγάρια.

Αδειάστε τον δίσκο συλλογής υγρών και πλύντε σε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, στεγνώστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

33 Για τον καθαρισμό του καλύμματος ψηστιάρας σκουπίστε με ένα ζεστό, υγρό σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα μαλακό, στεγνό πανί.
















34 Μη βυθίζετε το σώμα της ψηστιάρας σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

35 Εξασφαλίστε πάντα ότι η ψηστiera είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση.

36 Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση πρέπει να διεξάγεται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του σέρβις.

EL













Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Κουμπί  αναμμένο</p> <p>+  Σταθερή πράσινη ενδεικτική λυχνία</p> <p>+ Κουμπί  αναβοσβήνει</p> <p>+ Κουμπί  αναβοσβήνει</p> | <ul style="list-style-type: none"> Ενεργοποίηση της συσκευής ή έναρξη ενός αυτόματου κύκλου μαγειρέματος με τρόφιμα μεταξύ των πλακών και χωρίς προθέρμανση (η χειροκίνητη λειτουργία ενεργοποιείται αυτόματα). | <ul style="list-style-type: none"> 2 πιθανές επιλογές: <ul style="list-style-type: none"> – Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας πιέζοντας το κουμπί  και κατόπιν πιέστε το OK. Επιτρέψτε το μαγείρεμα αλλά παρακολουθείτε το (χειροκίνητη λειτουργία). – σταματήστε την συσκευή, απομακρύνετε το φαγητό, κλείστε σωστά την συσκευή, επαναπρογραμματίστε την συσκευή και περιμένετε έως το τέλος της προθέρμανσης. |
| <p>Η συσκευή σταματάει κατά τη διάρκεια του κύκλου προθέρμανσης ή μαγειρέματος.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Η συσκευή έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ χρόνο κατά το μαγείρεμα. Η συσκευή ήταν σε αδράνεια για πολύ χρόνο μετά το τέλος της θέρμανσης ή διατήρησης θερμοκρασίας. | <ul style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε την συσκευή από την πρίζα και αφήστε την για 2-3 λεπτά, επανεκκινήστε τη διαδικασία. Την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την συσκευή εξασφαλίστε ότι θα την ανοίξετε και κλείσετε γρήγορα για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το τοπικό τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Tefal. |
| <p>Άσπρη ενδεικτική λυχνία  που αναβοσβήνει.</p> <p>+ Κουμπί  /  /  /  αναβοσβήνει</p> <p>+ Ηχητικό σήμα διακοπής</p> <p>Η συσκευή δεν εκπέμπει πλέον ηχητικό σήμα.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Βλάβη συσκευής. Η συσκευή έχει αποθηκευτεί ή χρησιμοποιηθεί σε έναν χώρο που είναι πολύ κρύος. | <ul style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε την συσκευή σας και επανεκκινήστε αμέσως έναν κύκλο προθέρμανσης. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. |
| <p>Μετά την προθέρμανση έβαλα το φαγητό μου στην ψηστήρα αλλά η ένδειξη παραμένει MOB  και ο κύκλος μαγειρέματος δεν εκκινείται.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Το φαγητό σας είναι παχύτερο από 1,5 ίντσα (3,81 εκ.). Δεν ανοίξατε εντελώς την ψηστήρα για να τοποθετήσετε το φαγητό. Δεν εντοπίζεται το φαγητό. Το πάχος του φαγητού είναι πολύ λεπτό, το "OK" αναβοσβήνει. | <ul style="list-style-type: none"> Το φαγητό δεν πρέπει να είναι παχύτερο από 1,5 ίντσα (3,81 εκ.). Ανοίξτε εντελώς την ψηστήρα, κατόπιν κλείστε την. Επιβεβαιώστε την έναρξη του μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί . |
| <p>Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί στη χειροκίνητη λειτουργία.</p> <p>+  Η ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήσει κόκκινη.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Ο χρόνος προθέρμανσης διεκόπη για λίγο. | <ul style="list-style-type: none"> Παρακολουθείτε το μαγείρεμα περιοδικά (για χρήση στη χειροκίνητη λειτουργία). Ή Σταματήστε την ψηστήρα, αφαιρέστε το φαγητό, κλείστε την ψηστήρα, επιλέξτε το νέο πρόγραμμα μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε και περιμένετε να τελειώσει ο κύκλος προθέρμανσης. |
| <p>Λευκό  που αναβοσβήνει</p> <p>+ Κουμπί  αναβοσβήνει</p> <p>+ Συνεχές ηχητικό σήμα</p> | <ul style="list-style-type: none"> Βλάβη συσκευής | <ul style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε το προϊόν και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. |

Ειδική υπόδειξη για κρέας: τα αποτελέσματα μαγειρέματος στα προρυθμισμένα προγράμματα μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με την προέλευση, το κόψιμο και την ποιότητα του φαγητού που μαγειρεύεται, τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και ελεγχθεί για φαγητό καλής ποιότητας.

Επίσης το πάχος του κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Δεν μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητό το οποίο είναι παχύτερο από 4 εκ.


Οδηγός μαγειρέματος (αυτόματα προγράμματα)

| Αποκλειστικό πρόγραμμα | Χρώμα ένδειξης επιπέδου μαγειρέματος | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
|  Κόκκινο κρέας | Σεινάν | Μέτριο | Καλοψημένο |
|  Μπέργκερ | Σεινάν | Μέτριο | Καλοψημένο |
|  Πανίни/Σάντουιτς | Ελαφρώς ψημένο | Ροδισμένο | Τραγανό |
|  Ψάρι | Ελαφρώς ψημένο | Μέτριο | Καλοψημένο |
|  Πουλερικά | | | Καλοψημένο |
|  Λουκάνικο/Αρνί | | | Καλοψημένο |
|  Χοιρινό | | | Καλοψημένο |
|  Μπέϊκον | Ελαφρώς ψημένο | Καλοψημένο | |
|  Θαλασσινά | | Μέτριο | Καλοψημένο |

Υπόδειξη: εάν σας αρέσει το κρέας σας blue rare, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το 

Οδηγός μαγειρέματος (περιλαμβάνεται η χειροκίνητη λειτουργία)


| Τρόφιμο | Πρόγραμμα μαγειρέματος | Επίπεδο μαγειρέματος | | |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |  σεινάν |  μέτριο |  καλοψημένο |
| Ψωμί | Φέτες ψωμιού, τοσταρισμένα σάντουιτς | | | |
| | Μπέργκερ: (μετά από προψήσιμο του κρέατος) |  | |  |
| Κρέας & Πουλερικά | Αρνί (χωρίς κόκαλα) |  | |  |
| | Φέτα χοιρινού για ψήσιμο |  | |  |
| | Κατεψυγμένα νάγκετς κοτόπουλου  |  | |  |
| | Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλου |  | |  |
| | Φιλέτο χοιρινό (χωρίς κόκαλα), πανσέτα |  | |  |
| | Στήθος πάπιας |  | |  |
| Ψάρι | Ολόκληρη πέστροφα |  | |  |
| | Φιλέτο τόνου |  | |  |
| | Μεγάλες γαρίδες (με και χωρίς το κέλυφος) | | | |
| | Γαρίδες με κέλυφος |  | |  |
| | Γάμπαρι | | | |





| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Χειροκίνητη λειτουργία Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη | Ψημένα λαχανικά και φρούτα (πρέπει να έχουν ίδια κοπή και πάχος) |  | 4 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|





Για κατεψυγμένα τρόφιμα, πιέστε  προτού επιλέξετε το πρόγραμμά σας.





TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

www.tefal.com

|  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ARGENTINA | 0800-122-2732 | 2 años 2 years | GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA | 010 55-76-07 | 2 տարի 2 years | ՓԲԸ «ՎՐՈՒՊԱ ԱՆԲ» 125171, Մոսկվա, Լենինգրադսկայա խճՈՒՂի, 16A, ՇԻՆ.3 |
| AUSTRALIA | 1300307824 | 1 year | GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128 |
| ÖSTERREICH AUSTRIA | 01 890 3476 | 2 Jahre 2 years | SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge |
| البحرين BAHRAIN | 17716666 | 1 year | www.tefal-me.com |
| БЕЛАРУСЬ BELARUS | 017 2239290 | 2 года 2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3 |
| BELGIQUE BELGIE BELGIUM | 070 23 31 59 | 2 ans 2 jaar 2 years | GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus |
| BOSNA I HERCEGOVINA | Info-linija za potrošače 033 551 220 | 2 godine 2 years | SEB Development Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo |
| BRASIL BRAZIL | 11 2915-4400 | 1 ano 1 year | SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP |
| БЪЛГАРИЯ BULGARIA | 0700 10 330 | 2 години 2 years | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София |
| CANADA | 1-800-418-3325 | 1 an 1 year | GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8 |
| CHILE | 12300 209207 | 2 años 2 years | GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago |
| COLOMBIA | 018000520022 | 2 años 2 years | GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca |
| HRVATSKA CROATIA | 01 30 15 294 | 2 godine 2 years | SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb |
| ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC | 731 010 111 | 2 roky 2 years | Grube SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136A 186 00 Praha 8 |
| DANMARK DENMARK | 44 663 155 | 2 år 2 years | GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup |
| مصر EGYPT | 16622 | سنة واحدة 1year | جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق أمالو، سموحة |

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

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

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

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / İşgijimo data/ Ostukuupäiev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupa / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tariikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satm alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ληξιαρχική όψη / 購買日期 / 購入日/구입일자 / تاريخ الشراء/ تاريخ خري / تاريخ الشراء/ تاريخ خري

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferenz / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gamino numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Urtn kodu / Модель / Модел / Модел на уреда / Модел / Кодικός προϊόντος / Πηληγ / 產品編號 / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع المنتج الكامل / Modelь / Модел на уреда / Модел / Кодικός προϊόντος / Πηληγ / 產品編號 / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع المنتج الكامل / Modelь / Модел на уреда / Модел / Кодικός προϊόντος / Πηληγ / 產品編號 / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Mätija kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nome și adresa vânzător / Názov a adresa prodejece / Nama dan alamat penjual / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmam adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca / Търговски обект / Назив i adresa na prodavnicata / Сатушының аты және мекен-жайы / Единица или отделение каталожного / Ληξιαρχική όψη / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرد فروش / عنوانه / اسم باع التجرة و عنوانه

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladd neve, címe/ Razitko prodajcu / Zmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap renucit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu/ Satici Firmam Kaçesi / Печать продавца / Печатка prodavca / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ληξιαρχική όψη / 零售商的蓋印 / 販売店印/販売店印/소매점 직인/ مهر خرد فرو / عنوانه / اسم باع التجرة و عنوانه

| | |
|----|-----------|
| FR | 2 - 15 |
| DE | 16 - 29 |
| EN | 30 - 43 |
| NL | 44 - 57 |
| DA | 58 - 71 |
| SV | 72 - 85 |
| FI | 86 - 99 |
| NO | 100 - 113 |
| ES | 114 - 127 |
| PT | 128 - 141 |
| EL | 142 - 155 |