

Tefal®

OptiGrill +

FR
NL
DE
EN
IT
ES
PT
EL
AR
FA



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης
دستورالعمل استفاده - تعليمات الاستعمال

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.



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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

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

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

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

À faire

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

FR À ne pas faire

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

Conseils/Informations

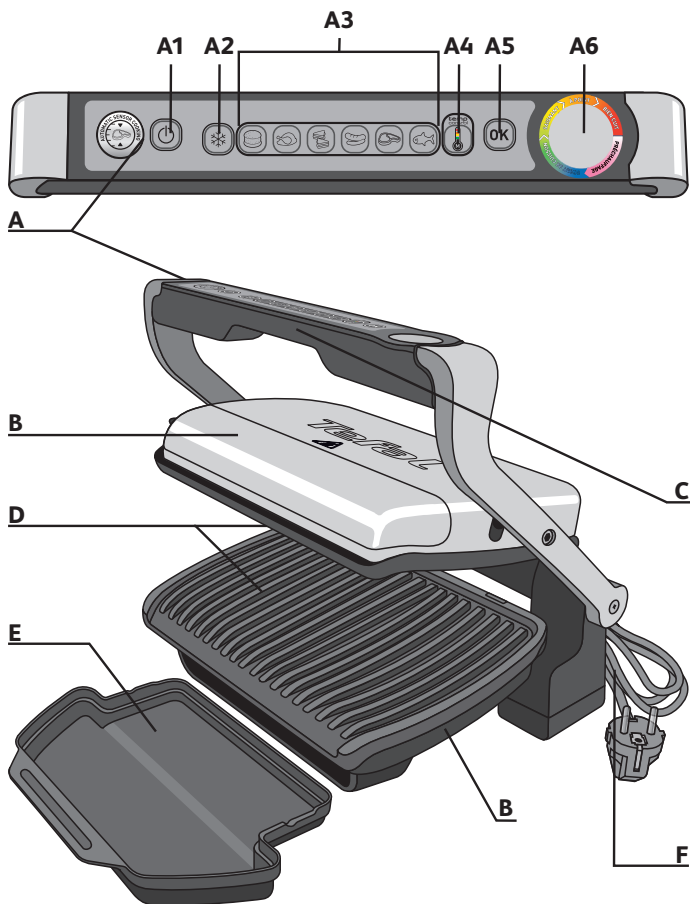
- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Lors de la première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

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.



Description

A Tableau de bord

A1 Bouton marche/arrêt

A2 Mode surgelé

A3 Programmes de cuisson

A4 Mode manuel de 4 réglages de température voir quick start guide spécifique mode manuel

A5 Bouton OK

A6 Indicateur de niveau de cuisson

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Plateau de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

Guide de couleur de l'indicateur de niveau de cuisson

préchauffage



VIOLET CLIGNOTANT
Attendre.



VIOLET FIXE
Fin du préchauffage.
Vous pouvez mettre les 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 ».
Fin de cuisson



ROUGE CLIGNOTANT
Après 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
Dysfonctionnement du produit
Reportez-vous au
« Guide de dépannage »
(Joignez le service à la clientèle...)

Guide des programmes de cuisson



Steack haché



Panini/Sandwich



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



Volaille



Poisson

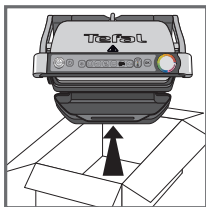


Viande rouge



Porc / Saucisses / Agneau

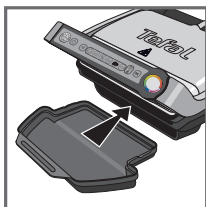
1 Préparation



1



2



3



4

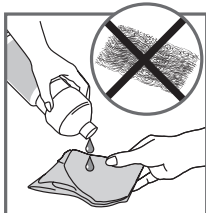
1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

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

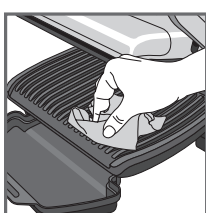
2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

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

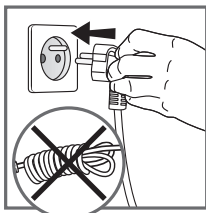
2 Préchauffage



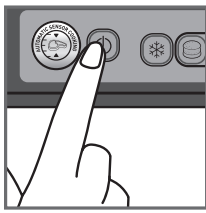
5



6



7



8

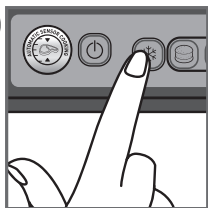
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats et pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson.

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

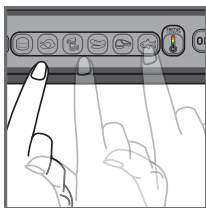
7 Assurez-vous que les plaques supérieures et inférieures sont correctement positionnées dans le produit. Ne lancez pas le préchauffage sans plaques. Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le cordon doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche / arrêt.

Attention : Assurez vous qu'il n'y a pas d'aliments entre les plaques.



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.

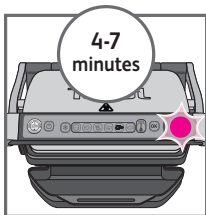
Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.

De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; vous ne devez pas faire cuire d'aliments de plus de 4 cm d'épaisseur.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous aux guides de cuisson page 15.



11

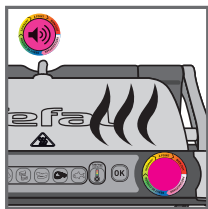


12

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

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

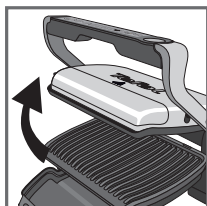
12 Attendez 4 à 7 minutes.



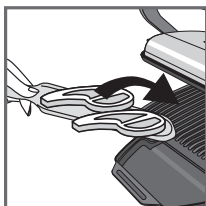
13

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

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



14



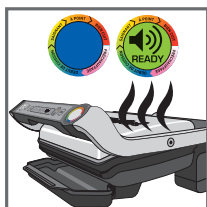
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson.

Remarque pour les aliments très minces : Le bouton "OK" clignote et l'indicateur reste "violet fixe". Appuyez alors sur "OK" pour s'assurer que l'appareil reconnaisse bien l'aliment et que le cycle de cuisson démarre.

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).

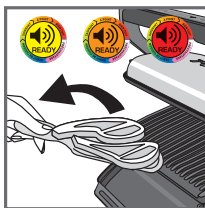
18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

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

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



19



20



21

19-20

Lorsque la couleur correspondant à votre choix du degré de cuisson apparaît et que le signal sonore retentit, 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.

Cuissons successives

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez mettre à température 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 ou du même programme.

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 être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du grill et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil.

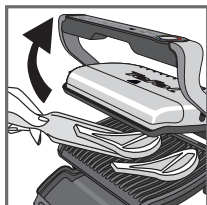
Important :

- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle tournée ou cuisson.

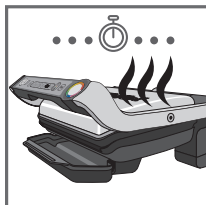
Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.

- 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.



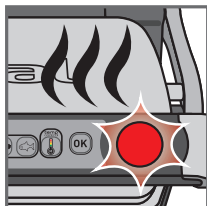
22



23



24



25

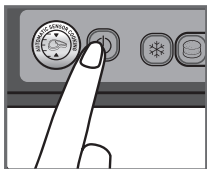
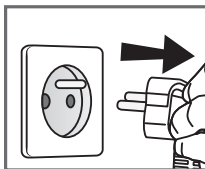
22-23-24

En fonction des préférences personnelles ouvrez le gril et retirez les aliments ayant atteint le degré de cuisson souhaité, puis refermez le gril 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

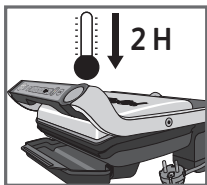
Lorsque le niveau bien cuit est atteint, la cuisson est terminée, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement 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.

**26****27**

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

27 Débranchez l'appareil.

**28**

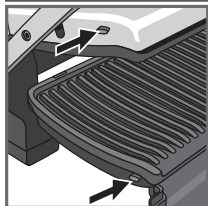
28 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.

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

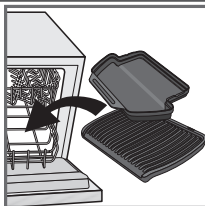
6 Nettoyage



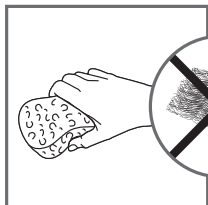
FR



29



30



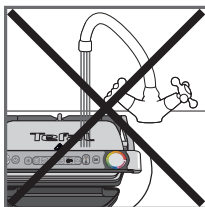
31



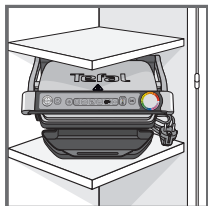
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

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

Guide de dépannage

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

Guide de cuisson (programmes automatiques)

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

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

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Rol het snoer volledig uit.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen

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

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

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

Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

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

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

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

Doen

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

Niet doen



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

Informatie

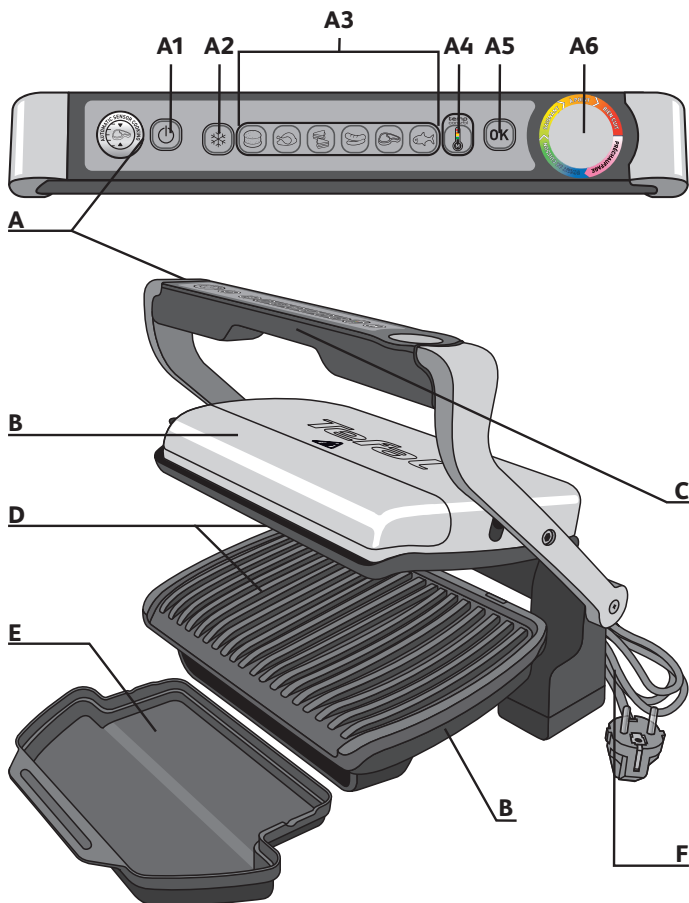
- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).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

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !

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



Beschrijving

A Bedieningspaneel

A1 Aan/uit-knop

A2 Diepvriesfunctie

A3 Kookprogramma's

A4 Handmatige stand voor 4 temperatuurstellingen zie quick start specifieke gids handmatige stand

A5 OK-toets

A6 Gaarheidsindicator

B Behuizing van het apparaat

C Handgreep

D Bakplaten

E Vetopvangbak

F Netsnoer

Gids van de kookstand indicator



voorverwarmen



**KNIPPEREND
PAARS**
Voorverwarmen.



BLIJVEND PAARS
Einde voorverwarmen.
U kunt eten plaatsen

start van de bereiding



BLAUW
Start van de
bereiding.



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

bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar



GEEL
Bereiding 'rood'.



ORANJE
Bereiding 'medium'.



ROOD
Bereiding 'doorbakken'.
Koken beëindigd

warmhouden (ongeveer 30')



KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding
'doorbakken'.



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



KNIPPEREND WIT
Storing van het product
Raadpleeg de
'Handleiding voor problemen'
(binnenbrengen,
de klantenservice bellen,...)

Gids voor de kookprogramma's



Hamburger



Panini / Sandwich



Gevogelte



Vis



Rood vlees

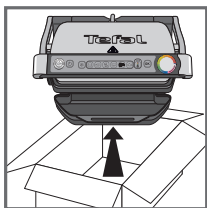


Varken/worstjes/lam



Handmatige stand:
traditionele grill voor
handmatige werking
met 4 verschillende
temperatuurstellingen
(van 110 °C tot 275 °C)

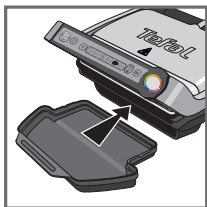
1 Voorbereiding



1



2

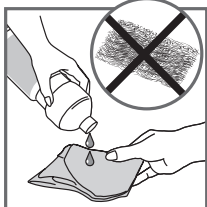


3

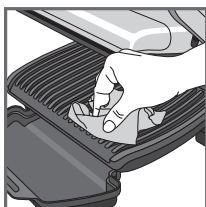


4

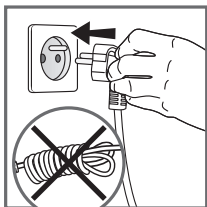
2 Warmhouden



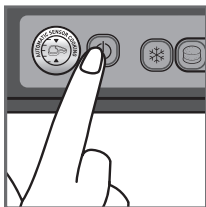
5



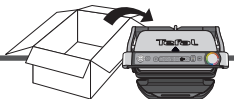
6



7



8



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

De kleur van de sticker rond het bakniveauetjje kan afhankelijk van de taal worden gewijzigd. Deze kan worden vervangen door de sticker die zich in de verpakking van het apparaat bevindt.

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

3-4 Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.



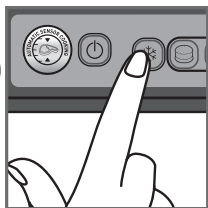
5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

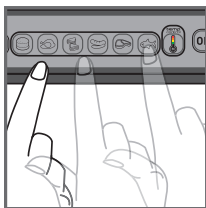
7 Zorg ervoor dat de bovenste en onderste platen correct in het apparaat zijn geplaatst. Niet laten voorverwarmen zonder de platen. Steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig afgerold zijn).

8 Druk op de aan/uit knop.

Waarschuwing: zorg dat er zich geen eten tussen de platen bevindt



9



10

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

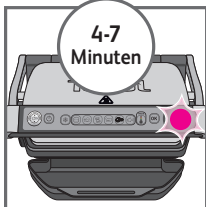
10 Kies de geschikte bereidingsfunctie, afhankelijk van het voedsel dat u wilt klaarmaken.

Tip, speciaal voor vlees: de kookresultaten van de vooraf ingestelde programma's kunnen afwijken van het soort, de dikte en kwaliteit van het te koken eten. De programma's zijn ingesteld en getest met eten van een goede kwaliteit. Dit geldt ook voor de dikte van het vlees, hier dient u tijdens het koken ook rekening mee te houden; kook geen eten dat dikker is dan 4 cm.

Als u niet zeker weet, welke modus u moet gebruiken, kunt u pagina 29 van de kookgids raadplegen.



11



12

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

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

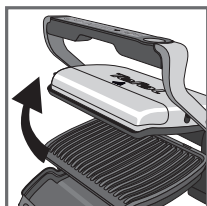
12 Wacht 4 tot 7 minuten.



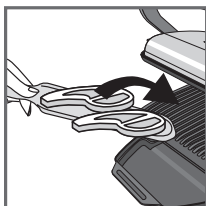
13

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

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



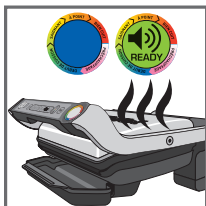
14



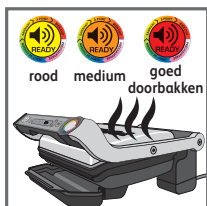
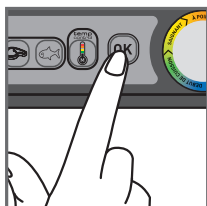
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

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

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

Let op bij erg dun eten: sluit het apparaat, waarna de knop "OK" knippert en de indicator "continu paars" blijft. Druk op "OK" om ervoor te zorgen dat het apparaat het eten herkent en het kookproces start.

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

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

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

3 Koken



19



20



21

19-20

Als de corresponderende kleur van het gekozen kookniveau verschijnt en een geluidssignaal te horen is, opent u het apparaat en verwijdt u het eten.

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

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

Opeenvolgende kookprocessen

Als u grotere hoeveelheden wilt koken, dient u de temperatuur van het apparaat opnieuw in te stellen (zie hoofdstuk "Voorverwarmen", startend vanaf punt 9), zelfs als u hetzelfde soort eten met behulp van hetzelfde programma kookt.

Hoe grotere hoeveelheden voedsel te bereiden:

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

1. Zorg ervoor dat het apparaat gesloten is en dat er geen voedsel meer tussen de platen aanwezig is.
2. Selecteer de geschikte stand of het bereidingsprogramma (deze stap is noodzakelijk, zelfs indien de bereidingswijze dezelfde is als voor de vorige ingrediënten).
3. Druk op de knop 'OK' om het voorverwarmen te starten. Tijdens het voorverwarmen knippert het lampje paars.
4. Zodra het voorverwarmen beëindigd is, klinkt een geluidssignaal en stopt de gaarheidsindicator met paars knipperen.
5. Het apparaat is gereed voor gebruik zodra het is opgewarmd.

Belangrijk:

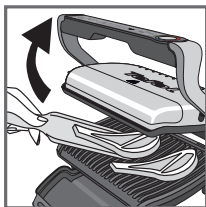
- Houd er rekening mee dat het voorverwarmen voor ieder nieuw kookproces nodig is. Niet vergeten: zorg ervoor dat het apparaat vóór het voorverwarmen gesloten is en dat er geen voedsel binnenin aanwezig is.
- Wacht vervolgens tot het voorverwarmen ten einde is voor u de grill opent en de ingrediënten toevoegt.

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

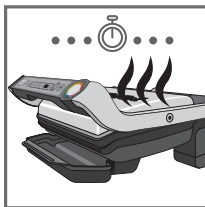
4 Opmerkingen



2



22



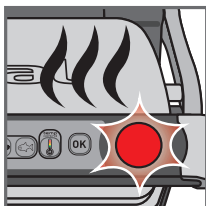
23

22-23-24

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



24



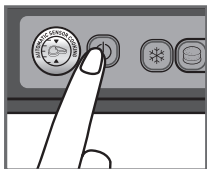
25

25 Warm houden

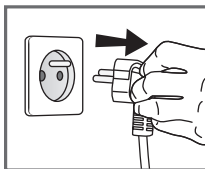
Zodra het eten "well done" is, is het kookproces beëindigd en schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoud-functie, de indicator begint rood te branden en het apparaat laat iedere 20 seconden een geluidssignaal horen. Als de voeding op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op 'OK'.

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

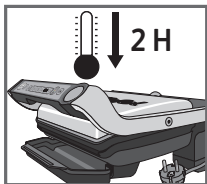
5 Reiniging en onderhoud



26



27



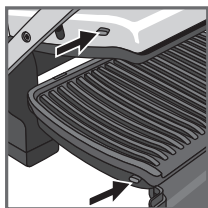
28

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

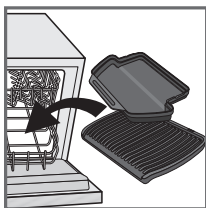
27 Trek de stekker uit het stopcontact.

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

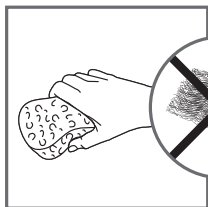
6 Reiniging



29



30



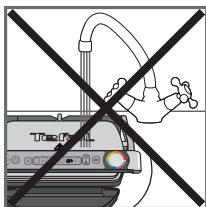
31



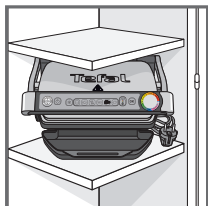
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

33 Maak 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 onder in water of een andere vloeistof.

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

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

Handleiding voor problemen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Knop  knippert +  Gaarheidsindicator is continu groen + Knipperende  toets	Het apparaat inschakelen of een automatisch kookprogramma starten met eten en zonder het voorverwarmen van de platen (manuele modus is automatisch geactiveerd).	2 mogelijkheden: - Kies de temperatuur door op  te drukken en vervolgens op 'OK'. Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). - Schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	- Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. - Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
 Knipperend wit lichtje + knipperende  /  /  /  + toets + onderbroken piep	- Defect van het apparaat - Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.	Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Contacteer de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.		
 Knipperend wit lampje + Knipperende  toets + permanent geluidssignaal	Defect van het apparaat	Trek de stekker uit het stopcontact en contacteer de klantenservice.
Na het voorverwarmen heb ik het voedsel tussen de platen gelegd en het apparaat gesloten,  maar het lampje blijft paars en de bereiding start niet.	- Uw voedsel is dikker dan 4 cm. - U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen. - Voedsel niet gedetecteerd Het voedsel is te dun , OK-toets knippert..	- Het voedsel mag niet dikker zijn dan 4 cm. - Open de grill volledig en sluit dan weer. - Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets 
Het apparaat gaat over op handmatige stand. +  Knipperend rood lampje + knop  temperatuurcontrole en  lampje is continu aan	De voorverwarmingstijd is nog niet afgelopen.	- Laat alles garen en houd toezicht op de bereiding (want handmatige stand). Of - Schakel de grill uit, verwijder het voedsel, sluit de grill, kies opnieuw het gewenste programma en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.

Bereidingsgids (met automatische programma's)

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

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

De bereidingsgids (handmatige stand inbegrepen)

Ingrediënten		Bak-programma	Bakniveau		
					
Brood	sneetjes brood, croque monsieur		rood		
	hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)				
Vlees & Gevogelte	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek				
	Lamsvlees (ontbeend)				
	Diepgevroren kipnuggets ❄️				
	Spareribs				
	Plakje kookham				
	Gemarineerde kippenborst				
	Eendenfilet				
Vis	Hele forel				
	Ongepelde garnalen				
	Gamba's (wel of niet gepeld)				
	Tonijn				
Handmatige stand Zie quick start specifieke gids handmatige stand			4 verschillende temperatuurinstellingen		
Gegrilde groenten en fruit (dienen in dezelfde dikte te worden gesneden)					

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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



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

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

Kabel vollständig abrollen.

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

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

Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.

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

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

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

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

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Abschnitt 5), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grillardämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle 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 Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.- Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihafbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen.
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

Hinweise/Informationen

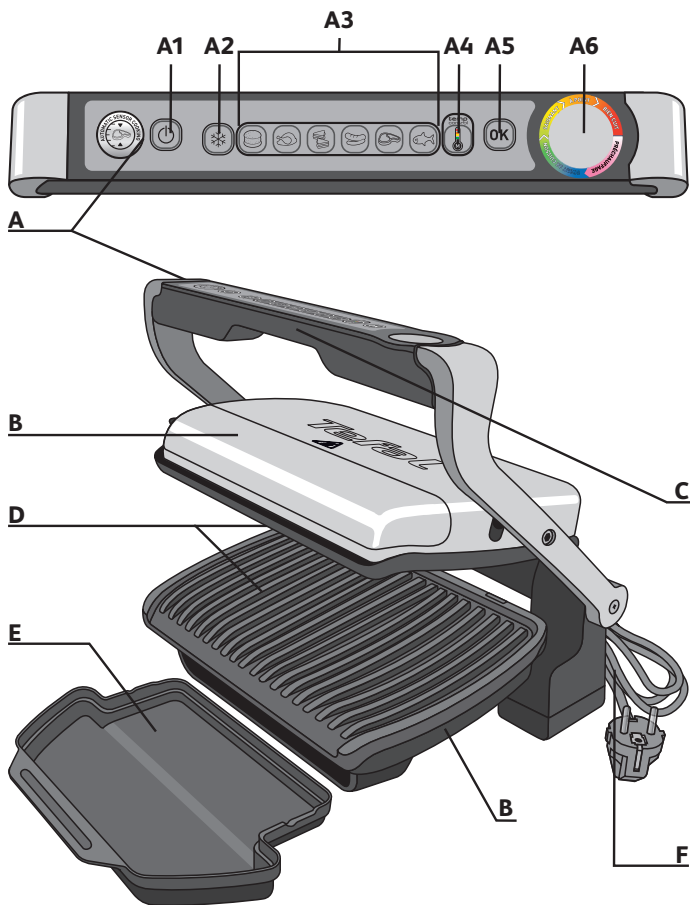
- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie;
- elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien,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

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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



Beschreibung

A Bedienfeld

A1 Ein/Aus-Taste

A2 Auftauprogramm

A3 Grillprogramme

Manueller Betrieb mit 4

A4 Temperatureinstellungen siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb.

A5 Taste OK

A6 Anzeige zur Garstufe

B Gerätegehäuse

C Griff

D Heizplatten

E Saftauffangschale

F Stromkabel

Übersicht über die Garstufen-Farbanzeigen

Aufheizen



**VIOLETT
BLINKEND**
Aufheizen



**VIOLETT DAUERHAFT
& SIGNALTON**
Ende der Aufheizphase.
Sie können das Grillgut auf das
Gerät legen

Beginn des Garvorgangs



BLAU
Automatische
Anpassung des
Grillprogramms



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

Warmhaltefunktion (ca. 30 Min.)

Garstufen



**GELB SIGNALTON &
AUFBLINKEN**
Blutig



**ORANGE SIGNALTON
& AUFBLINKEN**
Medium



**ROT SIGNALTON
& AUFBLINKEN**
Durch
Grillende



ROT BLINKEND
Grillende - Warmhaltefunktion
startet



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



WEIß BLINKEND
Fehlfunktion des Gerätes
Lesen Sie den Abschnitt
"Störungsbehebung" (Rückgabe, Rufen
des Kundendienstes...)

Übersicht über die Garprogramme



Burger



Panini / Sandwich



Manueller Betrieb:
herkömmlicher Grill
für manuellen Betrieb
mit 4 verschiedenen
Temperatureinstellungen
(von 110 °C bis 275 °C)



Geflügel



Fish

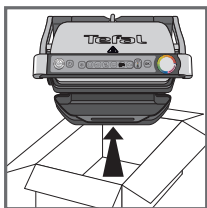


Steak



Schwein / Würstchen
Lamm

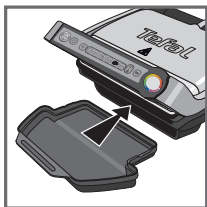
1 Vorbereitung



1



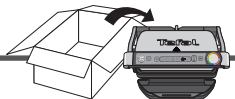
2



3



4



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

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

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

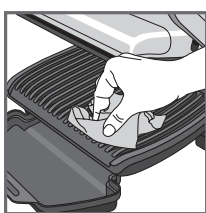
3-4

Schieben Sie die Saftauffangschale wie abgebildet in das Gerät.

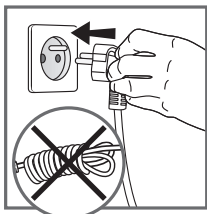
2 Vorwärmen



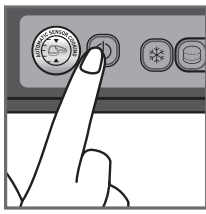
5



6



7



8



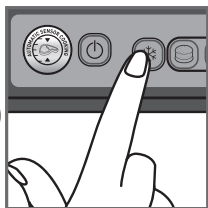
5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihafbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.

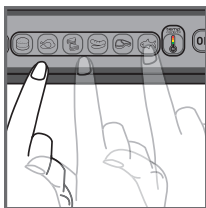
7 Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Platten richtig in das Gerät eingesetzt wurden. Starten Sie den Aufheizvorgang nicht ohne Platten. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist.)

8 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

Vorsicht: Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut zwischen den Platten befindet.



9



10

9 Wenn das Grillgut gefroren ist, drücken Sie die entsprechende Taste.

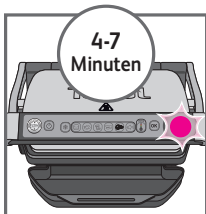
10 Wählen Sie den passenden Garmodus entsprechend des zu garenden Lebensmittels aus.

Tipp, insbesondere für Fleisch: Das Garergebnis der voreingestellten Programme kann je nach Herkunft, Tranche und Qualität der zu garenden Lebensmittel variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und getestet. Desgleichen muss die Fleischdicke während des Grillens berücksichtigt werden. Sie sollten keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Garmodus Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte die Übersicht über die Garvorgänge auf Seite 43.



11

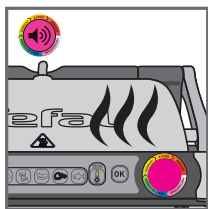


12

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

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

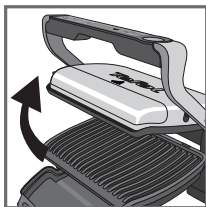
12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



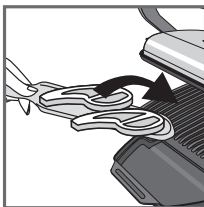
13

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

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



14



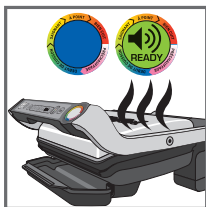
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts. **S c h l i e ß e n**

Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen). Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.

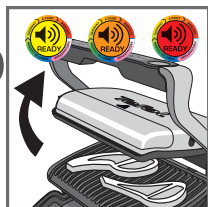
Während des Garvorgangs wird der Nutzer jedes Mal, wenn eine Garstufe erreicht ist (z. B. blutig/gelb) mit einem akustischen Signal darauf hingewiesen.

Hinweis zu sehr dünnem Grillgut: Schließen Sie das Gerät. Daraufhin blinkt die Taste „OK“ und die Anzeige leuchtet „permanent violett“. Drücken Sie „OK“, um sicherzustellen, dass das Gerät das Grillgut erkennt und der Garvorgang startet.

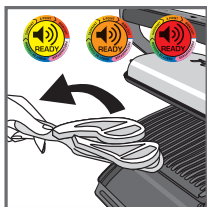
18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.

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

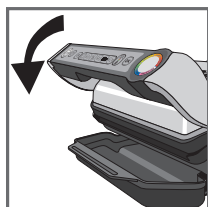
Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischttyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.



19



20



21

19-20

Wenn die Farbe aufleuchtet, die der von Ihnen ausgewählten Garstufe entspricht und der Piepton zu hören ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie Ihre Speisen.

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".

Anmerkung: Wenn keine Programmauswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

Zweites Garen

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

Aufeinanderfolgende Garvorgänge

Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, stellen Sie erneut die Temperatur des Gerätes ein (siehe Abschnitt 2. „Aufheizen“ ab Punkt 9), selbst wenn es sich um dieselbe Art Grillgut handelt oder dasselbe Programm.

So bereiten Sie mehr Grillgut zu:

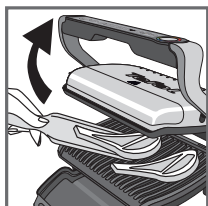
Sobald die erste Portion fertig ist:

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

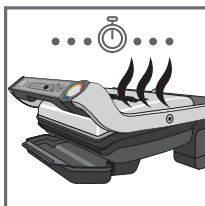
Wichtig:

- Bitte beachten Sie, dass das Gerät für jede neue Portion aufgeheizt werden muss.
- Hinweis: Stellen Sie vor Starten des Aufheizvorgangs sicher, dass das Gerät geschlossen ist und dass sich kein Grillgut darin befindet.
- Warten Sie anschließend, bis der Aufheizvorgang beendet ist, bevor Sie den Grill öffnen und Grillgut hineinlegen.

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



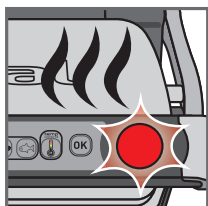
22



23



24



25

22-23-24

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

25 Warmhaltefunktion

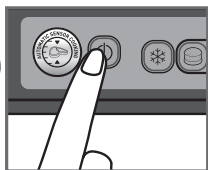
Sobald das Grillgut gar ist, ist der Garvorgang abgeschlossen. Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, die Anzeige leuchtet rot und alle 20 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es beim Abkühlen der Heizplatten weiter. Sie können das akustische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

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

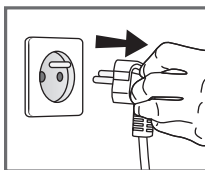
5 Reinigung und Wartung



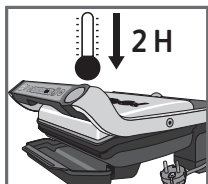
DE



26



27



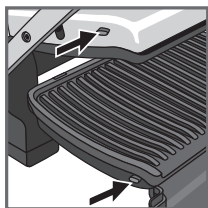
28

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

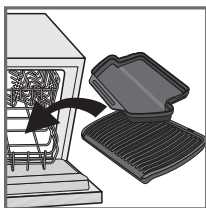
27 Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Wandsteckdose.

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

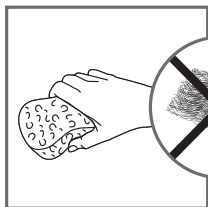
6 Reinigung



29



30



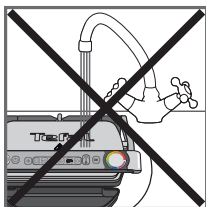
31



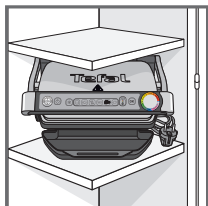
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Jegliche andere Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

DE

Störungsbehebung

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

Übersicht über Garvorgänge (automatische Programme)

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

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

Übersicht über Garvorgänge (einschließlich manueller Betrieb)

Lebensmitte		Gar-programm	Garzustand		
			blutig	medium	gut durch
Brot	Scheibe Brot, Toast				
	Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)				
Fleisch & Geflügel	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein				
	Lammfleisch (entbeint)				
	Tiefgekühlte Hühnchenstreifen				
	Bauchspeck vom Schwein				
	Schinkenscheiben zum Garen				
	Marinierte Hühnchenbrust				
	Entenbrust				
Fisch	Forelle im Ganzen				
	Garnelen mit Schale				
	Gambas (mit oder ohne Schale)				
	Thunfisch				
Manueller Betrieb Siehe Quick Start Guide, manueller Betrieb	Gegrilltes Obst und Gemüse (muss gleich geschnitten und gleich dick sein)		4 verschiedene Temperatureinstellungen		

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf bevor Sie Ihr Programm auswählen

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

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

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

Do

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

Do not

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

Tips/information

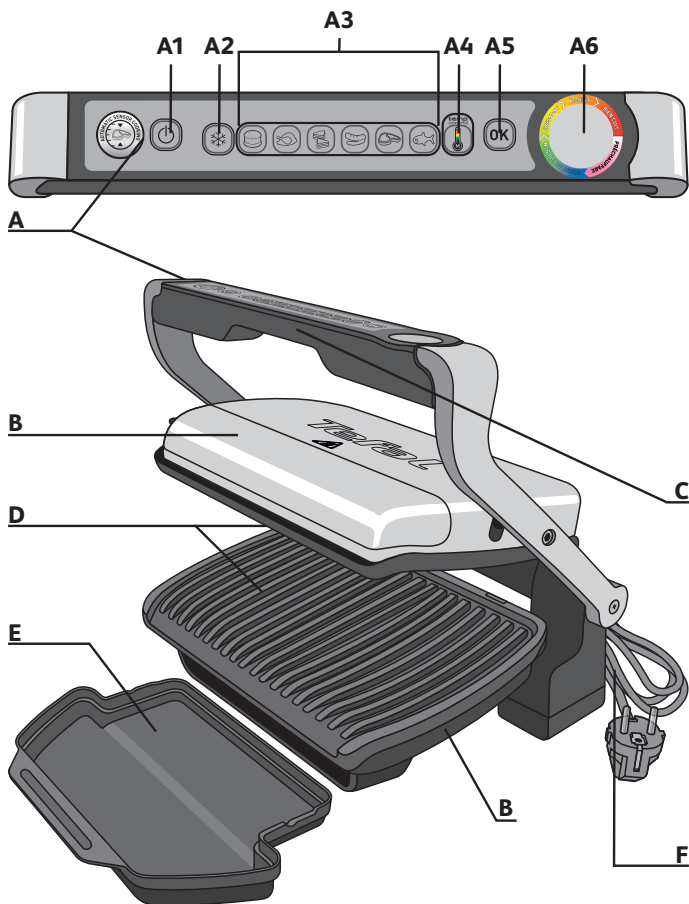
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may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

Environment



Environment protection first!

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



Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 Frozen food mode

A3 Cooking programs

A4 4 temperature settings in manual mode; see specific manual mode in the quick start guide

A5 OK button

A6 Cooking level indicator

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Drip tray

F Power cord

Colour guide of the cooking level indicator

preheating



PURPLE FLASHING
Wait.



SOLID PURPLE
End of preheating
You can put food.

starting of cooking



BLUE
Starting of cooking.



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

cooking - ready to eat



YELLOW
"Rare" cooking.



ORANGE
"Medium" cooking.



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



RED FLASHING

**keep warm
"30' approximately"**



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



WHITE FLASHING
Malfunction of the product
Refer to "Trouble shooting guide".
Contact customer services

Guide of cooking programs



Burger



Panini / Sandwich



Poultry



Fish



Red meat

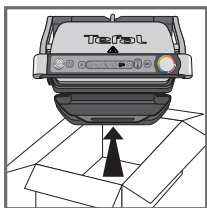


Sausages/lamb



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

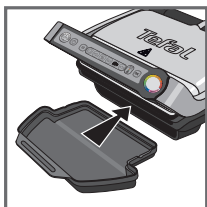
1 Preparing



1



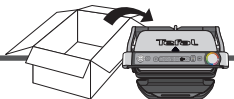
2



3



4



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

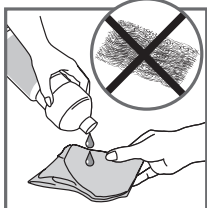
The colour sticker on the cooking level indicator can be changed, according to the language. You can replace it with the one on the inside of the packaging.

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

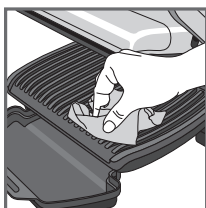
3-4

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

2 Pre-heating



5



6



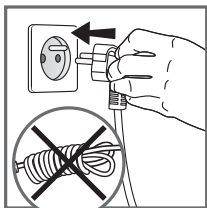
5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

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

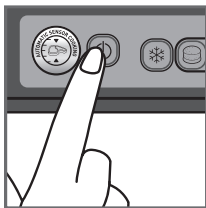
7 Make sure that the upper and lower plates are correctly positioned in the product. Do not activate pre-heating without the plates. Plug your appliance into the mains power supply. (Note that the cord should be completely extended).

8 Press the on/off button.

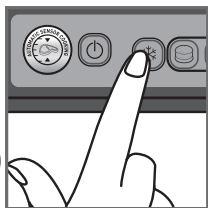
Caution : Make sure there are no food between the plates



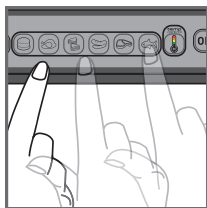
7



8



9



10

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

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

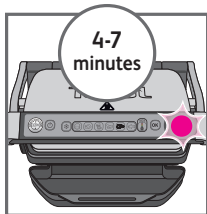
Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Similarly, the thickness of the meat must be taken into account during cooking; you should not cook foods with a thickness greater than 4 cm.

If you are uncertain about what cooking mode to use, please refer to the cooking guides page 57.



11



12

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

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

12 Wait for 4-7 minutes.

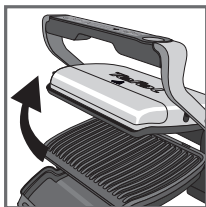


13

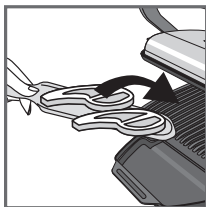
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.

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

3 Cooking



14



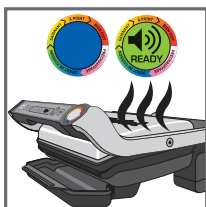
15



16



17



18

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

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

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

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

Close the appliance to start the cooking cycle.

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.

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

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

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 and that the beep sounds, 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.

Successive cookings

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

Cooking larger quantities of food:

Once your first batch of food has finished cooking:

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

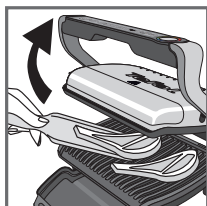
Important:

- Please note that preheating is required for each new cooking of food.

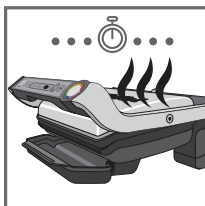
Reminder: before activating preheating, make sure that the appliance is closed and no remnants of food remain inside.

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

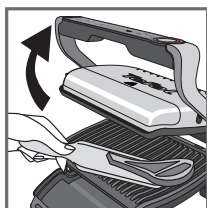
Note : if the new pre-heating cycle is activated immediately after the end of the preceding cycle, the pre-heating time will be reduced.



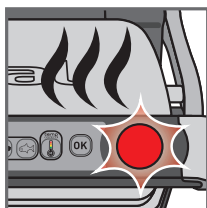
22



23



24



25

22-23-24

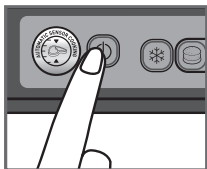
If you want to cook food to different personal tastes, open the grill and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keep warm function

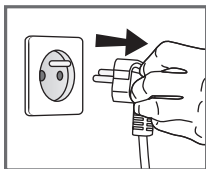
Once the well done cooking is reached, the cooking is finished, the appliance automatically activates the keep warm function, the indicator light turns red and the device begins to beep every 20 seconds. If food is left on the grill, it will continue to cook while the cooking plates cool. You may deactivate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

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

5 Cleaning and maintenance



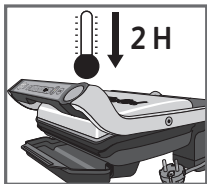
26



27

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

27 Unplug the appliance from wall outlet.

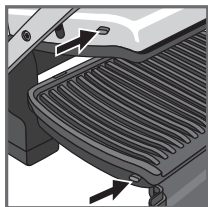


28

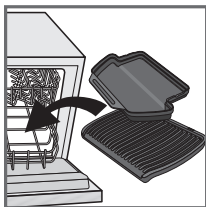
28 Allow to cool for at least 2 hours.

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

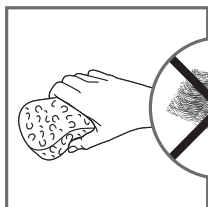
6 Cleaning



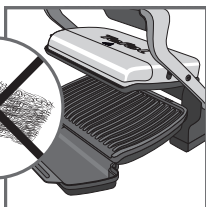
29



30



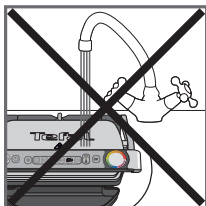
31



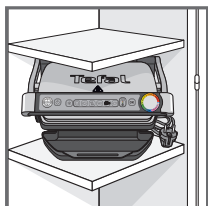
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting guide

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

Cooking Guide (automatic programs)

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

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

Cooking Guide (including Manual Mode)

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

For frozen food, press  before selecting your program.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZE IMPORTANTI

Istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione del prodotto: per la propria sicurezza, leggere attentamente tutti i paragrafi del manuale di istruzioni, inclusi i simboli associati.

E Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e in ambienti interni. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:

- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.



La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore e dal suo centro di assistenza.

Non usare prolunghe elettriche. Se è necessario usare una prolunga, a proprio rischio, usare esclusivamente prolunghe in buone condizioni, dotate di spina con messa a terra e adatte alla potenza dell'apparecchio. Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.

Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.

Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Per pulire le piastre di cottura, usare una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA! Non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre di cottura.

Che cosa fare

- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.
- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (consultare il paragrafo 5), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido o della carta assorbente.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, affinché le persone possano muoversi liberamente intorno al tavolo senza inciamparvi.
- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano pulite prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli o su piastre elettriche, ecc.).
- Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e fissate correttamente all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare le piastre di cottura.

- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi o per altri scopi.

Che cosa non fare

- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione o è in funzione.
- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in angoli o sotto un pensile.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavoli in vetro, tovaglie, mobili laccati, ecc.) o morbide (strofinacci, ecc.).
- Non posizionare l'apparecchio sotto pensili o ripiani o in prossimità di materiali infiammabili come tende, persiane o tappezzerie.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde o scivolose; non posizionare il cavo di alimentazione in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, fonti di calore e bordi affilati.
- Non collocare utensili da cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detersivi in polvere abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non trasportare l'apparecchio tramite l'impugnatura o i cavi.
- Non usare l'apparecchio a vuoto.
- Non frapporte fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli alimenti in cottura.
- Non rimuovere la vaschetta raccogli-grassi durante la cottura. Se la vaschetta raccogli-grassi si riempie completamente durante la cottura, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotarla.
- Non posizionare le piastre calde su superfici fragili o sotto l'acqua.
- Per preservare le proprietà antiaderenti del rivestimento, evitare un eccessivo pre-riscaldamento con l'apparecchio vuoto.
- Non maneggiare mai le piastre quando sono calde.
- Non cuocere gli alimenti avvolti in fogli di alluminio.
- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.
- Non frapporte fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e l'elemento riscaldante.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.

Note e informazioni aggiuntive

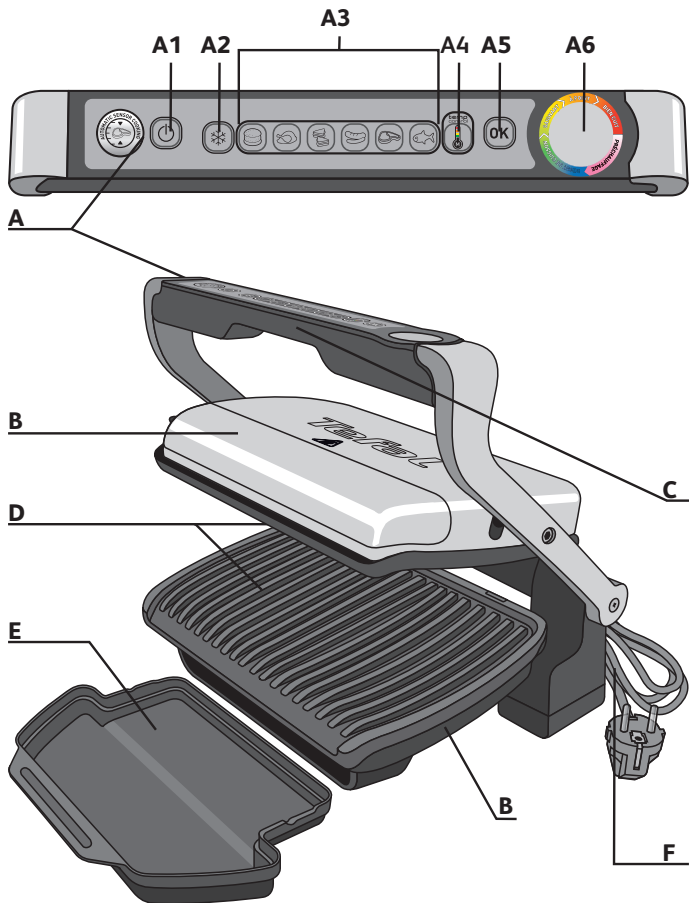
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore e una scia di fumo.
- Il prodotto potrebbe subire modifiche senza preavviso a causa della politica aziendale di costante ricerca e sviluppo.
- Non consumare alimenti entrati a contatto con le parti contraddistinte dal logo .
- Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio.

Protezione ambientale



Salvaguardiamo l'ambiente!

- ① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ➡ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.



Descrizione

- | | | | | | |
|-----------|-----------------------------|-----------|---|----------|---------------------------|
| A | Pannello di controllo | A4 | 4 livelli di temperatura in modalità manuale; consultare le istruzioni relative alla modalità manuale nella guida di avvio rapido | C | Impugnatura |
| A1 | Pulsante Acceso/ Spento | A5 | Pulsante OK | D | Piastre di cottura |
| A2 | Modalità alimenti surgelati | A6 | Indicatore del livello di cottura | E | Vaschetta raccogli-grassi |
| A3 | Programmi di cottura | B | Corpo dell'apparecchio | F | Cavo di alimentazione |

Colori dell'indicatore del livello di cottura

pre-riscaldamento



VIOLA LAMPEGGIANTE
Attendere.



VIOLA FISSO
Pre-riscaldamento
terminato.
Posizionare gli
alimenti.

inizio cottura



BLU
Cottura avviata.



VERDE
Durante la cottura,
l'apparecchio emette
un segnale acustico per
avvertire l'utente che il livello
"leggermente cotto" è quasi
raggiunto.

mantenimento al caldo
"circa 30 minuti"

cottura in corso - cottura terminata



GIALLO
Leggermente
cotto.



ARANCIONE
Mediamente cotto.



ROSSO
Ben cotto.
Cottura terminata.



ROSSO LAMPEGGIANTE
Termine della fase "ben
cotto".



VERDE FISSO
La modalità manuale è stata
selezionata o si è attivata
automaticamente. Consultare la
sezione "Risoluzione dei problemi"
a pagina 70.



BIANCO LAMPEGGIANTE
Malfunzionamento del prodotto.
Consultare la sezione "Risoluzione
dei problemi".
Contattare il Servizio clienti.

Programmi di cottura



Hamburger



Panini/sandwich



Pollame



Pesce



Carne rossa

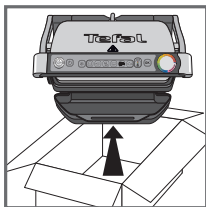


Maiale/salsicce/agnello



Modalità manuale: griglia
tradizionale con 4 livelli di
temperatura disponibili (da
110°C a 275°C)

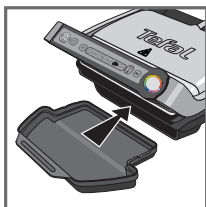
1 Preparazione



1



2

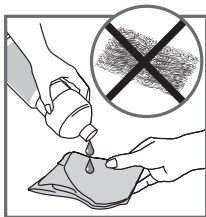


3

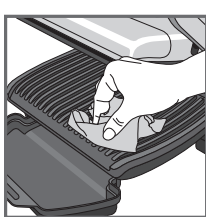


4

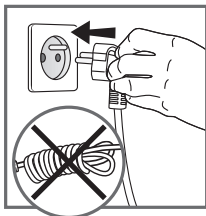
2 Pre-riscaldamento



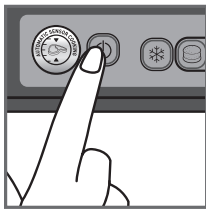
5



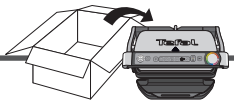
6



7



8



1 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.

A seconda della lingua, è possibile sostituire l'adesivo colorato sull'indicatore del livello di cottura con uno di quelli inclusi.

2 Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

3-4

Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.



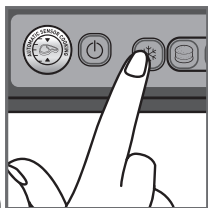
5 Per ottenere i migliori risultati e migliorarne le proprietà antiaderenti, pulire le piastre di cottura con della carta assorbente intinta in una piccola quantità di olio alimentare.

6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

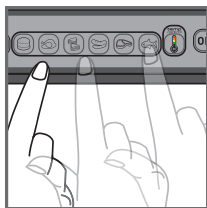
7 Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio. Non attivare il pre-riscaldamento senza le piastre. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8 Premere il pulsante Acceso/Spento.

Attenzione! Accertarsi che non siano presenti alimenti tra le due piastre.



9



10

9 Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

10 Selezionare la modalità di cottura appropriate a seconda del tipo di alimento.

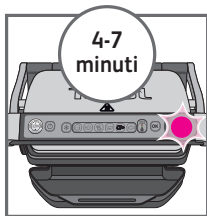
Nota, in particolare per la carne: i risultati di cottura dei programmi predefiniti possono variare a seconda dell'origine, del taglio e della qualità degli alimenti; i programmi sono stati impostati e testati con alimenti di alta qualità.

Analogamente, lo spessore della carne deve essere tenuto in considerazione durante la cottura; non cuocere alimenti più spessi di 4 cm.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare, fare riferimento alla guida di cottura a pagina 71.



11



12

11 Premere il pulsante "OK" : l'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.

Nota: se è stato selezionato il programma scorretto, tornare al passaggio 8.

12 Attendere 4-7 minuti.

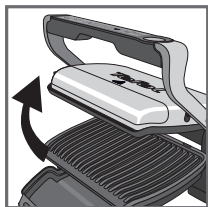


13

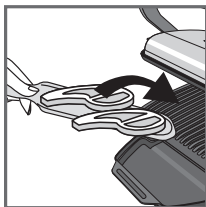
13 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.

Nota: al termine del pre-riscaldamento, se l'apparecchio rimane chiuso il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

3 Cottura



14



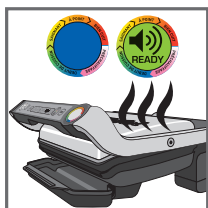
15



16



17



legger-
mente
cotto

mediamen-
te cotto

ben
cotto

18

14-15 Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Aprire la griglia e disporre gli alimenti sulla piastra di cottura.

Nota: se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza ne causerà lo spegnimento.

16-17 L'apparecchio regola automaticamente il ciclo di cottura (durata e temperatura) a seconda dello spessore e della quantità degli alimenti. Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura.

Nota per alimenti molto sottili: chiudere l'apparecchio; se il pulsante "OK" lampeggia e l'indicatore rimane acceso di viola, premere "OK" per assicurarsi che l'apparecchio riconosca gli alimenti e il ciclo di cottura si avvii.

L'indicatore del livello di cottura diventa blu, quindi verde, a indicare che la cottura è in corso (per i migliori risultati, non aprire o spostare gli alimenti durante il processo di cottura).

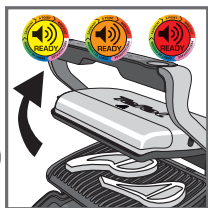
Durante il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico al raggiungimento di ogni livello di cottura (ad es. giallo/poco cotto).

18 L'indicatore del livello di cottura cambia colore a seconda del livello di cottura. Quando l'indicatore del livello di cottura è giallo e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono leggermente cotti; quando l'indicatore è arancione e l'apparecchio emette un segnale acustico, gli alimenti sono mediamente cotti; quando l'indicatore è rosso, gli alimenti sono ben cotti.

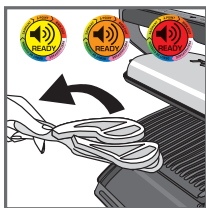
Nota: se si desidera preparare carne al sangue, rimuoverla quando l'indicatore del livello di cottura diventa verde.

È normale che i risultati di cottura varino a seconda del tipo, della qualità e dell'origine degli alimenti, in particolare nel caso della carne.

3 Cottura



19



20



21

19-20 Quando l'indicatore diventa del colore corrispondente al livello di cottura desiderato e l'apparecchio emette un segnale acustico, aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti.

21 Chiudere l'apparecchio. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio se non viene selezionato alcun programma.

Cotture sequenziali

Se si desidera cuocere grandi quantità di alimenti, impostare nuovamente la temperatura (consultare la sezione 2, "Pre-riscaldamento", a partire dal punto 9), anche se il tipo di alimento o il programma di cottura non cambia.

Cottura di grandi quantità di alimenti

Al termine della cottura della prima parte degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura desiderato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia).
3. Premere il pulsante "OK" per avviare il pre-riscaldamento. Durante la fase di pre-riscaldamento, l'indicatore del livello di cottura lampeggerà di viola.
4. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore del livello di cottura smetterà di lampeggiare.
5. Al termine del pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

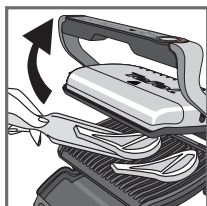
Importante!

- La fase di pre-riscaldamento è necessaria all'inizio di ogni cottura.

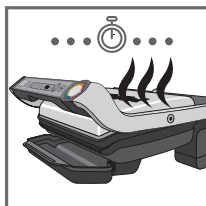
Nota: prima di avviare il pre-riscaldamento, accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti residui di alimenti.

- Attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.

Nota: se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.



22



23

22-23-24

Se si desidera cuocere alimenti secondo le proprie preferenze, aprire la griglia e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato, quindi chiudere la griglia per continuare la cottura di altri alimenti. Il programma continuerà il ciclo di cottura fino al raggiungimento del livello "ben cotto".



24



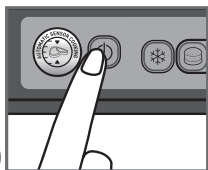
25

25 Funzione di mantenimento al caldo

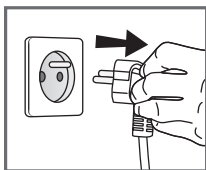
Al raggiungimento del livello "ben cotto" la cottura è terminata e l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo; l'indicatore diventerà rosso e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni 20 secondi. Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno. È possibile disattivare i segnali acustici premendo il pulsante "OK".

Nota: il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio dopo un certo intervallo di tempo.

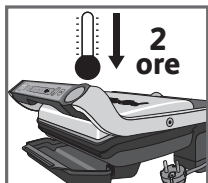
5 Pulizia e manutenzione



26



27



28

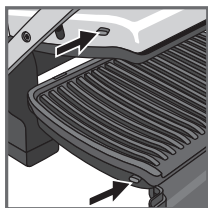
26 Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.

27 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

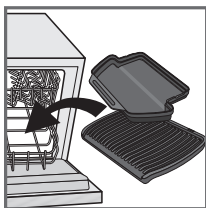
28 Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.

Per evitare il rischio di ustioni, attendere che la griglia si raffreddi completamente prima di pulirla.

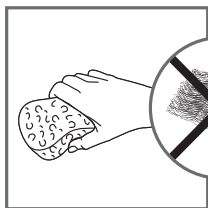
6 Pulizia



29



30



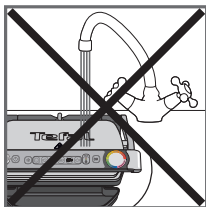
31



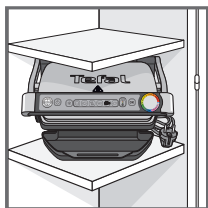
32



33



34



35

29 Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura.

30 L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti e le parti accessibili e visibili dopo la rimozione delle piastre non devono essere puliti. Se sono molto sporchi, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente e pulirli con un panno asciutto.

31-32

Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Strofinarle accuratamente con della carta assorbente.

Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per pulire la griglia; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche.

Svuotare la vaschetta raccogli-grassi e lavarla con acqua calda saponata, quindi asciugarla accuratamente con della carta assorbente.

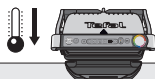
33 Per pulire il coperchio della griglia, usare una spugna umida e asciugarlo con un panno morbido e asciutto.

34 Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

35 Accertarsi che la griglia sia pulita e asciutta prima di riporla.

Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi



Problema	Causa	Soluzione
Il pulsante lampeggia + L'indicatore è acceso di verde + Il pulsante lampeggia	L'apparecchio è stato acceso o è stato avviato un ciclo di cottura automatico senza pre-riscaldamento (la modalità manuale viene attivata automaticamente).	2 opzioni possibili: - Selezionare la temperatura premendo il pulsante , quindi premere il pulsante OK. Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). - Spegnere l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, riprogrammarlo e attendere il termine del pre-riscaldamento.
L'apparecchio si spegne durante il pre-riscaldamento o la cottura.	- L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura. - Non è stato premuto alcun pulsante al termine del pre-riscaldamento o del mantenimento al caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, attendere 2-3 minuti, quindi riavviare il processo. Al successivo utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi di aprirlo e chiuderlo rapidamente per i migliori risultati di cottura. Se il problema si ripresenta, contattare il servizio clienti Tefal locale.
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante / / / lampeggia + Segnale acustico intermittente	- Malfunzionamento dell'apparecchio. - L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo.	Scollegare e ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviare immediatamente il pre-riscaldamento. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.
L'apparecchio non emette segnali acustici.		
L'indicatore lampeggia di bianco + Il pulsante lampeggia + Segnale acustico continuo	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il Servizio clienti.
Dopo il pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati posizionati nell'apparecchio e l'apparecchio è stato chiuso, ma l'indicatore rimane acceso di viola e il ciclo di cottura non si avvia.	- Lo spessore degli alimenti all'interno dell'apparecchio supera i 4 cm. - La griglia non è stata aperta completamente durante il posizionamento degli alimenti.	- Lo spessore degli alimenti non deve superare i 4 cm. - Aprire completamente la griglia e richiuderla.
	L'apparecchio non rileva gli alimenti al suo interno. Se "OK" lampeggia, la quantità di alimenti è insufficiente.	Confermare l'attivazione del ciclo di cottura premendo il pulsante .
L'apparecchio si avvia in modalità manuale + L'indicatore lampeggia di rosso. + Il pulsante di controllo della temperatura e la spia sono accesi	Il pre-riscaldamento è stato interrotto.	- Monitorare periodicamente la cottura (modalità manuale). Oppure - Spegnere la griglia, rimuovere gli alimenti, chiudere la griglia, selezionare il programma di cottura desiderato e attendere il termine del pre-riscaldamento.

Guida di cottura (programmi automatici)

Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura		
			
 Carne rossa	Al sangue	Mediamente cotta	Ben cotta
 Hamburger	Al sangue	Mediamente cotto	Ben cotto
 Panino/sandwich	Riscaldato	Tostato	Croccante
 Pesce	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Ben cotto
 Pollame			Ben cotto
 Maiale/salsiccia/agnello			Ben cotto

Nota: se si desidera una carne molto al sangue, terminare la cottura quando l'indicatore è 

Guida di cottura (con modalità manuale)

Alimento		Programma di cottura	Livello di cottura		
			 leggermente cotto	 mediamente cotto	 ben cotto
Pane	Pane a fette, sandwich tostati				
	Hamburger (dopo aver pre-riscaldato la carne)				
Carne rossa e pollame	Filetto di pollo (disossato), pancetta				
	Agnello (disossato)				
	Crocchette di pollo surgelate 				
	Pancetta				
	Prosciutto a fette				
	Petto di pollo marinato				
	Petto d'anatra				
	Pesce	Trota intera			
Gamberetti con guscio					
Gamberi (con e senza guscio)					
Filetto di tonno					
Modalità manuale Consultare la guida di avvio rapido	Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione)		4 livelli di temperatura disponibili		

Per gli alimenti surgelati, premere  prima di selezionare il programma.

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.

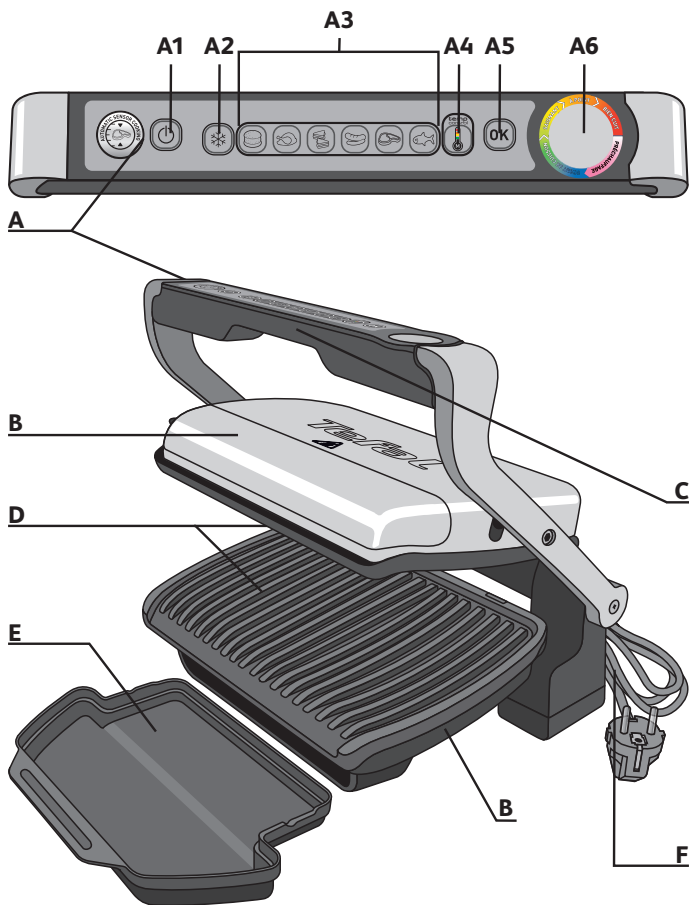
Medio Ambiente



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.

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



Descripción

A Panel de control

A1 Botón ON/OFF

A2 Modo descongelación

A3 Programas de cocción

A4 Modo manual con 4 niveles de temperatura véase la guía de inicio rápido específica del modo manual

A5 Botón OK

A6 Indicador de nivel de cocción

B Cuerpo del aparato

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja de recogida de jugos

F Cable de alimentación

Guía de color del indicador del nivel de cocción

precalentamiento



VIOLETA INTERMITENTE
Precalentamiento.



VIOLETA FIJO
Fin del precalentamiento
Puede poner el alimento

inicio de la cocción



AZUL
Inicio de la cocción.



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

cocción - listo para consumir



AMARILLO
Cocción «poco hecha».



NARANJA
Cocción «al punto».



ROJO
Cocción «muy hecha».
Final de la cocción

mantenimiento en caliente aproximadamente 30 min.



ROJO INTERMITENTE
Fin de la cocción «muy hecha».



VERDE FIJO
La función manual se selecciona o pone en marcha automáticamente; consulte la «Guía de reparación» en la página 84.



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

Guía de programas de cocción



Hamburguesa



Panini/Sándwich



Modo manual: grill tradicional para el funcionamiento manual, que dispone de 4 ajustes de temperatura diferentes (de 110°C a 275°C)



Pollo



Pescado

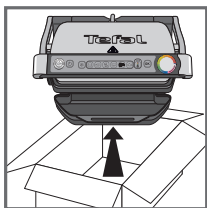


Carne roja



Cerdo/salchichas/cordero

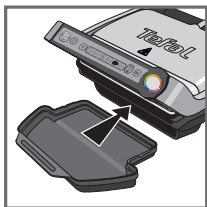
1 Preparación



1



2



3



4

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

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

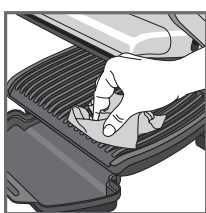
- 2 Antes de utilizarlo por primera vez, limpie cuidadosamente las placas con agua caliente y jabón de lavavajillas, aclárelas y séquelas con cuidado.

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

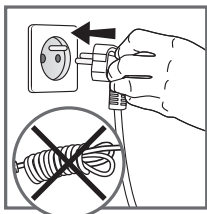
2 Precalentamiento



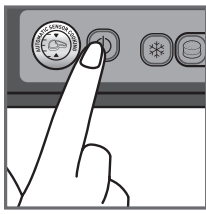
5



6



7



8

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

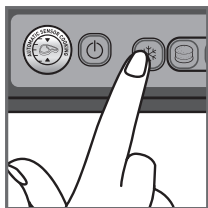
- 6 Elimine el exceso de aceite con ayuda de un paño limpio.

- 7 Asegúrese de que las placas superiores e inferiores estén colocadas correctamente en el producto. No inicie el precalentamiento sin placas. Conecte el aparato a la red eléctrica. (El cable debe estar totalmente desenrollado).

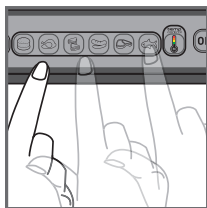
- 8 Pulse el botón de encendido/apagado.

Precaución: asegúrese de que no haya alimentos entre las placas.

ES



9



10

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

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

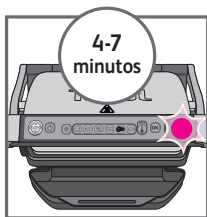
Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preconfigurados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos a cocinar; los programas se han configurado y comprobado para alimentos de buena calidad.

Del mismo modo, hay que tener en cuenta el grosor de la carne durante la cocción; no debería cocinar alimentos con un grosor mayor que 4 cm.

En caso de duda sobre el modo de cocción que debe utilizar, consulte las guías de cocción en la página 85.



11

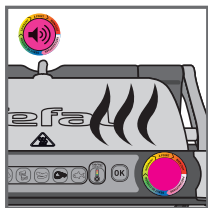


12

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

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

12 Espere entre 4 y 7 minutos.

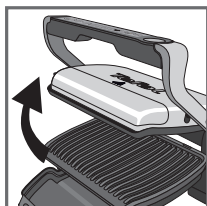


13

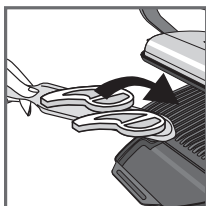
13 Suena una señal sonora y el indicador de grado de cocción deja de parpadear en violeta para señalar que ha terminado el modo de precalentamiento.

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

3 Cocción



14



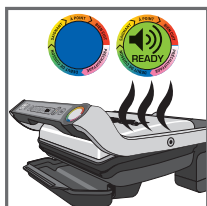
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

Nota para piezas de alimentos muy finas: cierre el aparato; el botón «OK» parpadeará y el indicador se encenderá en «violeta fijo». Pulse «OK» para asegurarse de que el aparato reconozca el alimento y de que empiece el ciclo de cocción.

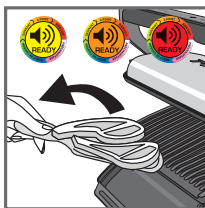
18 El indicador cambia de color en función del grado de cocción. Cuando el indicador está amarillo y va acompañado de una señal sonora, el alimento está poco hecho; cuando el indicador está naranja con una señal sonora, la cocción del alimento está al punto; cuando está rojo, el alimento está muy hecho.

Nota: para obtener un grado de cocción «azul», retire la carne cuando el indicador de grado de cocción se ponga verde. Tenga en cuenta, sobre todo para la carne, que es normal que los resultados de cocción varíen según el tipo, la calidad y el origen del alimento.

ES



19



20



21

19-20

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

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

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

Cocción sucesiva

Si desea cocinar más alimentos, vuelva a ajustar la temperatura del aparato (consulte el apartado 2. «Precalentamiento», a partir del punto 9), aunque se trate del mismo tipo de alimento o del mismo programa.

Como cocinar más alimentos:

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

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

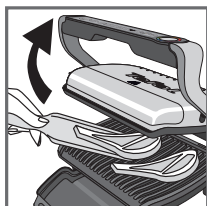
Importante:

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

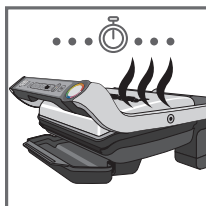
Recuerde: antes de iniciar el precalentamiento, asegúrese de que el aparato esté cerrado y de que no haya alimentos en su interior.

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

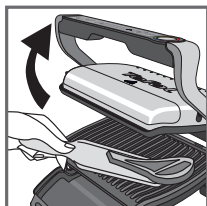
Nota: si el nuevo ciclo de precalentamiento se inicia inmediatamente después del fin del ciclo anterior, el tiempo de precalentamiento será más corto.



22



23



24



25

22-23-24

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

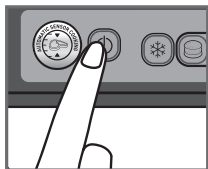
25 Función de mantenimiento de calor

Una vez alcanzado el punto de cocción muy hecho, la cocción habrá finalizado y el aparato activa la función de mantenimiento de calor. El indicador luminoso se vuelve rojo y suena un pitido cada 20 segundos. Si se deja el alimento sobre el grill, continuará cocinándose hasta que se enfríen las placas de cocción. Puede detener la señal sonora pulsando el botón «OK».

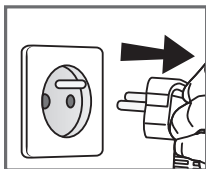
Comentario: el sistema de seguridad desconectará el aparato automáticamente tras un determinado intervalo de tiempo.

ES

5 Limpieza y mantenimiento



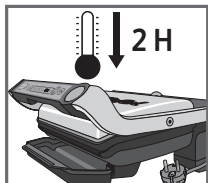
26



27

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

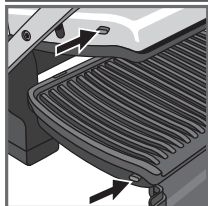
27 Desenchufe el aparato de la toma de corriente.



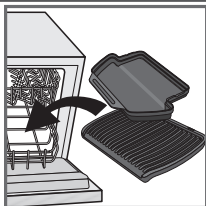
28

28 Déjelo enfriar durante al menos 2 horas. Para evitar quemaduras accidentales, deje enfriar completamente el grill antes de proceder a su limpieza.

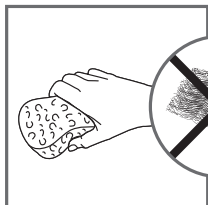
6 Limpieza



29



30



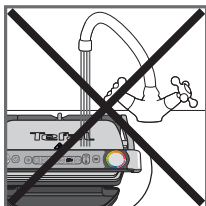
31



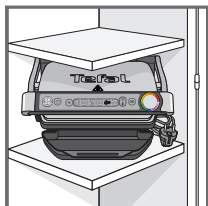
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Cualquier otra reparación deberá efectuarla un representante del servicio autorizado.

Guía de reparación

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

Guía de cocción (programas automáticos)

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

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

Guía de cocción (incluido el modo manual)

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

- em zonas de cozinha reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros

E 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.

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

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

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

O que pode fazer

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futuras consultas. 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 num 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 nem pelos cabos.
- 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 sucos durante a cozedura. Se a gaveta de recolha de sucos ficar cheia durante a cozedura, deixe o aparelho arrefecer antes de esvaziá-la.
- Não coloque a placa quente debaixo de água ou sobre uma superfície frágil.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer o aparelho vazio durante muito tempo.
- Nunca pegue nas placas enquanto estiverem quentes.
- Não coza em papelote.
- Para evitar a degradação do aparelho, não execute receitas de flambé no mesmo.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e as resistências.
- Nunca aqueça ou coza nem posição «grelhador aberto».
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem as placas de cozedura.

Conselhos/Informações

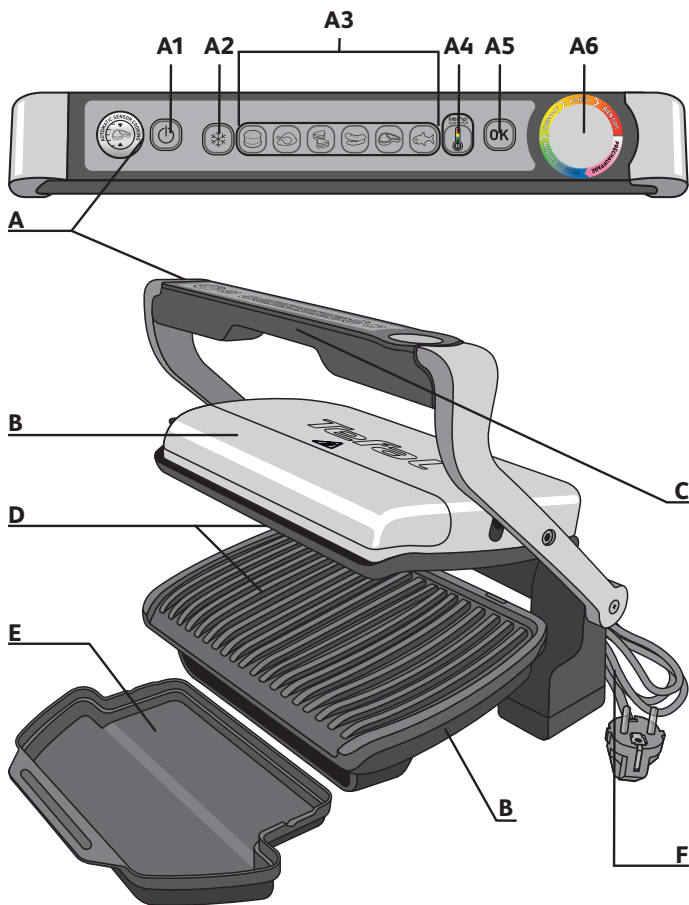
- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- 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.



Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão Ligar/Desligar

A2 Modo ultracongelado

A3 Programas de confeção

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

A5 Botão **OK**

A6 Indicador de nível de confeção

B Corpo do aparelho

C Pega

D Placas grill

E Gaveta de recolha de sucos

F Cabo de alimentação

Guia de cores do indicador do nível de confeção

preaquecimento



ROXO INTERMITENTE
Preaquecimento.



ROXO FIXO
Fim do preaquecimento.
Pode colocar os alimentos

Início da cozedura.



AZUL
Início da confeção.



VERDE
Durante a confeção, é emitido sinal sonoro destinado a avisar o utilizador de que o nível de confeção "mal passado" (amarelo) está prestes a ser alcançado.

cozedura - pronto a consumir



AMARELO
"mal passado".



LARANJA
"médio".



VERMELHO
Confeção "bem passado".
Final da confeção

manutenção do calor cerca de 30 min.



VERMELHO INTERMITENTE
No final da cozedura "bem passado"



VERDE FIXO
A função manual é selecionada ou iniciada automaticamente. Consulte o "Guia de resolução de problemas" na página 98.



BRANCO INTERMITENTE
Mau funcionamento do produto
Consulte o "Guia de resolução de problemas" (contacte o Centro de Contacto do Consumidor...)

Guia dos programas de confeção



Hambúrguer



Tostas/Sandes



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



Carne de aves



Peixe/marisco

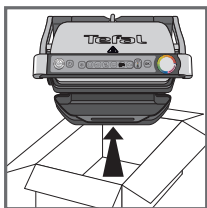


Carne vermelha



Carne de porco/salsichas/borrego

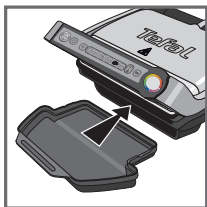
1 Preparação



1



2



3



4

1 Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos quer do interior quer do exterior do aparelho.

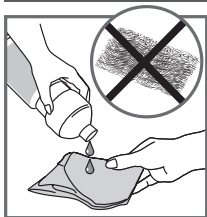
Consoante o idioma, o autocolante de cor à volta do indicador de nível de confeção pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo o que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

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

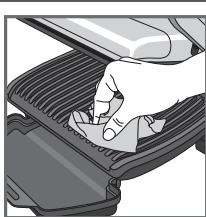
3-4

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

2 Preaquecimento



5



6

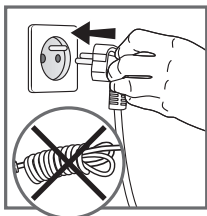
5 A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas grill com papel absorvente embebido num pouco de óleo para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

6 Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

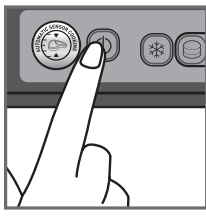
7 Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas. Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

8 Prima o botão de ligar/desligar

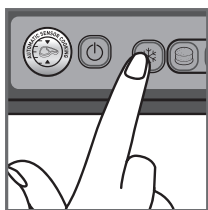
Cuidado: Certifique-se de que não há comida entre as placas



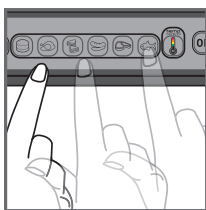
7



8



9



10

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

10 Seleccione o modo de confeção adequado consoante o tipo de alimento a cozinhar.

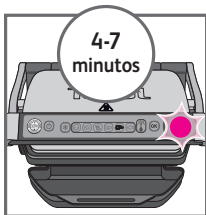
Dica, especialmente para a carne: Os resultados de confeção nos programas existentes podem variar, dependendo da origem, corte e qualidade dos alimentos a serem cozinhados. Os programas foram definidos e testados para alimentos de boa qualidade.

De igual modo, a espessura da carne tem de ser tida em conta durante a confeção. Não deverá cozinhar carne com uma espessura superior a 4 cm.

Se não tiver a certeza quanto ao modo de confeção a usar, consulte os guias de confeção na página 99.



11

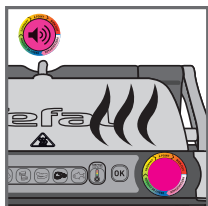


12

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

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

12 Aguarde 4 a 7 minutos.

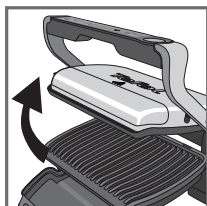


13

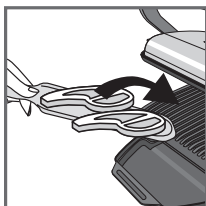
13 É emitido um sinal sonoro toca e o indicador do nível de confeção deixa de piscar a roxo para indicar que o modo de preaquecimento terminou.

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

3 Cozedura



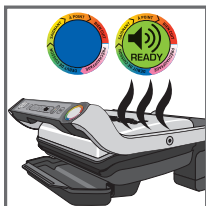
14



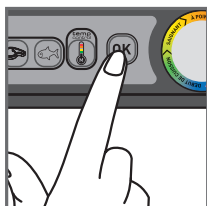
15



16



17



18

14-15

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

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

16-17

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

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

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

Nota para pedaços muito finos: Feche o aparelho. O botão "OK" começa a piscar e o indicador permanece "roxo fixo". Prima "OK" para se certificar de que o aparelho reconhece a comida e que o ciclo de confeção é iniciado.

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

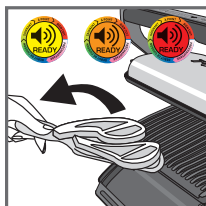
Observação : para obter um grau de confeção "azul", retire a carne quando o indicador de nível de confeção ficar a verde. Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da confeção variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

PT

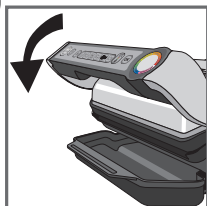
3 Confeção



19



20



21

19-20

Quando a cor correspondente ao nível de confeção escolhido aparecer e é emitido um sinal sonoro, abra o aparelho e retire os alimentos.

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

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

Confeções sucessivas

Se desejar cozinhar grandes quantidades, defina de novo a temperatura do aparelho (consulte a secção 2, "Preaquecimento", a partir do ponto 9), mesmo que cozinhe o mesmo tipo de alimento ou o mesmo programa.

Como cozinhar mais alimentos:

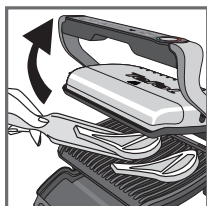
Assim que a primeira dose de alimentos estiver grelhada:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
2. Selecione o modo ou programa de confeção adequado (esta etapa é necessária mesmo que o modo de confeção seja idêntico ao dos alimentos anteriores).
3. Prima o botão « OK » para iniciar o preaquecimento. Durante o preaquecimento, o indicador do nível de confeção pisca a roxo.
4. Depois de terminado o preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o indicador do nível de confeção para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser usado quando o preaquecimento estiver completo.

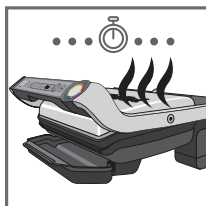
Importante :

- Tenha em conta que o preaquecimento é necessário para cada nova cozedura confeção. Lembrete: antes de iniciar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
- Em seguida, aguarde até ao fim do preaquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no mesmo.

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



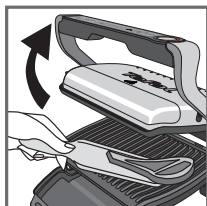
22



23

22-23-24

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



24



25

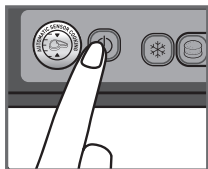
25 Função manter quente

Quando o nível de confeção "bem passado" é atingido, o aparelho ativa automaticamente a função manter quente, o indicador luminoso fica vermelho e o aparelho começa a emitir um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se mantiver o alimento no grelhador, este continuará a grelhar durante o arrefecimento das placas de cozedura. Pode parar o sinal sonoro premindo o botão «OK».

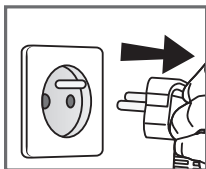
Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após um determinado período.

PT

5 Limpeza e manutenção



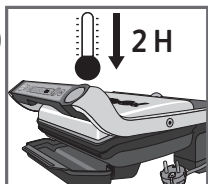
26



27

26 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho.

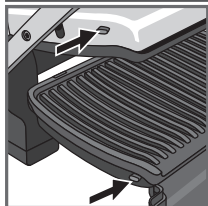
27 Retire a ficha da tomada.



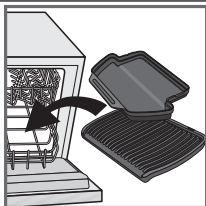
28

28 Deixe arrefecer pelo menos 2 horas. Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de proceder à sua limpeza.

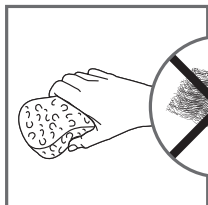
6 Limpeza



29



30



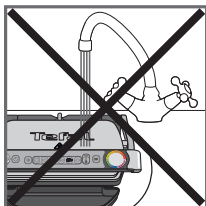
31



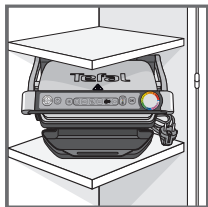
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Qualquer outra reparação deve ser efetuada por um representante do Serviço de Assistência Técnica autorizado.

PT

Guia de resolução de problemas

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

Guia de confeção (programas automáticos)

Programa específico	Indicador de cor do nível de cozedura		
Carne vermelha	Mal passado	Médio	Bem passado
Hambúrguer	Mal passado	Médio	Bem passado
Tostas/Sandes	Ligeiramente tostado	Bem passado	Estaladiço
Peixe/marisco	Ligeiramente grelhado	Médio	Bem passado
Carne de aves			Muito bem passado
Carne de porco/salsichas/borrego			Muito bem passado

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

Guia de confeção (incluindo modo manual)

Alimento		Programa de cozedura	Nível de confeção		
			mal passado	médio	bem passado
Pão	Fatias de pão, tostas mistas				
	Hambúrguer no pão: (após cozedura prévia da carne)				
Carnes e aves	Lombo de porco (sem osso), bifés de porco				
	Borrego (sem osso)				
	Tiras de frango congeladas				
	Entremeadas				
	Fatia de fiambre para cozer				
	Peito de frango marinado				
	Peito de pato				
Peixe	Peixe inteiro				
	Posta de peixe				
	Gambas (descascadas ou não)				
	Bife de atum				
Modo manual Consulte o guia de início rápido específico do modo manual			4 níveis de temperatura diferentes		

Para alimentos ultracongelados, prima antes de seleccionar o programa.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

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

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

- σε αγροκτήματα,

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

- στα περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.

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

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

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

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.



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

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

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

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

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

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

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

Τι να κάνετε

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

Τι να μην κάνετε

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή συνδεδεμένη στο ρεύμα όταν δεν βρίσκεται σε χρήση.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή ακριβώς δίπλα στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σας απευθείας επάνω σε ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπέζομάντιλο, βερνικωμένο έπιπλο...) ή σε επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπέζομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από έπιπλο που έχετε στερεώσει σε τοίχο ή σε εταζέρα ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, χρώματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ολισθηρές ή καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από μία πηγή θερμότητας (πλάκες ψησίματος, εστία με αέριο 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 αλουμινόχαρτου 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 αλουμινόχαρτου 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 ασφάλειας 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.

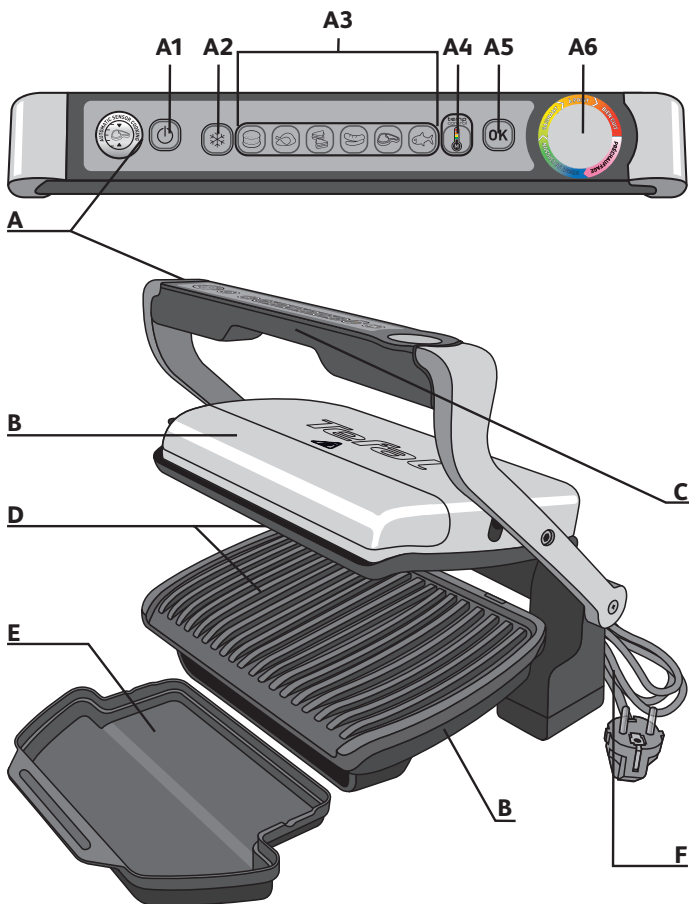
Περιβάλλον



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

Οδηγός χρωμάτων της ένδειξης σταδίου ψησίματος

προθέρμανση



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΜΩΒ
Προθέρμανση.



ΣΤΑΘΕΡΟ ΜΩΒ
Τέλος της προθέρμανσης.
Μπορείτε να τοποθετήσετε
τρόφιμα.



ΜΠΛΕ
Έναρξη ψησίματος.



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

Έναρξη ψησίματος.

ψήσιμο - έτοιμο για κατανάλωση

διατήρηση θερμοκρασίας 30 λεπτά περίπου



ΚΙΤΡΙΝΟ
Ψήσιμο «σενιάν».



ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
Ψήσιμο «μέτριο προς καλοψημένο».



ΚΟΚΚΙΝΟ
Ψήσιμο «καλοψημένο».
Τέλος ψησίματος



ΠΑΛΛΟΜΕΝΟ ΚΟΚΚΙΝΟ
Τέλος ψησίματος «καλοψημένο».



ΣΤΑΘΕΡΟ ΠΡΑΣΙΝΟ
Η χειροκίνητη λειτουργία έχει επιλεγθεί
ή ενεργοποιηθεί αυτομάτως, ανατρέξτε
στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών» στη
σελίδα 112.



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

Οδηγός προγραμμάτων ψησίματος



Μπιφτέκι



Πανίни/Σάντουιτς



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



Πουλερικά



Ψάρι

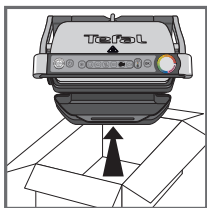


Κόκκινο κρέας



Χοιρινό/λουκάνικα/αρνί

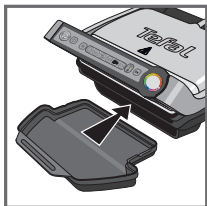
1 Προετοιμασία



1



2



3



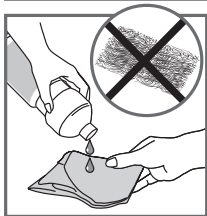
4

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

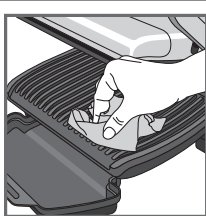
2 Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και υγρό για πιάτα, ξεπλύνετε και στεγνώστε επιμελώς.

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

2 Προθέρμανση



5



6

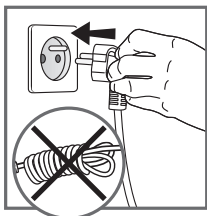
5 Εάν θέλετε, για καλύτερα αποτελέσματα, μπορείτε να περάσετε τις πλάκες ψησίματος με ένα χαρτί κουζίνας βουτηγμένο σε λίγο μαγειρικό λάδι για να ενισχύσετε την αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επιφάνειας.

6 Απομακρύνετε τυχόν πλεονάζον λάδι με ένα καθαρό χαρτί κουζίνας.

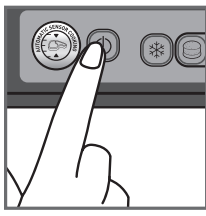
7 Βεβαιωθείτε ότι οι άνω και κάτω πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά στο προϊόν. Μην ξεκινάτε την προθέρμανση χωρίς πλάκες. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. (Σημειώστε ότι το καλώδιο πρέπει να έχει ξετυλιχθεί τελείως).

8 Πιέστε το κουμπί έναρξη/διακοπή λειτουργίας.

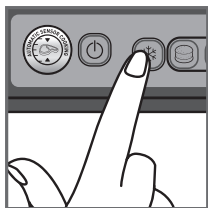
Προσοχή: Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν τρόφιμα μεταξύ των πλακών



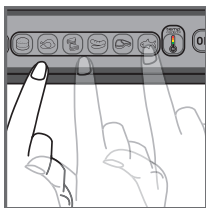
7



8



9



10

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

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

Συμβουλή, ειδικά για το κρέας:

Τα αποτελέσματα ψησίματος των προεπιλεγμένων προγραμμάτων ενδέχεται να διαφέρουν, ανάλογα με την προέλευση, την κοπή και την ποιότητα των τροφίμων που ψήνονται. Τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και ελεγχθεί για καλής ποιότητας τρόφιμα.

Επίσης, θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το πάχος του κρέατος, κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην ψήνετε τρόφιμα με πάχος μεγαλύτερο από 4 cm.

Σε περίπτωση αμφιβολιών, όσον αφορά στην επιλογή του κατάλληλου προγράμματος ψησίματος, ανατρέξτε στους οδηγούς ψησίματος, στη σελίδα 113.



11

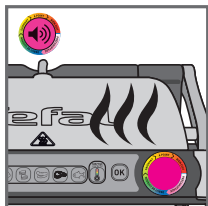


12

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

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

12 Περιμένετε 4 έως 7 λεπτά.

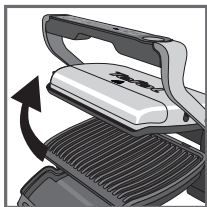


13

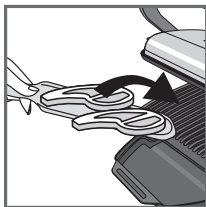
13 Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη του βαθμού ψησίματος σταματά να είναι παλλόμενο μωβ για να υποδείξει ότι η προθέρμανση έχει ολοκληρωθεί.

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

3 Ψήσιμο



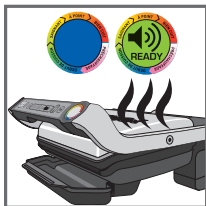
14



15



16



17



18

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

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

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

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

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

Σημείωση για εξαιρετικά λεπτές φέτες τροφίμων: Κλείστε τη συσκευή. Το κουμπί «OK» θα αναβοσβήσει και η ένδειξη θα ανάψει «σταθερά μοβ». Πιέστε το «OK» για να διασφαλίσετε πως η συσκευή αναγνωρίζει το τρόφιμο και πως ξεκινά ο κύκλος ψησίματος.

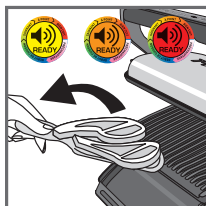
18 Αναλόγως του βαθμού ψησίματος, η ένδειξη αλλάζει χρώμα. Όταν η ένδειξη γίνει κίτρινη και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το τρόφιμο είναι ψημένο σενιάν, όταν η ένδειξη είναι πορτοκαλί και ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το ψήσιμο είναι μέτριο, όταν είναι κόκκινη το τρόφιμο είναι καλοψημένο.

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

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



19



20



21

19-20

Μόλις ανάψει η ένδειξη στο χρώμα που ανταποκρίνεται στο επίπεδο ψησίματος της επιλογής σας και ακουστεί το ηχητικό σήμα, ανοίξετε τη συσκευή και βγάλτε το φαγητό σας.

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

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

Διαδοχικά ψησίματα

Εφόσον θέλετε να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες, ρυθμίστε την θερμοκρασία της συσκευής εκ νέου (βλέπε ενότητα 2. «Προθέρμανση», ξεκινώντας από το σημείο 9) ακόμη και εάν ψήσετε τον ίδιο τύπο τροφίμων ή χρησιμοποιήσετε το ίδιο πρόγραμμα.

Πως να ψήσετε περισσότερα τρόφιμα:

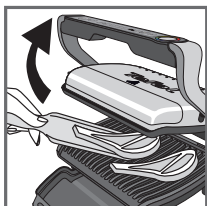
Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο της πρώτης ποσότητας τροφίμων:

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

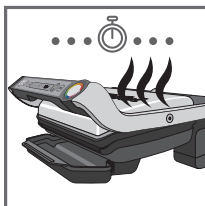
Σημαντικό:

- Παρακαλούμε, σημειώστε ότι απαιτείται προθέρμανση, πριν από κάθε νέο ψήσιμο τροφίμων. Υπενθύμιση :πριν ξεκινήσετε την προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κλειστή και ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα στο εσωτερικό της.
- Έπειτα περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση πριν ανοίξετε τη σχάρα και τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο εσωτερικό της.

Παρατήρηση: εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης ξεκινήσει αμέσως μετά από το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα είναι πιο σύντομος.



22



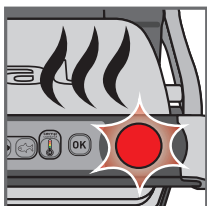
23

22-23-24

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



24



25

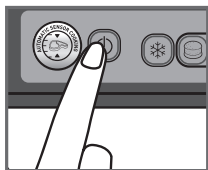
25 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Μόλις πετύχετε το ψήσιμο «καλοψημένο», το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί. Η συσκευή ενεργοποιεί αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, η ένδειξη γίνεται κόκκινη και η συσκευή αρχίζει να ηχεί κάθε 20 δευτερόλεπτα.

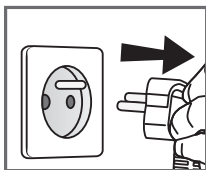
Παρατήρηση : το σύστημα ασφαλείας θα θέσει αυτομάτως τη συσκευή εκτός τάσης μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα αδράνειας.

Π

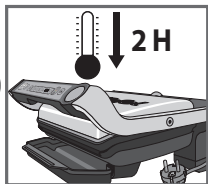
5 Καθαρισμός και συντήρηση



26



27



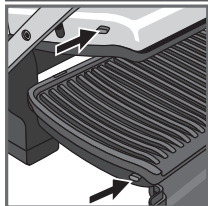
28

26 Πιέστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

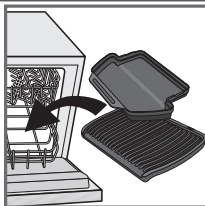
27 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

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

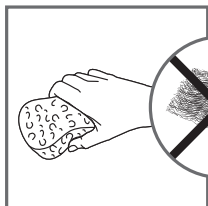
6 Καθαρισμός



29



30



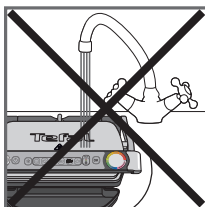
31



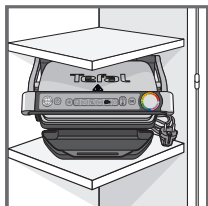
32



33



34



35

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

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

31-32

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

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

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

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

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

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

Οποιαδήποτε άλλη επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο συντήρησης.

Οδηγός αντιμετώπισης βλαβών

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

Οδηγός ψησίματος (αυτόματα προγράμματα)

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

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

Οδηγός ψησίματος (συμπεριλαμβανομένης της μη αυτόματης λειτουργίας)

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

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

دليل الطهي (البرامج الأوتوماتيكية)

برنامج مخصص		لون المؤشر الضوئي لمستوى الطهي		
 اللحمة الحمراء	غير ناضج	وسط	مكتمل الطهي	
 برغر	غير ناضج	وسط	مكتمل الطهي	
 بانيني / ساندويشات	مطهو قليلاً	محمّر	مقرمش	
 سمك	مطهو قليلاً	وسط	مكتمل الطهي	
 دواجن			مكتمل الطهي	
 نقانق / لحم ضأن			مطهو جيداً	

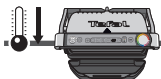
نصائح: إذا كنت تريد اللحم غير ناضج (الأزرق)، يمكنك أن تستخدم 

دليل الطهي (متضمناً الوضعية اليدوية)

طعام	برنامج الطهي	مستوى الطهي
خبز		غير ناضج  متوسط  ناضج تماماً 
لحوم ودواجن	    	غير ناضج  متوسط  ناضج تماماً 
السّمك		غير ناضج  متوسط  ناضج تماماً 
وضعية التشغيل اليدوي انظر دليل البدء السريع لوضعية التشغيل اليدوي.		4 ضوابط حرارية مختلفة

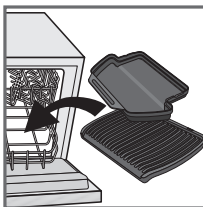
للطعام المثلج، اضغط  قبل اختيار برنامجك.

المشكلة	السبب	الحل
الزر  يومض + المؤشر الضوئي أخضر ثابت. + الزر  يومض	تشغيل الجهاز أو بدء دورة الطهي الأوتوماتيكي بالطعام وبدون تسخين اللوحات (يتم تنشيط الوضع اليدوي أوتوماتيكياً).	- خياران (2) ممكنان : - اختيار ضبط الحرارة بالضغط على زر  ثم اضغط "OK". اترك الطعام ليظهر، ولكن يجب عليك مراقبة عملية الطهي (الوضعية اليدوية). - اوقف الجهاز عن التشغيل، اخرج منه الطعام، اغلق الجهاز بشكل صحيح، عاود برمجة الجهاز وانتظر حتى نهاية التسخين التمهيدي.
يتوقف الجهاز عن العمل أثناء دورة التسخين التمهيدي أو الطهي.	- لقد بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جداً أثناء الطهي. - ترك الجهاز كاملاً لفترة طويلة جداً بعد نهاية التسخين أو التسخين التمهيدي.	افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط واتركه لمدة 2-3 دقائق؛ أعد تشغيل الجهاز. في المرة القادمة التي تستخدم فيها الجهاز، تأكد من فتحه وإغلاقه بسرعة للحصول على أفضل نتائج الطهي. في حالة حدوث هذه المشكلة مرة أخرى، يرجى الاتصال بمركز تيفال لخدمة العملاء المحلي.
 ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأبيض + زر  /  /  /  يومض + إشارة صوتية متقطعة الجهاز لا يطلق إشارة صوتية.	- خلل في الجهاز. - تم تخزين الجهاز أو استعماله في غرفة شديدة البرودة.	افصل الجهاز عن التيار ثم أعد توصيله، وفوراً أعد تشغيل التسخين التمهيدي. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة العملاء.
 ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأبيض + زر  يومض + إشارة صوتية مستمرة	تعطل الجهاز	افصل الجهاز عن التيار واتصل بمركز خدمة العملاء.
بعد انتهاء مرحلة التسخين التمهيدي، وضعت الطعام داخل الجهاز واغلقتها، ولكن بقي المؤشر ضوئياً باللون الأحمر، ولم تبدأ عملية الطهي.	- كمية الطعام داخل الجهاز أكبر من 4 سم. - لم تكن الشوابة مفتوحة بما فيه الكفاية عند إدخال الطعام.	- يجب أن لا تزيد كمية الطعام عن 4 سم. - افتح الشوابة بشكل تام ثم اغلقها مرة ثانية.
سوف يتم تفعيل الجهاز في الوضعية اليدوية. + زر  ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأحمر + زر  التحكم بالحرارة و  الضوء مستقر.	الجهاز لا يستكشف الغذاء في الداخل كمية الطعام غير كافية، زر "OK" يومض	أكد تفعيل عملية الطهي بالضغط على زر .
سوف يتم تفعيل الجهاز في الوضعية اليدوية. + زر  ضوء المؤشر سوف يومض باللون الأحمر + زر  التحكم بالحرارة و  الضوء مستقر.	وقت التسخين التمهيدي قصير.	- راقب الطهي بشكل دوري (للاستخدام في الوضعية اليدوية). - أوقف تشغيل الشوابة، واخرج منها الطعام ثم اغلقها، حدد برنامج طهي جديد ترغب في استخدامه، وانتظر دورة التسخين التمهيدي حتى انتهائها.

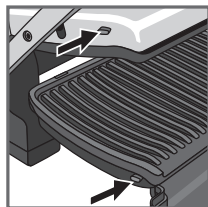


29 قبل التنظيف، حرر الأطباق وأخرجها من الجهاز منعاً للإضرار بمسطح الطهي فيها.

30 الجهاز والسلك الكهربائي التابع له لا يمكن وضعهما في جلاية الصوحن. عناصر التسخين، هي أجزاء ظاهرة ويمكن الوصول إليها، ولا ينبغي أن تنظف بعد إزالة الأطباق. إذا كانت فعلاً قادرة جداً، انتظر الى أن يبرد الجهاز ونظفها بقطعة قماش جافة.



30



29

32-31

إذا كنت لا ترغب في أن تغسل أطباق الطهي في جلاية الصوحن، استعمل الماء الساخن والقليل من السائل التنظيف، ثم اغسلها جيداً لإزالة أي بقايا. امسحها بعناية بمنشفة ورقية.

لا تستخدم اسفنجات معدنية، أو اسفنجات من الصوف المعدني، أو المنظفات الكاشطة لتنظيف أي جزء من أجزاء الشواية، استخدم فقط اسفنجات النايلون أو اسفنجات التنظيف الغير المعدنية.

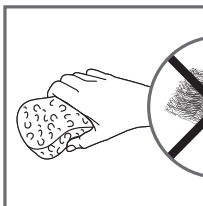
افرج صينية التنقيط، وأغسلها بالماء والصابون المخفف، ثم جففها تماماً بمنشفة ورقية.

33 لتنظيف غطاء الشواية، امسحها بأسفنجة رطبة ودافئة، ثم جففها بقطعة قماش جافة.

34 لا تغمر جسم الشواية بالماء ولا بأي سائل آخر.

35 يُرجى الحرص دائماً أن تكون الشواية نظيفة وجافة قبل تخزينها.

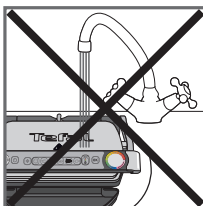
أية إصلاحات للجهاز يجب أن تتم بواسطة أحد ممثلي مركز الخدمة المعتمدة.



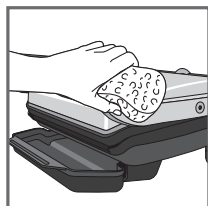
32



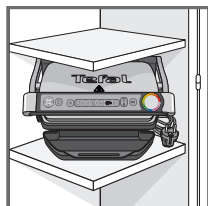
31



34



33

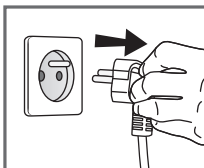


35

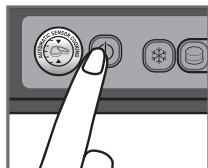


26 اضغط على زر تشغيل / إيقاف لإيقاف الجهاز.

27 افصل الجهاز عن المقبس الكهربائي في الحائط.

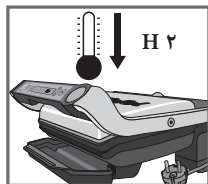


27



26

28 دعه لكي يبرد لمدة لا تقل عن 2 ساعتين
لتجنب الحروق العرضية، اترك الشواية لتبرد جيدا قبل
تنظيفها.



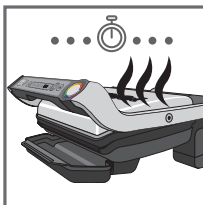
28

AR

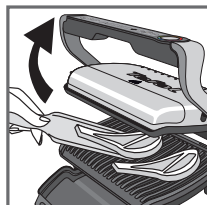


22-23-24

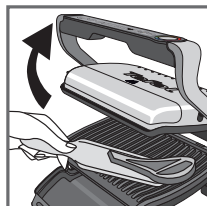
إذا كنت ترغب في طهي الطعام لمختلف الأذواق الشخصية، افتح الشواية واخرج الطعام عندما يصل إلى المستوى المطلوب، ثم أغلق الشواية واستمر بالطهي لنوع آخر من الطعام. وسوف يستمر البرنامج بدورة الطهي وحتى وصولها إلى مستوى "الطهي المكتمل".



23



22



24



25

25 وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً.

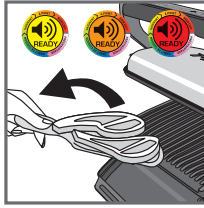
بمجرد الوصول إلى مرحلة "الطهي المكتمل"، تكون دورة الطهي قد انتهت، ويُفعل الجهاز أوتوماتيكياً وضعت الاحتفاظ بالطعام ساخناً، ويتحول المؤشر الضوئي إلى اللون الأحمر، وتبدأ الإشارة الصوتية بالانطلاق كل 20 ثانية. إذا ترك الطعام على الشواية، سوف يستمر الطهي في حين تبقى أطباق الطهي باردة. يمكنك تفعيل الإشارة الصوتية بالضغط على الزر "OK".

ملاحظة : سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً بعد فترة محددة من الوقت.

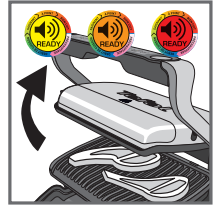


19-20 عندما يظهر اللون المطابق لاختيارك لمستوى الطهي، وتصدر الإشارة الصوتية ، افتح الجهاز وأخرج الطعام.

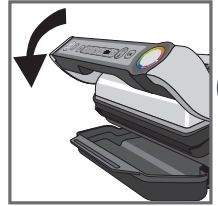
21 اغلق الجهاز. تضيء لوحة التحكم، وتضع نفسها في وضعية "اختيار البرنامج".
تعليقات: سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز أوتوماتيكياً إذا لم يتم اختيار أي برنامج.



20



19



21

الطهي على التوالي

إذا كنت ترغب في طهي كميات كبيرة، اضبط درجة حرارة الجهاز مرة أخرى (انظر الفصل 2). "التسخين التمهيدي"، بدءاً من النقطة (9)، حتى لو كان الطهي من نفس نوع الطعام أو من نفس البرنامج.

طهي كميات كبيرة من الطعام:

مجرد الانتهاء من الدفعة الأولى من الطهي:

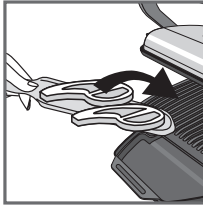
1. يُرجى التأكد من أن الجهاز مغلق، ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
2. تحديد وضعية الطهي الصحيح أو البرنامج (هذه الخطوة ضرورية حتى لو كانت وضعية الطهي هي نفسها وكذلك الأطعمة التي قد انتهت للتو من طهيها)
3. اضغط على الزر "OK" للتسخين التمهيدي. أثناء التسخين التمهيدي، يشير المؤشر الضوئي على مستوى الطهي بالوميض الأحمر.
4. عندما تنتهي فترة التسخين التمهيدي، سوف يصدر عن الجهاز إشارة صوتية تنبيهية، وسيوقف المؤشر الضوئي باللون الأحمر.
5. الجهاز جاهز للإستعمال بمجرد انتهاء التسخين التمهيدي. افتح غطاء الشواية وضع الطعام داخل الجهاز .

هام :

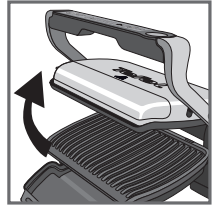
- يرجى الملاحظة أنه يجب إجراء التسخين التمهيدي لكل عملية طهي للطعام.
- تذكر: قبل تفعيل التسخين التمهيدي، تأكد من أن الجهاز مغلق ولم تعد هناك بقايا من الطعام في الداخل.
- ثم انتظر انتهاء التسخين التمهيدي قبل فتح الشواية ووضع الطعام داخلها.
- ملاحظة : إذا تم تنشيط دورة التسخين التمهيدي مباشرة بعد نهاية الدورة السابقة، سيتم تخفيض دورة التسخين التمهيدي.



14-15 بعد مرحلة التسخين التمهيدي، يكون الجهاز جاهزاً للإستعمال
افتح الشواية وضع الطعام على طبق الطهي.
تعليقات: إذا بقي الجهاز مفتوحاً لفترة طويلة جداً، سيقوم نظام السلامة بإيقافه أوتوماتيكياً.



15



14

16-17 يُعدّل الجهاز أوتوماتيكياً دورة الطهي (الوقت ودرجة الحرارة) حسب سماكة الغذاء وكميته.
إغلق الجهاز لتبدأ دورة الطهي.

ملاحظة حول القطع الرقيقة جداً من الطعام: إغلق الجهاز، سيبدأ زر "OK" بالوميض، وسوف يبقى المؤشر الضوئي "ثابتاً على اللون الأحمر"، اضغط على "OK" للتأكيد أن الجهاز قد تعرف على الطعام وأن دورة الطهي قد بدأت.



17



16

يتحول المؤشر الضوئي لمستوى الطهي إلى اللون الأزرق ثم إلى اللون الأخضر للدلالة على أن عملية الطهي في التقدم (للحصول على أفضل النتائج لا تفتح أو تحرك الطعام أثناء عملية الطهي).

عندما تكون عملية الطهي في مرحلة التقدم، يُطلق الجهاز إشارة صوتية كلما بلغ مستوى معين من الطهي (على سبيل المثال : غير ناضج / أصفر).

18 حسب درجة الطهي، يتغير لون المؤشر الضوئي. عندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأصفر مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك مازال نيئاً، عندما يكون المؤشر الضوئي باللون البرتقالي مع إشارة صوتية تنبيهية، يكون طعامك متوسط الطهي، وعندما يكون المؤشر الضوئي باللون الأحمر، يكون الطعام مكتمل الطهي.

ملاحظة: إذا كنت تحب اللحم غير ناضجة، اخرج اللحم عندما يتحول المؤشر الضوئي إلى اللون الأخضر. يرجى الملاحظة، وخصوصاً بالنسبة للحوم، فمن الطبيعي أن تختلف نتيجة الطهي حسب النوع والجودة والمصدر.

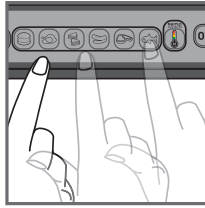


18



18

9 إذا كان الطعام الذي ترغب بطهيهِ مُثلجاً، اضغط على الزر المقابل.

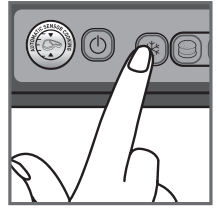


10

10 اختر وضعية الطهي المناسبة حسب نوع الطعام الذي ترغب في طهيهِ.

نصيحة، بالنسبة للحوم بشكل خاص: قد تختلف نتائج الطهي المعتمدة على البرامج المحددة مسبقاً عن النتائج الأصلية، من قطع الطعام الى النوعية التي يتم فيها الطهي، فهذه البرامج قد تم ضبطها واختبارها على الأغذية ذات النوعية الجيدة.

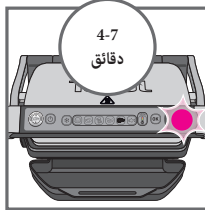
وبالمثل، يجب أن يؤخذ في الاعتبار سماكة اللحم أثناء الطهي. يجب أن لا تُطهى الأطعمة ذات سماكة أكثر من 4 سم.



9

إذا كنت غير متأكد من وضعية الطهي التي يجب استعمالها، يرجى الرجوع إلى دليل الطهي صفحة 114.

11 اضغط على زر "OK" : فيبدأ الجهاز بالتسخين التمهيدي ويبدأ مؤشر مستوى الطهي الوميض باللون الأحمر
ملاحظة: إذا قمت بتحديد البرنامج الخطأ، يرجى العودة إلى مرحلة 8.



12



11

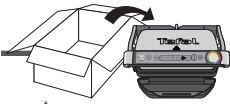
13 عندما تُسمع إشارة صوتية ويتوقف مؤشر مستوى الطهي عن الوميض باللون الأحمر، ذلك دليل على أن التسخين التمهيدي قد اكتمل.

تعليقات: في نهاية مرحلة التسخين التمهيدي، إذا بقي الجهاز مغلقاً، سيقوم نظام السلامة بإيقاف الجهاز.



13

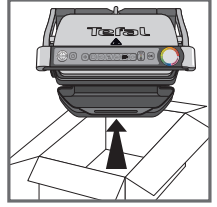
AR



- 1 يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملصقات سواء في داخل أو خارج الجهاز. الملصق الملون على مؤشر مستوى الطهي يمكن تغييره، حسب اللغة. يمكنك استبدال الملصق بأحد الملصقات من داخل علبة التغليف.
- 2 قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب تنظيف الأطباق بالماء الدافئ والقليل من سائل التنظيف، ثم تُغسل بالماء وتُجفف.



2



1



4



3

- 3-4 ضع صينية التنظيف القابلة للفصل في مقدمة الجهاز.

موافق

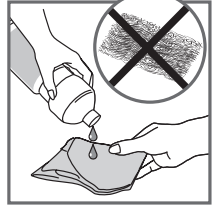


2 التسخين التمهيدي

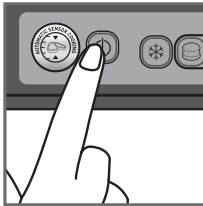
- 5 للحصول على أفضل النتائج امسح أطباق الطهي بمنشفة ورقية مغموسة في زيت الطهي قليلا، لتحسين أداء الطلاء الغير لاصق.
- 6 امسح أي زيت فائض باستخدام منشفة مطبخ ورقية نظيفة.
- 7 يُرجى التأكد أن اللوحات العلوية والسفلية قد وضعت بشكل صحيح في المنتج، لا تُفعل التسخين التمهيدي بدون الأطباق. أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي. (يُرجى الملاحظة على أن يكون السلك الكهربائي ممدداً الى آخره).



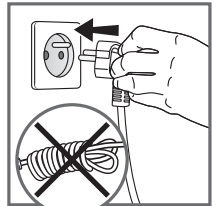
6



5



8



7

- 8 اضغط على المفتاح تحذير : يُرجى الحرص والتأكد من عدم وجود بقايا طعام بين الأطباق.

دليل الوان المؤشر الضوئي لمستوى الطهي

دبابة الطهي



أخضر

أثناء عملية الطهي ، فإن الجهاز سيبقي مشيراً إلى المستخدم أن "الطهي غير ناضج" (أصفر) سوف يتم التوصل قريباً الى الطهي المكتمل.



أزرق

بداية الطهي

التسخين التمهيدي



أحمر مستقر

نهاية التسخين التمهيدي
يمكنك وضع الطعام



وميض باللون الأحمر

انتظر

للحفاظ على سخونة "30" تقريباً"



وميض ضوئي باللون الأحمر

نهاية عملية الطهي "طهي مكتمل".

طهي - جاهز للتناول



أحمر

طهي " ناضج"
نهاية الطهي



برتقالي

طهي "متوسط"



أصفر

طهي "غير ناضج"



وميض باللون الأبيض

خلل في المنتج

يُرجى مراجعة "دليل استكشاف الأعطال".
اتصل بفريق خدمة الزبائن



أحمر ثابت

تم اختيار وضعية التشغيل اليدوي، او قد تم تفعيلها أوتوماتيكياً، انظر فقرة "استكشاف الأعطال" على صفحة 115.

دليل برامج الطهي

وضعية التشغيل اليدوي: سواء تقليدي
للتشغيل اليدوي ، بما في ذلك 4 إعدادات
لدرجات حرارة مختلفة.
(من 110 درجات مئوية إلى 275 درجة
مئوية)



بانيني / ساندويتشات



الأسماك



النقانق / لحم الضأن



برغر

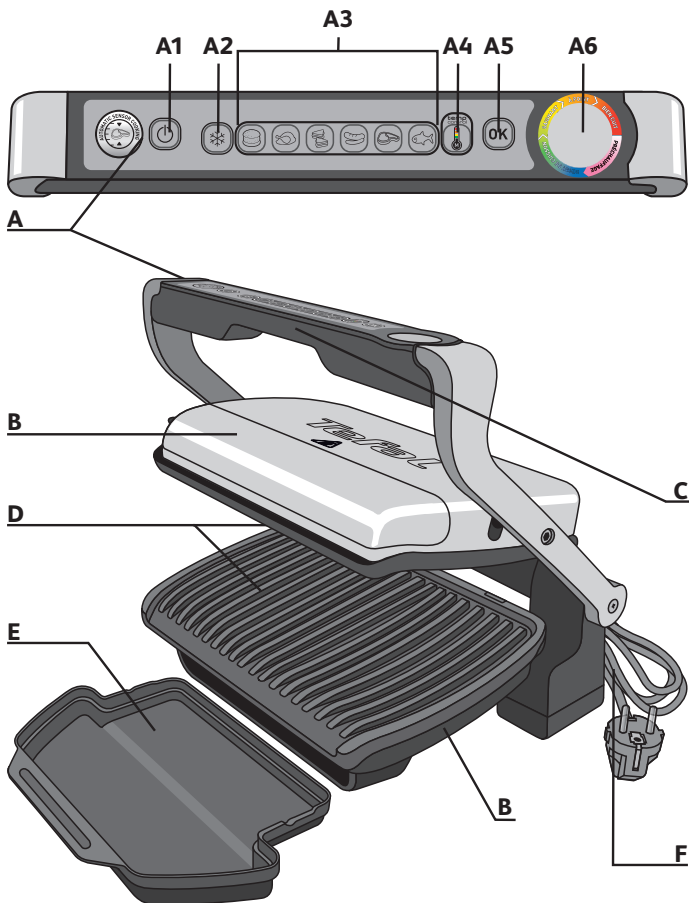


الدواجن



للحوم الحمراء





الوصف

A	لوحة التحكم	A4	4 ضوابط للحرارة في وضعية التشغيل اليدوي؛ انظر الوضع اليدوي المحدد في دليل البدء السريع
A1	زر تشغيل / توقف	A5	موافق زر
A2	وضعية الطعام المثلج	A6	مؤشر مستوى الطهي
A3	برامج الطهي	B	جسم
C	تناول		
D	أطباق الطهي		
E	صينية التنقيط		
F	السلك الكهربائي		

- لا تضع الجهاز على / أو بالقرب من الأسطح الساخنة أو الزلقة. يجب أن لا يكون السلك الكهربائي قريباً أو يلامس الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا يمر بالقرب من مصدر للحرارة أو يستقر على حافة حادة.
- لا تضع أواني الطهي على أسطح الطهي في الجهاز.
- لا تقطع الطعام مباشرة على الأطباق.
- لا تستخدم الإسفنجات المعدنية أو ذات الأسلاك، أو المساحيق الكاشطة لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الطلاء الغير لاصق.
- لا تحرك الجهاز عندما يكون قيد الإستعمال.
- لا تحمل الجهاز بواسطة المقبض ولا بواسطة الأسلاك المعدنية.
- لا تشغيل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تضع رقائق الألمنيوم أو أي شيء آخر بين الطبق والطعام أثناء الطهي.
- لا تسحب صينية تجميع الشحوم أثناء الطهي. إذا امتلأت صينية تجميع الشحوم أثناء الطهي: دع الجهاز ليبرد قبل تفريغها.
- لا تضع الأطباق الساخنة على سطح هش أو تحت الماء.
- للحفاظ على خصائص الطلاء الغير لاصق، تجنب تعريض الجهاز للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.
- يجب عدم التعامل مع الأطباق وهي ساخنة.
- لا تطهو الطعام في رقائق الألمنيوم.
- لتجنب إتلاف المنتج ، لا تستخدم وصفات الطهي الملتهبة في أي وقت.
- لا تضع رقائق الألمنيوم أو أي شيء آخر بين الأطباق و بين عنصر التسخين.
- لا تسخن أو تطهو الطعام عندما تكون الشواية مفتوحة.
- لا تسخن الجهاز دون وجود أطباق الطهي بداخله.

نصيحة / معلومات

- شكراً لشرائكم هذا الجهاز، الذي أعد للاستخدام المنزلي فقط.
- من أجل سلامتك، يخضع هذا الجهاز لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول -قانون التيار المنخفض - قانون التوافقية الكهرومغناطيسية - قانون البيئة - القوانين التي لها اتصال بالطعام.
- عند الاستعمال للمرة الأولى، قد تظهر رائحة طفيفة وقليل من الدخان خلال الدقائق الأولى.
- تتبع شركتنا سياسة مستمرة في البحث والتطوير، ومن الممكن أن يتم تعديل هذه المنتجات دون إشعار مسبق.
- لا تستهلك المواد الغذائية التي تم اتصالها بالأجزاء التي عليها هذا الشعار .
- إذا كان الطعام سميكا جداً، فإن نظام السلامة سيوقف الجهاز عن العمل.

البيئة

حماية البيئة أولاً !

- ① يحتوي هذا الجهاز على مواد ذات قيمة، يمكن استردادها أو إعادة تدويرها.
- ➔ دعه لدى مركز تجميع المهملات المدني.



- لا تستعمل وصلة كهربائية. في حال تحملت مسؤولية ذلك، استعمل وصلة كهربائية في حالة جيدة، مَزُوْدَة بمقبس كهربائي مؤرض، ومناسبة من حيث القوة والقدرة على التحمل. يُرجى اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحؤول دون أن يتعرَّض أحد المارة بالسلك الكهربائي أو الوصلة الكهربائية.
- أوصل الجهاز دائماً الى مقبس كهربائي مؤرض.
- يُرجى التأكد أن القوة الكهربائية عندك تتوافق تماماً مع القوة التي يتطلبها الجهاز والواردة بياناتها في لوحة تعريف المنتج في الجزء السفلي من الجهاز.
- استعمل الإسفنجة والماء الدافئ وسائل التنظيف لتنظيف أطباق الطهي.
- لا تغمر الجهاز، السلك الكهربائي التابع له بالماء أو بأي سائل آخر.
- **تحذير:** لا تسخن الجهاز تسخيناً عادياً أو تسخيناً تمهيدياً دون وجود طبقي (2) الطهي داخل الشواية.

يُرجى القيام بما يلي :

- يُرجى قراءة التعليمات الواردة في هذه النشرة بعناية، فهي تعليمات مشتركة لمختلف فئات الأجهزة حسب الملحقات المرفقة مع كل الجهاز، ويُرجى الاحتفاظ بها في مُتناول اليد.
- في حال حصول حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قبل الاستعمال للمرة الأولى، اغسل الأطباق (انظر الفقرة 5)، اسكب القليل من زيت الطعام في الأطباق وامسحها بقطعة قماش ناعمة أو بورقة مطبخ.
- حدد مكان مرور السلك الكهربائي بعناية، في حال استخدمت وصلة كهربائية أم لا، بحيث يمكن للضيوف التحرك بحرية حول الطاولة دون أن يتعرَّض أحدهم بالسلك.
- قد تُشكل أبخرة الطهي خطراً على الحيوانات التي لديها جهازاً تنفسياً حساساً، خصوصاً الطيور. ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيداً عن منطقة الطهي.
- يُرجى الحفاظ دائماً على الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- يُرجى التحقق أن وجهي الطبق نظيفان قبل الإستعمال.
- لمنع تلف الأطباق، يُرجى استخدامها فقط على الأجهزة التي صممت من أجلها (على سبيل المثال، لا تضعها في الفرن، على سخان الغاز أو على لوحة تسخين كهربائية ، وما إلى ذلك).
- تأكد من أن الأطباق مستقرة بشكل جيد ومثبتة بشكل صحيح في الجهاز. استعمل فقط الأطباق المرفقة مع الأجهزة أو التي تم شراؤها من مركز الخدمة المعتمد.
- استعمل دائماً ملعقة خشبية أو بلاستيكية لتجنب إتلاف أطباق الطبخ.
- استعمل فقط القطع أو الملحقات المرفقة مع الجهاز أو التي تم شراؤها من مركز خدمة معتمد. لا تستعملها في اجهزة أو آنية أخرى.

يُرجى عدم القيام بما يلي:

- لا تستعمل الجهاز خارج المنزل.
- لا تترك الجهاز غير مراقب عندما يكون موصولاً بالتيار أو قيد الإستعمال.
- لمنع الجهاز من التسخين المفرط، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة الحائط.
- لا تضع الجهاز مباشرة على سطح هش (طاولة زجاجية، مفرش مائدة، وأثاث من الموبيليا، الخ) أو على مُسطح ناعم مثل منشفة الشاي ..
- لا تضع الجهاز تحت خزانة مُعلّقة على الحائط أو على الرف أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر، والستائر السميكة أو الجدار المُعلّق.

إرشادات من أجل السلامة ضوابط هامة للسلامة

إرشادات حول استخدام وصيانة وتركيب المنتج: من أجل سلامتك، يرجى قراءة جميع فقرات دليل التعليمات بما في ذلك الصور التوضيحية المرتبطة بها.

- لم يُعد هذا الجهاز للإستعمال في التطبيقات والأحوال التالية، ولن تُغطي الضمانة ما يلي:
 - أماكن الطهي للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛
 - المزارع؛

- من قبل النزلاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من أماكن السكن المشابهة؛
- أماكن الفطور وغرف النوم.

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى نزع كافة مواد التغليف والملصقات أو غيرها من الملحقات سواء في داخل أو في خارج الجهاز.

- لم يُعد هذا الجهاز للإستعمال من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن يُعانون من انخفاض في قدراتهم الحسية أو العقلية، أو ممن لا يملكون الخبرة والمعرفة، ما لم يتم تزويدهم بالتعليمات والإرشادات بشأن استخدام الجهاز، تحت إشراف شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز واتخاذهم كلعبة من ألعابهم.

- يمكن أن يُستعمل هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن الثامنة (8)، أو الأشخاص ممن يُعانون من انخفاض في قدراتهم الحسية أو العقلية، أو ممن لا يملكون الخبرة والمعرفة، إذا تم تزويدهم بالتعليمات والإرشادات بشأن استخدام الجهاز، وأدركوا الأخطار التي تنطوي على الإستعمال الخاطيء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة ما لم تزيد أعمارهم عن الثامنة (8) من العمر، وتحت إشراف الكبار.

- يُرجى الحفاظ على الجهاز والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم تحت سن (8) الثامنة.

- لا تترك الجهاز غير مراقب عندما يكون قيد الإستعمال.

-  قد تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها حارة جداً عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تلمس الأسطح الساخنة من المنتج.

- لم يُعد هذا الجهاز ليتم تشغيله بواسطة جهاز توقيت خارجي أو نظام مستقل للتحكم عن بعد.

- مدد السلك الكهربائي التابع للجهاز بشكل كامل قبل توصيله بالتيار الكهربائي.

- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب أن يُستبدل بسلك كهربائي جديد بواسطة الشركة المصنعة أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع لكي تتجنب أي خطر.

راهنمای آشپزی (برنامه های اتوماتیک)

برنامه اختصاصی		نشانگر رنگی سطح پخت و پز	
گوشت قرمز 	نیم پز	متوسط	خوب پخته شده
برگر 	نیم پز	متوسط	خوب پخته شده
پانینی / ساندویچ 	آرام پز شده	برشته شده	ترد
ماهی 	آرام پز شده	متوسط	خوب پخته شده
مرغ 			خوب پخته شده
سوسیس / گوشت بره 			خوب پخته شده

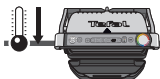
نکات: اگر می خواهید گوشت شما بسیار نیم پز (آبی) باشد، شما می توانید  استفاده کنید از

راهنمای آشپزی (شامل حالت دستی)

غذا	برنامج الطهي	مستوی الطهي
		ناضج تماماً متوسط غیر ناضج
نان		
برش نان، ساندویچ تند		
برگر: (پس از پیش پخت گوشت)		
گوشت و مرغ		
بره (بدون استخوان)		
ناگت مرغ منجمد ❄️		
سینه مرغ چاشنی دار		
سینه اردک		
ماهی		
ماهی قزل آلا		
آفتابگردان خرد شده		
شاه ماهی (با و بدون پوسته)		
استیک ماهی تن		
حالت دستی راهنمای شروع سریع برای حالت دستی را ببینید		4 تنظیم درجه حرارت متفاوت
میوه ها و سبزیجات کبابی (باید به همان اندازه و ضخامت برش داده شود)		

برای مواد غذایی منجمد، قبل از انتخاب برنامه، ❄️ را فشار دهید.

مشکل	علت	راه حل
دکمه شمع زدن  + نشانگر چراغ سبز یکدست .  + دکمه چشمک زدن 	تعویض دستگاه یا شروع یک چرخه پخت خودکار با غذا یا بدون پیش گرمایش صفحات (حالت دستی به طور خودکار فعال می شود).	2 گزینه ممکن:  - با فشار دادن دکمه را فشار دهید. تنظیم دما را OK انتخاب کنید و سپس اجازه دهید طبخ شود، اما شما باید پخت و پز (حالت دستی) را کنترل کنید. - دستگاه را متوقف کنید، مواد غذایی را بیرون بیاورید، دستگاه را به درستی ببندید، دستگاه را دوباره برنامه ریزی کنید و منتظر بمانید تا پایان پیش گرمایش.
دستگاه در طول چرخه پیش گرم یا پخت و پز متوقف می شود.	- دستگاه در طول پخت و پز بیش از حد باز نگه داشته شده است. - دستگاه پس از پایان گرم شدن یا خنک شدن بیش از حد بیکار بوده است.	دستگاه را از برق بیرون بکشید برای 32 دقیقه، پروسه را راه اندازی مجدد کنید. دفعه بعد که از دستگاه استفاده می کنید، مطمئن شوید که برای بهترین نتایج پخت و پز، آنرا باز می کنید و سریع می بندید. اگر مشکلی دوباره رخ Tefal دهد، با خدمات مشتری محلی تماس بگیرید.
چراغ نشانگر نور سفید چشمک می زند  + دکمه  /  /  /  در حال چشمک زدن + بوق زدن متناوب	- خرابی دستگاه. - دستگاه در اتاقی که بسیار سرد است ذخیره شده یا استفاده می شود.	دستگاه خود را قطع کنید و دوباره وصل کنید و بلافاصله یک چرخه پیش گرم را راه اندازی مجدد کنید. اگر مشکلی باقی بماند، با خدمات مشتری خود تماس بگیرید.
چراغ نشانگر به رنگ سفید چشمک می زند  + دکمه  چشمک زدن + بوق زدن مداوم	خرابی دستگاه.	دستگاه را از برق جدا کنید و با خدمات مشتری تماس بگیرید.
پس از پیش گرم شدن، من غذا را در داخل قرار دادم و دستگاه را بستم، اما چراغ نشانگر ارغوانی باقی می ماند و پخت و پز شروع نمی شود.	- مقدار غذا در داخل دستگاه بیش از 4 سانتی متر است. - هنگام قرار دادن غذا در داخل، گریل کاملاً باز نمی شود.	- مقدار مواد غذایی نباید بیش از 4 سانتی متر باشد. - گریل را به طور کامل باز کنید و دوباره ببندید.
دستگاه غذای داخل را تشخیص نمی دهد مقدار غذا کافی نیست، "OK" چشمک می زند.	دستگاه غذای داخل را تشخیص نمی دهد مقدار غذا کافی نیست، "OK" چشمک می زند.	با فشار دادن دکمه ، فعال سازی پخت و پز را تایید کنید.
دستگاه در حالت دستی فعال می شود. + چراغ نشانگر قرمز چشمک می زند .  + دکمه کنترل دما  و نور ثابت  است .	زمان پیش گرم شدن کوتاه بود.	- دوره های پخت و پز را منظم کنترل کنید (برای استفاده در حالت دستی). - گریل را متوقف کنید، غذا را بردارید، گریل را ببندید، برنامه آشپزی جدید را که می خواهید استفاده کنید، انتخاب کرده و منتظر بمانید تا چرخه پیش گرم شدن تمام شود..



29 قبل از تمیز کردن، برای جلوگیری از آسیب به سطح پخت و پز، صفحات را باز کنید و بردارید.

30 دستگاه و سیم آن را می توان در ماشین ظرفشویی قرار داد. عناصر گرم، قطعات قابل مشاهده و قابل دسترس، نباید پس از برداشتن صفحات تمیز شوند. اگر آنها بسیار کثیف هستند، صبر کنید تا دستگاه کاملاً "خنک شود و آنها را با پارچه خشک تمیز کنید.

32-31

اگر نمی خواهید صفحات پخت و پز را در ماشین ظرفشویی بشویید، از آب گرم و کمی مایع شستشو برای تمیز کردن استفاده کنید، سپس به طور کامل بشویید تا هرگونه باقی مانده از بین برود. آنها را با یک حوله کاغذی با دقت پاک کنید.

از پد فلزی سایشی، پشم فلزی یا پاک کننده های ساینده برای تمیز کردن هر قسمت گریل استفاده نکنید، فقط از پد نایلون یا غیر فلزی استفاده کنید.

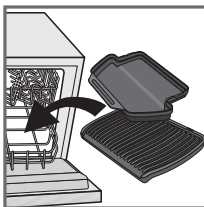
سینی قطره آب را تخلیه کنید و در آب ملایم صابونی بشویید، سپس با حوله کاغذی کاملاً خشک کنید.

33 برای تمیز کردن پوشش گریل، با یک اسفنج گرم و مرطوب پاک کنید و با یک پارچه خشک و نرم، خشک کنید.

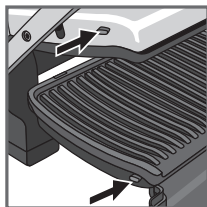
34 بدنه گریل را در آب یا هر مایع دیگر غوطه ور نکنید.

35 همیشه قبل از ذخیره کردن، مطمئن شوید که گریل تمیز و خشک است.

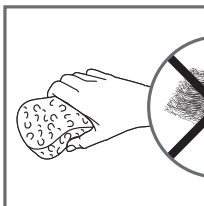
هرگونه تعمیر باید توسط نماینده خدمات مجاز انجام شود.



30



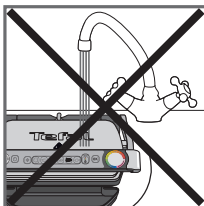
29



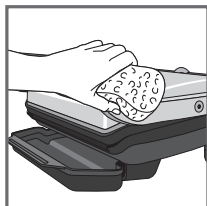
32



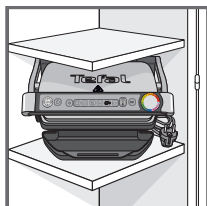
31



34



33

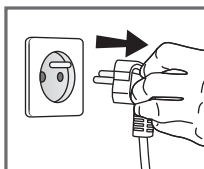


35

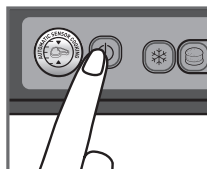


26 دکمه روشن / خاموش را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.

27 دستگاه را از پریز دیواری بیرون بکشید.



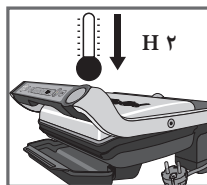
27



26

28 اجازه دهید حداقل 2 ساعت خنک شود.

برای جلوگیری از سوختگی های تصادفی، اجازه دهید قبل از تمیز کردن، گریل کاملاً «خنک» شود.

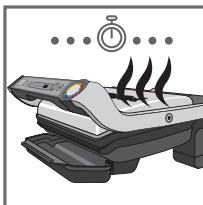


28

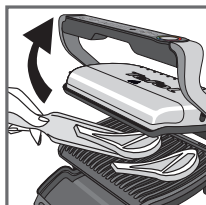


22-23-24

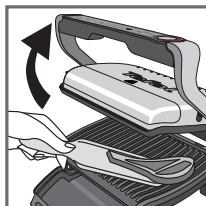
اگر می خواهید غذا را به سلیقه شخصی بپزید، گریل را باز کنید و غذا را هنگامی که به سطح مورد نظر رسیده است، بردارید و سپس گریل را ببندید و غذای دیگر را پخت کنید. این برنامه چرخه پخت و پز خود را ادامه خواهد داد تا زمانی که به سطح "خوب" انجام شده" برسد.



23



22



24



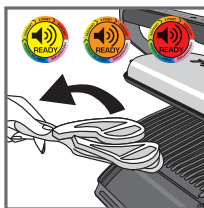
25

25 عملکرد گرم نگه داشتن را حفظ کنید.

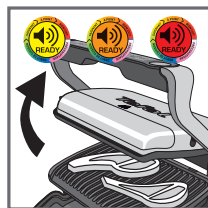
هنگامی که پخت و پز به خوبی انجام می شود، پخت و پز به پایان رسیده است، دستگاه به طور خودکار عملکرد گرم نگه داشتن را فعال می کند، چراغ نشانگر قرمز می شود و دستگاه بوق زدن در در هر 20 ثانیه را شروع می کند. اگر غذا بر روی گریل قرار داده شود، در حالی که صفحات پخت و پز خنک می شوند، طبخ غذا ادامه خواهد یافت. شما غیر فعال "OK" می توانید بوق را با فشار بر دکمه کنید. **توجه:** سیستم ایمنی پس از یک دوره زمانی خاص، دستگاه را خاموش می کند.



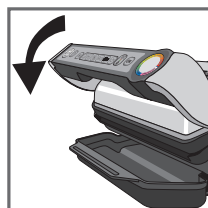
19-20 هنگامی که رنگ مربوط به انتخاب شما از سطح پخت و پز ظاهر می شود و صدای بوق شنیده می شود، دستگاه را باز کنید و غذای خود را خارج کنید. 21 دستگاه را ببندید. پانل کنترل روشن می شود و به حالت "انتخاب برنامه" تنظیم می شود. نظر: سیستم ایمنی به صورت خودکار خاموش خواهد شد، در صورتی که هیچ برنامه ای انتخاب نشده باشد.



20



19



21

پخت و پز پیوسته
اگر بخواهید مقادیر بالاتری را بپزید، دستگاه را مجدداً تنظیم کنید (به بخش 2 "پیش گرم"، شروع از نقطه 9)، حتی اگر غذای همان نوع یا همان برنامه را بخورید.

پخت و پز مقدار مواد غذایی بزرگتر:

هنگامی که پخت اولین دسته غذایی شما به پایان رسید:

1. اطمینان حاصل کنید که دستگاه بسته شده و هیچ بقایای مواد غذایی در داخل باقی نمی ماند.
2. حالت درست یا برنامه درست را انتخاب کنید (این مرحله لازم است حتی اگر حالت پخت و پز همان چیزی باشد برای غذاهایی که به تازگی آماده کرده اید).

3. دکمه "OK" را برای شروع پیش گرم شدن فشار دهید. در حال پیش گرم شدن، چراغ نشانگر سطح پخت و پز به رنگ ارغوانی چشمک می زند.

4. هنگامی که پیش گرم شدن کامل شود، دستگاه بوق می زند و چراغ نشانگر، چشمک زدن ارغوانی را متوقف می کند.

5. دستگاه آماده است تا هنگام کامل شدن پیش گرمایش استفاده شود. گریل را باز کنید و غذا را در داخل دستگاه قرار دهید.

مهم:

- لطفاً توجه داشته باشید که پیش گرم کردن برای هر پخت و پز جدید غذا لازم است.

- یادآوری: قبل از فعال کردن پیش گرم شدن، اطمینان حاصل کنید که دستگاه بسته شده و هیچ بقایای مواد غذایی در داخل باقی نمی ماند.

- سپس قبل از باز کردن گریل و قرار دادن غذا در داخل آن، منتظر پیش گرمایش برای پایان دادن باشید.

توجه: اگر چرخه پیش گرمایش جدید بلافاصله پس از پایان چرخه قبل فعال شود، زمان پیش گرمایش کاهش می یابد.



14-15 پس از پیش گرم کردن، دستگاه آماده برای استفاده است.

گریل را باز کنید و غذا را روی صفحه آشپزی قرار دهید. نظرات: اگر دستگاه برای مدت طولانی باز باشد، سیستم ایمنی دستگاه را به طور خودکار خاموش می کند.

16-17 دستگاه به طور خودکار چرخه پخت و پز (زمان و دما) را با توجه به ضخامت و مقدار مواد غذایی تنظیم می کند.

برای شروع چرخه پخت، دستگاه را ببندید.

توجه داشته باشید برای قطعات بسیار نازک مواد غذایی: دستگاه را ببندید، دکمه "OK" چشمک می زند و نشانگر "ارغوانی ثابت"

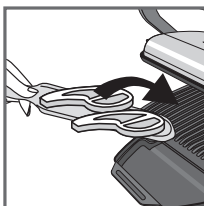
می ماند "OK" را فشار دهید تا اطمینان حاصل شود که دستگاه غذا را تشخیص داده و چرخه پخت و پز شروع می شود.

نشانگر سطح پخت و پز آبی می شود و سپس سبز می شود تا نشان دهد که پخت و پز در حال انجام است (برای بهترین نتایج، مواد غذایی خود را در طول فرآیند پخت باز نکنید یا حرکت ندهید).

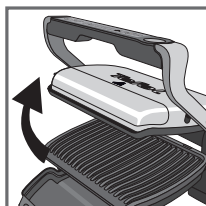
در حالی که پخت و پز در حال انجام است، یک بوق هر زمان که سطح خاصی از پخت غذا به دست می آید (به عنوان مثال نادر/زرد) به کاربر هشدار می دهد. 18 با توجه به میزان پخت و پز، چراغ نشانگر رنگ را تغییر می دهد. هنگامی که چراغ نشانگر زرد با یک بوق باشد، غذای شما نادر است، هنگامی که چراغ نشانگر نارنجی با یک بوق باشد، غذای شما متوسط است و هنگامی که چراغ نشانگر قرمز باشد، غذای شما به خوبی تهیه شده است.

توجه: اگر دوست دارید غذای شما خیلی نادر باشد، گوشت را هنگامی که شاخص سطح آشپزی سبز می شود بردارید.

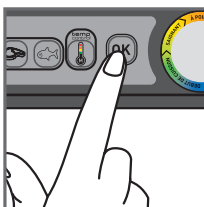
لطفاً توجه داشته باشید، به ویژه در گوشت، طبیعی است که نتیجه پخت و پز بسته به نوع، کیفیت و منبع مواد غذایی متفاوت باشد.



15



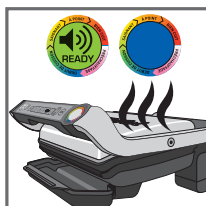
14



17



16



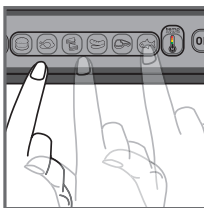
18

غیر ناضج وسط ناضج تماماً

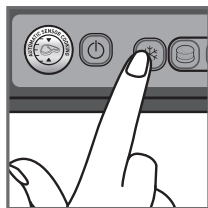
9 اگر مواد غذایی که می خواهید طبخ کنید منجمد باشد، دکمه مربوطه را فشار دهید.

10 حالت آشپزی مناسب را مطابق با نوع غذای مورد نظرتان انتخاب کنید.

نکته، **مخصوصاً** برای گوشت: نتایج پخت و پز در برنامه های از پیش تعیین شده ممکن است بسته به مبداء، برش و کیفیت مواد غذایی که پخته شده است متفاوت باشد، برنامه ها برای مواد غذایی با کیفیت مناسب تعیین شده و آزمایش شده اند. به طور مشابه، ضخامت گوشت باید در طول آشپزی مورد توجه قرار گیرد؛ شما نباید غذاها را با ضخامت بیش از 4 سانتی متر طبخ کنید.



10



9

اگر در مورد نحوه استفاده از پخت و پز نامطمئن هستید، لطفاً به صفحه 128 - راهنمای پخت و پز مراجعه کنید.

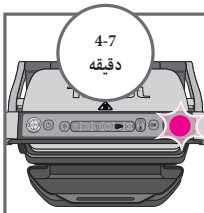
11 دکمه **OK** را فشار دهید: دستگاه شروع به پخت گرم کردن می کند و نشانگر سطح آشپزی به رنگ ارغوانی چشمک می زند.

توجه: اگر برنامه غلطی را انتخاب کرده اید، به مرحله 8 بازگردید.

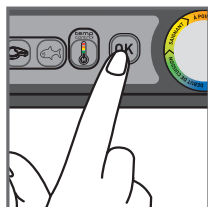
12 برای 4-7 دقیقه

13 صدای بلندی شنیده می شود و نشانگر سطح آشپزی متوقف می شود و حالت پیش گرمایش کاملاً روشن می شود.

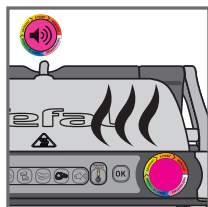
نظرات: در پایان پیش گرمایش، اگر دستگاه بسته شود، سیستم ایمنی دستگاه را خاموش می کند.



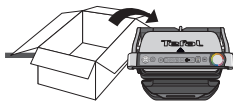
12



11



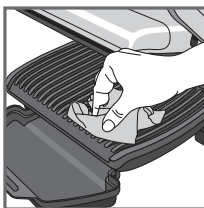
13



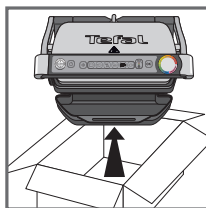
- 1 تمام مواد بسته بندی، برچسب ها و لوازم جانبی از داخل و خارج دستگاه را بردارید. برچسب رنگی روی نشانگر سطح پخت و پز می تواند بر اساس زبان تغییر کند. شما می توانید آن را با یکی در داخل بسته بندی جایگزین کنید.
- 2 قبل از استفاده برای اولین بار، صفحات را کاملاً با آب گرم و مایع ظرفشویی کمی تمیز کنید، کاملاً شستشو داده و خشک کنید.

4-3

سینی چکیدن قابل جابجایی را در جلوی دستگاه قرار دهید.



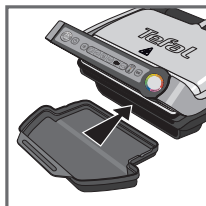
2



1



4



3



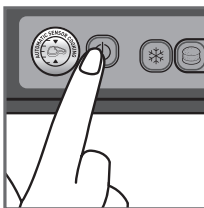
- 5 برای بهترین نتایج شما می توانید صفحات پخت و پز را با استفاده از یک حوله کوچک کاغذی در کمی روغن پخت و پز بمالید، تا برداشتن نجسب انجام شود.
 - 6 روغن مازاد را با استفاده از یک حوله کاغذی آشپزخانه تمیز کنید.
 - 7 اطمینان حاصل کنید که صفحات بالا و پائین به درستی در محصول قرار گرفته است. پیش گرم کردن را بدون صفحات فعال نکنید. دستگاه خود را به منبع تغذیه برق وصل کنید. (توجه داشته باشید که سیم باید کاملاً باز شده باشد).
 - 8 دکمه روشن / خاموش را فشار دهید.
- احتیاط : اطمینان حاصل کنید که غذا بین صفحات وجود ندارد.



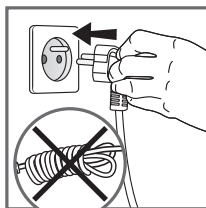
6



5



8



7

راهنمای رنگی نشانگر سطح پخت و پز بیش گرم شدن



سبز

در حالی که پخت و پز در حال انجام است، دستگاه بوق می زند تا به کاربر نشان دهد که «نیم پز» (زرد) به زودی می رسد.



آبی

شروع پخت و پز.



ارغوانی یکدست

پایان پیش گرم شدن
شما می توانید غذا را بگذارید.



درزگیر ارغوانی

صبر کنید.

«تقریباً» 30 دقیقه «گرم نگه دارید»



درزگیر قرمز

پایان پخت و پز برای «خوب انجام شده»



قرمز

پخت و پز «خوب انجام شده»

پایان پخت و پز



نارنجی

پخت و پز «متوسط».



زرد

پخت و پز «نیم پز».



درزگیر سفید

خرابی محصول

عملکرد دستی به طور خودکار انتخاب شده یا فعال می شود، به «راهنمای رفع عیب یابی» به «راهنمای راه انداختن مشکل» مراجعه کنید. در صفحه 129 مراجعه کنید.



سبز یکدست

عملکرد دستی به طور خودکار انتخاب شده یا فعال می شود، به «راهنمای رفع عیب یابی» به «راهنمای راه انداختن مشکل» مراجعه کنید. در صفحه 129 مراجعه کنید.

راهنمای برنامه های آشپزی

حالت دستی: یک گریل سنتی برای عملیات دستی، از جمله 4 تنظیم درجه حرارت مختلف (از 110 درجه سانتی گراد تا 275 درجه سانتی گراد)



پانینی / ساندویچ



ماهی



سوسیس / گوشت بره



برگر



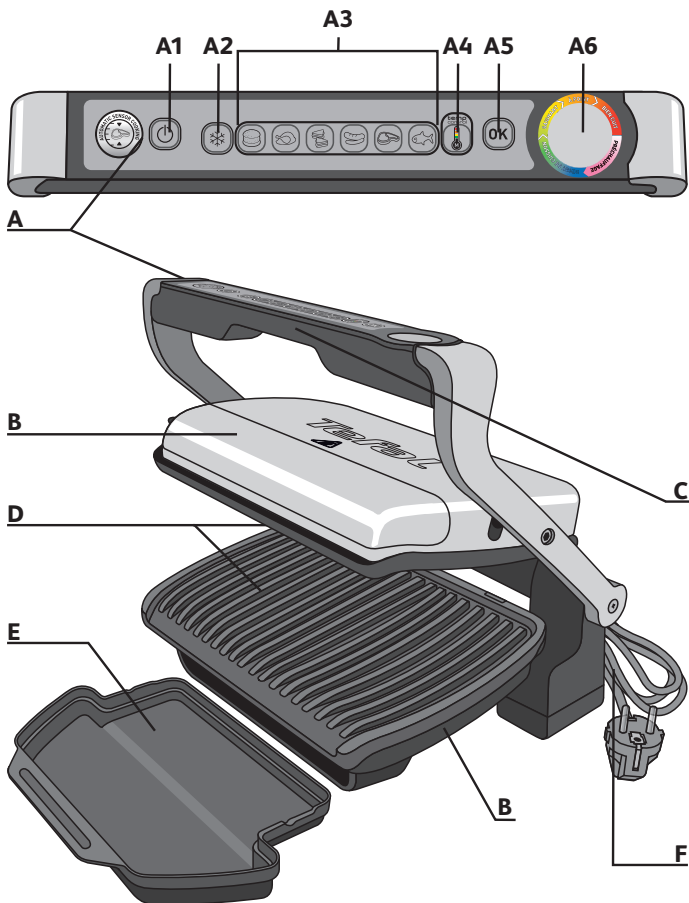
مرغ



گوشت قرمز



FA



شرح

A	پانل کنترل	A4	تنظیمات دما در حالت دستی؛ حالت دستی خاص در راهنمای شروع سریع را ببینید
A1	دکمه روشن/خاموش	A5	دکمه OK
A2	حالت مواد غذایی منجمد	A6	نشانگر سطح پخت و پز
A3	برنامه های پخت و پز	B	بدنه
C	دسته	D	صفحات پخت و پز
E	سینی چکه کردن	F	سیم برق

- هرگز دستگاه را زیر یک کابینت متصل به دیوار یا قفسه یا در کنار مواد قابل اشتعال مانند نورگیر، پرده یا آویز دیوار قرار ندهید.
- هرگز دستگاه را روی سطوح گرم یا لغزنده قرار ندهید؛ سیم برق هرگز نباید نزدیک یا در تماس با قسمت های گرم دستگاه، نزدیک به یک منبع حرارت یا در لبه های تیز باشد.
- ظروف آشپزی را روی سطوح پخت و پز دستگاه قرار ندهید.
- هرگز مواد را مستقیم بر روی صفحات برش ندهید
- از پدهای ساینده فلزی، پشم سیم ساینده و پودر شستشوی زیر استفاده نکنید زیرا ممکن است به پوشش نجسب آسیب برسد.
- در هنگام استفاده، دستگاه را حرکت ندهید.
- دستگاه را با دسته یا سیم های فلزی حمل نکنید.
- هرگز با دستگاه به صورت خالی کار نکنید.
- از فویل آلومینیوم یا سایر اشیاء بین صفحه و مواد غذایی پخته شده استفاده نکنید.
- هنگام پختن، سینی جمع آوری چربی را بردارید. اگر سینی جمع آوری چربی هنگام پختن پر شود: بگذارید دستگاه قبل از تخلیه خنک شود.
- چراغ خوراک پزی را روی سطح شکننده یا زیر آب قرار ندهید.
- برای حفظ خواص نجسب پوشش، از پیش گرم کردن بیش از حد با دستگاه خالی اجتناب کنید.
- هرگز نباید به صفحات هنگامی که داغ است، دست زده شود.
- مواد غذایی را در فویل آلومینیومی طبخ نکنید.
- برای جلوگیری از خراب شدن دستگاه خود، از دستورالعمل های فلامبه در ارتباط با آن در هر زمان استفاده نکنید.
- یک ورق آلومینیومی یا هر جسم دیگر را بین صفحات و عنصر گرماساز قرار ندهید.
- هرگز گرم نکنید یا طبخ نکنید در زمانی که گریل باز است.
- هرگز دستگاه را بدون صفحات آشپزی گرم نکنید.

نکات/اطلاعات

- از شما برای خرید این دستگاه، که فقط برای استفاده داخلی است تشکر می کنیم.
- برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات قابل اجرا است - دستورالعمل ولتاژ کم - سازگاری الکترومغناطیسی - محیط زیست - مواد در تماس با مواد غذایی.
- در اولین استفاده، ممکن است کمی بو و کمی دود در چند دقیقه اول وجود داشته باشد.
- شرکت ما سیاست مداوم تحقیق و توسعه دارد و ممکن است این محصولات را بدون اطلاع قبلی تغییر دهد.
- از مصرف مواد غذایی که در تماس با قطعات می باشند اجتناب ~~از~~ قابل ملاحظه لوگوی کنید.
- اگر غذا خیلی ضخیم باشد، سیستم ایمنی کار کردن، دستگاه را متوقف می کند.

محیط زیست

اولین حفاظت از محیط زیست!!

① دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که می تواند بازیاب یا بازیافت شوند.

➔ آن را در یک محل جمع آوری زباله شهری قرار دهید.



- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید از طرفتولید کننده یا خدمات پس از فروش آن، به منظور جلوگیری از هرگونه خطر جایگزین شود.
- از سیم رابط استفاده نکنید. اگر مسئولیت انجام این کار را قبول می کنید، فقط از سیم رابطی استفاده کنید که در شرایط خوب است، یک پریز با اتصال زمین دارد و برای درجه بندی برق دستگاه مناسب است. تمام اقدامات احتیاطی لازم برای جلوگیری از قدم برداشتن هرکسی بر روی سیم رابط را در نظر بگیرید.
- همیشه دستگاه را به یک سوکت زمین وصل کنید.
- اطمینان حاصل کنید که منبع تغذیه برق با درجه بندی برق و ولتاژ نشان داده شده در پائین دستگاه سازگار است.
- برای تمیز کردن صفحات پخت، از یک اسفنج، آب گرم و مایع شستشو استفاده کنید.
- هرگز دستگاه، سیم برق یا پریز آن را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.
- **هشدار:** گرمایش یا پیش گرم کردن را بدون 2 صفحه پخت در داخل گریل انجام ندهید..

انجام دادن :

- دستورالعمل ها، معمولاً به نسخه های مختلف بسته به لوازم جانبی عرضه شده دستگاه خود را با دقت بخوانید، و در دسترس نگه دارید.
- اگر یک تصادف رخ دهد، سوختگی را بلافاصله با آب سرد شستشو دهید و در صورت لزوم با پزشک تماس بگیرید.
- قبل از استفاده اول، بشقاب ها را بشوئید (به بند 5 مراجعه کنید)، کمی روغن پخت و پز بر روی صفحات بریزید و با یک پارچه نرم یا حوله کاغذی آویزخانه پاک کنید.
- سیم برق را با دقت قرار دهید، چه یک رابط استفاده شود یا خیر، به طوری که مهمانان بتوانند براحتی در اطراف میز بدون قدم برداشتن بر روی سیم حرکت کنند.
- بخارهای پخت و پز ممکن است برای حیواناتی که سیستم تنفسی خاصی دارند مانند پرندگان خطرناک باشد. توصیه می کنیم صاحب پرنده، آن را از منطقه پخت و پز دور نگه دارد.
- همیشه دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- قبل از استفاده، بررسی کنید که هر دو طرف صفحه تمیز هستند.
- برای جلوگیری از آسیب به صفحات، از آنها فقط در دستگاهی استفاده کنید که برای آنها طراحی شده باشد (به عنوان مثال، در اجاق گاز، حلقه گاز یا چراغ خوراک پزی، غیره قرار ندهید).
- اطمینان حاصل کنید که صفحات پایدار هستند، به خوبی قرار گرفته و به درستی به دستگاه متصل شده است. فقط از صفحات موجود در دستگاه یا خریداری شده از یک مرکز خدمات مجاز استفاده کنید.
- برای اجتناب از آسیب رساندن به صفحات پخت و پز، همیشه از یک کاردک چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید.
- فقط از قطعات یا لوازم جانبی که در دستگاه وجود دارد یا از یک مرکز خدمات مجاز خریداری شده استفاده کنید. از آنها برای سایر دستگاه ها یا قصد دیگر استفاده نکنید.

انجام ندهید:

- از دستگاه خارج از ساختمان استفاده نکنید
- هنگام وصل شدن به برق یا در زمان استفاده، دستگاه را بدون مراقبت رها نکنید.
- برای جلوگیری از بیش از حد گرم شدن دستگاه، آن را در گوشه یا زیر کابینت قرار ندهید.
- هرگز دستگاه را مستقیم بر روی یک سطح شکننده (میز شیشه ای، رومیزی، مبلمان جلا داده شده، غیره) یا روی سطح نرم مانند یک حوله چای قرار ندهید.

دستورالعمل های استفاده، نگهداری و نصب محصول: برای ایمنی خود، لطفاً از طریق تمام پاراگراف های کتابچه راهنمای دستورالعمل شامل تصاویر مربوطه را بخوانید.

- این دستگاه فقط برای استفاده داخلی و خانگی استفاده می شود. این در نظر گرفته نشده است که در برنامه زیر استفاده شود، و تضمین برای موارد زیر اعمال نمی شود:
- کارکنان بخش آشپزی در مغازه ها، دفاتر و سایر محیط های کاری؛
- خانه های مزرعه؛

- توسط مشتریان در هتل ها، متل ها و سایر انواع محیط های مسکونی؛
- محیط های تختخواب و صبحانه.

- قبل از استفاده اول، تمام مواد بسته بندی، برچسب ها و لوازم جانبی را از داخل و خارج دستگاه بردارید.

- این دستگاه برای استفاده (از جمله کودکان) با ناتوانی های فیزیکی، احساسی یا ذهنی، یا فقدان تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط یک بزرگسال مسئول ایمنی آنها نظارت شده یا دستورالعمل های مربوط به استفاده از دستگاه داده شود. کودکان باید تحت نظارت قرار بگیرند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند، و به عنوان یک اسباب بازی استفاده نمی کنند.

- این دستگاه می تواند توسط کودکان 8 ساله و بالاتر و افرادی با ناتوانی فیزیکی، احساسی یا ذهنی و یا کمبود تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد، در صورتی که تحت نظارت باشند یا دستورالعمل در مورد استفاده از دستگاه به صورت ایمن آموزش داده شود و خطرات دست اندرکار را درک کنند. تمیز کردن و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر آنکه آنها بیش از 8 سال سن داشته باشند و تحت نظارت باشند.

- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر 8 سال نگه دارید.

- هرگز دستگاه را در هنگام استفاده بدون مراقبت رها نکنید.

- هنگامی که دستگاه کار می کند، درجه حرارت سطح دسترسی می تواند بالا یابد. هرگز سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید.

- این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نمی شود.
• قبل از وصل کردن دستگاه، سیم برق را کاملاً جدا کنید.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

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 <<ԳՐՈՒՊԱ ՍԵԲ>> 125171, Մոսկվա, Լենինգրադսկոե շոսսե, զ. ԽճՈՒՂԻ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 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 Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	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. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق أمبو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

SUOMI FINLAND	9 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi-110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 관계빌딩 2층 03188
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София

MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
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. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 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	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za	1 year	www.tefal.co.za

ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italhai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المملكة العربية الإمارات UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	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
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

20/10/2017

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыадырх ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Унқық / Модель / Yalrici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыадырхын атайа мен мекен-жайы / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыадырхын мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

FR	1-15
NL	16-29
DE	30-43
EN	44-57
IT	58-71
ES	72-85
PT	86-99
EL	100-113
AR	114-127
FA	128-141

OptiGrill

Plaques gaufres



Compatible avec:
Compatible with:
Kompatibel mit:
Geschikt voor:
Compatible con:
Compatible com:
Compatible con:
Συμβατό με:
Kompatible med:
Kompatibel med:
Kompatibel med:
Yhteensopivaus:
Pasuje do:
Совместимость:
Сумісний з:
Kompatibilní s:

Kompatibilný s:
A következővel kompatibilis:
Съвместими с:
Kompatibilno s:
Kompatibil cu:
Združljivo z:
Kompatibilno sa:
Kompatibilno sa:
Ühildub:
Tinka:
Saderigas ar:
호환 가능 :
Uyumlu olduđu cihazlar:
متوافقة مع:
سازگار با:

Modèles:
Models:
Modelle:
Modellen:
Modelos:
Modelos:
Modelli:
Μοντέλα:
Modeller:
Modeller:
Modeller:
Mallit:
Modele:
Modeli:
Modeli:
Modely:

Modely:
Modellek:
Модели:
Modeli:
Modele:
Modeli:
Modeli:
Modeli:
Modelid:
Modellai:
Modelji:
모델 :
Modeller:
الموديلات:
مدل ها:

OptiGrill+ Initial
OptiGrill+
OptiGrill Smart

GC706
GC706
GC71 xx

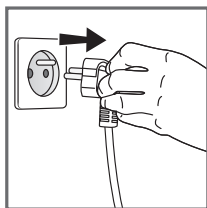
GC73 xx
GR71 xx
GO71 xx

series

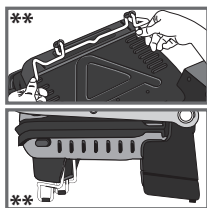
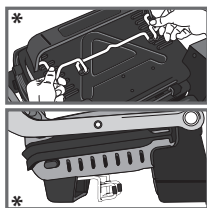
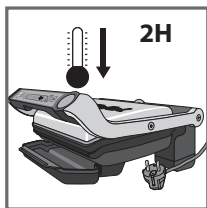
FR
EN
DE
NL
ES
PT
IT
EL
DA
SV
NO
FI
PL
RU
UK
CS
SK
HU
BG
HR
RO
SL
BS
SR
ET
LT
LV
KO
TR
AR
FA

Recommandations pour l'utilisation des plaques gaufres :

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différents modèles.
- Référez-vous à la notice de l'appareil et à ces recommandations pour l'utilisation des plaques gaufres.
- Vérifiez que les deux faces des plaques soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lesquelles 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 gaufres, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne pas poser les plaques gaufres chaudes sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques gaufres ne doivent ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques, versez un peu d'huile sur les plaques gaufres et essuyez les avec un chiffon doux.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour laver les plaques de cuisson, 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. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans de l'eau chaude avec du détergent à vaisselle.



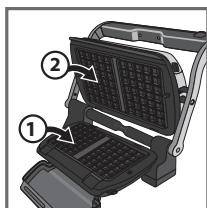
1



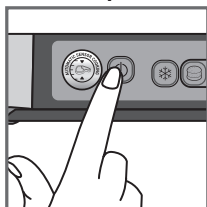
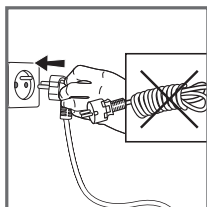
2



3



4

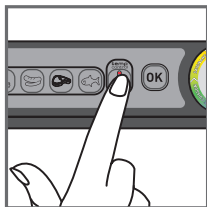


5

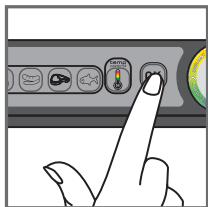
1. Si votre OptiGrill est déjà en marche et que vous voulez utiliser vos plaques gaufres, débranchez le grill et laissez le refroidir pendant au moins 2 heures.
2. Retournez l'appareil et installez le support escamotable afin que votre appareil soit à l'horizontal. Ceci évite que la pâte coule lors du remplissage des plaques.
3. Ouvrez le grill, retirez les plaques de cuisson et remplacez les par les plaques gaufres. Mettre d'abord la plaque inférieure, puis la plaque supérieure.
4. Fermez l'appareil et branchez le.
5. Appuyer sur le bouton marche/arrêt, les boutons et clignotent, l'indicateur de couleur est vert .
6. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'indicateur de couleur orange ou rouge soit atteint (selon le niveau de dorage désiré).

* position pour la cuisson avec les plaques Grill et pour l'accessoire snacking.

** position pour la cuisson avec les plaques gaufres.



6



7



8



9



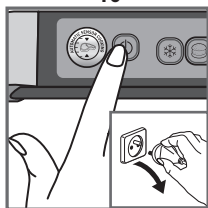
10



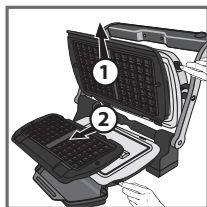
10



11



11



12



13

7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton **OK**. Les boutons **TEMP** et **OK** sont fixes, l'indicateur de couleur clignote jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

8. Lorsque l'indicateur de couleur orange ou rouge est atteint, le gril émet un signal sonore et l'indicateur de couleur devient fixe. L'appareil est prêt pour l'utilisation en cuisson.

9. Ouvrez l'appareil et remplissez la plaque inférieure avec une louche de pâte (ne pas remplir la louche à ras bord) jusqu'à recouvrir le sommet des petits carrés. le bac à jus doit être laissé au cas où de la pâte coulerait. Une fois l'action terminée fermez l'appareil.

10. Laissez cuire 3-4 minutes. Ouvrez l'appareil, retirez les gaufres. Vous pouvez refaire une deuxième tournée immédiatement en remettant de la pâte.

11. Terminez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Tous les boutons s'éteignent, le gril arrête de cuire. En fin d'utilisation, éteindre l'appareil, débrancher et laisser refroidir **2H**.

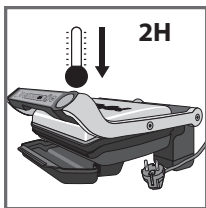
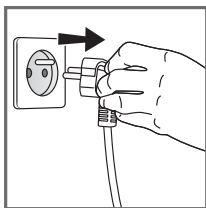
12. Ouvrez le gril et retirez les plaques gaufres en commençant par la plaque supérieure, puis inférieure.

ATTENTION : Les surfaces sont chaudes, il est recommandé d'utiliser des gants.

13. Les plaques gaufres passent au lave-vaisselle.

Recommendations for the use of waffle plates:

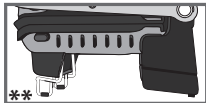
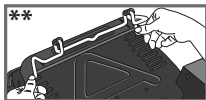
- Remove the packaging, various stickers and accessories on the outside and inside of the plates.
- Read these instructions carefully and keep them close to hand; the instructions are common to different models.
- Please check the appliance instructions and these recommendations when using the waffle plates.
- Ensure that both sides of the plates are properly cleaned before use.
- To avoid damaging the plates, only use them on the appliance for which they were designed (i.e. do not put them in an oven or on a gas or electric hob, etc.).
- Make sure the plates are stable, correctly positioned and firmly attached to of your appliance. Only use the plates provided or purchased from an approved service centre.
- To preserve the non-stick coating of the waffle plates, always use a plastic or wooden spatula.
- Never cut food directly on the plates.
- Do not place the hot waffle plates under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick coating of the waffle plates, do not leave them to heat up too long if empty.
- The waffle plates should never be handled when hot.
- Do not heat the appliance without the cooking plates.
- Before using your appliance for the first time, wash the plates, then pour a little cooking oil onto the waffle plates and wipe off with a soft cloth.
- Never place cooking utensils on the appliance's cooking surfaces.
- We recommend using a sponge, hot water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates; rinse thoroughly to remove any residue. Wipe them carefully with a paper towel. Alternatively, the cooking plates are dishwasher safe.
- Do not use metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaners to clean any part of the cooking plates, use only nylon or non-metallic cleaning pads. If food has stuck to the cooking plates, soak in hot water with washing-up liquid.



2H

1. If your OptiGrill is already turned on and you wish to use your waffle plates, unplug the grill and allow to cool down for at least **2 hours**.

2. Turn the appliance around and attach retractable stand to ensure the appliance is level. This stops the batter spilling over the edges when filling the plates.

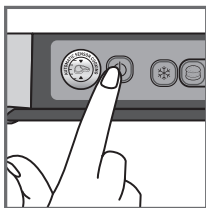
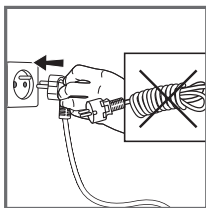
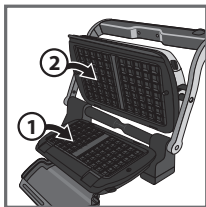


3. Open the grill, remove the cooking plates and replace them with the waffle plates. Install the lower plate first, then the upper plate.

4. Close the appliance and plug it in.

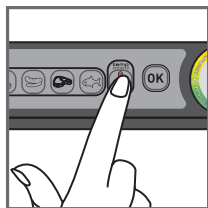
5. Press the On/Off button, the  and  buttons will flash, and the colour indicator will display green .

6. Press the  button until the orange or red indicator is ready (based on the desired doneness level).



* position for cooking with the grill plates and the snacking accessory.

** position for cooking with the waffle plates.



6



7



8



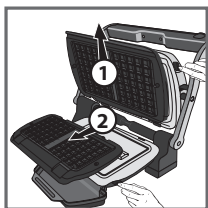
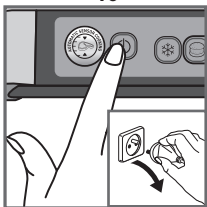
9



10



11



8 12



13

7. Start cooking by pressing the **OK** button. The and buttons will stop flashing; the colour indicator will continue to flash until the appropriate temperature is reached.

8. When the orange or red indicator is ready, the grill beeps and the colour indicator stays lit. The appliance is ready to be used for cooking.

9. Open the appliance and fill the lower plate using a dough ladle (do not fill the ladle to the brim) until the top of the little squares is covered. The drip pan must be installed in case of a dough leak. Once the plate mould has been filled, close the appliance.

10. Leave to cook for **3-4 minutes**. Open the appliance, remove the waffles. You can prepare a second batch of waffles immediately by adding more waffle batter.

11. Press the on/off button to stop cooking. All the buttons will turn off and the grill will stop cooking.

When you've finished, turn off the appliance, unplug it and leave to cool for **2 hours**.

12. Open the grill and remove the waffle plates; remove the upper plate first, then the lower plate.

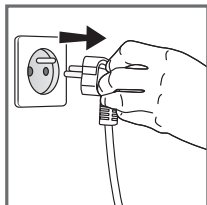
N.B : The plates may still be hot, therefore it is advisable to use oven gloves.

13. The waffle plates are dishwasher-safe.

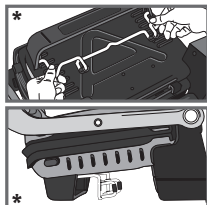
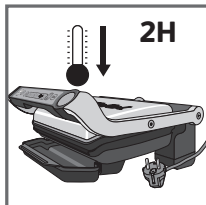
Empfehlungen für die Verwendung Ihrer Waffelplatten:

DE

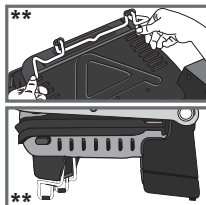
- Entfernen Sie Verpackung, Aufkleber sowie diverse Zubehörteile an der Außen- und Innenseite der Platten.
- Lesen Sie sich die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung, die für alle Modelle gelten, aufmerksam durch und bewahren Sie sie in Reichweite auf.
- Achten Sie auf die Hinweise in der Bedienungsanleitung des Geräts sowie die Empfehlungen für die Verwendung Ihrer Waffelplatten.
- Die zwei Seiten der Platten müssen vor Verwendung sauber sein.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Platten z. B. nicht im Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte usw. verwenden).
- Achten Sie darauf, dass die Platten auf einer stabilen Unterlage stehen sowie richtig eingesetzt und fest an der Gerätebasis angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Waffelplatten nicht zu beschädigen, immer einen Kunststoff- oder Holzspatel verwenden.
- Nicht direkt auf den Platten schneiden.
- Heiße Waffelplatten nicht unter Wasser halten oder auf empfindliche Oberflächen stellen.
- Um die Antihaftbeschichtung zu schützen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Keinesfalls mit heißen Waffelplatten hantieren.
- Gerät keinesfalls ohne Kochplatten erhitzen.
- Waffelplatten vor der ersten Verwendung reinigen, ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Wir empfehlen Ihnen, die Kochplatten mit einem Schwamm und etwas Spülmittel unter heißem Wasser zu reinigen und diese dann gründlich abzuspülen, sodass keine Rückstände bleiben. Trocknen Sie sie anschließend mit einem Küchentuch gut ab.
- Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche. Lassen Sie die Kochplatten in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen, um hartnäckige Verunreinigungen zu entfernen.



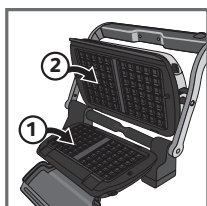
1



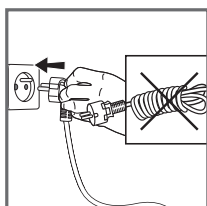
2



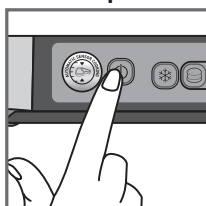
3



4



5



1. Wenn der Optigrill bereits eingeschaltet ist und Sie Ihre Waffelplatten verwenden möchten, stecken Sie den Grill aus und lassen Sie ihn mindestens **2 Stunden** abkühlen.

2. Drehen Sie das Gerät um und bringen Sie den einklappbaren Ständer an, damit das Gerät gerade steht. So kann beim Befüllen der Platten kein Teig herauslaufen.

3. Öffnen Sie den Grill, entnehmen Sie die Kochplatten und setzen Sie stattdessen die Waffelplatten ein. Setzen Sie zuerst die untere und dann die obere Platte ein.

4. Schließen Sie das Gerät und stecken Sie es ein.

5. Auf den Ein-/Aus-Schalter drücken: die Tasten  und  blinken, die Farbanzeige ist grün .

6. Halten Sie die  Taste gedrückt, bis die Farbanzeige orange oder rot erreicht hat (je nach gewünschtem Bräunungsgrad).

* Position für Zubereitungen mit den Grillplatten und dem Snack-Zubehör.

** Position für Zubereitungen mit den Waffelplatten.



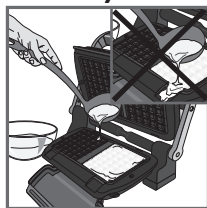
6



7



8



9



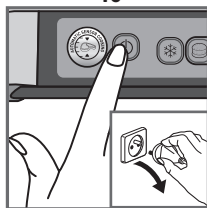
10



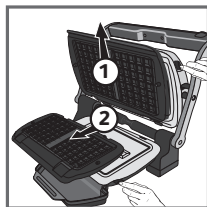
10



11



11



12



13

7. Mit der Taste **OK** starten Sie den Vorgang. Die Tasten **ON/OFF** und **OK** blinken nicht, die Farbanzeige blinkt bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

8. Wenn die Farbanzeige orange oder rot erreicht, erzeugt der Grill ein akustisches Signal und die Farbanzeige leuchtet stetig. Das Gerät ist jetzt bereit zum Backen.

9. Öffnen Sie das Gerät und füllen Sie die untere Platte mit einer Schöpfkelle Teig (Schöpfkelle nicht bis zum Rand füllen), bis die Spitzen der kleinen Quadrate bedeckt sind. Die Fettauffangschale muss an ihrem Platz bleiben für den Fall, dass der Teig überläuft. Wenn Sie mit dem Einfüllen des Teigs fertig sind, schließen Sie das Gerät.

10. 3-4 Minuten backen lassen. Gerät öffnen und die Waffeln entnehmen.

Sie können direkt im Anschluss weitere Waffeln zubereiten; befüllen Sie dazu die Platten erneut mit Teig.

11. Backvorgang beenden, indem Sie auf den Ein-/Aus-Schalter drücken.

Alle Tasten gehen aus, der Grill stellt den Backvorgang ein.

Schalten Sie das Gerät zum Schluss aus, stecken Sie es aus und lassen Sie es **2 Stunden** abkühlen.

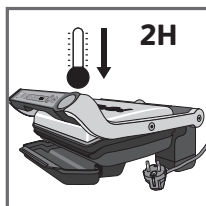
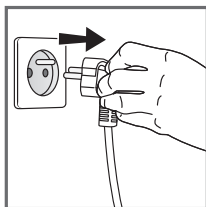
12. Öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie die Waffelplatten: erst die obere und dann die untere Platte entnehmen.

ACHTUNG: Die Oberflächen sind heiß, wir empfehlen Ihnen, Ofenhandschuhe zu verwenden.

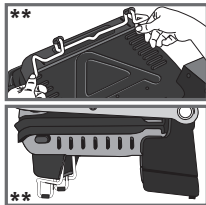
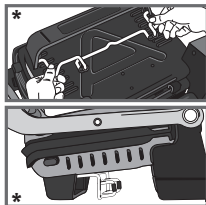
13. Die Waffelplatten sind spülmaschinengeeignet.

Aanbevelingen voor het gebruik van de wafelplaten:

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers of accessoires aan de binnenkant en de buitenkant van de platen.
- Leesaandachtig de instructies van deze handleiding en algemene instructies voor de verschillende modellen en bewaar ze binnen handbereik.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van het apparaat en de aanbevelingen voor het gebruik van de wafelplaten.
- Controleer of beide zijden van de platen voor gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om te vermijden dat de platen kapot gaan, mag u ze alleen gebruiken op het apparaat waarvoor ze zijn ontworpen (leg ze bijvoorbeeld niet in een oven, op een gasfornuis of op een elektrische kookplaat).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn en goed gepositioneerd en bevestigd staan op de basis van het apparaat. Gebruik alleen platen die werden meegeleverd of verkregen door een erkend servicecentrum.
- Gebruik altijd een plastic of houten spatel om de anti-aanbaklaag van de platen te beschermen.
- Snij niet rechtstreeks op de platen.
- Plaats geen warme platen onder water of op een kwetsbaar oppervlak.
- Verhit de platen niet te lang als ze leeg zijn om ervoor te zorgen dat de anti-aanbaklaag van de coating optimaal blijft.
- De wafelplaten mogen nooit warm worden bediend.
- Laat het apparaat nooit zonder bakplaten opwarmen.
- Reinig de platen bij het eerste gebruik. Giet er een beetje olie over en wrijf droog met een zachte doek.
- Plaats geen kookgerei op het bakoppervlak van het apparaat.
- Wij raden aan om een spons, warm water en een beetje afwasmiddel te gebruiken voor de reiniging van de platen. Spoel ze vervolgens grondig om alle resten te verwijderen. Voorzichtig afdrogen met keukenpapier.
- Gebruik geen metalen schuursponsen, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel niet-metalen of nylon sponsjes. Als de platen moeilijk schoon te maken zijn, laat ze dan onder warm water met afwasmiddel weken.



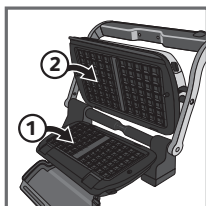
1. Als uw OptiGrill al aan staat en u uw wafelplaten wilt gebruiken, schakel de grill dan uit en laat deze **2** uur afkoelen.



2. Draai het apparaat om en monteer de inklapbare steun zodat uw apparaat horizontaal staat. Hiermee wordt vermeden dat het deeg tijdens het vullen van de platen wegvloeit.



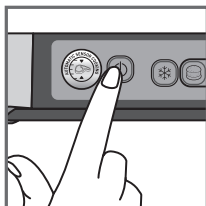
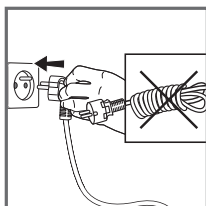
3. Open de grill, verwijder de bakplaten en vervang ze door de wafelplaten. Plaats eerst de onderste plaat, vervolgens de bovenste plaat.



4. Sluit het apparaat en schakel het in.

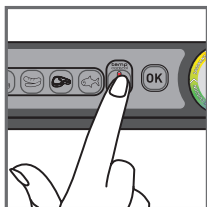
5. Druk op de aan/uit-knop, de knoppen en knipperen, de kleurindicator is groen .

6. Druk op de knop totdat de kleurindicator oranje of rood oplicht (afhankelijk van de gewenste bakgraad)..

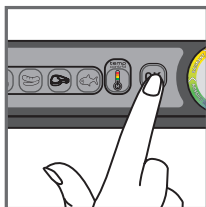


* positie voor de bereiding met de grillplaten en het Snacking & Baking accessoire.

** positie voor de bereiding met de wafelplaten.



6



7



8



9



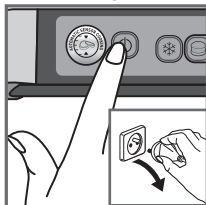
10



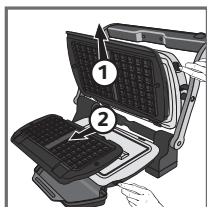
11



12



13



14



15

7. Start de bereiding door op de knop  te drukken. De knoppen  en  lichten permanent op, de kleurindicator knippert totdat de gewenste temperatuur is bereikt.

8. Wanneer de kleurindicator oranje of rood is, laat de grill een geluidssignaal horen en licht de kleurindicator permanent op. Het apparaat is klaar voor de bereiding.

9. Open het apparaat en vul de onderste plaat met een soeplepel deeg (vul de soeplepel niet tot aan de rand) totdat alle vierkante gaatjes gevuld zijn. Laat de vetopvangbak staan voor het geval dat het deeg uitloopt. Sluit het apparaat als u klaar bent.

10. Laat 3-4 minuten bakken. Open het apparaat en haal de wafels eruit. U kunt er meteen weer deeg indoen en een tweede portie maken.

11. Stop de bereiding door op de aan/uit-knop te drukken. Alle knoppen doven; de grill stopt met bakken.

Aan het einde het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en laten afkoelen **2H**.

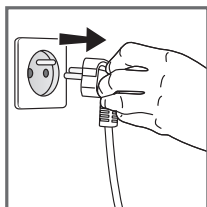
12. Open de grill en haal de wafelplaten eruit. Eerst de bovenste en dan de onderste plaat.

OPGELET: de platen zijn warm, gebruik ovenwanten of pannenvellen.

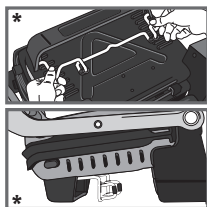
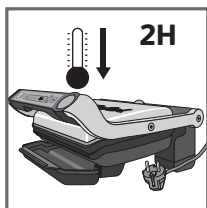
13. De wafelplaten kunnen in de vaatwasmachine.

Recomendaciones para utilizar las placas de gofres:

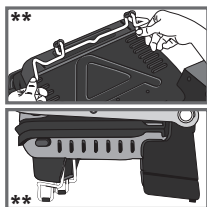
- Retire todos los envoltorios, etiquetas adhesivas o accesorios diversos tanto del interior como del exterior de las placas.
- Lea atentamente y tenga a mano estas instrucciones, que son comunes a los diferentes modelos.
- Consulte el manual de usuario del aparato y estas recomendaciones para utilizar las placas de gofres.
- Compruebe que los 2 lados de las placas estén limpios antes de utilizar el apar.
- 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 gofres, utilice siempre una espátula de plástico o madera.
- No corte directamente sobre las placas.
- No coloque las placas de gofres calientes bajo el agua o sobre una superficie frágil.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, evite calentar demasiado tiempo el aparato vacío.
- Las placas de gofres no se deben manipular nunca en caliente.
- Nunca caliente el aparato sin las placas de cocción.
- Antes del primer uso, lave las placas, vierta unas gotas de aceite en las placas de gofres y séquelas con un paño suave.
- No coloque utensilios de cocina en las superficies de cocción del aparato.
- Le recomendamos utilizar una esponja, agua caliente y unas gotas de jabón de lavavajillas para lavar las placas de cocción y, a continuación, enjuagarlas abundantemente para eliminar todo residuo. Séquelas cuidadosamente con un paño.
- No utilice estropajos metálicos, lana de acero o productos de limpieza abrasivos para limpiar ninguna parte del grill; utilice únicamente estropajos de nailon o no metálicos. En caso de que le resulte difícil, sumerja las placas de cocción en agua caliente con jabón de lavavajillas.



1



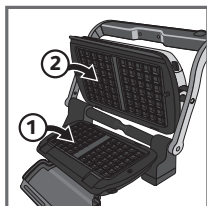
1



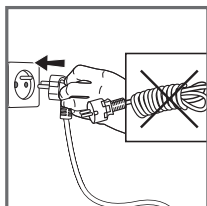
2



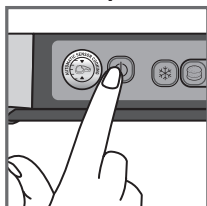
3



3



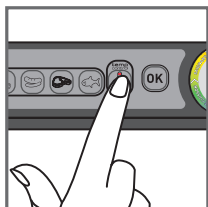
4



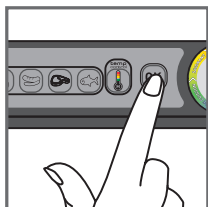
1. Si su OptiGrill ya está en funcionamiento y desea utilizar las placas de gofres, desconecte la parrilla y déjela enfriar durante al menos **2** horas.
2. Dele la vuelta al aparato e instale la base plegable para que el aparato esté en posición horizontal. Ello evitará que la masa se salga al llenar las placas.
3. Abra la parrilla, retire las placas de cocción y sustitúyalas por las placas de gofres. Introduzca primero la placa inferior y, luego, la superior.
4. Cierre el aparato y conéctelo.
5. Pulse el interruptor de on/off, los botones  y  parpadean, el indicador de color se pone en verde .
6. Pulse el botón  hasta que se alcance el indicador de color naranja o rojo (según el nivel de dorado deseado).

* posición para la cocción con las placas Grill y para el accesorio snacking.

** posición para la cocción con las placas de gofres.



6



7



8



9



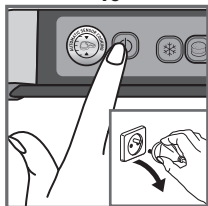
10



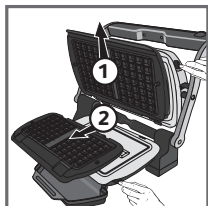
10



11



11



12



13

7. Inicie la cocción pulsando el botón **OK**. Los botones **TEMP** y **OK** son fijos, el indicador de color parpadea hasta alcanzar la temperatura deseada.

8. Cuando se alcanza el indicador de color naranja o rojo, la parrilla emite una señal sonora y el indicador de color pasa a quedar fijo. El aparato está listo para usarlo.

9. Abra el aparato y llene la placa inferior con un cucharón de masa (No llenar el cucharón al máximo) apenas recubriendo el punto más alto de los cuadraditos. Hay que dejar el recipiente de jugos por si se derrama la masa. Una vez finalizada la acción, cierre el aparato.

10. Deje que se cocine durante 3-4 minutos. Abra el aparato, saque los gofres. Puede repetir la acción inmediatamente volviendo a introducir la masa.

11. Finalice la cocción pulsando el interruptor de on/off.

Todos los botones se apagan, la parrilla deja de funcionar.

Cuando termine de utilizar el aparato, apáguelo, desconéctelo y déjelo enfriar durante **2 horas**.

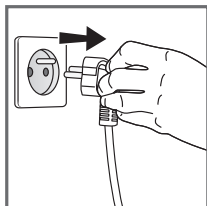
12. Abra la parrilla y retire las placas de gofres comenzando por la superior y terminando por la inferior.

ATENCIÓN : las superficies están calientes, se recomienda utilizar guantes.

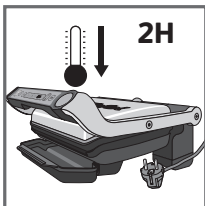
13. Las placas de gofres son aptas para el lavavajillas.

Recomendações relativas à utilização das placas de waffles:

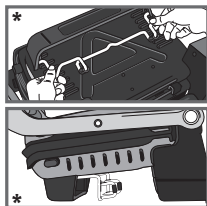
- Retire todo o material da embalagem, autocolantes ou outros acessórios, tanto no interior como no exterior das placas.
- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futuras utilizações. Estas instruções são comuns para os vários modelos.
- Consulte o manual de instruções do aparelho, bem como as presentes recomendações relativas à utilização das placas de waffles:
- Certifique-se de que as duas faces das placas estão bem limpas antes de as utilizar.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas no aparelho para o qual foram concebidas (p. ex.: não as 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 num Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das placas de waffles, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre as placas.
- Não coloque as placas de waffles quentes 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 de waffles enquanto estiverem quentes.
- Nunca aqueça o aparelho sem as placas de cozedura.
- Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as placas, deite um pouco de óleo sobre as placas de waffles e limpe-as com um pano macio.
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Recomendamos que utilize uma esponja, água quente e um pouco de detergente da louça para lavar as placas de cozedura, enxaguando-as depois abundantemente para remover eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.
- Não utilize esfregão metálico, lâ de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos. Em caso de dificuldade, mergulhe as placas de cozedura em água quente com detergente para a louça.



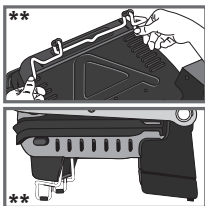
1



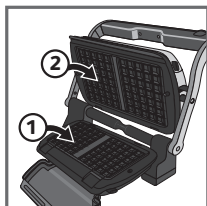
2H



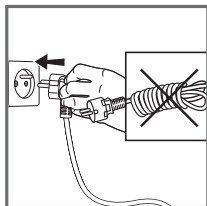
2



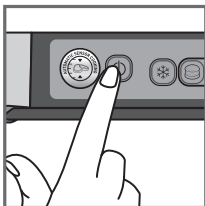
3



4



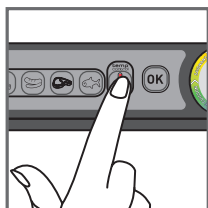
5



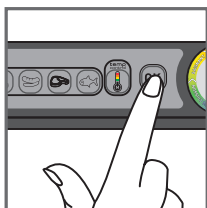
1. Se o seu OptiGrill já estiver ligado e desejar utilizar as suas placas de waffles, desligue o grelhador e deixe-o arrefecer durante pelo menos 2 horas.
2. Vire o aparelho e instale o suporte dobrável, de modo que o seu aparelho fique na horizontal. Deste modo, evita que a massa escorra durante o enchimento das placas.
3. Abra o grelhador, retire as placas de cozedura e substitua-as pelas placas de waffles. Coloque em primeiro lugar a placa inferior e, depois, a placa superior.
4. Feche o aparelho e ligue-o.
5. Carregue no botão Ligar/Desligar, os botões  e  piscam, o indicador de cor está verde .
6. Prima o botão  até que o indicador fique cor-de-laranja ou vermelho (de acordo com o nível de dourado desejado).

* posição para cozedura com as placas grill e para o acessório para snacks.

** posição para cozedura com as placas de waffles



6



7



8



9



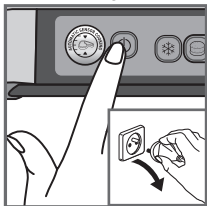
10



11



12



13



20

12



13

7. Inicie a cozedura carregando no botão **OK**. Os botões **LIGAR/DESLIGAR** e **OK** ficam fixos, o indicador luminoso pisca até ser atingida a temperatura desejada.

8. Quando o indicador ficar cor-de-laranja ou vermelho, o grelhador emite um sinal sonoro e o indicador colorido fica fixo. O aparelho está pronto para cozinhar.

9. Abra o aparelho e encha a placa inferior com uma concha de massa (não encha a concha até ao topo) até cobrir o topo dos pequenos quadrados. Mantenha a gaveta de recolha de sucos no seu lugar para o caso da massa derramar. Quando tiver terminado, feche o aparelho.

10. Deixe cozinhar durante 3-4 minutos. Abra o aparelho e retire os waffles. Pode fazer imediatamente uma segunda fornada voltando a colocar massa.

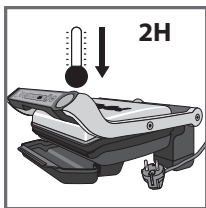
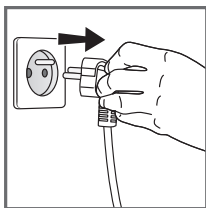
11. Termine a cozedura carregando no botão **Ligar/Desligar**. Todos os botões e grelhador desligam-se. Após a utilização, deve desligar o aparelho e deixar arrefecer **2H**.

12. Abra o grelhador e retire as placas de waffles, começando pela placa superior e depois a inferior. **ATENÇÃO** : as superfícies estão quentes, recomenda-se o uso de luvas de cozinha.

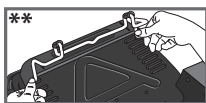
13. As placas de waffles podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Raccomandazioni per l'uso delle piastre per waffle

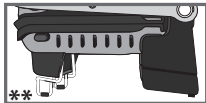
- Rimuovere i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dall'esterno e dall'interno delle piastre.
- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle a portata di mano; le istruzioni sono comuni a diversi modelli.
- Consultare le istruzioni dell'apparecchio e queste raccomandazioni durante l'uso delle piastre per waffle.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli elettrici o a gas, ecc.).
- Assicurarci che le piastre siano stabili, posizionate in modo corretto e fissate saldamente all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Per preservare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle, usare esclusivamente spatole in legno o in plastica.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non collocare le piastre calde sotto l'acqua o su superfici fragili.
- Per preservare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle, evitare di farle scaldare a lungo quando sono vuote.
- Non manipolare le piastre quando sono calde.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare le piastre, versare una piccola quantità di olio da cucina e rimuoverlo con un panno morbido.
- Non posizionare gli utensili da cucina sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Per lavare le piastre, usare una spugna con acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti; risciacquarle accuratamente per rimuovere qualsiasi residuo. Asciugarle accuratamente con della carta assorbente. In alternativa, è possibile lavare le piastre in lavastoviglie.
- Non usare spugnette metalliche, pagliette d'acciaio o detersivi in polvere abrasivi per pulire qualsiasi parte delle piastre; usare esclusivamente spugne in nylon o non metalliche. Se sulle piastre sono rimasti attaccati dei residui alimentari, immergerle in acqua calda saponata.



1. Se l'OptiGrill è già acceso e si desidera usare le piastre per waffle, scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi per almeno **2 ore**.



2. Capovolgere l'apparecchio e installare l'apposito supporto per assicurarsi che l'apparecchio sia a livello. In questo modo la pastella non fuoriuscirà dai bordi durante il riempimento delle piastre.

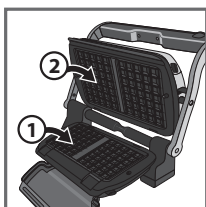


3. Aprire l'apparecchio, rimuovere le piastre di cottura e sostituirle con le piastre per waffle. Installare per prima la piastra inferiore, quindi la piastra superiore.

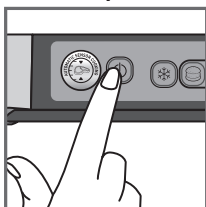
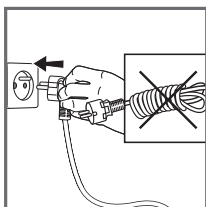


4. Chiudere l'apparecchio e collegare la spina alla presa di corrente.

5. Premere il pulsante di accensione/spengimento; il pulsante  e il pulsante  lampeggeranno, la spia luminosa colorata sarà verde .

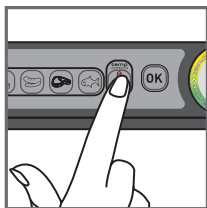


6. Premere il pulsante  finché l'indicatore non diventa arancione o rosso (a seconda del livello di cottura desiderato).



* posizione per la cottura con le piastre da griglia e l'accessorio per snack.

** posizione per la cottura con le piastre per waffle.



6



7



8



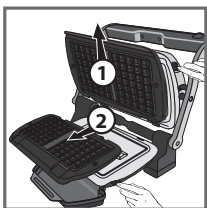
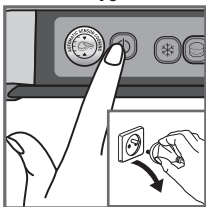
9



10



11



12



13

7. Avviare il processo di cottura premendo il pulsante **OK**. I pulsanti **ON/OFF** e **OK** smetteranno di lampeggiare; l'indicatore colorato continuerà a lampeggiare fino al raggiungimento della temperatura appropriata.

8. Quando l'indicatore diventa arancione o rosso, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore colorato rimarrà acceso. L'apparecchio è pronto per la cottura.

9. Aprire l'apparecchio e riempire la piastra inferiore con un mestolo (non riempire il mestolo fino all'orlo) fino a coprire la parte superiore dei quadratini. Installare il vassoio di raccolta in caso di fuoriuscite di pastella. Dopo aver riempito la piastra, chiudere l'apparecchio.

10. Farla cuocere per **3-4** minuti. Aprire l'apparecchio e rimuovere i waffle. È possibile cuocere immediatamente altri waffle aggiungendo altra pastella.

11. Premere il pulsante di accensione/spengimento per interrompere la cottura.

Tutti i pulsanti si spegneranno e l'apparecchio interromperà la cottura.

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare per **2 ore**.

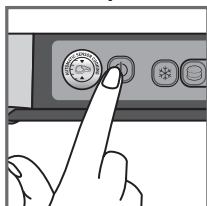
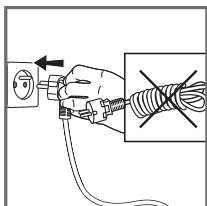
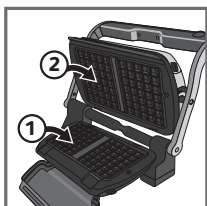
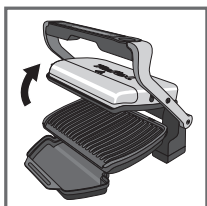
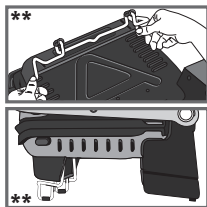
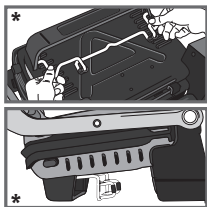
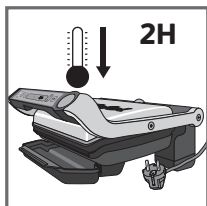
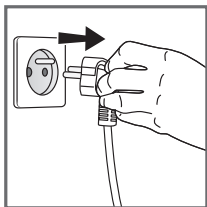
12. Aprire l'apparecchio e rimuovere le piastre per waffle; rimuovere per prima la piastra superiore, quindi la piastra inferiore.

Nota: le piastre potrebbero essere ancora calde; pertanto, si raccomanda di indossare guanti da forno.

13. Le piastre per waffle possono essere lavate in lavastoviglie.

Προτάσεις για τη χρήση των πλακών βάφλας:

- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τα διάφορα αυτοκόλλητα και εξαρτήματα από το εσωτερικό και εξωτερικό των πλακών.
- Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε τις οδηγίες χρήσεως σε ευπρόσιτο μέρος, καθώς είναι κοινές για διάφορα μοντέλα.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσεως της συσκευής και στις προτάσεις για τη χρήση των πλακών βάφλας.
- Πριν από τη χρήση βεβαιωθείτε ότι και οι δύο επιφάνειες των πλακών έχουν καθαριστεί σωστά.
- 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...).
- Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες είναι σταθερές και καλά τοποθετημένες και στερεωμένες στη βάση της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε μόνο πλάκες που έχετε προμηθευτεί ή αγοράσει από το εξουσιοδοτημένο κέντρο service.
- Για να διατηρήσετε την αντικολλητική επίστρωση των πλακών βάφλας, να χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Μην κόβετε τροφές απευθείας πάνω στις πλάκες.
- Μην τοποθετείτε τις πλάκες βάφλας όταν είναι ζεστές κάτω από νερό ή επάνω σε ευαίσθητη επιφάνεια.
- Για να διατηρήσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης, των πλακών της βάφλας μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταίνεται για πολλή ώρα άδεια.
- Ποτέ μην χειρίζεστε τις πλάκες βάφλας όταν είναι ζεστές.
- Ποτέ μην ζεσταίνετε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε τις πλάκες, προσθέστε λίγο μαγειρικό λάδι πάνω στις πλάκες βάφλας και σκουπίστε τις με ένα μαλακό πανί.
- Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος της συσκευής.
- Συνιστάται να χρησιμοποιείτε ένα σφουγγάρι, ζεστό νερό και λίγο υγρό για τα πιάτα για να πλύνετε τις πλάκες ψησίματος, έπειτα ξεπλύνετε με άφθονο νερό για να απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα. Σκουπίστε τις προσεκτικά με χαρτί κουζίνας.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι, σύρμα ή διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος του γκριλ. Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγαράκια καθαρισμού. Σε περίπτωση δυσκολίας, αφήστε τις πλάκες ψησίματος να μουλιάσουν σε ζεστό νερό με υγρό για τα πιάτα.



1. Αν το OptiGrill είναι ήδη σε λειτουργία και θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις πλάκες βάφλας, βγάλτε από την πρίζα το γκριλ και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον **2** ώρες.

2. Γυρίστε ανάποδα τη συσκευή και συνδέστε την αφαιρούμενη βάση υποστήριξης έτσι ώστε η συσκευή σας να βρίσκεται σε οριζόντια θέση. Με τον τρόπο αυτό θα αποφευχθεί η διαρροή του μείγματος για βάφλες κατά το γέμισμα των πλακών.

3. Ανοίξτε το γκριλ, αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και αντικαταστήστε τις με τις πλάκες βάφλας. Τοποθετείστε αρχικά την κάτω πλάκα, έπειτα την άνω πλάκα.

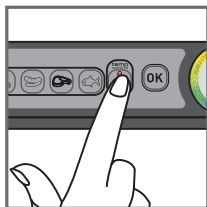
4. Κλείστε τη συσκευή και συνδέστε την με την πρίζα.

5. Πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης, τα κουμπιά  και  αναβοσβήνουν, η φωτεινή ένδειξη είναι πράσινη .

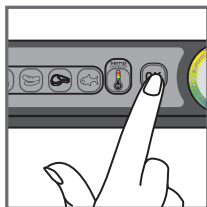
6. Πιέστε το κουμπί  όπου η φωτεινή ένδειξη να γίνει πορτοκαλί ή κόκκινη (ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος).

* Θέση για ψήσιμο με πλάκες γκριλ και με εξάρτημα snacking.

** Θέση για ψήσιμο με πλάκες βάφλας



6



7



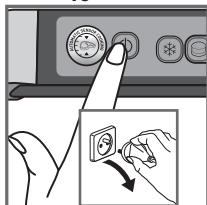
8



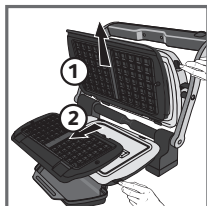
9



10



11



12



13

7. Ξεκινήστε το ψήσιμο πιέζοντας το κουμπί **OK**. Τα κουμπιά **ON/OFF** και **OK** παραμένουν σταθερά, η φωτεινή ένδειξη θα συνεχίσει να αναβοσβήνει ώσπου να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

8. Όταν η φωτεινή ένδειξη γίνει πορτοκαλί ή κόκκινη, το γκριλ εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και η φωτεινή ένδειξη ανάβει σταθερά. Η συσκευή είναι έτοιμη για ψήσιμο.

9. Ανοίξε τη συσκευή και γεμίστε την κάτω πλάκα με μια κουτάλα μείγματος για βάφλες (μη γεμίσετε την κουτάλα μέχρι επάνω), ώστε να καλυφθούν οι κορυφές των μικρών τετραγώνων. Αφήστε στη θέση του το δίσκο συλλογής υγρών μήπτως και στάξει το μείγμα. Αφού αδειάσετε το μείγμα στην πλάκα, κλείστε τη συσκευή.

10. Αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 3-4 λεπτά. Ανοίξε τη συσκευή, βγάλε τις βάφλες. Μπορείτε να ετοιμάσετε αμέσως μια δεύτερη δόση, προσθέτοντας κι' άλλο μείγμα για βάφλες.

11. Σταματήστε το ψήσιμο πιέζοντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Όλα τα κουμπιά σβήνουν και το γκριλ σταματά το ψήσιμο.

Στο τέλος της χρήσης, σβήστε τη συσκευή, βγάλε τη από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 2 ώρες.

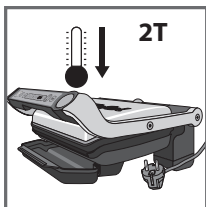
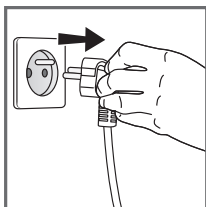
12. Ανοίξε το γκριλ και αφαιρέστε τις πλάκες βάφλας ξεκινώντας από την άνω και έπειτα την κάτω πλάκα.

ΠΡΟΧΟΣΗ : Οι επιφάνειες είναι καυτές, συνιστάται η χρήση γαντιών.

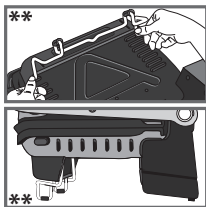
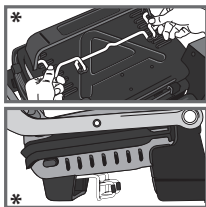
13. Οι πλάκες βάφλας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Brugsanbefalinger til vaffeljernet

- Fjern emballagen og de forskellige klistermærker og tilbehør på ydersiden og indersiden af pladerne.
- Læs denne vejledning omhyggeligt, og hold dem tæt ved hånden. Vejledningen er fælles for forskellige modeller.
- Læs venligst apparatets anvisninger og disse anbefalinger, når du bruger vaffeljernet.
- Sørg for at begge sider af pladerne er ordentligt rene før brug.
- For ikke, at ødelægge pladerne må de kun bruges på apparatet, som de er beregnet til (put dem fx ikke ind i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade, osv.).
- Sørg for, at pladerne placeres stabilt, korrekt og ordentligt på apparatet. Brug kun pladerne, der følger med apparatet, eller plader, som er købt hos et godkendt servicecenter.
- For at bevare vaffelpladernes sliplet-belægning, skal du altid bruge en plast- eller træspatel.
- Du må aldrig skære maden ud direkte på pladerne.
- Når vaffelpladerne er varme, må de ikke komme under vand eller lægges på en skrøbelig overflade.
- For at bevare vaffelpladernes sliplet-belægning, må de ikke varmes op for længe, hvis der ikke er noget på dem.
- Vaffelpladerne må aldrig håndteres, når de er varme.
- Apparatet må aldrig tændes uden pladerne på.
- Inden apparatet bruges for første gang, bedes du vaske pladerne og hælde lidt madolie på dem. Tør dem derefter af med en blød klud.
- Anbring aldrig køkkenredskaber på apparatets tilberedningsoverflader.
- Vi anbefaler, at du bruger en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til at rengøre pladerne, hvorefter de skal skylles for at fjerne eventuelle rester. Tør pladerne omhyggeligt af med køkkenrulle. Eller du kan sætte pladerne i opvaskemaskinen.
- Brug ikke metalsvampe, ståluld eller andre slibende rengøringsmidler til at rengøre nogen dele af pladerne. Brug kun svampe eller klude af nylon eller andet materiale, der ikke er metal. Hvis madrester sidder fast på pladerne, skal de lægges i blød i varmt vand og opvaskemiddel.



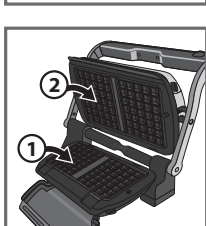
1. Hvis din OptiGrill allerede er tændt, og du ønsker at bruge dine vaffelplader, skal du tage stikket ud af stikkontakten, og lade apparatet køle af i mindst 2 timer.



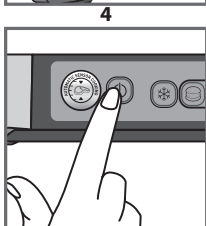
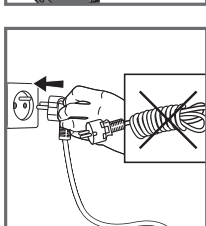
2. Vend apparatet om, og sæt det udtrækelige stativ på, så apparatet er plan. På denne måde løber dejen ikke over kanten, når den hældes på pladerne.



3. Åbn grillen, tag kogepladerne ud og skift dem med vaffelpladerne. Sæt først den nederste plade på og, derefter den øverste plade.



4. Luk apparatet, og sæt stikket i stikkontakten.

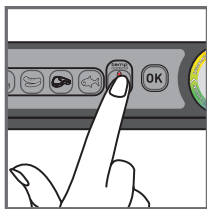


5. Tryk på tænd/sluk-knappen, hvorefter knapperne  og  blinker, og indikatoren lyser grøn .

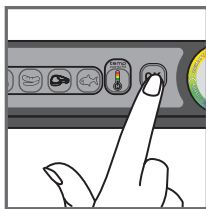
6. Tryk på knappen , indtil den orange eller røde indikator er klar (alt efter hvor meget vaflerne skal tilberedes).

* position til madlavning med pladerne og snack-tilbehøret.

** position til madlavning med vaffelpladerne.



6



7



8



9



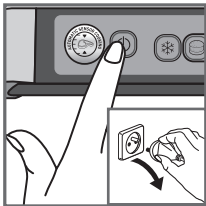
10



10



11



11



12



13

7. Start tilberedningen, ved at trykke på knappen **OK**. Knapperne **ON/OFF** og **OK** holder op med at blinke. Indikatoren bliver ved med at blinke, indtil den rette temperatur er nået.

8. Når den orange eller røde indikator er klar, bipper grillen, og indikatoren bliver ved med at lyse. Apparatet er klar til tilberedningen.

9. Åbn apparatet, og hæld dejen på den nederste plade (undgå, at fylde pladen til kanten), indtil toppen af de små firkanter er dækket til. Dråbebakken skal sættes i, hvis dejen skulle ske at løbe over. Når pladerne er fyldt, skal du lukke apparatet.

10. Lad vafferne tilberede i ca. **3-4 minutter**. Åbn apparatet, og tag vafferne ud. Du kan tilberede flere vaffer med det samme ved at hælde mere dej i vaffeljernet.

11. Tryk på tænd/sluk-knappen for at stoppe tilberedningen. Herefter går lyset i alle knapperne ud, og grillen holder op med at tilberede maden. Når du er færdig, skal du slukke for apparatet, tage stikket ud og lade apparatet køle af i **2 timer**.

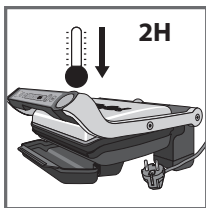
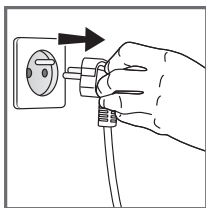
12. Åbn grillen og tag vaffelpladerne ud. Tag først den øverste plade ud, og derefter den nederste plade. **NB:** Pladerne kan stadig være varme, og derfor anbefales det at bruge ovnhandsker.

13. Vaffelpladerne kan sættes i opvaskemaskinen.

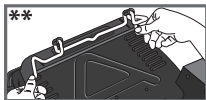
DA

Rekommendationer för användning av våffelpattor:

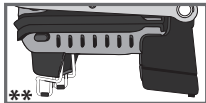
- Ta bort förpackningen, etiketter, klistermärken och tillbehör på utsidan och insidan av plattorna.
- Läs igenom dessa anvisningar noga och spara dem. Anvisningarna är generella för olika modeller.
- Vänligen kontrollera apparatens instruktioner och rekommendationer när du använder våffeljärnet.
- Se till att plattornas bäge sidor är ordentligt rengjorda före användning.
- För att undvika skador på plattorna ska du endast använda dem på den apparat som de är designade för (dvs lägg dem inte i en ugn eller på en gas- eller elektrisk spis etc.).
- Se till att plattorna är stabila, korrekt placerade och ordentligt fastsatta på apparaten. Använd endast plattor som tillhandahållits eller köpts från ett godkänt servicecenter.
- Använd alltid en plast- eller träspatel för att bevara våffelplattornas non-stick-beläggning.
- Skär aldrig mat direkt på plattorna.
- Placera inte de varma våffelplattorna under vatten eller på en ömtålig yta.
- För att bevara våffelplattornas non-stick-beläggning ska du inte låta plattorna värmas upp under för lång tid om de är tomma.
- Våffelplattorna ska aldrig hanteras när de är varma.
- Värm inte apparaten utan matlagingsplattorna.
- Diska plattorna innan du använder apparaten för första gången, håll sedan lite matolja på våffelplattorna och torka av med en mjuk trasa.
- Placera aldrig köksredskap på apparatens matlagingsytor.
- Vi rekommenderar att du använder en svamp, varmt vatten och lite diskmedel för att rengöra matlagingsplattorna. Skölj noggrant för att ta bort eventuella rester. Torka dem försiktigt med en pappershandduk. Matlagingsplattorna kan också diskas i maskin.
- Använd inte stålball, stålull eller slipmedel för att rengöra någon del av matlagingsplattorna, använd endast nylon eller icke-metalliska rengöringsborstar/svampar. Om mat har fastnat på plattorna, blötlägg dem i varmt vatten med lite diskmedel.



1. Om din OptiGrill redan är påslagen och du vill använda dina våffelpattor, ska du koppla ur grillen och låta den svalna under minst **2** timmar.



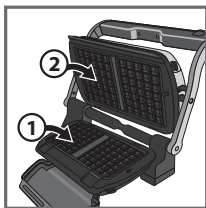
2. Vänd på apparaten och sätt fast det infällbara stödet för att säkerställa att apparaten står jämnt. Detta förhindrar att smeten spiller över kanterna när du fyller på plattorna.



3. Öppna grillen, ta bort matlagningsplattorna och byt ut dem mot våffelpattorna. Montera den nedre plattan först, sedan den övre plattan.

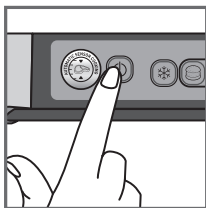
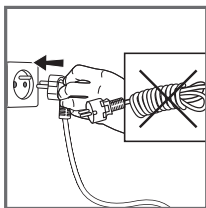


4. Stäng apparaten och koppla in den.



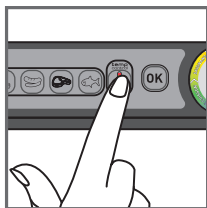
5. Tryck på På/Av-knappen, knapparna  och  kommer att blinka och färgindikatorn lyser grön .

6. Tryck på knappen  tills den orange eller röda indikatorn är redo (beroende på önskad tillagningsnivå).



* position för matlagning med grillplattorna och snackstillbehöret.

** position för matlagning med våffelpattorna.



6



7



8



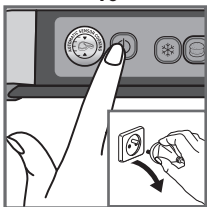
9



10



12



11



13

7. Börja tillaga genom att trycka på knappen . Knapparna och kommer att sluta blinka; färgindikatorn fortsätter att blinka tills lämplig temperatur har uppnåtts.

8. När den orangea eller röda indikatorn är redo kommer grillen att pipa och färgindikatorn lyser med fast sken. Apparaten är redo att användas för matlagning.

9. Öppna apparaten och fyll den nedre plattan med smet (fyll inte upp till kanten) tills de små rutorna är täckta. Använd droppannan om smet läcker ut. När plattan har fyllts ska du stänga apparaten.

10. Grädda i **3-4 minuter**. Öppna apparaten och ta bort våfflorna. Du kan förbereda en andra sats våfflor omedelbart genom att hålla i ny våffelsmet.

11. Tryck på på/av-knappen för att avsluta tillagningen. Alla knappar slocknar och tillagningen avslutas.

När du är klar ska du stänga av apparaten, koppla ur den och låta den svalna under **2 timmar**.

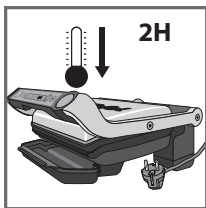
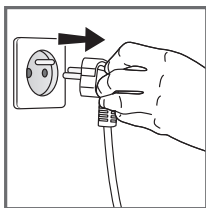
12. Öppna grillen och ta bort våffelplattorna; ta bort den övre plattan först, sedan den nedre plattan.

Obs: Plattorna kan fortfarande vara heta, grytvantar rekommenderas.

13. Våffelplattorna kan diskas i maskin.

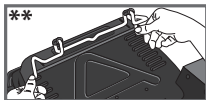
Anbefalinger for bruk av vaffelplater:

- Fjern emballasjen samt ulike klistremerker og tilbehør på utsiden og innsiden av platene.
- Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem lett tilgjengelig. Instruksjonene er felles for ulike modeller.
- Se instruksjonene for apparatet og disse anbefalingene når du bruker vaffelplatene.
- Pass på at begge sider av platene er ordentlig rengjort før bruk.
- For å unngå å skade platene skal de bare brukes i apparatet som de er designet for (ikke legg dem i en ovn eller på en gassdrevet eller elektrisk komfyr, osv.).
- Pass på at platene er stabile, riktig plassert og godt festet til apparatet. Bruk bare platene som følger med, eller plater som er kjøpt fra et autorisert servicesenter.
- Bruk alltid kjøkkenredskaper i plast eller tre for å bevare vaffelplatenes non-stick-belegg.
- Skjær aldri mat direkte på platene.
- Ikke legg de varme vaffelplatene i vann eller på ømtålige overflater.
- For å bevare vaffelplatenes ikke-klebende belegg og ikke la dem varmes opp for lenge hvis de er tomme.
- Ta aldri på vaffelplatene mens de er varme.
- Ikke bruk apparatet uten stekeplatene.
- Før du bruker apparatet for første gang, vask platene, hell deretter litt matolje på vaffelplaten og tørk av med en myk klut.
- Legg aldri kjøkkenredskaper på apparatets stekeflater.
- Vi anbefaler at du bruker en svamp, varmt vann og litt oppvaskmiddel for å rengjøre kokeplater. Skyll grundig for å fjerne eventuelle rester. Tørk dem forsiktig med et papirhåndkle. Stekeplatene kan også vaskes i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk metallskureputer, stålull eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre noen del av kokeplaten. Bruk bare rengjøringsputer i nylon eller andre materialer enn metall. Hvis maten har satt seg fast på stekeplaten, bløtlegger du dem i varmt vann med oppvaskmiddel.

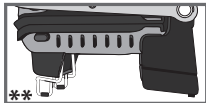


1. Hvis OptiGrill allerede er slått på og du ønsker å bruke vaffelplater, trekk ut grillen og la den avkjøles i minst **2** timer.

2. Snu apparatet rundt, og fest på det uttrekkbare stativet for å sikre at apparatet står i vater. Dette forhindrer at røren renner over kantene når du fyller platene.



3. Åpne grillen, fjern stekeplatene og bytt dem med vaffelplatene. Monter den nederste platen først, og deretter den øvre platen.

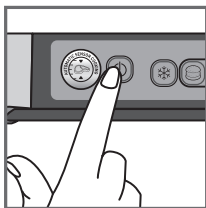
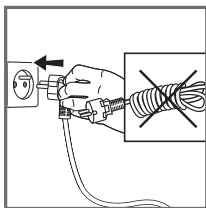


4. Lukk apparatet og sett inn støpselet.



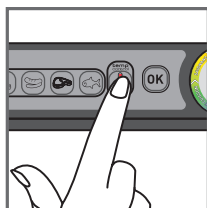
5. Trykk på på/av-knappen. Knappene og begynner å blinke, og fargeindikatoren lyser grønt .

6. Trykk på knappen til den oransje eller røde indikatoren er klar (basert på ønsket stekenivå).

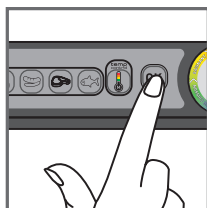


* posisjon for steking med grillplater og snacktilbehør.

** posisjon for steking med vaffelplatene.



6



7



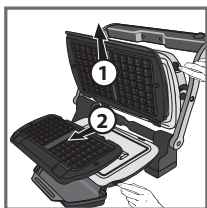
8



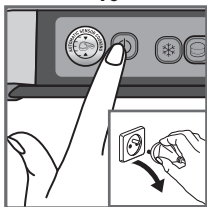
9



10



12



11



13

7. Trykk på knappen **OK** for å starte steking. Knappene **ON/OFF** og **OK** stopper å blinke. Fargeindikatoren fortsetter å blinke til riktig temperatur er nådd.

8. Når den oransje eller røde indikatoren er klar, piper grillen og fargeindikatoren lyser. Apparatet er klart til bruk.

9. Åpne apparatet og fyll den nedre platen med en øse røre (fyll ikke øsen til randen) til toppen av de små rutene er dekket. Sett på dryppbrettet hvis røren lekker ut. Lukk apparatet når vaffelplatene er fylt opp.

10. La steke virke i **3-4** minutter. Åpne apparatet og ta ut vaflene. Du kan umiddelbart fylle på mer vaffelrøre og steke flere vafler.

11. Trykk på på/av-knappen for å stoppe steking. Alle knappene slås av og grillen slutter å steke.

Når du er ferdig, slå av apparatet, trekk ut støpselet og la det avkjøles i ca. **2 timer**.

12. Åpne grillen og ta ut vaffelplatene. Ta først ut den øvre platen, og deretter den nedre platen.

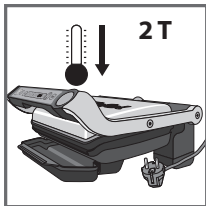
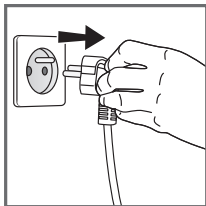
NB! Platene kan fremdeles være varme. Derfor anbefales det å bruke ovnshansker.

13. Vaffelplatene kan vaskes i oppvaskmaskin.

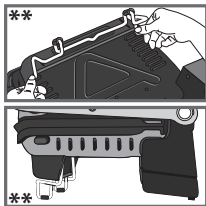
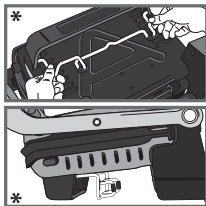
NO

Vohvelilevyjen käyttösuositukset:

- Poista pakkaus ja erilaiset tarrat ja tarvikkeet levyjen ulkopuolelta ja sisäpuolelta.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ja säilytä ne käden ulottuvilla; ohjeet ovat yleisohteet kaikille malleille.
- Katso laitteen ohjeita ja näitä suosituksia, kun käytät vohvelilevyjä.
- Varmista ennen käyttöä, että levyjen molemmat puolet ovat kunnolla puhdistetut.
- Vältä levyjen vaurioitumisen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita niitä uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle jne.).
- Varmista, että levyt ovat vakaat, oikein asetetut ja kunnolla laitteeseen kiinnitetyt. Käytä vain mukana tulleita levyjä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja levyjä.
- Käytä aina muovista tai puusta lastaa, jotta vohvelilevyjen tarttumaton pinnoite säilyy.
- Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan levyillä.
- Älä laita kuumia vohvelilevyjä juoksevan veden alle tai särkyvälle pinnalle.
- Älä jätä vohvelilevyjä kuumentumaan pitkäksi aikaa tyhjinä, jotta niiden tarttumaton pinnoite säilyy.
- Vohvelilevyjä ei saa koskaan käsittää, kun ne ovat kuumia.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.
- Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, pese levyt, kaada hieman ruokaöljyä vohvelilevyille ja pyyhi pehmeällä liinalla.
- Älä aseta ruoanlaittovälineitä laitteen levyjen päälle.
- Suosittelemme käyttämään sientä, kuumaa vettä ja hieman astianpesuainetta paistolevyjen puhdistamiseen ja huuhtelemaan ne sitten kunnolla, jotta jäämät poistuvat. Pyyhi huolellisesti talouspaperilla. Voit myös pestä paistolevyt astianpesukoneessa.
- Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai hankaavia puhdistusaineita paistolevyjen minkään osan puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistustyynyjä. Jos ruoka on tarttunut paistolevyihin, liota niitä kuumassa pesuainovedessä.



1. Jos OptiGrill on jo päällä ja haluat käyttää vohvelilevyjä, irrota grilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään **2 tuntia**.



2. Käännä laite ympäri ja kiinnitä sisään vedettävä jalusta varmistamaan, että laite on vaakasuorassa. Tämä estää taikinan valumisen reunojen yli, kun täytät levyjä.



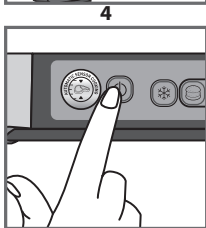
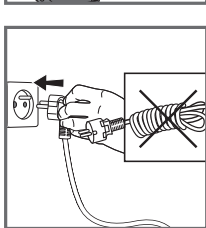
3. Avaa grilli, poista paistolevyt ja korvaa ne vohvelilevyillä. Asenna alalevy ensin ja sitten ylempi levy.



4. Sulje laite ja yhdistä pistorasiaan.

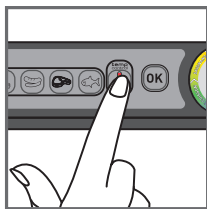
5. Paina virtapainiketta. - ja -painikkeet vilkkuvat ja väri-ilmaisain näyttää vihreää .

6. Paina -painiketta, kunnes oranssi tai punainen ilmaisin on valmis (halutun paistoasteen mukaan).

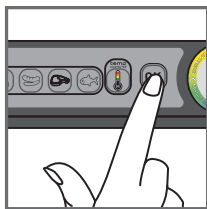


* asento, kun grillilevyt ja paistolisäosa ovat käytössä.

** asento, kun käytetään vohvelilevyjä.



6



7



8



9



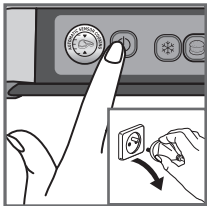
10



11



12



13



14



15

7. Aloita valmistus painamalla **OK**-painiketta. **OK**- ja **OK**-painike lopettavat vilkkumisen. Väri-ilmaisain jatkaa vilkkumista, kunnes vaadittu lämpötila on saavutettu.

8. Kun oranssi tai punainen ilmaisin on valmis, grilli antaa merkkiään ja väri-ilmaisain jää palamaan. Laite on valmis paistamiseen.

9. Avaa laite ja täytä alempi levy taikinakauhan avulla (älä täytä kauhaa aivan täyteen), kunnes pienet neliöt ovat peittyneet. Rasvapelti on asennettava, koska taikinaa voi valua. Kun levyn muotti on täynnä, sulje laite.

10. Anna paistua **3-4** minuuttia. Avaa laite, poista vohvelit. Voit valmistaa heti toisen vohvelierän lisäämällä vohvelitaikinaa uudelleen.

11. Lopeta valmistus painamalla virtapainiketta. Kaikki painikkeet sammuvat ja grilli lopettaa valmistuksen.

Kun olet valmis, sammuta laite, irrota virtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä **2 tuntia**.

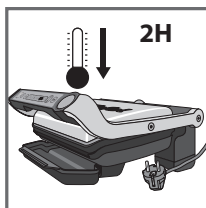
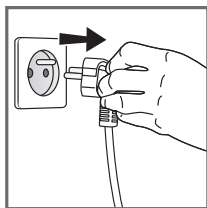
12. Avaa grilli ja poista vohvelilevyt; poista ensin ylempi levy ja sitten alalevy.

HUOM.: Levyt voivat olla vielä kuumat, on suositeltavaa käyttää uunikintaita

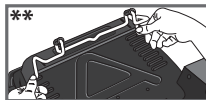
13. Vohvelilevyt voi pestä astianpesukoneessa.

Zalecenia dotyczące używania płytek do gofrów:

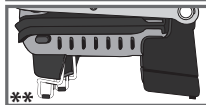
- Usunąć opakowanie, różne naklejki i akcesoria zarówno po stronie zewnętrznej jak i wewnętrznej płytek.
- Uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję należy przechowywać tak, aby była łatwo dostępna, instrukcja jest wspólna dla różnych modeli.
- Przed użyciem płytek do gofrów przejrzeć instrukcję do urządzenia oraz niniejsze zalecenia.
- Dopilnować, aby przed użyciem obydwie strony płytek zostały dokładnie umyte.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia płytek, należy ich używać tylko w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (tj. nie należy ich wkładać do piekarnika, stawiać na palnikach gazowych ani kłaść na elektrycznej płycie kuchennej itd.).
- Dopilnować, aby płyty były stabilnie i prawidłowo ustawione oraz pewnie zamocowane w urządzeniu. Używać wyłącznie płyt dostarczonych w komplecie z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie obsługi klienta.
- Aby chronić powłokę nieprzywierającą płyt do gofrów, należy zawsze używać plastikowej lub drewnianej łopatk.
- Nigdy nie należy kroić żywności bezpośrednio na płytach.
- Nie należy wkładać gorących płyt do gofrów pod wodę. Nie odkładać ich na delikatnych powierzchniach.
- Aby zachować właściwości powłoki nieprzywierającej płyt do gofrów, nie należy dopuszczać do ich zbyt długiego nagrzewania na pusto (bez produktów spożywczych).
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi płytami do gofrów.
- Nie należy nagrzewać urządzenia bez założonych płyt do pieczenia.
- Przed pierwszym użyciem płyty do gofrów trzeba umyć, następnie należy rozprowadzić po nich niewielką ilość oleju do smażenia i wytrzeć miękką szmatką.
- Na powierzchniach urządzenia przeznaczonych do pieczenia nie należy nigdy ustawiać garnków i przyborów kuchennych.
- Do czyszczenia Płyty do pieczenia radzimy używać gąbki, gorącej wody i odrobiny płynu do mycia naczyń; następnie płyty należy starannie wypłukać w celu usunięcia z nich jakichkolwiek resztek. Należy je dokładnie wytrzeć papierowym ręcznikiem. Płyty do pieczenia można też myć w zmywarce.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części płyt do pieczenia nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających środków czyszczących; należy używać wyłącznie myjek nylonowych lub innych wykonanych z materiałów niemetalowych. Jeśli jakieś produkty spożywcze przywarły do płyt do pieczenia, płyty należy namoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



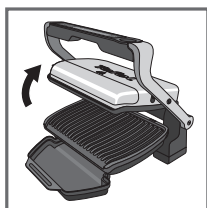
1. Jeżeli OptiGrill jest już włączony, a użytkownik chce użyć płyt do gofrów i wypieków, należy odłączyć grill od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i pozwolić, aby ostygł przez co najmniej 2 godziny.



2. Odwrócić urządzenie i zamocować do niego składaną podpórkę, aby urządzenie stało poziomo. Dzięki temu ciasto nie będzie się przelewało przez krawędzie podczas napełniania nim płyt.

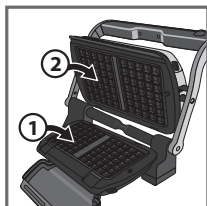


3. Otworzyć grill, wyjąć płyty do pieczenia i zastąpić je płytami do gofrów. Najpierw założyć płytę dolną, a potem górną.

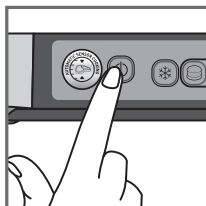
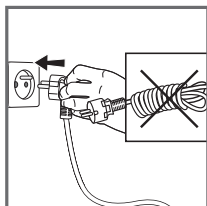


4. Zamknąć urządzenie i włożyć wtyczkę do kontaktu.

5. Nacisnąć przycisk Wł./Wył., przyciski  i  będą migać, a kolorowy wskaźnik będzie zielony .

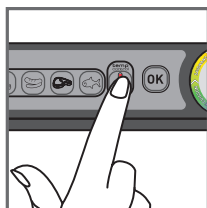


6. Nacisnąć przycisk  i odczekać aż osiągnięta zostanie kontrolka koloru pomarańczowego lub czerwonego (w zależności od zamierzonego stopnia przyrumienienia).

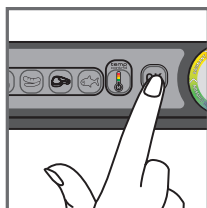


* pozycja do pieczenia z użyciem płyt do grillowania i akcesorium do przekąsek.

** pozycja do pieczenia z użyciem płyt do gofrów.



6



7



8



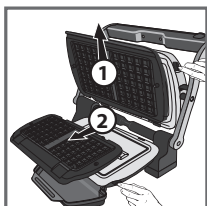
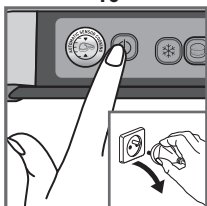
9



10



11



12



13

7. Aby rozpocząć pieczenie, nacisnąć przycisk **OK**. Przyciski **WŁ/WYŁ** i **OK** przestaną migać, a kolorowy wskaźnik będzie migał aż do osiągnięcia odpowiedniej temperatury.

8. Gdy osiągnięta zostanie kontrolka koloru pomarańczowego lub czerwonego, grill wydaje sygnał dźwiękowy i kontrolka w odpowiednim kolorze zaczyna świecić na stałe. Urządzenie jest gotowe do użycia/pieczenia.

9. Otworzyć urządzenie i rozprościć na płytce dolnej chochlę ciasta (nie napełniać chochli po brzegi), tak aby zakryć czubki małych kwadracików. Zostawić pojemnik na soki, na wypadek, gdyby ciasto wyciekło. Po zakończeniu tej czynności zamknąć urządzenie.

10. Piec przez **3-4** minuty. Otworzyć urządzenie, wyjąć gofry. Drugą partię gofrów można przygotować natychmiast – wystarczy ponownie nalać ciasta gofrowego.

11. Nacisnąć przycisk **WŁ/WYŁ**, aby zakończyć pieczenie.

Wszystkie przyciski wyłączą się, a grill przestanie piec.

Po skończeniu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z kontaktu i pozwolić, aby urządzenie stygło przez **2 godziny**.

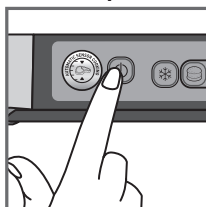
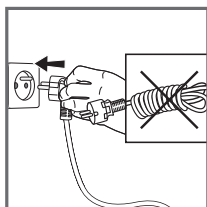
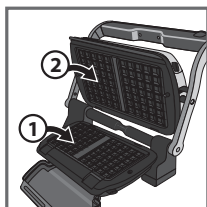
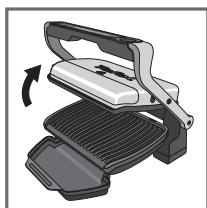
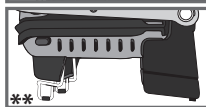
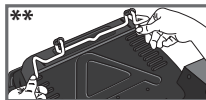
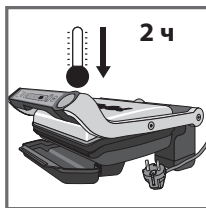
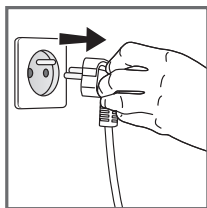
12. Otworzyć grill, wyjąć płyty do gofrów, najpierw wyjąć płytę górną, a potem dolną.

Uwaga: płyty mogą być nadal gorące, dlatego też zaleca się używanie rękawic kuchennych.

13. płyty do gofrów można myć w zmywarce.

Рекомендации по использованию пластин для вафель

- Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.
- Внимательно прочитайте эти инструкции и всегда держите их под рукой. Эти инструкции являются общими для различных моделей.
- При использовании пластин для вафель сверяйтесь с этими инструкциями и рекомендациями.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т. д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить антипригарную поверхность пластин для вафель, всегда используйте пластиковые или деревянные лопатки.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Никогда не помещайте горячие пластины для вафель под воду или на хрупкие поверхности.
- Не нагревайте пустые пластины для вафель слишком долго, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Никогда не переносите горячие пластины для вафель.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.
- Перед первым использованием устройства вымойте пластины, налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью.
- Никогда не кладите кухонные приборы на поверхность для приготовления пищи.
- Для чистки пластин рекомендуется использовать губку, горячую воду и небольшое количество моющего средства, а затем тщательно ополаскивать их для удаления остатков пищи. Аккуратно протрите их бумажным полотенцем. Также пластины можно мыть в посудомоечной машине.
- Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки пластин, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления. Если к пластинам прилипла пища, замочите их в горячей воде с моющим средством.



1. Если гриль OptiGrill уже включен и необходимо использовать пластины для вафель, отключите гриль от электросети и дайте ему остыть не менее 2 часов.

2. Переверните устройство и установите выдвижную подставку, чтобы устройство стояло ровно. Это позволит предотвратить переливание теста через края при заполнении пластин.

3. Откройте гриль, снимите пластины гриля и установите на их место пластины для вафель. Сначала устанавливайте нижнюю пластину, а затем верхнюю.

4. Закройте устройство и подключите его к электросети.

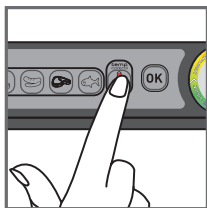
5. Нажмите кнопку включения/выключения. Кнопки  и  начнут мигать, а индикатор будет светиться зеленым .

6. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не загорится индикатор оранжевого или красного цвета (в зависимости от необходимой степени подрумянивания).

* Положение для приготовления пищи с помощью пластин гриля и формы для приготовления закусок.

** Положение для приготовления пищи с помощью пластин для вафель.

RU



6



7



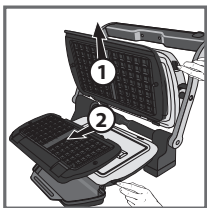
8



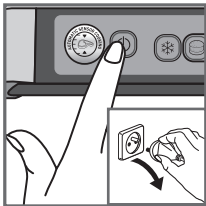
9



10



12



11



13

7. Нажмите кнопку **OK**, чтобы начать приготовление пищи. Кнопки **!** и **OK** перестанут мигать, а индикатор продолжит мигать до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура.

8. Когда загорится индикатор оранжевого или красного цвета, гриль издаст звуковой сигнал, и индикатор перестанет мигать. Прибор готов к работе.

9. Откройте прибор и налейте в форму одну мерную ложку теста (не наполняйте мерную ложку до краев), чтобы тесто закрывало верхние квадратики вафельной панели. На случай подтекания теста следует установить поддон для сбора капель. Закройте прибор сразу после наполнения формы.

10. Оставьте на **3-4** минуты. Откройте крышку и извлеките вафли. Следующую партию вафель можно приготовить сразу после предыдущей, залив еще теста.

11. Нажмите на кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство. Все кнопки перестанут светиться и процесс приготовления пищи остановится. После приготовления вафель выключите устройство, отсоедините его от электросети и дайте остыть не менее **2 часов**.

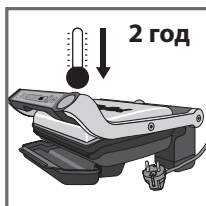
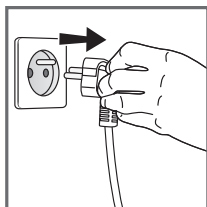
12. Откройте устройство и извлеките пластины для вафель (сначала снимайте верхнюю пластину, а затем нижнюю).

Примечание. Пластины могут быть горячими, поэтому рекомендуется использовать рукавицы.

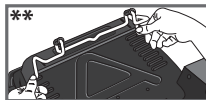
13. Пластины для вафель можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендації з використання пластин для вафель

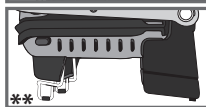
- Зніміть пакувальні матеріали, різні наклейки та аксесуари на зовнішній та внутрішній сторонах пластин.
- Уважно прочитайте ці інструкції та тримайте їх під рукою; інструкції однакові для різних моделей.
- Користуйтеся інструкцією до пристрою та цими рекомендаціями під час використання пластин для вафель.
- Перед використанням переконайтеся, що обидві сторони пластин повністю очищені від зайвих матеріалів.
- Щоб запобігти пошкодженню, використовуйте їх тільки в приладі, для якого вони призначені (наприклад, не поміщайте їх у духовку, на газову або електричну плиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, добре зафіксовані і правильно розміщені на приладі. Використовуйте лише ті пластини, що входять у комплект або придбані в авторизованому сервісному центрі.
- Щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття пластин для вафель, завжди використовуйте пластикові або дерев'яні лопатки.
- Ніколи не ріжте продукти безпосередньо на пластинах.
- Не поміщайте гарячі пластини для вафель під воду або на делікатні поверхні.
- Щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття пластин для вафель, не допускайте їх тривалого нагрівання без продуктів.
- Ніколи не торкайтеся пластин для вафель руками, коли вони гарячі.
- Не нагрівайте прилад без пластин.
- Перш ніж використовувати прилад вперше, промийте пластини, потім нанесіть трохи олії на пластини для вафель і протріть м'якою ганчіркою.
- Ніколи не кладіть кухонне приладдя на поверхню для приготування їжі.
- Ми радимо використовувати губку, гарячу воду і невелику кількість мийного засобу для очищення пластин, а потім для видалення залишків ретельно їх прополоснути. Добре протріть їх паперовим рушником. Крім того, пластини придатні до миття в посудомийній машині.
- Не використовуйте металеві шкребки, губки чи мочалки або абразивні засоби для очищення будь-якої частини пластин, використовуйте тільки нейлонові або неметалеві серветки для чищення. Якщо їжа прилипла до пластин замочіть їх у гарячій воді з мийною рідиною.



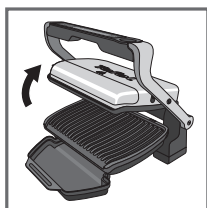
1. Якщо OptiGrill уже ввімкнено і ви бажаєте скористатися пластинами для вафель, спершу відключіть гриль від розетки і дайте охолонути принаймні 2 години.



2. Поверніть пристрій та прикріпіть висувну підставку, щоб прилад стояв рівно. Це запобігає проливанню тіста за краї під час заповнення пластин.



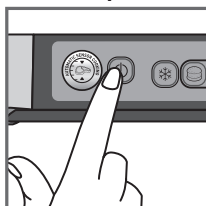
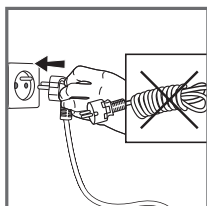
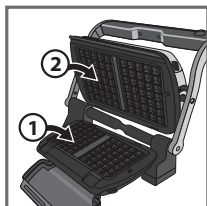
3. Відкрийте гриль, вийміть звичайні пластини та замініть їх на пластини для вафель. Спочатку встановіть нижню пластину, а потім – верхню.



4. Закрийте прилад і підключіть його до розетки.

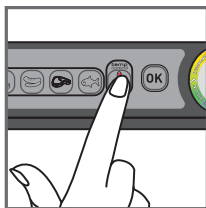
5. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення: кнопки  і  блимають, кольоровий індикатор світиться зеленим .

6. Натискайте кнопку , доки не з'явиться індикатор помаранчевого або червоного кольору (залежно від бажаного рівня підсмажування).



*положення для приготування з пластинами для грилю та аксесуаром для закусок.

**положення для приготування з пластинами для вафель.



6



7



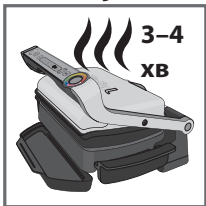
8



9



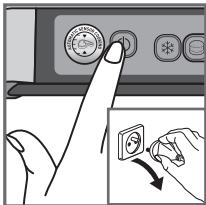
10



3-4
ХВ



11



11



12



13

7. Почніть приготування, натиснувши кнопку **OK**. Кнопки **ON** і **OK** перестануть блимати; світловий індикатор продовжуватиме блимати до досягнення відповідної температури.

8. Коли з'являється помаранчевий або червоний індикатор, гриль видає звуковий сигнал, і кольоровий індикатор світиться безперервно. Пристрій готовий до приготування.

9. Відкрийте прилад і налейте на нижню пластину одну мірну ложку тіста (не наповнюйте мірну ложку до країв), до верхніх граней решітки. На випадок протікання тіста слід встановити піддон для збору рідини. Виконавши цю дію, закрийте пристрій.

10. Готуйте **3-4** хвилини. Відкрийте прилад, вийміть вафлі. Ви можете приготувати другу партію вафель одразу по закінченню роботи, додавши ще вафельного тіста.

11. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб зупинити цикл приготування. Усі кнопки вимкнуться, а гриль припинить роботу. Закінчивши, вимкніть прилад, відключіть його від мережі та дайте охолонути протягом **2 годин**.

12. Відкрийте гриль і зніміть пластини для вафель; спочатку верхню пластину, а потім нижню.

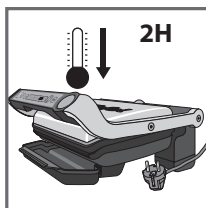
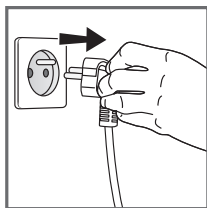
Примітка. Пластини можуть бути гарячими, тому рекомендується використовувати прихватки.

13. Пластини для вафель можна безпечно мити в посудомийній машині.

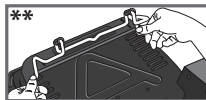
UK

Doporučení pro použití plotýnek na vafle:

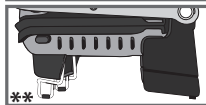
- Odstraňte obal, různé nálepky a příslušenství na vnější straně a uvnitř plotýnek.
- Pečlivě si přečtěte tyto pokyny a mějte je po ruce; pokyny jsou společné pro různé modely.
- Před použitím plotýnek na vafle zkontrolujte pokyny a tato doporučení pro spotřebič.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou obě plochy plotýnek čisté.
- Aby nedošlo k poškození plotýnek, používejte je pouze se spotřebičem, pro který byly navrženy (například neumísťujte je do trouby, na plynové sporáky nebo elektrické varné desky atd.)
- Ujistěte se, že plotýnky jsou stabilní, dobře umístěné a řádně připevněné na váš spotřebič. Používejte pouze plotýnky dodané nebo zakoupené v autorizovaném servisním středisku.
- Chcete-li zachovat nepřilnavý povrch plotýnek na vafle, vždy používejte plastovou nebo dřevěnou stěrku.
- Nikdy nekrájejte potraviny přímo na plotýnkách.
- Nedávejte horké plotýnky na vafle pod vodu nebo na křehký povrch.
- Chcete-li zachovat nepřilnavý povrch plotýnek na vafle, nenechte je příliš dlouho zahřívat naprázdno.
- S plotýnkami na vafle nikdy nemanipulujte, když jsou horké.
- Nikdy nezahřívejte spotřebič bez varných plotýnek.
- Před prvním použitím spotřebiče umyjte plotýnky, pak nalijte trochu kuchyňského oleje na plotýnky na vafle a poutírejte měkkým hadříkem.
- Nikdy nepokládejte kuchyňské nádobí na varné povrchy spotřebiče.
- Pro čištění varných plotýnek doporučujeme používat houbičku, horkou vodu a malé množství saponátu; důkladně opláchněte, abyste odstranili veškeré zbytky. Pečlivě je otřete papírovým ručníkem. Alternativně lze varné plotýnky mýt v myčce.
- K čištění varných plotýnek nepoužívejte kovové drátěnky, drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, používejte pouze nylonové nebo nekovové škrabky. Pokud se potraviny přilepily na varné plotýnky, nechte je odmočit v horké vodě s mycím prostředkem.



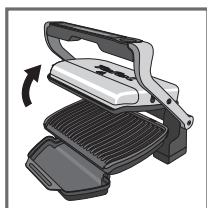
1. Pokud je OptiGrill již zapnutý a chcete používat plotýnky na vafle, odpojte gril a nechte ho vychladnout po dobu nejméně **2** hodin.



2. Otočte spotřebič a připevněte zatahovací stojan, abyste zajistili, že spotřebič bude ve vodorovné poloze. Tím se zabránuje tomu, aby se při plnění plotýnek rozlévalo těsto přes hrany.



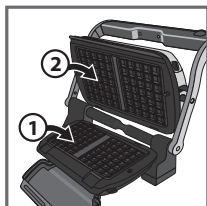
3. Otevřete gril, vyjměte varné plotýnky a nahradte je plotýnkami na vafle. Nejprve namontujte spodní plotýnku a poté horní plotýnku.



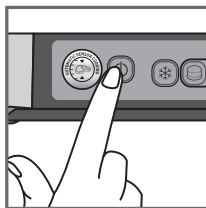
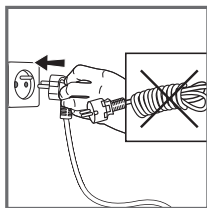
4. Zavřete spotřebič a zapojte ho.

CS

5. Stiskněte hlavní vypínač, tlačítka a budou blikat a barevná kontrolka se rozsvítí zeleně .

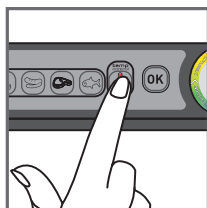


6. Stiskněte tlačítko , dokud se nerozsvítí oranžová nebo červená kontrolka (podle požadovaného stupně vaření).

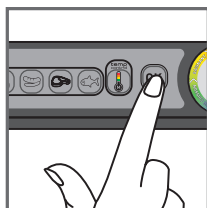


* poloha pro vaření s grilovacími deskami a příslušenství pro svačení.

** poloha pro vaření s plotýnkami na vafle.



6



7



8



9



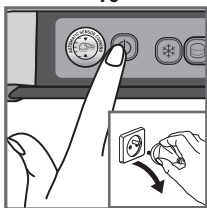
10



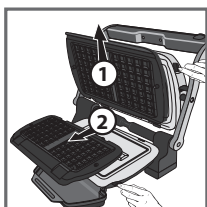
11



12



13



14



15

7. Pečení spustíte stisknutím tlačítka . Tlačítka a přestanou blikat; barevná kontrolka bude nadále blikat, dokud nebude dosažena odpovídající teplota.

8. Pokud je barevná kontrolka červená, gril pípne a barevná kontrolka přestane blikat. Spotřebič je připraven k vaření.

9. Otevřete spotřebič a naplňte spodní misku pomocí naběračky na těsto (neplňte naběračku až po okraj), dokud nebude zakryta horní část malých čtverečků. Odkapávací misku přidejte, pokud těsto přetéká. Po dokončení zavřete spotřebič.

10. Nechte vařit **3 - 4** minuty. Otevřete spotřebič a vyjměte vafle. Můžete okamžitě připravit druhou dávku vafelí přidáním dalšího vaflového těsta.

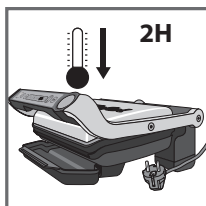
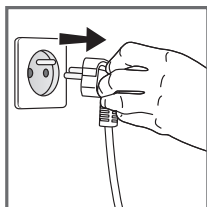
11. Stiskněte hlavní vypínač pro ukončení pečení. Všechna tlačítka se vypnou a gril přestane péct. Po skončení, vypněte spotřebič, odpojte ho a nechte **2 hodiny** chladnout.

12. Otevřete gril a vyjměte plotýnky na vafle; vyjměte nejdříve horní plotýnku a pak spodní plotýnku. **POZN.:** Plotýnky mohou být stále horké, proto doporučujeme použít rukavice na pečení.

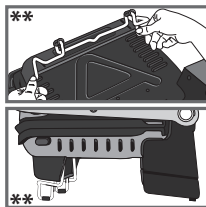
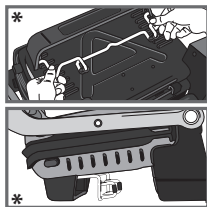
13. Plotýnky na vafle lze mýt v myčce.

Odporúčania pre používanie platničiek na vafle:

- Odstráňte obal, rôzne nálepky a príslušenstvo na vonkajšej a vnútornej strane platničiek.
- Pozorne si prečítajte tieto pokyny a majte ich po ruke; pokyny sú spoločné pre rôzne modely.
- Pred použitím platničiek na vafle skontrolujte pokyny a tieto odporúčania pre spotrebič.
- Pred použitím skontrolujte, či sú obe plochy platničiek čisté.
- Aby nedošlo k poškodeniu platničiek, používajte ich len so spotrebičom, pre ktorý boli navrhnuté (napríklad neumiestňujte ich do rúry, na plynové sporáky alebo elektrické varné platne atp.)
- Uistite sa, že platničky sú stabilné, dobre umiestnené a riadne pripevnené na váš spotrebič. Používajte iba platničky dodané alebo zakúpené v autorizovanom servisnom stredisku.
- Ak chcete zachovať neprilhavý povrch platničiek na vafle, vždy používajte plastovú alebo drevenú stierku.
- Nikdy nerežte potraviny priamo na platničkách.
- Nedávajte horúce platničky na vafle pod vodu alebo na krehký povrch.
- Ak chcete zachovať nelepivý povrch platničiek na vafle, nenechajte ich príliš dlho zahrievať naprázdno.
- S platničkami na vafle nikdy nemanipulujte, keď sú horúce.
- Nikdy nezahrievajte spotrebič bez varných platničiek.
- Pred prvým použitím spotrebiča umyte platničky, potom nalejte trochu kuchynského oleja na platničky na vafle a poutierajte mäkkou handričkou.
- Nikdy nedávajte kuchynské náčinie na varné povrchy prístroja.
- Na čistenie varných platničiek odporúčame používať špongiu, horúcu vodu a malé množstvo saponátu; dôkladne opláchnite, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky. Starostlivo ich poutierajte papierovou utierkou. Alternatívne je možné varné platničky umyť v umývačke.
- Na čistenie varných platničiek nepoužívajte kovové drôtenky, škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky, používajte iba nylonové alebo nekovové škrabky. Ak sa potraviny prilepili na varné platničky, nechajte ich namočiť v horúcej vode s umývacím prostriedkom.



1. Ak je OptiGrill už zapnutý a chcete používať platničky na vafle, odpojte gril a nechajte ho vychladnúť počas najmenej **2** hodín.



2. Otočte spotrebič a pripevnite zaťahovací stojan, aby ste zaistili, že spotrebič bude vo vodorovnej polohe. Tým sa zabráni tomu, aby sa pri plnení platničiek rozlievalo cesto cez hrany.

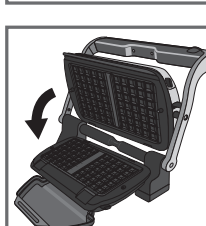


3. Otvorte gril, vyberte varné platničky a nahradte ich platničkami na vafle. Najprv namontujte spodnú platničku a potom hornú platničku.

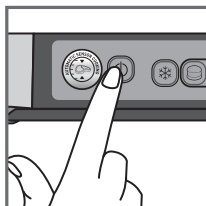
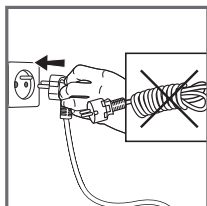


4. Zatvorte spotrebič a zapojte ho.

5. Stlačte hlavný vypínač, tlačidlá a budú blikať a farebná kontrolka sa rozsvieti zeleno .

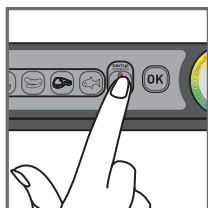


6. Stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti oranžová alebo červená kontrolka (podľa požadovaného stupňa varenia).

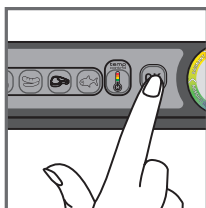


* poloha pre varenie s grilovacími doskami a príslušenstvo na desiatu.

** poloha pre varenie s platničkami na vafle.



6



7



8



9



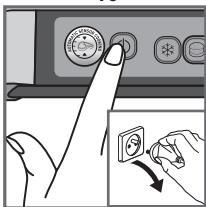
10



11



12



13

7. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**. Tlačidlá **OK** a **OK** prestanú blikať; farebná kontrolka bude ďalej blikať, kým nebude dosiahnutá príslušná teplota.

8. Keď oranžová alebo červená kontrolka zasvieti, platnička pípne a farebná kontrolka zostane svietiť. Spotrebič je pripravený na varenie.

9. Otvorte spotrebič a naplňte spodnú misku pomocou naberáčky na cesto (neplňte naberáčku až po okraj), až pokým nie je zakrytá horná časť malých štvorčiek. Odkvapkávaciú misku pridajte, ak cesto preteká. Po dokončení zatvorte spotrebič.

10. Nechajte variť **3 - 4** minúty. Otvorte spotrebič a vyberte vafle. Môžete okamžite pripraviť druhú dávku vafli pridaním ďalšieho vaflového cesta.

11. Stlačte hlavný vypínač na skončenie varenia. Všetky tlačidlá sa vypnú a gril prestane variť. Keď skončíte, vypnite spotrebič, odpojte ho a nechajte **2 hodiny** chladnúť.

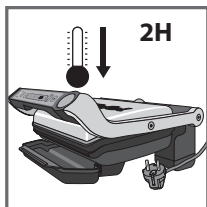
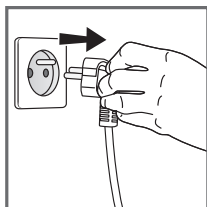
12. Otvorte gril a vyberte platničky na vafle; vyberte najprv hornú platničku a potom spodnú platničku. **POZN.:** Platničky môžu byť stále horúce, preto odporúčame použiť rukavice na pečenie.

13. Platničky na vafle je možné umývať v umývačke.

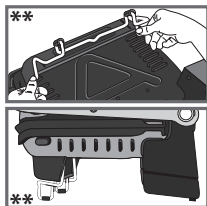
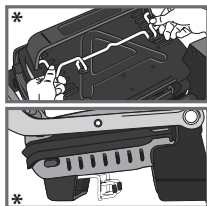
SK

Javaslatok a gofrisütő lapok használatához:

- Vegye le csomagolást, a különböző matricákat és tartozékokat a sütőlapok külsejéről és belsejéről.
- Alaposan olvassa el ezeket a használati utasításokat, és tartsa őket kéznél; az utasítások általánosan érvényesek a különböző verziókra.
- Kérjük, ellenőrizze a készülék használati utasításait és ezeket a javaslatokat a gofrisütő lapok használata közben.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a sütőlapok mindkét oldala tiszta-e.
- A sütőlapok sérülésének elkerülése érdekében csak azon a készüléken használja őket, amelyre tervezték (pl. ne helyezze sütőbe, gázrőzsára vagy elektromos sütőlapra stb.).
- Ellenőrizze, hogy a sütőlapok stabilan és megfelelően vannak-e a készülékbe helyezve. Csak a mellékelt vagy hivatalos márkaszervizben vásárolt sütőlapokat használja.
- A gofrisütő lapok tapadásgátló bevonatának megóvása érdekében mindig műanyag vagy fa eszközöket használjon.
- Soha ne vágjon közvetlenül a sütőlapokon.
- Ne helyezze a forró gofrisütő lapokat víz alá vagy törékeny felületre.
- A gofrisütő lapok tapadásgátló bevonatának megóvása érdekében ne hagyja őket üresen túl sokáig melegedni.
- A gofrisütő lapokat soha ne kezelje forró állapotban.
- Ne melegítse fel a készüléket a sütőlapok nélkül.
- A készülék első használata előtt mosogassa el a sütőlapokat, majd öntsön egy kevés sütőolajat a gofrisütő lapokra, és törölje le egy puha ruhával.
- Soha ne helyezzen konyhai eszközöket a készülék sütőfelületeire.
- Javasoljuk, hogy használjon szivacsot, meleg vizet és egy kevés folyékony mosogatószer a sütőlapok tisztításához; alaposan öblítse le a maradékokat. Óvatosan törölje át egy papírtörülővel. Alternatív módon a sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.
- Ne használjon fém súrolószivacsot, acélgyapotot vagy súroló hatású tisztítószeret a sütőlapok bármely alkatrészének tisztításához, csak nylon vagy nem fémes tisztító lapokat használjon. Ha étel ragadt a sütőlapokra, akkor áztassa be folyékony mosogatószeres forró vízbe.



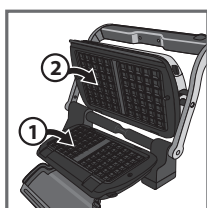
1. Ha az OptiGrill már be van kapcsolva, és a gofrisütő lapokat szeretné használni, akkor először húzza ki a grillsütőt, és hagyja lehűlni legalább **2 óráig**.



2. Fordítsa meg a készüléket, és csatlakoztassa a levehető állványt a készülék szintjének biztosításához. Ez megakadályozza, hogy a tészta kifolyjon a széleken, amikor feltölti a sütőlapokat.



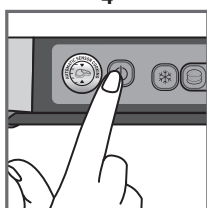
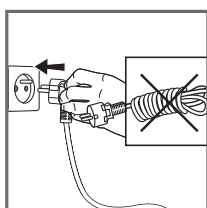
3. Nyissa fel a grillsütőt, vegye le a sütőlapokat, és helyezze fel a gofrisütő lapokat. Először az alsó, majd a felső lapot helyezze fel.



4. Zárja le a készüléket, és csatlakoztassa.

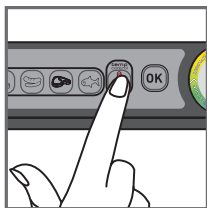
5. Nyomja meg a be/ki gombot, a(z)  és  gomb villog, és a színes jelzőlámpa zölden világít .

6. Nyomja meg a  gombot, amíg a narancssárga vagy piros jelzőlámpa készen nem áll (a kívánt sütési szint alapján).



* pozíció a sütőlapokkal és a tartozékokkal való sütéshez

** pozíció a gofrisütő lapokkal való sütéshez



6



7



8



9



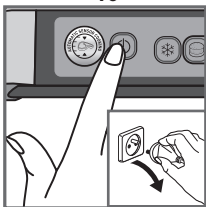
10



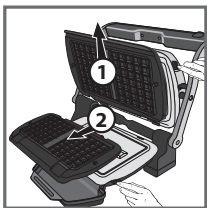
3-4
perc



11



11



12



13

7. A(z)  gomb megnyomásával kezdje el a sütést. A(z)  és  gomb abbahagyja a villogást; a színes jelzőlámpa folytatja a villogást, amíg a megfelelő hőmérsékletet el nem éri a készülék.

8. Ha a narancssárga vagy piros jelzőlámpa készen áll, akkor a sütőlap sípoló hangot ad, és a jelzőlámpa színe tovább világít. A készülék sütésre kész.

9. Nyissa ki a készüléket, és töltse fel tésztával az alsó edényt egy merőkanál segítségével (ne töltse csordultig a merőkanalat), amíg a kis kockák tetejét el nem lepi. Csepegtető tálcát kell alá tenni arra az esetre, ha a tészta kifolyna. Amikor ez megvolt, zárja le a készüléket.

10. Hagyja sülni **3-4** percig. Nyissa ki a készüléket, és vegye ki a gofrikat. Közvetlenül ez után elkészítheti a második adag gofrit, ha még betölt tésztát.

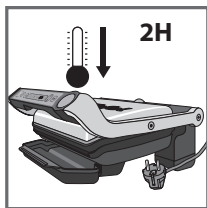
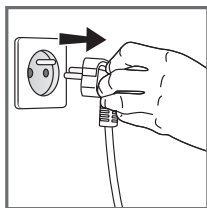
11. A sütés leállításához nyomja meg a be/ki gombot. Minden gomb kikapcsol, és a grillsütő abbahagyja a sütést. Ha befejezte a sütést, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, és hagyja kihűlni **2 órá**n keresztül.

12. Nyissa fel a grillsütőt, és vegye ki a gofrisütő lapokat; először a felső sütőlapot vegye le, majd az alsót. **Megjegyzés** : A sütőlapok még forrók lehetnek, ezért javasoljuk, hogy használjon fogókesztyűt.

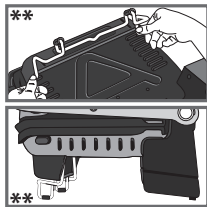
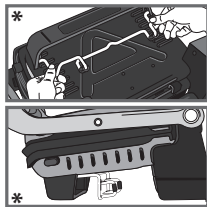
13. A sütőlapok mosogatógépben mosogathatók.

Препоръки за употреба на плочите за гофрети:

- Отстранете опаковката, различните стикери и аксесоари от външната и вътрешната страна на плочите.
- Прочетете тези инструкции внимателно и ги запазете под ръка; инструкциите са общи за различните модели.
- Моля, проверете инструкциите на уреда и тези препоръки, когато използвате плочите за гофрети.
- Уверете се, че двете страни на плочите са правилно почистени преди употреба.
- За да избегнете повреди на плочите, използвайте го само на уред, за който той е конструиран (напр. не го поставяйте във фурна или на газова или електрическа плоча и т.н.).
- Уверете се, че плочите за гофрети са правилно позиционирани и сигурно закрепени към вашия уред. Използвайте само предоставените или закупените плочи от одобрен сервизен център.
- За запазване на незалепващото покритие на плочите за гофрети, винаги използвайте пластмасова или дървена шпатула.
- Не режете никога храна директно върху плочите.
- Не поставяйте горещите плочи за гофрети под вода или върху чуплива повърхност.
- За запазване на незалепващото покритие на плочите за гофрети, не ги оставяйте да се загреват твърде дълго, ако са празни.
- С плочите за гофрети не трябва никога да се борави, когато са горещи.
- Не загревайте уреда без плочи за печене.
- Преди употреба на уреда за първи път измийте плочите, след това налейте малко масло за готвене върху плочите за гофрети и ги избършете със суха кърпа.
- Не поставяйте никога прибори върху повърхностите за печене на уреда.
- Препоръчваме употребата на гъба, гореща вода и малко почистваща течност за почистване на плочите за печене; изплакнете ги добре за отстраняване на всички остатъци. Избършете ги грижливо с хартиена салфетка. Като алтернатива, плочите за гофрети могат да се мият в съдомиялна машина.
- Не използвайте метални и телени четки или абразивни препарати за почистване на никоя част от плочите за печене, използвайте само найлонови или неметални почистващи четки и гъби. Ако храна залепне към плочите за печене, накиснете в гореща вода и почистваща течност.



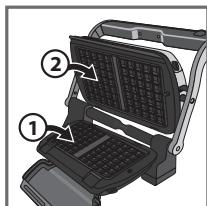
1. Ако вашата скара OptiGrill е вече включена и искате да използвате плочите за гофрети, извадете щепсела на скарата и я оставете да се охлади за най-малко **2 часа**.



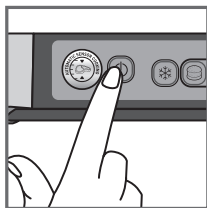
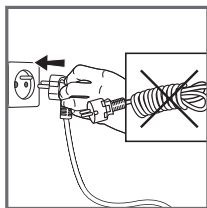
2. Включете уреда и закрепете изваждащата се поставка, за да осигурите нивелиране на уреда. Това предотвратява разливане на тестото по ръбовете при пълнене на плочите.



3. Отворете скарата, отстранете плочите за печене и ги заменете с плочите за гофрети. Инсталирайте първо долната плоча, след това горната плоча.



4. Затворете уреда и вкарайте щепсела.

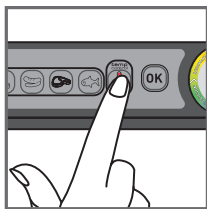


5. Натиснете бутона On/Off (Вкл/Изкл), бутоните и ще мигат и цветният индикатор ще покаже зелено .

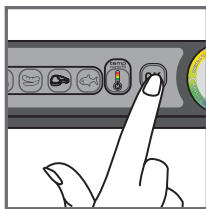
6. Натиснете бутона , докато оранжевият или червеният индикатор е готов (в зависимост от желаното ниво на готвене).

* позиция за печене с плочи за печене и аксесоар за снакс.

** позиция за печене с плочи за гофрети.



6



7



8



9



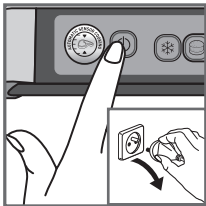
10



11



12



13



14



15

7. Започнете печене с натискане на бутона **ON/OFF**. Бутоните **OK** и **ON/OFF** ще спрат да мигат, цветният индикатор ще продължи да мига до достигане на подходящата температура.

8. Когато оранжевият или червен индикатор е готов, тиганът издава звук и цветният индикатор остава светнат. Уредът е готов да се използва за готвене.

9. Отворете уреда и напълнете долната плоча с черпак за тесто (не пълнете черпака до ръба), докато покриете горната част на квадратчетата. Тиганът за отцеждане трябва да бъде монтиран в случай на теч на тесто. Когато действието е готово, затворете уреда.

10. Оставете да се пече за **3-4** минути. Отворете уреда, извадете гофретите. Можете да пригответе втора партида гофрети незабавно чрез добавяне на още тесто за гофрети.

11. Натиснете бутона за on/off (вкл./изкл.), за да спрете печенето. Всички бутони се изключват и скарата ще спре печенето. Когато завършите, изключете уреда, извадете щепсела и го оставете да се охлади за **2 часа**.

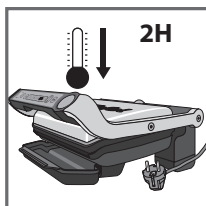
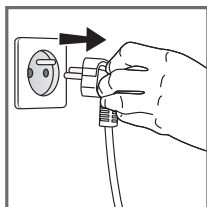
12. Отворете скарата и извадете плочите за гофрети; извадете първо горната плоча и след това долната плоча.

Забележка : Плочите може да са още горещи, затова се препоръчва да използвате кухненски ръкавици.

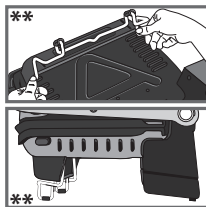
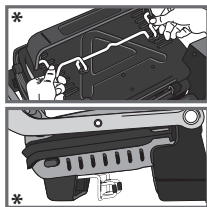
13. Плочите за гофрети могат да се мият в съдомиялна машина.

Preporuke za korištenje ploča za vafle:

- Uklonite pakovanje, različite naljepnice i pribor s vanjske i unutarnje strane ploča.
- Pozorno pročitajte ove upute i držite ih nadohvat ruke. Upute su opće za različite modele.
- Kada koristite ploče za vafle pogledajte upute za uređaj i ove preporuke.
- Prije uporabe pobrinite se da obje strane ploča budu propisno očišćene.
- Kako biste izbjegli oštećenje ploča, koristite ih samo na uređajima za koje su predviđene (npr.: ne stavljajte ih u pećnicu ili na plinski ili električni štednjak i sl.).
- Uvjerite se da su ploče stabilne, ispravno pozicionirane i dobro pričvršćene na uređaj. Koristite samo ploče koje je isporučio ovlašteni servisni centar ili koje ste kupili od ovlaštenog servisnog centra.
- Radi očuvanja neprianjajućeg sloja ploča za vafle uvijek koristite plastičnu ili drvenu lopaticu.
- Namirnice nemojte nikada rezati izravno na pločama.
- Vruće ploče za vafle ne stavljajte pod vodu ili na krhku površinu.
- Radi očuvanja neprianjajućeg sloja ploča za vafle ne dopustite da se predugo zagrijavaju prazne.
- Pločama za vafle nikada se ne smije rukovati kada su vruće.
- Ne zagrijavajte uređaj bez ploča za pečenje.
- Prije prvog korištenja uređaja operite ploče, na ploče za vafle zatim stavite malo jestivog ulja i obrišite ih mekanom krpom.
- Kuhinjski pribor nikada ne stavljajte na površine za kuhanje na uređaju.
- Za čišćenje ploča za pečenje preporučujemo koristiti spužvu, toplu vodu i malo tekućeg sredstva za pranje posuđa. Temeljito ih isperite kako biste uklonili ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnatim ubrusom. Ploče za pečenje alternativno je moguće prati u perilici posuđa.
- Za čišćenje dijelova ploča za pečenje ne koristite metalne spužvice za ribanje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Koristite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje. Ako se na ploče za pečenje zalijepe namirnice, ploče natopite u toploj vodi s tekućim sredstvom za pranje posuđa.



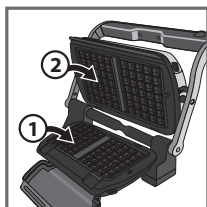
1. Ako je roštilj OptiGrill već uključen, a vi želite koristiti ploče za vafle, odspojite roštilj od strujnog napajanja i pričekajte najmanje 2 sata da se ohladi.



2. Okrenite uređaj i učvrstite uvlačni stalak kako biste osigurali da uređaj bude niveliran. To će zaustaviti prelijevanje tijesta preko rubova pri punjenju ploča.



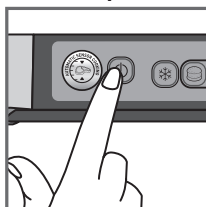
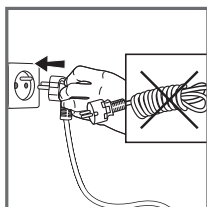
3. Otvorite roštilj, uklonite ploče za pečenje i zamijenite ih pločama za vafle. Najprije postavite donju, a zatim gornju ploču.



4. Zatvorite uređaj i priključite ga na strujno napajanje.

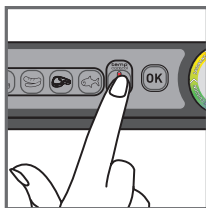
5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje. Treperit će tipke  i , a svjetlosni indikator u boji svijetlit će zeleno .

6. Pritišćite tipku  dok se narančasti ili crveni svjetlosni indikator ne uključi (ovisno o željenom stupnju pečenja).



* položaj za pečenje s pločama za roštilj i priborom za zakusku.

** položaj za pečenje s pločama za vafle.



6



7



8



9



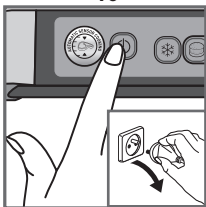
10



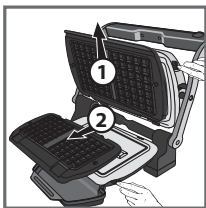
11



12



13



14



15

7. Postupak pečenja započnite pritiskom na tipku **OK**. Tipke **ON** i **OK** prestat će treperiti. Svjetlosni indikator u boji nastavit će treperiti do dostizanja odgovarajuće temperature.

8. Kad se narančasti ili crveni svjetlosni indikator uključi, rešetka se oglašava zvučnim signalom, a svjetlosni indikator u boji svijetli. Uređaj se sada može rabiti za pečenje.

9. Otvorite uređaj i puniti donju ploču pomoću žlice za tijesto (žlicu nemojte puniti do ruba) dok gornja strana malih kvadrata ne bude prekrivena. Posuda za kapanje treba biti postavljena u slučaju curenja tijesta. Nakon toga zatvorite uređaj.

10. Pripremajte **3 - 4** minute. Otvorite uređaj i izvadite vafle. Drugu seriju vafela možete pripremati odmah dodavanjem još tijesta za vafle.

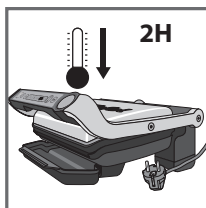
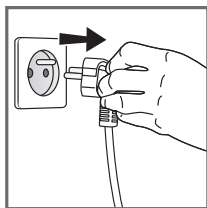
11. Za zaustavljanje postupka pečenja pritisnite tipke za uključivanje/isključivanje. Isključit će se svi tipke, a roštilj će prestati s pečenjem. Po završetku isključite uređaj, odspojite ga od strujnog napajanja i pričekajte **2 sata** da se ohladi.

12. Otvorite roštilj i uklonite ploče za vafle. Najprije uklonite gornju, a zatim donju ploču.
NAPOMENA : ploče mogu biti još vruće, stoga preporučujemo koristiti rukavice za pečnicu.

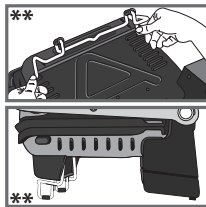
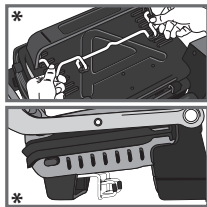
13. Ploče za vafle mogu se prati u perilici posuđa.

Recomandări pentru utilizarea plăcilor de gătit vafe:

- Îndepărtați ambalajul, autocolantele și accesoriile diferite de pe exteriorul și interiorul plăcilor.
- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le la îndemână; instrucțiunile sunt comune diferitelor modele.
- Vă rugăm să consultați instrucțiunile aparatului și aceste recomandări atunci când utilizați plăcile de gătit vafe.
- Asigurați-vă ca ambele fețe ale plăcilor sunt curățate în mod corespunzător înainte de utilizare.
- Pentru a evita deteriorarea plăcilor, folosiți-le numai pe aparatul pentru care au fost proiectate (de exemplu nu le amplasați într-un cuptor, pe aragaz sau pe plită electrică etc).
- Asigurați-vă că plăcile sunt stabile, poziționate corect și fixate ferm de aparatul dvs. Utilizați numai plăcile furnizate împreună cu aparatul sau cumpărate de la un centru de service autorizat.
- Pentru a proteja învelișul antiaderent al plăcilor de gătit vafe, utilizați întotdeauna o spatulă din plastic sau din lemn.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe plăci.
- Nu puneți plăcile de gătit vafe în apă sau pe o suprafață fragilă atunci când sunt fierbinți.
- Pentru a proteja învelișul antiaderent al plăcilor de gătit vafe, nu le lăsați să se încălzească prea mult dacă sunt goale.
- Plăcile de gătit vafe nu ar trebui să fie manipulate atunci când sunt fierbinți.
- Nu încălziți aparatul fără plăcile de gătit.
- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, spălați plăcile, apoi turnați puțin ulei de gătit pe ele și ștergeți-le cu o cârpă moale.
- Nu așezați niciodată ustensilele de gătit pe suprafețele de gătit ale aparatului.
- Vă recomandăm să utilizați un burete, apă caldă și puțin lichid de spălat vase pentru a curăța plăcile de gătit; clătiți bine pentru a îndepărta reziduurile. Ștergeți-le cu grijă cu un prosop de hârtie. În mod alternativ, plăcile de gătit sunt lavabile în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți bureți metalici de curățat, bureți de sârmă de oțel sau produse de curățare abrazive pentru a curăța orice parte a plăcilor de gătit, utilizați numai bureți nemetalici sau de nailon pentru curățat. Dacă au rămas alimente pe plăcile de gătit, înmuiați-le cu apă fierbinte și cu lichid de spălat vase.



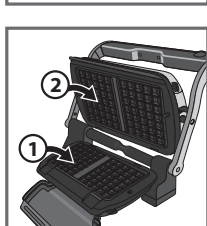
1. Dacă aparatul dvs. OptiGrill este deja pornit și doriți să folosiți plăcile de gătit vafe, deconectați grătarul și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin **2 ore**.



2. Întoarceți aparatul și fixați suportul retractabil pentru a vă asigura că aparatul stă în poziție plană. Acest lucru previne vărsarea aluatului peste margini la umplerea plăcilor.



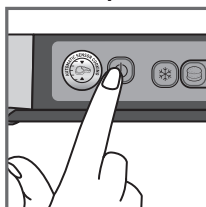
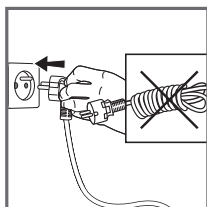
3. Deschideți grătarul, scoateți plăcile de gătit și înlocuiți-le cu plăcile de gătit vafe. Instalați mai întâi placa inferioară, apoi placa superioară.



4. Închideți aparatul și conectați-l la priză.

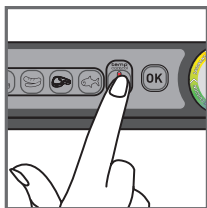
5. Apăsăți pe butonul pornit/oprit, butoanele și vor lumina intermitent și indicatorul color va lumina în verde .

6. Apăsăți butonul până când indicatorul devine portocaliu sau roșu (în funcție de nivelul de preparare dorit).



* poziția pentru gătit cu plăcile de grătar și accesoriul pentru gustări.

** poziția pentru gătit cu plăcile de gătit vafe.



6



7



8



9



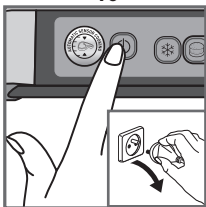
10



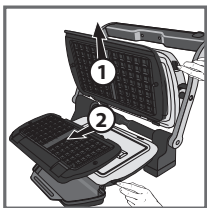
10



11



11



12



13

7. Începeți gătitul prin apăsarea butonului . Butoanele și vor înceta să lumineze intermitent; indicatorul color va continua să lumineze intermitent până la atingerea temperaturii corespunzătoare.

8. Când aparatul a atins temperatura de gătit, va emite un semnal sonor și indicatorul luminos portocaliu sau roșu va rămâne aprins. Aparatul este gata de utilizare.

9. Deschideți aparatul și turnați pe placa inferioară un polonic de aluat (nu umpleți polonicul complet) cât să acopere suprafața pătrățelelor. Tava colectoare trebuie instalată în cazul unei posibile scurgeri a aluatului. După terminarea operațiunii, închideți aparatul.

10. Lăsați să se gătească timp de **3-4** minute. Deschideți aparatul, scoateți vafele. Puteți prepara imediat un al doilea lot de vafe, adăugând aluat de vafe.

11. Apăsați pe butonul pomit/oprit pentru a se opri gătitul. Toate butoanele se vor dezactiva și grătarul va opri procesul de gătit. Când ați terminat, opriți aparatul, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească timp de **2 ore**.

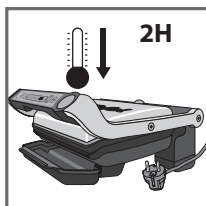
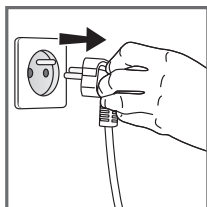
12. Deschideți grătarul și scoateți plăcile de gătit vafe; îndepărtați mai întâi placa superioară, apoi placa inferioară.
N.B : Plăcile pot fi încă fierbinți, prin urmare se recomandă să utilizați mănuși pentru cuptor.

13. Plăcile de gătit vafe sunt lavabile în mașina de spălat vase.

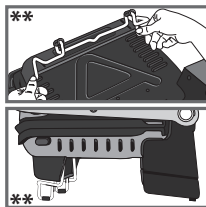
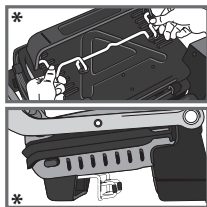
RO

Priporočila glede uporabe plošč za vafle:

- Odstranite embalažo, različne nalepke ter dodatke na zunanji in notranji strani.
- Pozorno preberite ta navodila in jih shranite na priročnem mestu. Navodila veljajo za več različnih modelov.
- Pred uporabo plošč za vafle preberite ta navodila in priporočila.
- Pred uporabo se prepričajte, da sta obe strani primerno očiščeni.
- V izogib poškodbam na ploščah ju uporabljajte samo z za to namenjeno napravo (ne uporabljajte jih npr. s pečico ali plinskim oz. električnim štedilnikom itd.).
- Prepričajte se, da sta plošči stabilni, pravilno nameščeni in trdno pritrjeni na napravo. Uporabljajte samo priloženi plošči ali plošči, kupljeni v pooblaščenem servisnem centru.
- V izogib poškodbam prevleke proti sprijemanju na ploščah za vafle, vedno uporabljajte plastičen ali lesen pribor.
- Hrane nikoli ne režite neposredno na ploščah.
- Vročih plošč za vafle nikoli ne postavljajte pod vodo ali na občutljive površine.
- V izogib poškodbam prevleke proti sprijemanju plošč za vafle ne puščajte predolgo praznih na vročini.
- Plošč za vafle nikoli ne prijemajte, dokler so vroče.
- Naprave ne segrevajte brez kuhalnih plošč.
- Pred prvo uporabo naprave plošči umijte, nato pa nanju zlijte malo olja za kuhanje in obrišite s suh krpo.
- Kuhinjskega pribora nikoli ne odlagajte na kuhalno površino naprave.
- Priporočamo, da za umivanje kuhalnih plošč uporabite gobico, vročo vodo in malo detergenta. Po umivanju temeljito sperite vse ostanke detergenta. Nato ju skrbno obrišite s papirnato brisačo. Kuhalni plošči lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.
- Pri čiščenju kuhalnih plošč ne uporabljajte kovinskih gobic, jeklene volne ali abrazivnih čistil, temveč samo najlonske ali nekovinske čistilne gobice. V primeru ostankov hrane na kuhalnih plošča, ju namočite v vodo z malo detergenta.



1. Če je vaš OptiGrill že vklopljen in želite uporabiti kuhalni plošči, izklopite žar in ga pustite vsaj **2 uri**, da se ohladi.



2. Za zagotavljanje ravnovesja naprave, jo obrnite in pritrdite zložljivo stojalo. S tem boste preprečili polivanje mase med polnjenjem plošč.

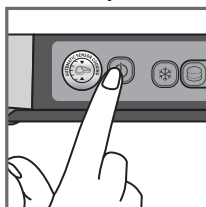
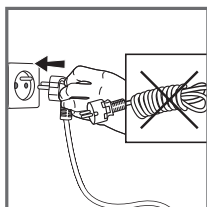
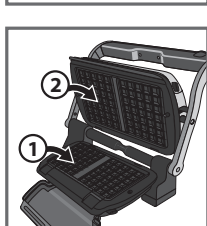
3. Odprite žar, odstranite kuhalni plošči in ju zamenjajte s ploščama za vafle. Namestite najprej spodnjo ploščo, nato še zgornjo.



4. Zaprite napravo in jo vključite.

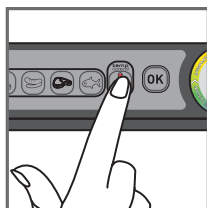
5. Ob pritisku na gumb za vklop/izklop začneta gumba in utripati, lučka pa se obarva zeleno .

6. Pritisnite gumb , dokler ni oranžni ali rdeči indikator v pripravljenosti (glede na zelenoapečenost).

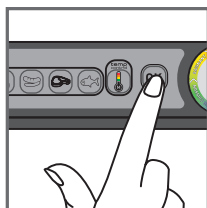


* položaj za peko s ploščama za žar in dodatkom za prigrizke.

** položaj za peko s ploščama za vafle.



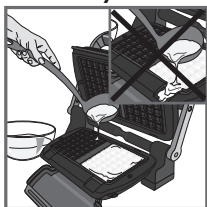
6



7



8



9



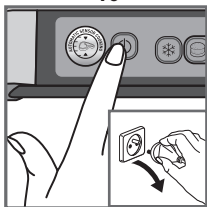
10



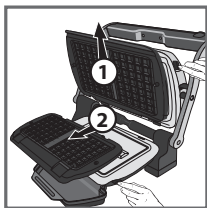
11



12



13



14



15

7. S pritiskom na gumb začnete peči. Gumba in nehati utripati. Lučka bo še naprej utripala, dokler ne bo dosežena prava temperatura.

8. Ko je oranžni ali rdeč indikator pripravljen, plošča odda zvočni signal in barvni indikator sveti neprekinjeno. Aparat je pripravljen za uporabo.

9. Odprite aparat in napolnite spodnjo ploščo z zajemalko za testo (zajemalke ne napolnite do roba), tako da so majhni kvadrati napolnjeni do vrha. Posoda za odcejanje mora biti nameščena, da morebitno odvečno testo steče nanjo. Potem ko to storite, aparat zaprite.

10. Masa naj se peče **3-4** minute. Odprite napravo in odstranite vafle. Zdaj lahko takoj spet dodate maso za vafle in nadaljujete s peko.

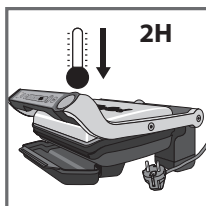
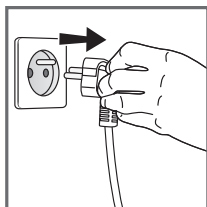
11. S pritiskom na gumb za vklop/izklop nehati s peko. Vsi gumbi se izklopijo, žar pa preneha s peko. Ko končate, napravo obrnite, jo izključite in pustite **2 uri**, da se ohladi.

12. Odprite žar in odstranite plošči za vafle. Najprej odstranite zgornjo, nato pa še spodnjo ploščo. **Opomba:** Plošči sta lahko še vedno vroči, zato priporočamo uporabo rokavic.

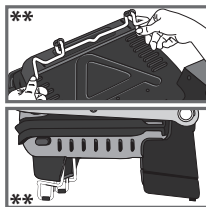
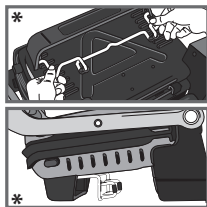
13. Plošči za vafle lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Preporuke za korištenje ploča za pečenje vafli:

- Skinite ambalažu, razne naljepnice i dodatnu opremu na spoljašnjoj i unutrašnjoj strani ploča.
- Pažljivo pročitajte ova uputstva i držite ih pri ruci; uputstva su zajednička za različite modele.
- Molimo provjerite uputstva aparata i ove preporuke prilikom korištenja ploča za pečenje vafli.
- Prije upotrebe obavezno očistite obje strane ploča.
- Da biste izbjegli oštećenje ploča, samo ih koristite na aparatu za koji su dizajnirani (tj. ne stavljajte ih u rernu ili na plinsku ili električnu ploču itd).
- Provjerite da li su ploče stabilne, pravilno postavljene i čvrsto pričvršćene za vaš aparat. Koristite samo ploče koje su obezbjeđene ili kupljene u odobrenom servisnom centru.
- Za očuvanje neprijanjajuće obloge ploča za pečenje vafli, uvijek koristite plastičnu ili drvenu špatulu.
- Nikada ne sjecite hranu direktno na pločama.
- Vrele ploče za pečenje vafli ne stavljajte pod vodu ili na krhku površinu.
- Da biste očuvali neprijanjajuću oblogu ploča za pečenje vafli, ne ostavljajte ih da se zagriju predugo ako su prazne.
- Sa pločama za pečenje vafli se nikada ne smije rukovati kad su vruće.
- Ne zagrijavajte aparat bez ploča za kuhanje.
- Prije upotrebe aparata po prvi put operite ploče, zatim nalijte malo ulja za kuhanje na ploče za pečenje vafli i obrišite mekanom krpom.
- Nikada ne stavljajte posuđe za kuhanje na površine za kuhanje aparata.
- Preporučujemo da koristite spužvu, vruću vodu i malo tečnosti za čišćenje ploča za kuhanje; temeljito isperite da biste uklonili ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom. Ploče za kuhanje možete takođe staviti i u mašinu za pranje suđa.
- Za čišćenje bilo kojeg dijela ploča za kuhanje nemojte koristiti metalne podloge za čišćenje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje; koristite samo najlonske ili nemetalne podloge za čišćenje. Ako se hrana zaglavila na pločama za kuhanje, potopite ih u vruću vodu s deterdžentom.



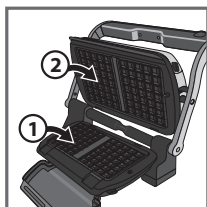
1. Ako je vaš OptiGrill već uključen i želite da koristite vaše ploče za pečenja vafli, isključite aparat i ostavite da se ohladi najmanje **2 sata**.



2. Okrenite aparat i pričvrstite spremnik za otkapavanje kako biste se uvjerali da aparat stoji ravno. Ovo sprječava presipanje tečnosti preko ivica prilikom punjenja ploča.

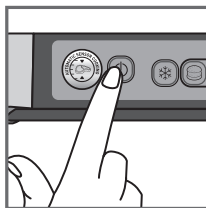
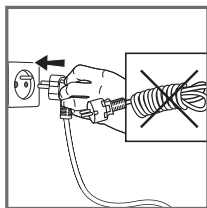


3. Otvorite aparat, izvadite ploče za kuhanje i zamjenite ih pločama za pečenje vafli. Prvo namjestite donju ploču, a zatim gornju ploču.



4. Zatvorite aparat i uključite ga u struju.

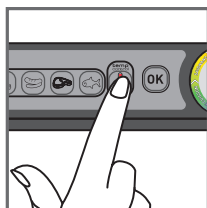
5. Pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje, tipka  i  će treperiti, a indikator boje će biti zelene boje .



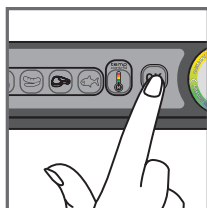
6. Pritišćite tipku  dok se narandžasti ili crveni svjetlosni indikator ne uključi (ovisno od željenog stepena pečenja).

* položaj za pečenje sa roštilj pločama i dodatkom za grickalice.

** položaj za pečenje sa pločama za pečenje vafli.



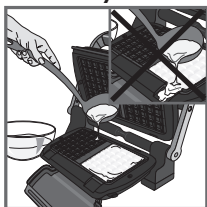
6



7



8



9



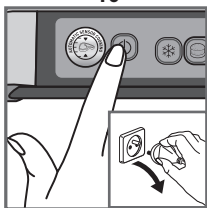
10



11



12



13

7. Počnite pečenje pritiskom na tipku **OK**. Tipke i **OK** će prestati treperiti; indikator boje će nastaviti da treperi dok se ne dostigne odgovarajuća temperatura.

8. Kada se narandžasti ili crveni svjetlosni indikator uključi, rešetka se oglašava zvučnim signalom, a svjetlosni indikator u boji svijetli. Aparat se sada može koristiti za pečenje.

9. Otvorite aparat i puniti donju ploču pomoću kašike za tijesto (nemojte puniti kašiku do ruba) dok gornja strana kvadratića ne bude prekrivena. Posuda za otkapavanje mora biti postavljena u slučaju curenja tijesta. Zatim zatvorite aparat.

10. Ostavite da se peku **3-4** minuta. Otvorite aparat, izvadite vafle. Možete odmah pripremiti drugu turu vafli dodajući još smjese za vafle.

11. Pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje da biste zaustavili pečenje. Sve tipke će se isključiti i aparat će prestati peći. Kada završite, isključite aparat, isključite ga iz napajanja i ostavite da se ohladi **2 sata**.

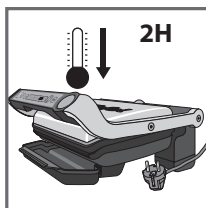
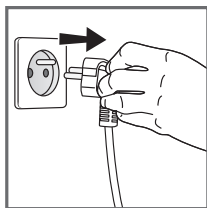
12. Otvorite aparat i uklonite ploče za pečenje vafli; prvo uklonite gornju ploču, a zatim donju ploču.
Napomena: Ploče i dalje mogu biti vruće, pa je preporučljivo koristiti rukavice za pećnicu.

13. Ploče za kuhanje se mogu prati u mašini za pranje suđa.

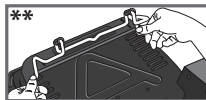
BS

Preporuke za korišćenje ploča za vafle:

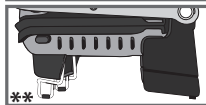
- Uklonite ambalažu, različite nalepnice i pribor sa spoljne i unutrašnje strane ploča.
- Pažljivo pročitajte ova uputstva i držite ih pri ruci. Uputstva su opšta za različite modele.
- Kada koristite ploče za vafle, pogledajte uputstva za korišćenje aparata ove preporuke.
- Pre upotrebe osigurajte se da obe strane ploča budu propisno očišćene.
- Da biste izbegli oštećenje ploča, koristite ih samo uz aparat za koji su namenjene (npr. nemojte da ih stavljate u rernu, na gasni ili električni šporet i sl.).
- Uverite se da su ploče stabilne, pravilno postavljene i dobro pričvršćene na aparat. Koristite samo ploče koje su isporučene ili kupljene u ovlašćenom servisnom centru.
- Da biste sačuvali nelepljivu oblogu ploča za vafle, uvek koristite plastičnu ili drvenu špatulu.
- Namirnice nemojte nikada da sečete direktno na pločama.
- Ne stavljajte vruće ploče za vafle pod vodu ili na nežne površine.
- Da biste sačuvali nelepljivu oblogu ploča za vafle, nemojte dozvoliti da se predugo zagrevaju prazne.
- Nemojte nikada da dodirujete ploče za vafle kada su vruće.
- Nemojte da zagrevate aparat bez ploča za pečenje.
- Pre prvog korišćenja aparata operite ploče, stavite malo jestivog ulja i obrišite ih mekom krpom.
- Nemojte nikada da stavljate kuhinjski pribor na površine za pripremu jela na aparatu.
- Za čišćenje ploča za pečenje preporučujemo da koristite sunder, toplu vodu i malo tečnog sredstva za pranje sudova. Dobro ih isperite da biste uklonili ostatke. Pažljivo ih obrišite papirnim ubrusom. Ploče za pečenje alternativno se mogu prati u mašini za pranje sudova.
- Za čišćenje bilo kojeg dela ploča za pečenje nemojte da koristite metalne abrazivne sunder, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje. Za čišćenje koristite samo najlonske ili nemetalne sunder za čišćenje. Ako se namirnice zalepe na ploče za pečenje, ploče natopite u toploj vodi tečnim sredstvom za pranje sudova.



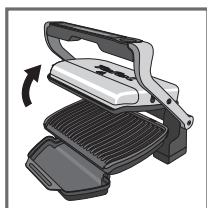
1. Ako je roštilj OptiGrill već uključen, a vi želite da koristite ploče za vafle, isključite roštilj iz strujnog napajanja i sačekajte najmanje 2 sata da se ohladi.



2. Okrenite aparat i pričvrstite stalak na uvlačenje da biste osigurali da aparat bude nivelisan. To će zaustaviti prelivanje testa preko ivica prilikom punjenja ploča.

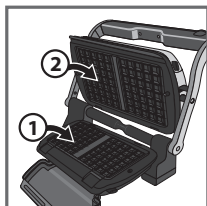


3. Otvorite roštilj, uklonite ploče za pečenje i zamenite ih pločama za vafle. Prvo postavite donju, a zatim gornju ploču.

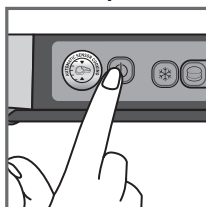
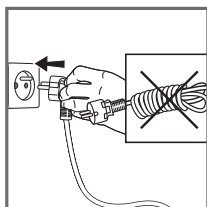


4. Zatvorite aparat i uključite ga u strujno napajanje.

5. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje. Treperiće tasteri i , a svetlosni indikator u boji svetliće zeleno .

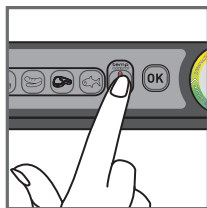


6. Pritiskajte taster dok se narandžasti ili crveni svetlosni indikator ne uključi (u zavisnosti od željenog nivoa zapečenosti).



* položaj za pečenje sa pločama za roštilj i priborom za zakusku.

** položaj za pečenje sa pločama za vafle.



6



7



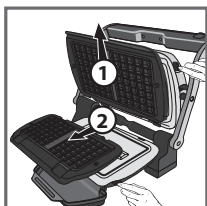
8



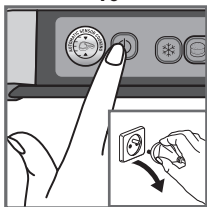
9



10



12



11



13

7. Postupak pečenja počnite pritiskom na taster **OK**. Tasteri **ON/OFF** i **OK** prestaće da trepere. Svetlosni indikator u boji nastaviće da treperi do dostizanja odgovarajuće temperature.

8. Kada se narandžasti ili crveni svetlosni indikator uključi, rešetka se oglašava zvučnim signalom, a svetlosni indikator u boji nastavlja da svetli. Aparat sada može da se koristi za pečenje.

9. Otvorite aparat i puniti donju ploču uz pomoć kašike za testo (nemojte da puniti kašiku do ivice) dok gornja strana malih kvadrata ne bude prekrivena. Posuda za kapanje mora da bude postavljena u slučaju curenja testa. Zatim zatvorite aparat.

10. Pripremaite **3 - 4** minuta. Otvorite aparat i izvadite vafle. Drugu seriju vafli možete da pripremate odmah dodavanjem još testa za vafle.

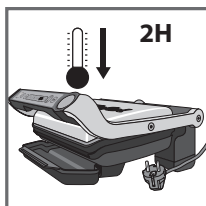
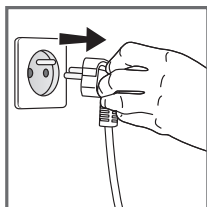
11. Za zaustavljanje postupka pečenja pritisnite taster za uključivanje/isključivanje. Isključiće se svi tasteri, a roštilj će prestati sa pečenjem. Kada završite, isključite aparat, isključite ga iz strujnog napajanja i sačekajte **2 sata** da se ohladi.

12. Otvorite roštilj i uklonite ploče za vafle. Prvo uklonite gornju, a zatim donju ploču.
NAPOMENA : ploče mogu biti vruće još uvek, zato preporučujemo da koristite rukavice za rernu.

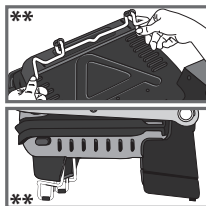
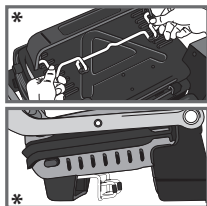
13. Ploče za vafle mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

Soovitused vahvliplaatide kasutamiseks:

- Eemaldage plaatide ümbert ja seest kogu pakkematerjal, erinevad kleepsud ja tarvikud.
- Lugege käesolevaid juhiseid hoolikalt ja hoidke neid käepärases kohas; juhised on erinevate mudelite jaoks samad.
- Vahvliplaatide kasutamisel järgige seadme kasutusjuhendit ja käesolevaid soovitusi.
- Veenduge, et plaatide mõlemad pooled on enne kasutamist korralikult puhtaks tehtud.
- Plaatide kahjustamise vältimiseks kasutage neid ainult sellise seadmega, mille jaoks need valmistatud on (st. ärge pange neid ahju või gaasi- või elektripliidile jne).
- Veenduge, et plaadid on stabiilsed, õigesti paigaldatud ja korralikult seadme küljes kinni. Kasutage ainult komplektis olevaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud plaate.
- Vahvliplaatide mittenakkuva pinna hoidmiseks kasutage alati plastikust või puidust pannilabidaid.
- Ärge kunagi lõigake toitu otse plaadi peal.
- Ärge pange kuumi vahvliplaate vee alla või kergestipurunevale pinnale.
- Vahvliplaatide mittenakkuva pinna hoidmiseks ärge jätke neid liiga kauaks tühjalt kuumenema.
- Ärge kunagi käsitsege vahvliplaate siis, kui need on kuumad.
- Ärge kuumutage seadet küpsetusplaatideta.
- Enne seadme esmakordset kasutamist peske plaadid puhtaks, seejärel valage vahvliplaatidele veidi küpsetusõli ja pühkige see pehme lapiga ära.
- Ärge kunagi pange küpsetustarvikuid seadme küpsetuspindadele.
- Küpsetusplaatide puhastamiseks soovitame kasutada sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit ning jääkide eemaldamiseks loputada neid põhjalikult. Kuivatage neid hoolikalt paberkäterätikuga. Teise võimalusena võib pesta küpsetusplaate nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage küpsetusplaatide mis tahes osa puhastamiseks metallist küürimisvahendeid, terasvilla või abrasiivseid puhastusvahendeid; kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastusnuustikuid. Kui toit on küpsetusplaatide külge kinni jäänud, leotage neid vähese nõudepesuvahendiga soojas vees.



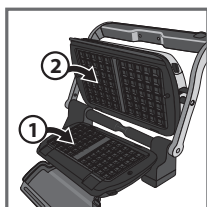
1. Kui teie OptiGrill seade on juba sisse lülitatud ja soovite kasutada vahvliplaate, eemaldage grill vooluvõrgust ja laske sellel vähemalt **2** tundi jahtuda.



2. Pöörake seade teistpidi ja seadme horisontaalsena hoidmiseks kinnitage sisetõmmatav alus. See takistab taigna üle ääre voolamist plaatide täitmise ajal.



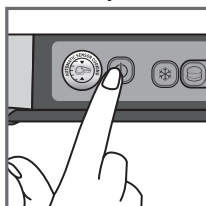
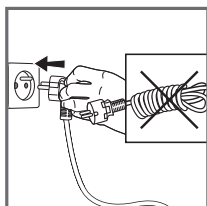
3. Avage grill, eemaldage küpsetusplaadid ja asendage need vahvliplaatidega. Esmalt paigaldage alumine plaat, seejärel ülemine plaat.



4. Sulgege seade ja ühendage see vooluvõrku.

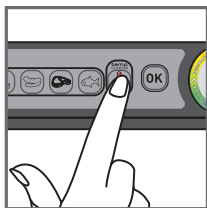
5. Vajutage toitenuppu, nupud ja hakkavad vilkuma ning värviline märgutuli muutub roheliseks .

6. Vajutage nuppu seni, kuni kuvatakse oranž või punane tuli (vastavalt soovitud küpsusastmele).



* asend grillplaatide ja suupistete valmistamise tarvikuga küpsetamiseks.

** asend vahvliplaatidega küpsetamiseks.



6



7



8



9



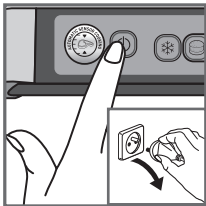
10



11



12



13

7. Alustage küpsetamisprotsessi, vajutades nuppu **OK**. Nupud **OK** ja **OK** lõpetavad vilkumise; väriline märgutuli vilgub kuni saavutatakse sobiv temperatuur.

8. Kui näidikul kuvatakse oranž või punane tuli, kostub grillist helisignaali ja väriline näidik jääb põlema. Seade on küpsetamiseks valmis.

9. Avage seade ja täitke alumine plaat taignakulbi abil (ärge pange kulpi ääreni täis) kuni väikesed ruudukesed on kaetud. Taigna lekkimise puhuks tuleb paigaldada ka kogumiskoormus. Pärast tegevuste lõpetamist sulgege seade.

10. Laske **3-4** minutit küpseda. Avage seade, võtke vahvlid välja. Järgmise portsu vahvleid saate valmistada kohe kui lisate järgmise koguse vahvliainet.

11. Küpsetamise lõpetamiseks vajutage toitenuppu. Kõik nupud lülituvad välja ja grill lõpetab küpsetamise. Kui olete lõpetanud, lülitage seade välja, eemaldage see vooluvõrgust ja laske sellel **2 tundi** jahtuda.

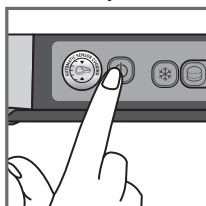
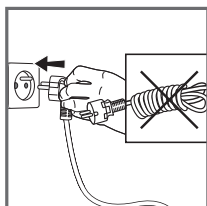
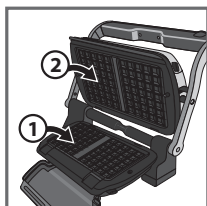
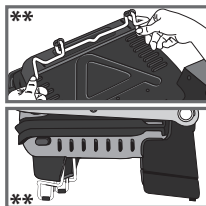
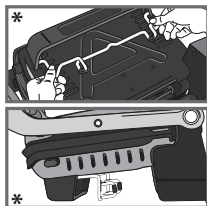
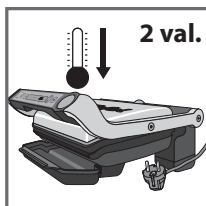
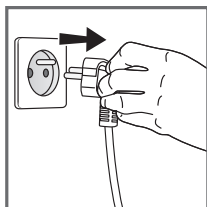
12. Avage grill ja eemaldage vahvliplaadid; esmalt eemaldage ülemine plaat ja seejärel alumine plaat.
N.B : Plaadid võivad veel kuumad olla, seega soovitame kasutada pajakindaid.

13. Küpsetusplaate võib pesta nõudepesumasinas.

ET

Vaflų kepimo plokštelių naudojimo rekomendacijos:

- Nuimkite pakuotę bei visus lipdukus ir priedus nuo plokštelių vidinių ir išorinių paviršių.
- Atidžiai perskaitykite instrukciją ir ją saugokite; ši instrukcija tinka įvairiems gaminio modeliams.
- Laikykitės prietaiso instrukcijų ir šių rekomendacijų, kai naudojate vaflų kepimo plokštes.
- Prieš naudodami tinkamai nuvalykite abi plokštelių puses.
- Kad plokštelių nesugadintumėte, naudokite jas tik prietaise, kuriam jos skirtos (t.y. nekaitinkite jų orkaitėje, ant dujinės ar elektrinės viryklės ir pan.).
- Plokštelės į prietaisą turi būti tinkamai įstatytos ir tvirtai užfiksuotos. Naudokite tik iš įgalioto techninės priežiūros centro įsigytas plokštes.
- Kad nepažeistumėte nepridegančio vaflų kepimo plokštelių paviršiaus visada naudokite plastikines ar medines menteles.
- Niekada tiesiai ant plokštelių maisto nepjaustykite.
- Įkaitusių vaflų kepimo plokštelių nemerkite į vandenį ir nedėkite ant trapių paviršių.
- Kad nepažeistumėte nepridegančio paviršiaus, vaflų kepimo plokštelių nekaitinkite pernelyg ilgai be maisto.
- Nelieskite įkaitusių plokštelių.
- Nekaitinkite prietaiso be kepimo plokštelių.
- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą plokštes nuplaukite, o po to užlašinkite ant jų šiek tiek kepimo aliejaus ir nušluostykite minkšta šluoste.
- Ant prietaiso kepimo paviršių niekada nedėkite virtuvės reikmenų.
- Kepimo plokštes rekomenduojama plauti karštu vandeniu, naudojant indų ploviklį ir kempinėlę; po to plokštes gerai nuplaukite švariu vandeniu. Kruopščiai nusauskite popieriniu rankšluosčiu. Kepimo plokštes taip pat galima plauti indaplovėje.
- Nevalykite jokių kepimo plokštelių dalių metaliniais šveistikais, metalinėmis plaušinėmis ar abrazyviniais valikliais, naudokite tik nailono ar nemetalines valymo kempinėles. Jeigu prie kepimo plokštelių prikibo maisto likučių, pamerkite jas į karšto vandens ir indų ploviklio tirpalą.



1. Jeigu jūsų „OptiGrill“ jau įjungtas ir norite naudoti vaflių kepimo plokštes, atjunkite keptuvą nuo elektros lizdo ir palikite atvėsti mažiausiai **2** valandoms.

2. Apverskite prietaisą ir pritvirtinkite įtraukiamą stovą, kad prietaisas stovėtų lygiai. Tokiu būdu pilant ant plokštelių tešlą ji neišsilies pro kraštus.

3. Atidarykite keptuvą, išimkite kepimo plokštes ir pakeiskite jas vaflių kepimo plokštelėmis. Pradžioje įdėkite apatinę plokštelę, o po to – viršutinę.

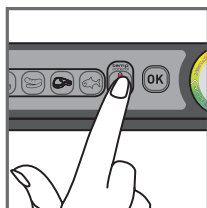
4. Uždarykite prietaisą ir prijunkite prie elektros lizdo.

5. Paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką – pradės blykčioti  ir  mygtukai ir užsidegs žalias indikatorius .

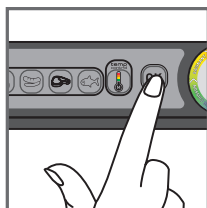
6. Spauskite  mygtuką, kol užsidegs oranžinis arba raudonas indikatorius (priklausomai nuo pageidaujamo paruošimo lygio).

* kepimo padėtis su keptuvo plokštelėmis ir užkandžių priedu.

** kepimo padėtis su vaflių kepimo plokštelėmis.



6



7



8



9



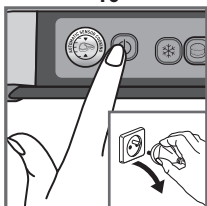
10



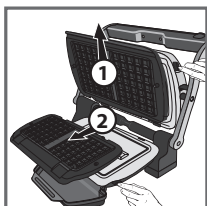
10



11



11



12



13

7. Paspauskite mygtuką ir pradėkite kepti. ir mygtukai nustos blykčioti; spalvotas indikatorius blykčios toliau, kol bus pasiekta tinkama temperatūra.

8. Kai oranžinis ar raudonas indikatorius pradeda degti nuolat, prietaisas pypteli. Tai reiškia, kad jis paruoštas kepimui.

9. Atidarykite prietaisą ir tešlos samteliu (nekupinu) įpilkite tešlos ant apatinės kepimo plokštės tiek, kad užpildytumėte iki viršaus mažus kvadratėlius. Po prietaisu turi būti įstatytas tešlos lašų surinkimo padėklas, jei ji nuvarvėtų. Užpildę plokštę tešla, prietaisą uždarykite.

10. Kepkite apie **3–4** minutes. Atidarykite prietaisą ir ištraukite vaflių. Iš karto galite kepti kitą vaflių, įpildami daugiau vaflių tešlos.

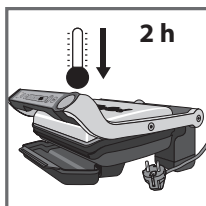
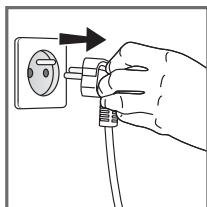
11. Paspauskite įjungimo ir išjungimo mygtuką, kad išjungtumėte keptuvą. Visi mygtukai išsijungs ir keptuvas nustos kaisti. Baigę kepti išjunkite prietaisą, atjunkite jį nuo elektros lizdo ir palikite atvėsti **2 valandoms**.

12. Atidarykite keptuvą ir ištraukite vaflių kepimo plokšteles: pradžioje išimkite viršutinę plokštelę, o po to – apatinę. **Dėmesio:** plokštelės dar gali būti įkaitusios, todėl rekomenduojama mėvėti storesnėmis virtuvinėmis pirštinėmis.

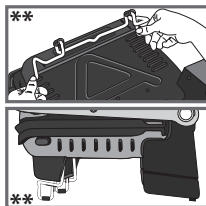
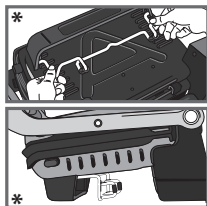
13. Vaflių kepimo plokšteles galima plauti indaplovėje.

Ieteikumi vafeļu gatavošanas plātņu izmantošanai:

- Izņemiet no iepakojuma produktu, noņemiet visas uzlimes un piederumus, kas atrodas plātņu ārpusē un iekšpusē.
- Uzmanīgi izlasiet norādījumus un saglabājiet tos pieejamā vietā; norādījumi attiecas uz dažādiem modeļiem.
- Izmantojot vafeļu gatavošanas plātnes, izlasiet ierīces instrukcijas un šos ieteikumus.
- Pirms lietošanas abām plātņu pusēm jābūt kārtīgi notīrītām.
- Lai nesabojātu plātnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīci, kurai tās ir paredzētas (piemēram, nelieciet krāsnī, uz gāzes plīts riņķa vai elektriskās plītnes u.tml.).
- Plātnēm jābūt stabili un pareizi ievietotām, kā arī stingri piestiprinātām pie ierīces. Izmantojiet tikai tās plātnes, kas ir iekļautas komplektācijā, vai iegādātas pilnvarotā servisa centrā.
- Lai nesaskrāpētu vafeļu gatavošanas plātņu piedegumdrošo pārklājuma virsmu, vienmēr izmantojiet plastmasas vai koka lāpstiņu.
- Nekad neizmantojiet plātnes pārtikas produktu griešanai.
- Nelieciet karstās vafeļu gatavošanas plātnes ūdenī vai uz trauklas virsmas.
- Lai nesaskrāpētu vafeļu gatavošanas plātņu piedegumdrošo pārklājuma virsmu, nekarsējiet tās pārāk ilgi bez produktiem.
- Nekad neizmantojiet karstas vafeļu gatavošanas plātnes.
- Nekad nesildiet ierīci, ja tajā nav ievietotas plātnes.
- Pirms ierīces lietošanas pirmo reizi, nomazgājiet vafeļu gatavošanas plātnes, pēc tam uzpildiniet uz tām nelielu daudzumu cepamās eļļas, un noslaukiet ar mīkstu lupatiņu.
- Nekad nelieciet virtuves traukus uz ierīces gatavošanas virsmām.
- Gatavošanas plātņu tīrīšanai iesakām izmantot sūkli, karstu ūdeni un nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa; pēc tam rūpīgi noskalojiet, lai notīrītu visus atlikumus. Rūpīgi noslaukiet ar papīra dvieli. Tāpat gatavošanas plātnes ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet gatavošanas plātņu daļu tīrīšanai metāla suku, abrazīvu stieples beržamos vai abrazīvu tīrīšanas līdzekļus; izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas līdzekļus. Ja pie gatavošanas plātnēm pielip pārtika, iemērciet plātnes karstā ūdenī, kuram pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.



1. Ja „OptiGrill” jau ir ieslēgts un Jūs vēlaties izmantot vafeļu plātnes, atvienojiet grilu no barošanas avota un ļaujiet tam atdzist vismaz 2 stundas.



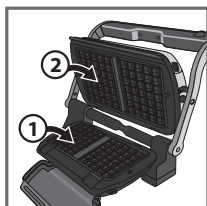
2. Lai ierīce atrastos vienā limenī, apgrieziet ierīci otrādi un piestipriniet izvelkamo statni. Tad mikla iepildīšanas laikā nesprakšķēs pāri plātņu malām.

3. Atveriet grilu, izņemiet gatavošanas plātnes un ielieciet vafeļu gatavošanas plātnes. Vispirms ielieciet apakšējo plātni un pēc tam augšējo.

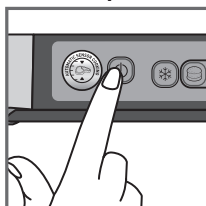
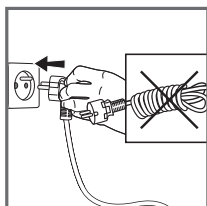


4. Aizveriet ierīci un pievienojiet to barošanas avotam.

5. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu, sāks mirgot un pogas, un krāsas indikators iedegsies zaļā krāsā .

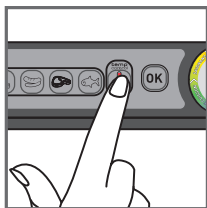


6. Nospiediet pogu , līdz iedegas oranžais vai attiecīgi sarkanais indikators (atkarībā no vēlamā gatavības līmeņa).



* pozīcija gatavošanai ar grila plātnēm un uzkožu piederumiem.

** pozīcija gatavošanai ar vafeļu plātnēm.



6



7



8



9



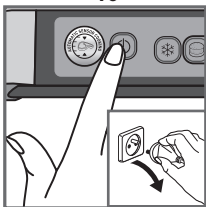
10



11



12



13



7. Sāciet gatavošanas ciklu, nospiežot pogu **OK**. un **OK** pogas pārtrauks mirgot; krāsu indikators turpinās mirgot, līdz tiks sasniegta atbilstošā temperatūra.

8. Kad indikators iedegas oranžā vai sarkanā krāsā, ierīce ģenerē skaņas signālu, un attiecīgā krāsa deģ visu gatavošanas laiku. Ierīce būs gatava izmantošanai.

9. Atveriet ierīci un ar mīklas kausiņu iepildiet apakšējā plātnē miklu (neiepildiet līdz malām), līdz vairs nav redzama mazo kvadrātiņu virsma. Izmantojiet pilienu savākšanas paplāti, jo mikla gatavošanas laikā var pārplūst pāri malām. Kad visa mikla ir iepildīta, aizveriet ierīces vāku.

10. Gatavojiet **3–4** minūtes. Pēc tam atveriet ierīci, izņemiet vafeles. Jūs varat tūlīt pagatavot arī otru vafeļu porciju, iepildot vafeļu miklu.

11. Lai apturētu gatavošanas procesu, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu. Visas pogas izslēgsies, un grils pārtrauks gatavošanas procesu. Kad gatavošana būs beigusies, izslēdziet ierīci, atvienojiet to no barošanas avota un ļaujiet atdzist **2 stundas**.

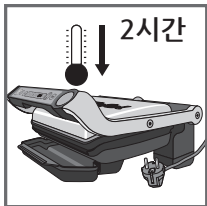
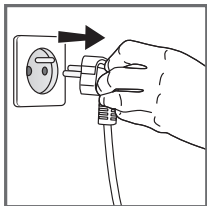
12. Atveriet grilu un izņemiet vafeļu gatavošanas plātnes; vispirms izņemiet augšējo plātni un tikai pēc tam apakšējo. **Nemiet vērā!** Plātnes vēl aizvien var būt karstas, tāpēc ieteicams izmantot krāsns cimdus.

13. Vafeļu gatavošanas plātnes drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.

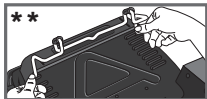
LV

와플 플레이트 사용 관련 권장 사항:

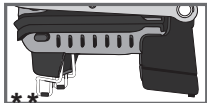
- 포장재, 스티커, 플레이트 내·외부의 액세서리를 제거합니다.
- 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 가까운 곳에 보관하십시오. 이 사용 설명서는 다른 모델과 공통적인 부분을 포함하고 있습니다.
- 와플 플레이트를 사용할 때 제품 사용 설명서와 이 권장 사항을 확인하시기 바랍니다.
- 플레이트 양면이 사용 전에 깨끗한지 확인하십시오.
- 플레이트가 손상되지 않도록 지정된 용도의 제품에만 사용하십시오(예: 오븐, 가스레인지 열판, 전기레인지에 올려놓고 사용하지 마십시오).
- 플레이트가 흔들리지 않고 올바른 위치에 놓여있으며 제품에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오. 제품과 함께 제공되는 플레이트 혹은 공인 서비스 센터에서 구매한 플레이트만을 사용하십시오.
- 와플 플레이트의 늘어붙음 방지 코팅이 손상되지 않도록 항상 플라스틱이나 나무 소재의 주걱을 사용하십시오.
- 음식을 플레이트 위에 놓고 자르지 마십시오.
- 뜨거운 와플 플레이트를 물속에 넣거나 충격에 약한 표면 위에 올리지 마십시오.
- 와플 플레이트의 늘어붙음 방지 코팅이 손상되지 않도록 음식이 없는 상태에서 너무 오래 가열하지 마십시오.
- 와플 플레이트는 절대로 뜨거운 때 만지지 마십시오.
- 제품에 조리 플레이트를 장착하지 않은 상태로 가열하지 마십시오.
- 제품을 처음 사용하기 전에 플레이트를 세척하고 와플 플레이트에 약간의 기름을 두른 다음 부드러운 천으로 닦아 내십시오.
- 제품의 조리 표면 위에 조리 도구를 절대로 올리지 마십시오.
- 스펀지, 뜨거운 물, 약간의 액체 주방세제를 사용해 조리 플레이트를 세척할 것을 권장합니다. 충분히 헹구 잔여물을 제거하십시오. 페이퍼 타월로 조심스럽게 물기를 닦습니다. 또는 조리 플레이트는 식기 세척기로 안전하게 세척할 수 있습니다.
- 금속성 패드, 철 수세미 또는 연마성 세제를 사용해 조리 플레이트의 부품을 세척하지 마십시오. 나일론 혹은 비금속성 세척 패드만을 사용하십시오. 음식이 조리 플레이트에 늘어붙은 경우, 액체 주방세제를 푼 뜨거운 물에 담그십시오.



1. OptiGrill의 전원이 이미 켜져 있는 상태에서 와플 플레이트를 사용하려면 그릴의 플러그를 뽑고 최소 2시간 동안 열기를 식혀 주십시오.



2. 제품을 뒤집은 다음 제품이 수평을 유지할 수 있도록 접이식 스탠드를 장착하십시오. 이는 플레이트에 반죽을 채울 때 반죽이 넘치지 않도록 해 줍니다.

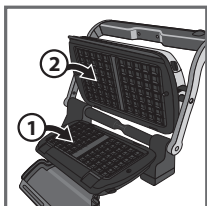


3. 그릴을 열고 조리 플레이트를 분리한 다음 와플 플레이트로 교체합니다. 하단 플레이트를 먼저 설치한 다음 상단 플레이트를 장착합니다.

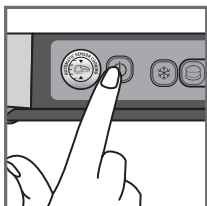
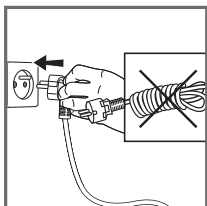


4. 제품을 닫고 전원을 연결합니다.

5. On/Off 버튼을 누르면  및  버튼이 깜빡이며 컬러 표시등에 녹색 불  이 들어옵니다.

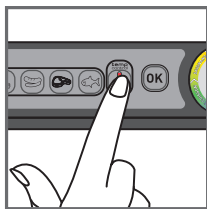


6. 오렌지 또는 적색 표시등이 켜질 때까지  버튼을 누릅니다(원하는 익힘 정도에 따라).

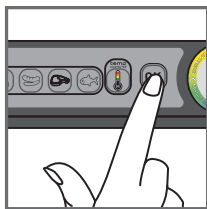


* 그릴 플레이트 및 스팀 액세서리를 사용하여 조리할 때 위치.

** 와플 플레이트를 사용하여 조리할 때 위치.



6



7



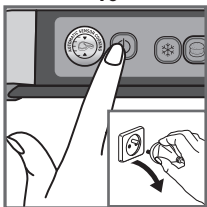
8



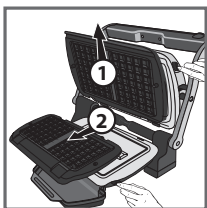
9



10



11



12



13

7. **ON** 버튼을 눌러 조리를 시작합니다. **READY** 및 **ON** 버튼은 더 이상 깜빡이지 않습니다. 컬러 표시등은 적절한 온도에 도달할 때까지 계속 깜빡입니다.

8. 오렌지 또는 적색 표시등에 해당하는 예열이 완료되면, 그릴에서 신호음이 울리고 컬러 표시등은 계속 켜진 상태를 유지합니다. 이제 제품을 사용하여 조리를 할 수 있습니다.

9. 제품을 열고 작은 사각형 윗부분이 덮일 때까지 반죽 국자를 사용해 하단 플레이트에 반죽을 부어 줍니다 (가장자리까지 반죽을 채우지 마십시오). 반죽이 셀 경우를 대비하여 기름받이를 반드시 장착하십시오. 플레이트 틀 안을 채우고 제품을 닫습니다.

10. 3-4분간 조리합니다. 제품을 열고 와플을 꺼냅니다. 와플 반죽을 다시 부어 곧바로 와플을 또 구울 수 있습니다.

11. 조리를 중단하려면 on/off 버튼을 누릅니다. 모든 버튼이 꺼지고 그릴은 조리를 중단합니다.

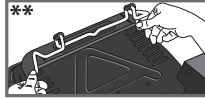
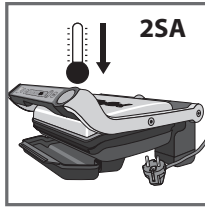
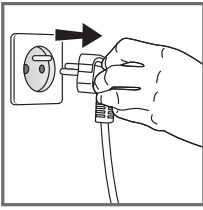
조리가 끝나면 제품의 전원을 끄고 플러그를 뽑은 다음 2 시간 동안 열기를 식혀 주십시오.

12. 그릴을 열고 와플 플레이트를 분리합니다. 상단 플레이트를 먼저 분리하고 그 다음에 하단 플레이트를 분리합니다. 주의 : 플레이트가 아직 뜨거울 수 있습니다. 오븐 장갑을 사용하십시오.

13. 와플 플레이트는 식기 세척기로 안전하게 세척할 수 있습니다.

Waffle plakalarının kullanımı için tavsiyeler:

- Paketleme malzemesini, mevcut çıkartmaları ve plakaların dışında ve içindeki aksesuarları çıkarın.
- Bu talimatları dikkatle okuyun ve kolayca ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın; talimatlar farklı modeller için ortaktır.
- Lütfen waffle plakalarını kullanırken cihazın talimatlarını ve bu tavsiyeleri kontrol edin.
- Kullanmadan önce plakanın her iki tarafının da iyice temizlenmiş olduğundan emin olun.
- Plakaların zarar görmesini önlemek için sadece tasarlanmış oldukları cihazlarda kullanın (ör.: onları fırında ya da gaz veya elektrikli ocak vb. cihazlarda kullanmayın.).
- Plakaların sabit, doğru yerleştirilmiş ve cihaza doğru şekilde takılmış olduğundan emin olun. Sadece onaylı servis merkezinden satın alınan veya verilen plakaları kullanın.
- Waffle plakalarının yapışmaz kaplamasını korumak için her zaman plastik veya ahşap bir spatula kullanın.
- Yiyecekleri asla doğrudan plakaların üzerinde kesmeyin.
- Sıcak waffle plakalarını suya veya kırılğan bir yüzey üzerine koymayın.
- Waffle plakalarının yapışmaz kaplamanın niteliğini korumak için, uzun süre boş halde ısınmalarına izin vermeyin.
- Waffle plakaları asla sıcakken tutulmamalıdır.
- Cihazı pişirme plakaları olmadan ısıtmayın.
- Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce plakaları yıkayın, ardından waffle plakalarına biraz yemeklik yağ dökün ve yumuşak bir bezle silin.
- Cihazın pişirme yüzeylerine asla servis aletleri koymayın.
- Pişirme plakalarını temizlemek için sünger ve biraz bulaşık deterjanı kullanmanızı ve herhangi bir kalıntıyı temizlemek için iyice durulamanızı tavsiye ederiz. Kağıt havluyla dikkatlice silin. Alternatif olarak pişirme plakaları bulaşık makinesinde yıkanabilirler.
- Pişirme plakalarının herhangi bir bölümünü temizlemek için bulaşık teli, çelik yünü ya da herhangi bir aşındırıcı temizleyici kullanmayın, sadece naylon veya metal olmayan temizleme süngerleri kullanın. Eğer pişirme plakalarında yiyecek kaldıysa, biraz bulaşık deterjanı ile sıcak suda bekletin.

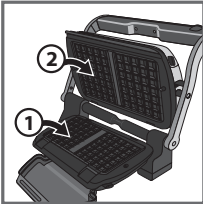


1

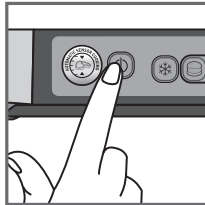
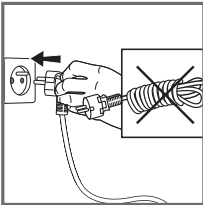
2



3



4

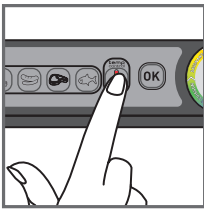


5

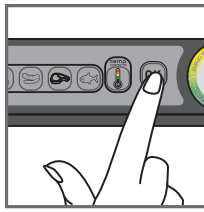
1. Eğer OptiGrill'iniz zaten açıkta ve waffle plakalarını kullanmak istiyorsanız, ızgaranın fişini prizden çıkarın ve en az 2 saat soğumaya bırakın.
2. Cihazı çevirin ve cihazın tesviye edilmiş olduğundan emin olmak için çıkarılabilir standı takın. Bu plakaları doldururken hamurun kenarlardan taşmasını durdurur.
3. Izgara'yı açın, pişirme plakalarını çıkarın ve onları waffle plakaları ile değiştirin. Önce alt plakayı, sonra üst plakayı takın.
4. Cihazı kapatın ve fişini prize takın.
5. Açma/Kapama düğmesine basın,  ve  düğmeleri yanıp sönecektir, renkli ışık göstergesi yeşil olacaktır .
6. Turuncu veya kırmızı gösterge hazır olana kadar  düğmesine basın (istenen pişmişlik seviyesine göre).

* konumu ızgara plakaları ve atıştırma aksesuarı ile pişirmek içindir.

** konumu waffle plakaları ile pişirmek içindir.



6



7



8



9



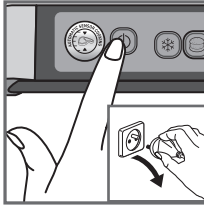
10



10



11



11



12



13

7. **OK** düğmesine basarak pişirmeye başlayın. **OK** ve **OK** düğmeleri yanıp sönmeyi durdururlar; renk göstergesi uygun sıcaklığa erişilene kadar yanıp sönmeye devam eder.

8. Turuncu veya kırmızı gösterge sabitse, ızgara bir bip sesi çıkarır ve renk göstergesi yanmaya devam eder. Cihaz pişirme için hazırdır.

9. Cihazı açın ve bir hamur kepçesi kullanarak alt plakayı küçük kenarların üstü kaplanana kadar doldurun (kepçeyle ağızdan doldurmayın). Damlama tepsi hamur sızıntısına karşı takılmalıdır. Plaka kalıbı dolduğu zaman cihazı kapatın.

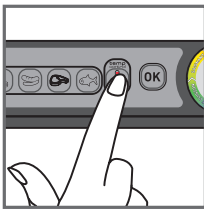
10. **3-4** dakika pişmeye bırakın. Cihazı açın, waffleları çıkarın. Daha fazla waffle hamuru koyarak hemen ikinci bir parti waffle hazırlayabilirsiniz.

11. Pişirmeyi durdurmak için açma/kapatma düğmesine basın. Tüm düğmeler kapanır ve ızgara çalışmayı durduracaktır. Bitirdiğiniz zaman cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve **2 saat** soğumaya bırakın.

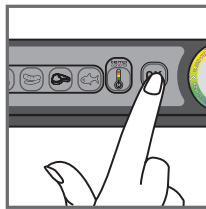
12. Izgarayı açın ve waffle plakalarını çıkarın; önce üst plakayı, ardından da alt plakayı çıkarın.

Not : Plakalar halen sıcak olabilir, bu nedenle fırın eldivenleri kullanmanız tavsiye edilir.

13. Waffle plakaları bulaşık makinesinde yıkanabilirler.



6



7



8



9



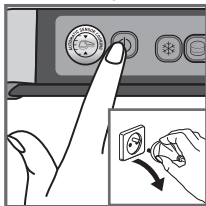
10



11



12



13



14



15

7. ابدأ الطهي بالضغط على الزر **OK**. ستوقف الأزرار **OK** و **READY** عن الوميض. سوف يستمر مؤشر اللون بالوميض حتى يتم التوصل إلى درجة الحرارة المناسبة.

8. عندما يُضاء المؤشر البرتقالي أو الأحمر للجهازية، تصدر إشارة صوتية عن الشواية ويبقى مؤشر اللون مضاء. الجهاز جاهز للاستعمال في الطهي.

9. يُفتح الجهاز ومُملأ اللوحة السفلى باستخدام مغرفة العجين (لا تملأ المغرفة الى حافتها) حتى يتم تغطية الجزء العلوي من المساحات الصغيرة. يجب تركيب صينية التنقيط في حال حصل تسرب للعجين. بمجرد تعبئة قالب اللوحة، أغلق الجهاز.

10. اتركها للطهي لمدة 3-4 دقائق. افتح الجهاز، ارفع فطائر الوافل.

يمكنك إعداد دفعة ثانية من الفطائر على الفور بإضافة المزيد من خليط الوافل.

11. اضغط على زر التشغيل / الإيقاف، لإيقاف الطهي.

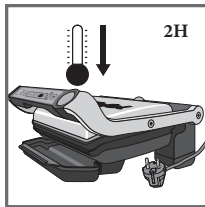
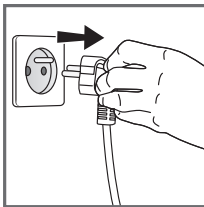
سيتم إيقاف جميع الأزرار وستوقف الشواية عن الطهي.

عند الانتهاء، أوقف تشغيل الجهاز، افصله عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد مدة 2 ساعة ..

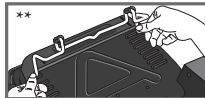
12. افتح الشواية لإزالة لوحات الوافل؛ انزع أولاً اللوحة العلوية، ثم اللوحة السفلية.

ملاحظة : قد تكون اللوحات لا تزال ساخنة، ولذلك فمن المستحسن استخدام قفازات الفرن.

13. لوحات الوافل هي آمنة للتنظيف في جلاية الصحون



1. إذا كانت أوبتيغريل قيد التشغيل، وكنت ترغب في استخدام لوحات الوافل، افصل الشواية واتركها لتبرد لمدة 2 ساعة على الأقل.

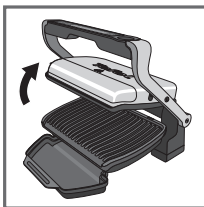


2. أدر الجهاز وثبته على المنصة القابلة للدفع، للتأكد بأن الجهاز في وضعية مستوية. هذا يمنع الخليط من التسرب عن الحواف عند ملء اللوحات.



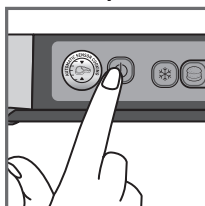
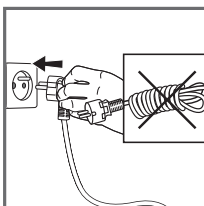
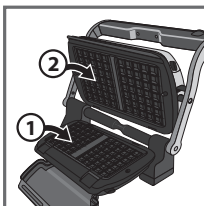
3. افتح الشواية وأرفع لوحات الطهي واستبدلها بلوحات الوافل. تُثبَّت اللوحة السفلية أولاً، ثم اللوحة العلوية.

4. أغلق الجهاز وأوصله بالتيار الكهربائي.



5. اضغط على زر تشغيل / إيقاف، سوف تومض الأزرار (OK) و (ON/OFF)، ومؤشر اللون أخضر.

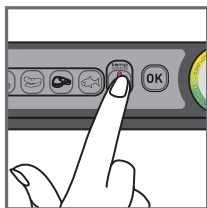
6. اضغط على الزر (ON/OFF) حتى يُضيء المؤشر البرتقالي أو الأحمر جاهزا (على أساس مستوى التفاوت المطلوب).



* موقع للطهي بلوحات شواء وملحقات الوجبات الخفيفة.
** موقع للطهي مع لوحات الوافل.

نوصي باستعمال لوحات وافل:

- يُرجى نزع التغليف، والملصقات والاكسسوارات المختلفة من خارج اللوحات ودخلها.
- يُرجى قراءة هذه التعليمات بعناية، والحرص على أن تكون في مُتناول اليد. هذه التعليمات مشتركة لموديلات مختلفة.
- يرجى التحقق من تعليمات الجهاز وهذه التوصيات عند استخدام لوحات الوافل
- يُرجى التأكد من أن كلا الجانبين من اللوحات قد تم تنظيفها بشكل صحيح قبل الاستخدام
- لتجنب إتلاف اللوحات، استخدمها فقط على الجهاز الذي تم تصميمها لأجله (أي لا تضعها في فرن أو على موقد غاز أو سخان كهربائي، وما إلى ذلك).
- يُرجى التأكد من أن الألواح مستقرة في موضعها بشكل صحيح، ومركبة بإحكام في الجهاز. استعمل فقط اللوحات المرفقة مع الجهاز، أو المشتراة من مركز خدمة معتمد.
- للحفاظ على الطلاء الغير لاصق للوحات الوافل، استعمل فيها دائما ملعقة بلاستيكية أو خشبية.
- لا تقطع الطعام مباشرة على اللوحات.
- لا تضع ألواح الوافل الساخنة تحت الماء أو على سطح هش
- للحفاظ على الطلاء الغير لاصق للوحات الوافل ، لا تتركها قيد التسخين لفترة طويلة جدا إذا كانت فارغة.
- لا ينبغي أبدا التعامل مع لوحات الوافل عندما تكون ساخنة.
- لا تُسخّن الجهاز بدون لوحات الطهي.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، تُغسل ألواح الطهي، ثم يُسكب فيها القليل من زيت الطهي ، ثم تُمسح بقطعة قماش ناعمة.
- لا تضع أواني الطهي على أسطح الطهي في الجهاز.
- نوصي باستخدام الإسفنجة والماء الساخن وقليل من سائل التنظيف، لتنظيف لوحات الطبخ. تُغسل جيدا لإزالة أية بقايا. تُمسح بعناية باستخدام منشفة ورقية. بدلا من ذلك، فإن لوحات الطهي هي آمنة للتنظيف في جلابة الصحن.
- لا تستخدم إسفنجات التنظيف المعدنية أو الصوف الفولاذي أو مواد تنظيف كاشطة لتنظيف أي جزء من ألواح الطهي، استخدم فقط منظفات النايلون أو الإسفنجات الغير معدنية. إذا التصق الطعام على لوحات الطهي، تُنقع بالماء الساخن مع سائل التنظيف.



6



7



8



9



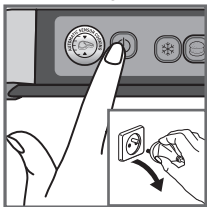
10



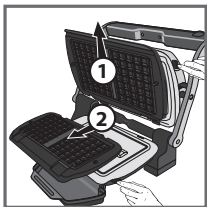
4-3 دقیقه



11



12



13



14

7. با فشار بر دکمه OK پخت و پز را شروع کنید. دکمه های OK و چشمک زدن را متوقف می کنند؛ نشانگر رنگ تا زمانی که درجه حرارت مناسب رسیده باشد، به چشمک زدن ادامه خواهد داد.

8. هنگامی که نشانگر نارنجی یا قرمز آماده باشد، گریل بوق می زند و نشانگر رنگ روشن می شود. دستگاه آماده است تا برای پخت و پز استفاده شود.

9. دستگاه را باز کنید و صفحه پایینی را با استفاده از یک ملاقه خمیر پر کنید (ملاقه را تا لبه پر نکنید) تا بالای مربعات کوچک پوشیده شده باشد. در صورت نشت خمیر، ظرف چکه می بایست نصب شود. هنگامی که قالب صفحه پر شده باشد، دستگاه را ببندید.

10. بگذارید برای 4-3 دقیقه طبخ شود. دستگاه را باز کنید، وفل را بردارید. شما می توانید دسته دوم وفل را بلافاصله با اضافه کردن خمیر وفل بیشتر آماده کنید.

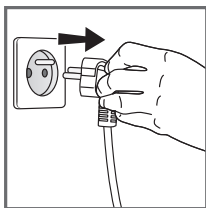
11. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید تا پخت و پز متوقف شود. تمام دکمه ها خاموش می شوند و پخت و پز گریل متوقف خواهد شد.

وقتی که تمام شد، دستگاه را خاموش کنید، آن را از پریز برق جدا کنید و بگذارید برای 2 ساعت خنک شود.

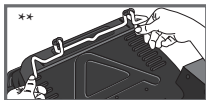
12. گریل را باز کنید و صفحات وفل را بردارید؛ ابتدا صفحه بالایی را برداشته و سپس صفحه پایینی را بردارید.

توجه: صفحات ممکن است گرم باشند، بنابراین بهتر است از دستکش فر استفاده کنید.

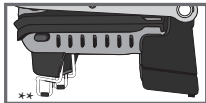
13. صفحات وفل در ماشین ظرفشویی ایمن هستند.



1. اگر گریل پخت و پز (OptiGrill) در حال حاضر روشن باشد و شما مایل به استفاده از صفحات و فل هستید، گریل را جدا کرده و اجازه دهید برای حداقل 2 ساعت خنک شود.



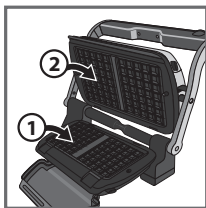
2. دستگاه را بچرخانید و پایه جمع شدنی را وصل کنید تا مطمئن شوید که دستگاه هم تراز است. این مورد در هنگام پر کردن صفحات، ریختن خمیر بر روی لبه ها را متوقف می کند.



3. گریل را باز کنید، صفحات پخت و پز را بردارید و صفحات و فل را جایگزین کنید. ابتدا صفحه پایین تر و سپس صفحه بالایی را نصب کنید.

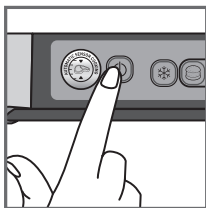
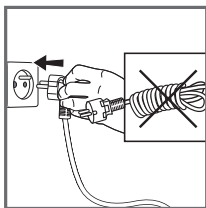


4. دستگاه را ببندید و به پریز برق وصل کنید.



5. دکمه روشن/خاموش را فشار دهید، دکمه های OK و (light bulb icon) چشمک می زنند، و نشانگر رنگ، سبز (green circle icon) را نشان می دهد.

6. دکمه (light bulb icon) را فشار دهید تا نشانگر نارنجی یا قرمز آماده شود (بر اساس سطح دلخواه مورد نظر).



* موقعیت برای پخت و پز با صفحات گریل و لوازم جانبی اسنک.

** موقعیت برای پخت و پز با صفحات و فل.

توصیه هایی برای استفاده از صفحات وفل:

- بسته بندی، برچسب های مختلف و لوازم جانبی در داخل و خارج از صفحات را بردارید.
- این دستورالعمل ها را با دقت بخوانید و در دسترس نگه دارید؛ دستورالعمل ها برای مدل های مختلف مشترک هستند.
- لطفاً دستورالعمل های دستگاه و این توصیه ها را هنگام استفاده از صفحات وفل بررسی کنید.
- اطمینان حاصل کنید که هر دو طرف صفحات قبل از استفاده به درستی تمیز شده باشند.
- برای جلوگیری از آسیب رساندن به صفحات، از آنها فقط در دستگاهی که برای آنها طراحی شده استفاده کنید (به عنوان مثال: آنها را در فر یا یک اجاق گازی یا الکتریکی قرار ندهید).
- اطمینان حاصل کنید که صفحات پایدار هستند، به طور صحیح قرار گرفته و محکم به دستگاه شما وصل شده اند. فقط از صفحات ارائه شده یا خریداری شده از یک مرکز خدمات مجاز استفاده کنید.
- برای حفظ پوشش نچسب صفحات وفل، همیشه از یک کاردک پلاستیکی یا چوبی استفاده کنید.
- هرگز غذا را به طور مستقیم بر روی صفحات، برش ندهید.
- صفحات وفل داغ را در زیر آب یا روی سطح شکننده قرار ندهید.
- برای حفظ پوشش نچسب صفحات وفل، از گرم کردن آنها به مدت طولانی در صورت خالی بودن خودداری کنید.
- صفحات وفل هرگز نباید هنگام داغ بودن مورد استفاده قرار گیرد.
- از گرم کردن دستگاه بدون صفحات پخت و پز خودداری کنید.
- قبل از استفاده از دستگاه خود برای اولین بار، صفحات را بشوئید، سپس کمی روغن پخت و پز بر روی صفحات وفل ریخته و با یک پارچه نرم خشک کنید.
- وسایل پخت و پز را هرگز روی سطوح پخت و پز قرار ندهید.
- توصیه می کنیم از اسفنج، آب گرم و کمی مایع شستشو برای تمیز کردن صفحات پخت و پز استفاده کنید؛ برای برداشتن هرگونه باقی مانده، به طور کامل شستشو دهید. با یک حوله کاغذی آنها را با دقت پاک کنید. در عوض، صفحات پخت و پز در ماشین ظرفشویی ایمن هستند.
- برای تمیز کردن هر بخشی از صفحات پخت و پز، از پد ساینده فلزی، سیم ظرفشویی یا تمیز کننده های ساینده استفاده نکنید، فقط از پدهای تمیز کردن نایلون یا غیر فلزی استفاده کنید. اگر غذا به صفحات پخت و پز گیر کرده باشد، در آب گرم با مایع شستشو خیس کنید.

FR	p. 3 – 5
EN	p. 6 – 8
DE	p. 9 – 11
NL	p. 12 – 14
ES	p. 15 – 17
PT	p. 18 – 20
IT	p. 21 – 23
EL	p. 24 – 26
DA	p. 27 – 29
SV	p. 30 – 32
NO	p. 33 – 35
FI	p. 36 – 38
PL	p. 39 – 41
RU	p. 42 – 44
UK	p. 45 – 47
CS	p. 48 – 50
SK	p. 51 – 53
HU	p. 54 – 56
BG	p. 57 – 59
HR	p. 60 – 62
RO	p. 63 – 65
SL	p. 66 – 68
BS	p. 69 – 71
SR	p. 72 – 74
ET	p. 75 – 77
LT	p. 78 – 80
LV	p. 81 – 83
KO	p. 84 – 86
TR	p. 87 – 89
AR	p. 92 – 90
FA	p. 95 – 93