Tefal®

OptiGrill + deluxe

FR
NL
DE
EN
IT
ES
PT
EL

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

TABLE DES MATIÈRES

- CONSIGNES DE SECURITE / PRECAUTIONS IMPORTANTES p.3
- A FAIRE p.4
- A NE PAS FAIRE p.5
- VUE ECLATEE DU PRODUIT p.7
- DESCRIPTION p.8
- PREPARATION DE L'APPAREIL p.9
- CUISSON AUTOMATIQUE p.10
- CUISSON MANUELLE p.12
- CUISSONS SUCCESSIVES p.13
- REFROIDISSEMENT p.14
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN p.15
- DEPANNAGE p.16
- GUIDE DE CUISSON (PROGRAMMES AUTOMATIQUES) p.17
- GUIDE DE CUISSON (INCLUANT LE MODE MANUEL) p.17

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphe 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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
ATTENTION : Ne pas faire chauffer ou préchauffer le grill sans les 2 plaques à l'intérieur.

À faire

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

- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.

À ne pas faire

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

Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).

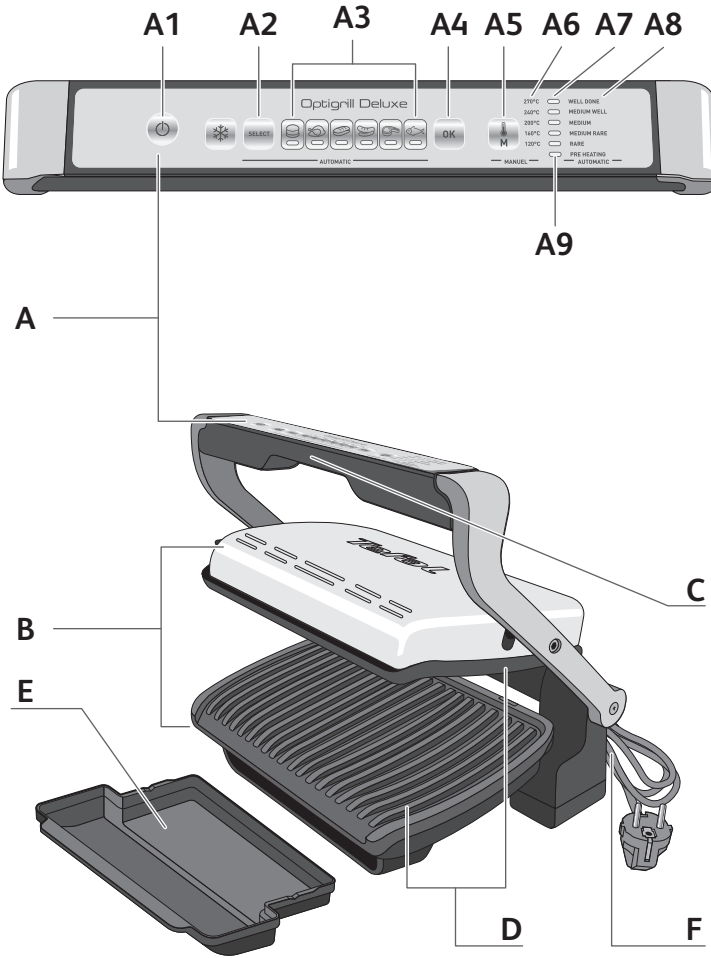
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

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.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Description

A Panneau de commande

A1 Bouton départ/arrêt

A2 Programmes automatiques

A3 6 programmes de cuisson automatique avec bouton « select »

A4 Bouton **OK**

A5 Mode manuel « 5 réglages de température »

A6 Niveaux de températures pour mode manuel

A7 5 indicateurs de niveau de cuisson : pour degré de température en mode manuel ou pour niveau de cuisson pour programmes automatiques.

A8 Niveaux de cuisson pour programmes automatiques

A9 Bouton de préchauffage pour programmes automatiques

B Corps de l'appareil

C Poignée

D Plaques de cuisson

E Tiroir de récupération de jus

F Cordon d'alimentation

Guide des programmes de cuisson automatique

Hamburger

Volaille

Viande rouge

Panini/Sandwich

Poisson

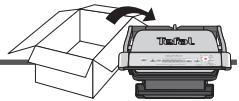
Porc/saucisses/agneau

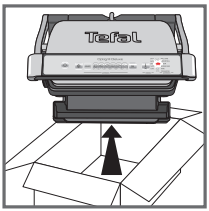
M

Mode manuel :
Grill traditionnel pour le fonctionnement manuel, comportant 5 réglages de température différents (de 120°C à 270°C)

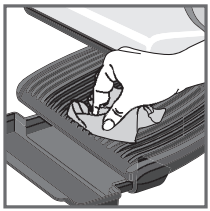
PREPARATION DE L'APPAREIL

1 Réglage



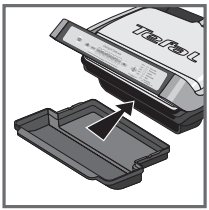


1



2

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
Selon la langue, le sticker poignée 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.



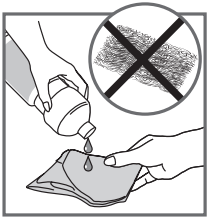
3

4

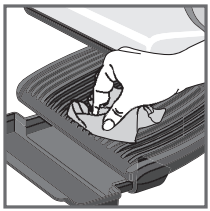
2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle, rincez et sèchez soigneusement.

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

2 Préparation



5

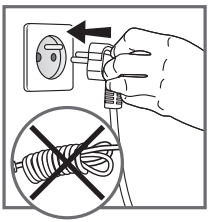


6

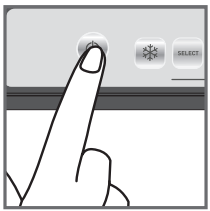
5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résulats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout imprégné d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

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

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



7



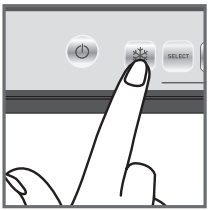
8

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

8 Appuyez sur l'interrupteur.

3a - Cuisson automatique avec 6 programmes automatiques

Cuisson automatique – sélectionnez un programme et prechauffez avant la cuisson



9

10

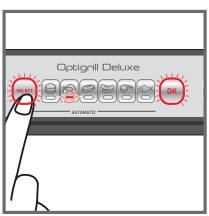
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton correspondant.

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

6 programmes de cuisson automatiques

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des hamburgers		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis ou des sandwichs.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.

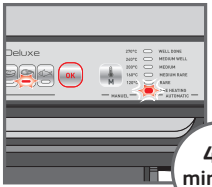
En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 17.



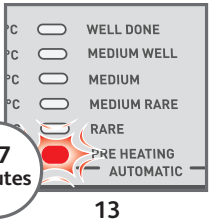
11

11 Appuyez sur le bouton « SELECT » plusieurs fois jusqu'à atteindre le programme désiré. **Assurez vous qu'il n'y ait pas de nourriture dans le gril**. Une fois le programme choisi atteint, appuyez sur le bouton « OK ».

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

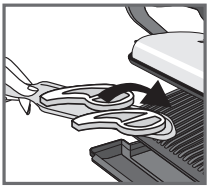


12

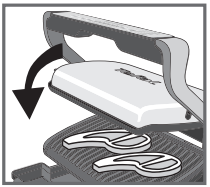


13

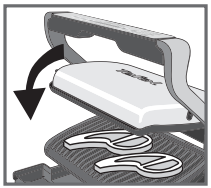
Cuisson



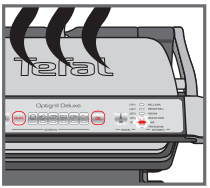
14



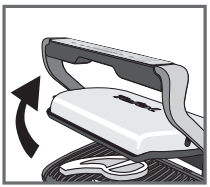
15



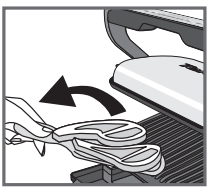
16



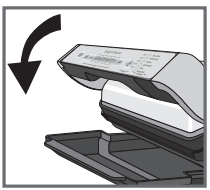
17



18



19



20

18-19 Lorsque le niveau de cuisson est atteint, l'indicateur de cuisson cesse de clignoter et un signal sonore retentit. Ouvrez l'appareil et retirez vos aliments .

12 L'indicateur du programme choisi reste allumé. L'appareil commence à préchauffer. L'indicateur de préchauffage clignote pendant toute la durée de la phase de préchauffage. Vous devez attendre que l'indicateur cesse de clignoter avant d'ouvrir le gril et d'y ajouter la nourriture. Attendez 4 à 7 minutes..

13 Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit, l'indicateur cesse de clignoter et reste allumé pendant la cuisson.
Commentaire : si l'appareil demeure fermé trop longtemps une fois le préchauffage terminé, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension.

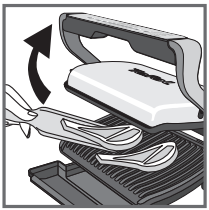
14-15 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.
Commentaire : si l'appareil demeure ouvert trop longtemps, le système de sécurité mettra l'appareil hors tension automatiquement

16-17 L'appareil sélectionne automatiquement le cycle de cuisson (temps et température) selon la quantité et l'épaisseur des aliments. Fermez l'appareil pour que commence le cycle de cuisson. L'indicateur de cuisson « saignant » clignotte pour indiquer que la cuisson est en cours. Un signal sonore retentit et l'indicateur reste allumé fixe une fois que le niveau de cuisson souhaité est atteint **(pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant la cuisson).**
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.

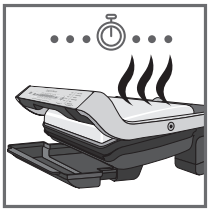
Remarque : pour les aliments très minces, fermez l'appareil et attendez que le bouton « **OK** » clignote et reste sur « **préchauffage fixe** ». Appuyez alors sur « **OK** » pour permettre à l'appareil de reconnaître l'aliment et lancer le cycle de cuisson.

20 Abaissez le couvercle sans nourriture sur la plaque. Le panneau de commande s'allume et se met en mode « Sélection de programme ». Repartez de l'étape 9 pour une nouvelle cuisson en mode automatique.

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



21



22

23

24

21-22-23 Si vous voulez cuire les aliments selon les gouts de chacun, ouvrez le gril et retirer la nourriture qui a atteint le niveau de cuisson désiré puis refermez le gril afin de terminer la cuisson des autres aliments. Le programme continuera la cuisson jusqu'à atteindre le niveau « à point ».

24 Fonction de maintien au chaud

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction de maintien au chaud après avoir atteint le niveau « à point ». Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson.

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

Seconde cuisson

Si vous voulez faire cuire davantage d'aliments, veuillez vous référer aux instructions ci-dessous.

Cuisson de plus grandes quantités d'aliments

Si vous désirez faire cuire plus d'aliments, veuillez faire préchauffer à nouveau l'appareil (reportez-vous à la section 9 pour le mode automatique ou à la section 25), même s'il s'agit du même type d'aliment.

Comment faire cuire plus d'aliments :

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. L'indicateur de température (en mode manuel) ou l'indicateur « pré-chauffage » (en mode automatique) clignotera.
   Cette étape est obligatoire même si l'appareil vous semble chaud.
4. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'indicateur de degré de cuisson arrête de clignoter.
5. L'appareil est prêt à être utilisé une fois le préchauffage terminé. Soulevez le couvercle du gril et mettez les aliments à l'intérieur de l'appareil .

Important:

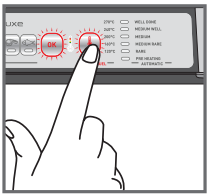
- Veuillez noter que le préchauffage est obligatoire pour chaque nouvelle quantité d'aliments.
  Rappel : avant de lancer le préchauffage, assurez-vous que l'appareil est fermé et qu'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur.
- Attendez ensuite que le préchauffage soit terminé avant d'ouvrir le gril et de 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.

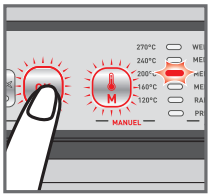
3b- Cuisson en mode manuel

Cuisson manuelle – selectionnez une température et préchauffez avant la cuisson :

Si vous sélectionnez le mode Manuel, vous pourrez régler manuellement le temps de cuisson. Ce mode manuel comporte 5 réglages de température différents. Voir quick start guide spécifique manuel.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au « Tableau de cuisson pour aliments hors programmes », page 17.

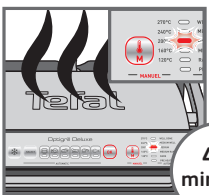




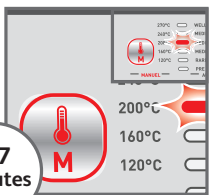
25

25 Appuyez sur le bouton « Manual mode » plusieurs fois jusqu'à atteindre la température désirée. Une fois le programme choisi atteint, appuyez sur le bouton « OK ».

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



26



27

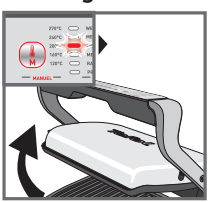
4-7 minutes

26 L'indicateur lumineux correspondant à la température sélectionnée clignotera pendant toute la durée du préchauffage. **Attendez 4-7 minutes.**

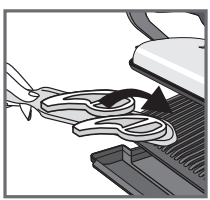
27 Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit, l'indicateur cesse de clignoter et reste allumé pendant la cuisson.

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

Cooking



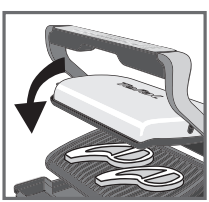
28



29

28-29 Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Soulevez le couvercle du gril et mettez la nourriture sur la plaque de cuisson.

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

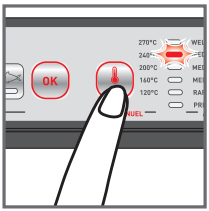


30

31

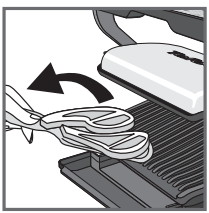
30-31 Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. Le gril chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée. Vérifiez régulièrement la cuisson en ouvrant légèrement le gril.

Commentaires

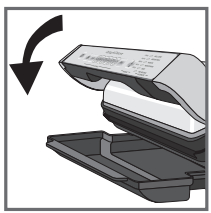


32

33



34



35

32 Si vous désirez modifier le degré de température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton « M » (l'indicateur lumineux de température clignotera jusqu'à ce que vous atteigniez cette nouvelle instruction si la température est plus forte). Quand le niveau est atteint l'indicateur lumineux cesse de clignoter.

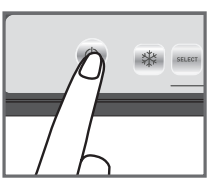
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

33-34 Ouvrez l'appareil et retirez vos aliments lorsque la cuisson choisie est atteinte.

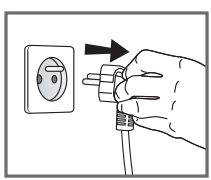
35 Fermez l'appareil sans aliments sur la plaque. Le panneau de commande s'allumera et se mettra en mode « choix de programme ».
Repartez de l'étape 25 pour une nouvelle cuisson en mode manuel.

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

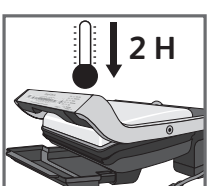
4 Refroidissement



36



37

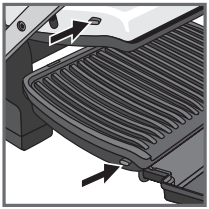


38

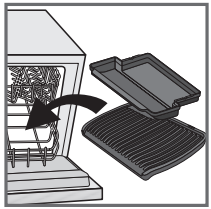
36 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

37 Débranchez le gril.

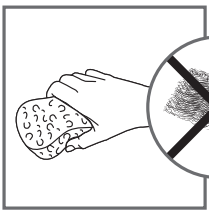
38 Laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



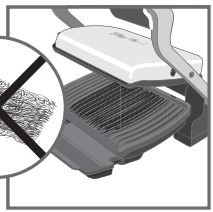
39



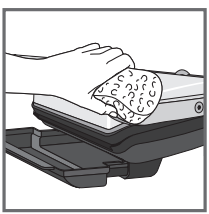
40



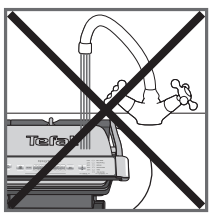
41



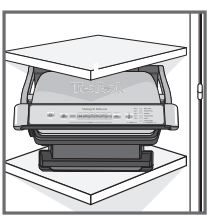
42



43



44



45

39 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson. Le tiroir de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

40 L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle. Les éléments chauffants (c.-à-d. les parties visibles et accessibles) ne doivent jamais être nettoyés après que les plaques 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. Si vous ne voulez pas mettre les plaques au lave-vaisselle, utilisez de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle pour les laver, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un essuie-tout.

41 N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. Videz le tiroir de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'un essuie-tout.

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

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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Boutons OK + M clignotants + indicateur 120°C allumé.	Préchauffage non respecté Mise en marche de l'appareil ou démarrage d'un cycle de cuisson auto avec aliments entre les plaques. Le mode manuel est automatiquement mis en marche.	2 options possibles : - Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton M puis sur OK . Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). La température peut être ajustée par le bouton M. - Arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et appuyez sur le bouton "OK". Attendez la fin du préchauffage (l'indicateur de préchauffage est allumé fixe).
Après avoir fermé l'appareil avec la nourriture sur les plaques, l'appareil fonctionne en mode manuel avec OK + M + 270°C clignotant + bip intermittent puis après quelques secondes, l'appareil chauffe en dessous de 270°C en mode manuel.	Le temps de préchauffage n'est pas complètement écoulé. Le gril a été ouvert et les aliments ont été mis sur la plaque avant la fin du préchauffage.	Laissez cuire tout en surveillant la cuisson (car utilisation en mode manuel). La température peut être ajustée en appuyant sur le bouton M ou Ouvrez le gril, retirer les aliments, fermez le gril correctement, et attendez la fin du préchauffage (l'indicateur lumineux de préchauffage reste allumé fixe).
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 et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche.
Les 6 indicateurs lumineux clignotent + 1 des boutons clignote + bip intermitent.	Défaillance de l'appareil.	Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle.
L'appareil ne produit plus de signaux sonores.		
Après la préchauffe , j'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil mais la cuisson ne démarre pas. L'indicateur reste sur PRE HEATING et le bouton OK clignote.	Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
	Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.	Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	Aliment non détecté L'aliment est trop mince, « OK » clignote.	Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK .
Les 6 indicateurs lumineux clignotent + 1 des boutons clignote + bip intermitent et continu.	Défaillance de l'appareil : Appareil rangé ou utilisé dans un local trop froid. Appareil en surchauffe.	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.

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

Guide de cuisson (programmes automatiques)

Programme dédié	Indicateur du degré de cuisson				
	Saignant	Rosé	Bien cuit	Cuit	A point
Viande rouge	X	X	X	X	X
Hamburger	X	X	X	X	X
Panini/Sandwich		X	X	X	
Poisson		X	X	X	X
Volaille					X
Porc / saucisses / agneau					X

Guide de cuisson (y compris le mode manuel)

Aliment		Programme de cuisson	Degré de cuisson
Pain	Tranches de pain, sandwichs grillés		Bien cuit
	Hamburger : (après précuisson de la viande)		Bien cuit
Viandes et volailles	Filet de porc (désossé), flanc de porc		Bien cuit
	Agneau (désossé)		A point
	Pépites de poulet congelées ❄		A point
	Flanc de porc		Bien cuit
	Tranche de jambon à cuire		Bien cuit
	Poitrine de poulet marinée		Saignant
	Magret de canard		Saignant
Poisson	Truite entière		A point
	Crevettes décortiquées		Bien cuit
	Grosses crevettes (non décortiquées et décortiquées)		Bien cuit
	Darne de thon		Saignant
Mode manuel Voir quick start guide specifique mode manuel	Fruits et légumes grillés (doivent être coupés de la même façon et de la même épaisseur)	M	5 réglages de température différents

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

INHOUDSOPGAVE

- VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN/ BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN p.19
- WAT WEL p.20
- WAT NIET p.21
- OPENGEWERKTE TEKENING p.23
- BESCHRIJVING p.24
- HET APPARAAT VOORBEREIDEN p.25
- AUTOMATISCH BAKKEN p.26
- HANDMATIG BAKKEN p.28
- EEN TWEEDE CYCLUS STARTEN p.29
- AFKOELEN p.30
- REINIGING EN ONDERHOUD p.31
- PROBLEEMOPLOSSING p.32
- BAKGIDS (AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S) p.33
- BAKGIDS (WAARONDER HANDMATIGE MODUS) p.33

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 onmiddelijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Reinig de platen bij het eerste gebruik (zie paragraaf 5). Giet er een beetje olie over en wrijf droog met een zachte doek.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.

- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de Grillplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat…).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklikt op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde Grillplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de bakplaaten 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 bakplaaten 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 Grillplaten opwarmen.

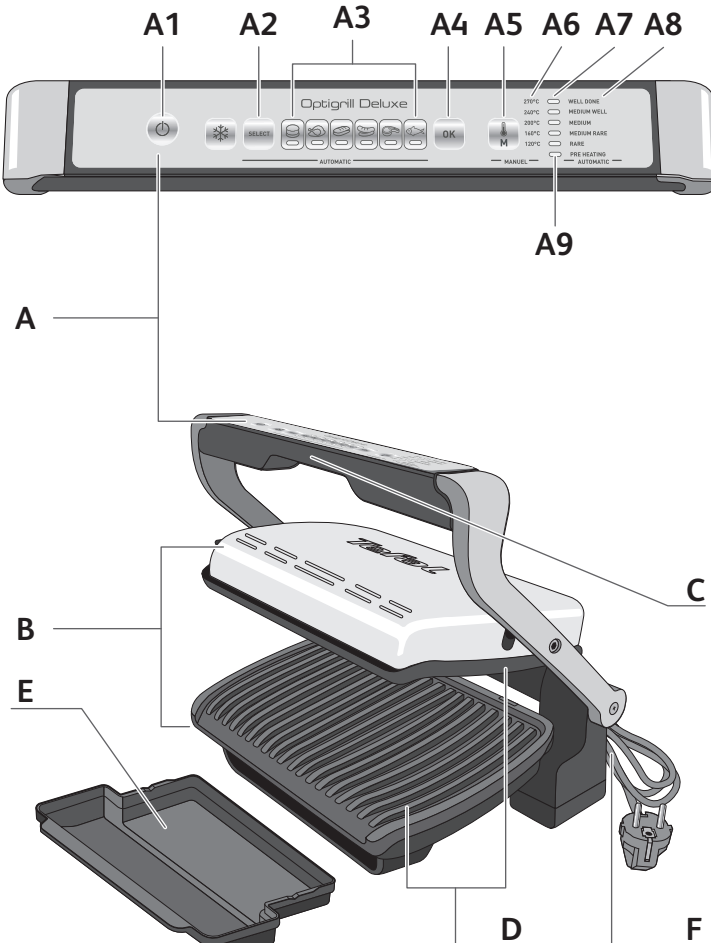
Informatie

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

Milieu

Wees vriendelijk voor het milieu !

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


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Beschrijving

A Bedieningspaneel

A1 Aan/uit-knop

A2 Voor automatische programma's

A3 6 automatische bakprogramma's met "select" knop

A4 **OK** knop

A5 Handmatige modus "5 temperatuurstanden"

A6 Temperatuurniveaus voor handmatige modus

A7 5 Leds: voor temperatuurniveau in handmatige modus of voor bakniveau voor automatische programma's.

A8 Bakniveau voor automatische programma's.

A9 Voorverwarming-led voor automatische programma's.

B Behuizing

C Handgreep

D Grillplaten

E Vetopvangbak

F Snoer

Mogelijke automatische bakprogramma's

Hamburger

Gevogelte

Rood vlees

Tosti / Sandwich

Vis

Varkensvlees/worst/ lamsvlees

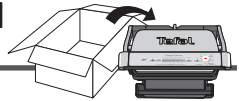
Mogelijke handmatige bakprogramma's

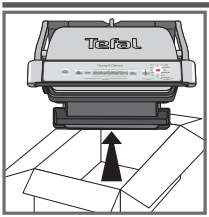
M

Handmatige modus:
Traditionele grill voor handmatige werking met 5 verschillende temperatuurstanden (tussen 120°C en 270°C)

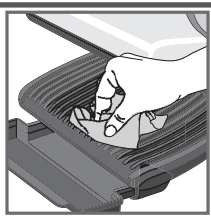
HET APPARAAT VOORBEREIDEN

1 Instellen

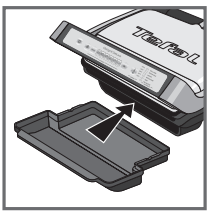




1



2



3

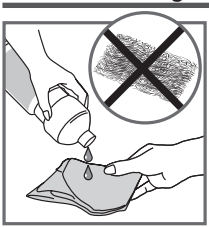
4

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

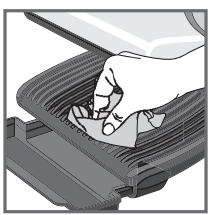
2 Maak de Grillplaten voor ingebruikname grondig schoon met water en een beetje afwasmiddel. Spoel af en veeg zorgvuldig droog.

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

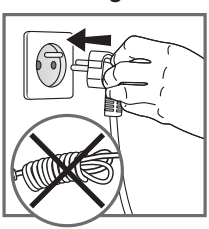
2 Voorbereiding



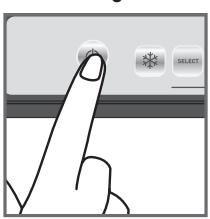
5



6



7



8

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

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

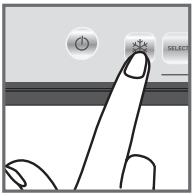
6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.

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

8 Druk op de Aan/Uit-knop.

3a - AUTOMATISCH bakken met 6 automatische programma's

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



9

10

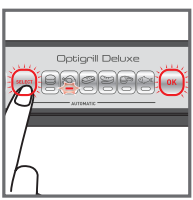
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, druk op de knop "bevroren ingrediënten".

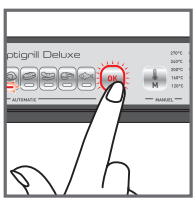
10 Kies de gepaste bereidingsfunctie afhankelijk van het voedsel dat u wilt bakken.

6 automatische bakprogramma's

	Kies dit bakprogramma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u varkensvlees/worst/lamsvlees wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u Gevogelte wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u rood vlees wilt bakken.
	Kies dit bakprogramma als u een tosti of sandwich wilt bakken.		Kies dit bakprogramma als u vis wilt bakken.

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de "Bakgids (waaronder handmatige modus)" op pagina 33.

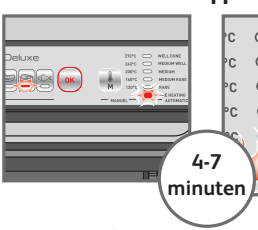




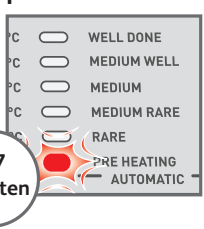
11

11 Druk herhaaldelijk op de "SELECT" knop totdat u het gewenste programma bereikt. **Zorg dat er zich geen voedsel in de grill bevindt**. Zodra u het gewenste bakprogramma hebt geselecteerd, druk op de "OK" knop.

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



12



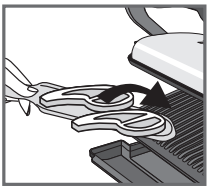
13

12 Het gekozen programmalampje blijft branden. Het apparaat wordt voorverwarmd en het voorverwarmingslampje knippert gedurende de volledige voorverwarmingsfase. Wacht totdat het voorverwarmingslampje stopt met knipperen voordat u de grill opent en voedsel aanbrengt. Wacht 4 tot 7 minuten

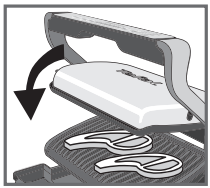
13 Zodra het voorverwarmen is voltooid, hoort u een geluidssignaal, stopt het voorverwarmingslampje met knipperen en blijft het gedurende het volledige bakproces branden.

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

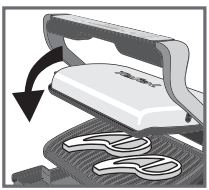
Bakken



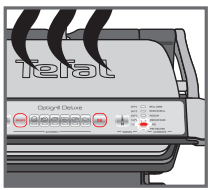
14



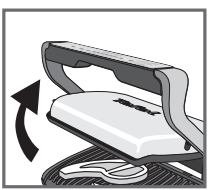
15



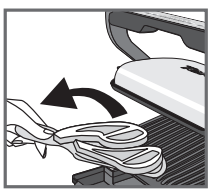
16



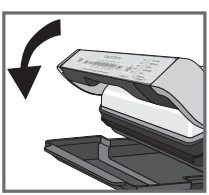
17



18



19



20

14-15 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats het voedsel op de bakplaat.

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

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

Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten. Het controlelampje "Weinig doorbakken" knippert om aan te geven dat het bakniveau "weinig doorbakken" actief is. U hoort een geluidssignaal en het lampje brandt continu zodra het gewenste bakniveau is bereikt **(voor het beste resultaat, open of verplaats uw voedsel tijdens het bakproces niet).**

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

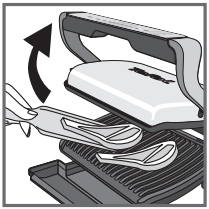
Opmerking: Voor dun gesneden voedsel, en na het sluiten van het apparaat, knippert de knop "**OK**" en brandt "**voorverwarming**" continu. Druk op "**OK**" om het apparaat met het te bakken voedsel kennis te laten maken en het bakprogramma te starten.

18-19 Zodra het bakniveau is bereikt, stopt het lampje met knipperen en hoort u een geluidssignaal. Het lampje van het volgend bakniveau knippert totdat het wordt bereikt. Open het apparaat en verwijder het voedsel zodra het gewenste niveau is bereikt.

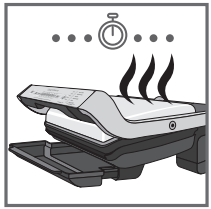
20 Sluit het apparaat zonder voedsel op de plaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

Start opnieuw vanaf nr. 9 voor een nieuwe bakcyclus in de automatische modus.

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

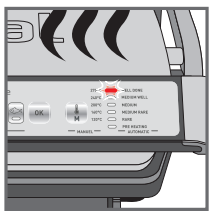


21



22

23



24

21-22-23 Als u voedsel op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, open de grill om het voedsel dat het gewenste bereidingsniveau heeft bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om het resterend voedsel verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

24 Warm houden

Na het verstrijken van het bakproces en het bereiken van het "goed doorbakken" niveau, opent het apparaat automatisch de warmhoudstand. Als het voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de Grillplaten afkoelen.

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

Tweede cyclus

Als u meer etenswaren wilt koken, lees de onderstaande instructies.

Tweede cyclus

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

Hoe aan een ander cyclus beginnen:

Na het voltooien van uw eerste cyclus:

1. Zorg dat het apparaat leeg en goed dicht is.
2. Selecteer de gepaste bakmodus/programma (deze stap moet zelfs uitgevoerd worden wanneer u beslist om dezelfde bakmodus als de vorige bereiding te gebruiken).
3. Druk op "OK" om het voorverwarmen te starten. Het temperatuurlampje (in HANDMATIGE modus) of het voorverwarmingslampje (in automatische modus) knippert in deze fase. Deze fase is nodig, zelfs als uw apparaat nog warm is.
4. Het apparaat is voldoende voorverwarmd wanneer u een geluidssignaal hoort en de gaarheidsindicator stopt met knipperen.
5. Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats de ingrediënten in het apparaat.

Belangrijk:

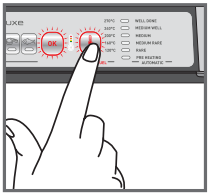
– De voorverwarmingsfase moet voor elk nieuw cyclus worden uitgevoerd.
  Houd de grill altijd gesloten en zonder ingrediënten binnenin om de voorverwarmingsfase juist te laten gebeuren.
– Wacht vervolgens totdat het voorverwarmen voltooid is voordat u de grill opent en ingrediënten in de grill plaatst.
  Opmerking: Als u na het einde van een bakcyclus onmiddellijk de voorverwarmingscyclus uitvoert, zal de voorverwarmingsduur korter zijn.

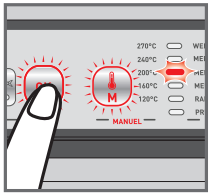
3b - HANDMATIG bakken met de handmatige modus

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

Als u de handmatige modus kiest, kunt u de bereidingstijd handmatig instellen. In de handmatige modus kunt u kiezen uit 5 verschillende temperatuurstanden. Zie de specifieke snelstartgids

Bij twijfel over de bereidingswijze van ingrediënten die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de “Kookgids (waaronder handmatige modus)” op pagina 33.

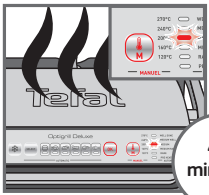




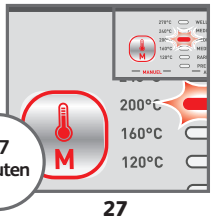
25

25 Druk op de “Handmatige modus” knop totdat u de gewenste temperatuur voor het voedsel dat u wilt bereiden hebt bereikt. Zodra u de gewenste temperatuur hebt geselecteerd, druk op de "OK" knop.

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



26



27

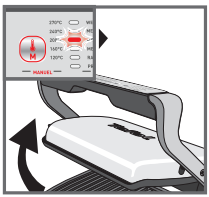
26 De led die met de gekozen temperatuur overeenstemt blijft tijdens de volledige voorverwarmingsfase knipperen.

Wacht 4 tot 7 minuten

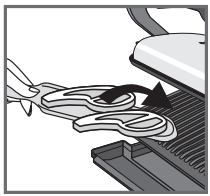
27 Zodra het voorverwarmen is voltooid, hoort u een geluidssignaal, stopt het temperatuurlampje met knipperen en brandt het gedurende het volledig bakproces.

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

Bakken



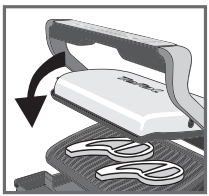
28



29

28-29 Het apparaat is na het voorverwarmen klaar voor gebruik. Open de grill en plaats het voedsel op de bakplaat.

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

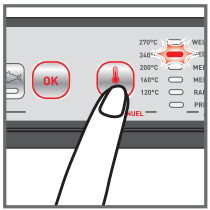


30

31

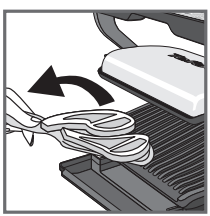
30-31 Sluit het apparaat om de bakcyclus te starten.. De grill wordt continu tot de gekozen temperatuur opgewarmd. Controleer regelmatig het bakproces door de grill lichtjes te openen.

Opmerkingen

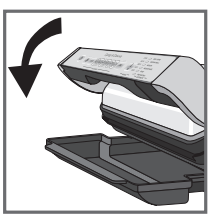


32

33



34



35

32 Als u het temperatuurniveau tijdens het bakproces wilt wijzigen, druk op de “handmatige modus” knop (het temperatuurlampje knippert totdat deze nieuwe instelling wordt bereikt, in geval deze temperatuur hoger is). Zodra het niveau is bereikt, stopt het lampje met knipperen.

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

33-34 Open het apparaat en verwijder het voedsel zodra het gewenste bakniveau is bereikt.

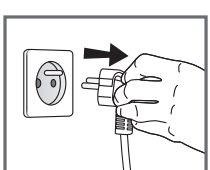
35 Sluit het apparaat zonder voedsel op de plaat. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en opent de modus 'programmakeuze'.

Start opnieuw vanaf nr. 25 voor een nieuwe bakcyclus in de handmatige modus.

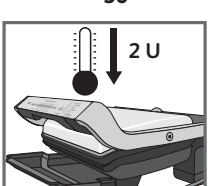
Opmerking: als er geen programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

4 Afkoelen

36



37



38

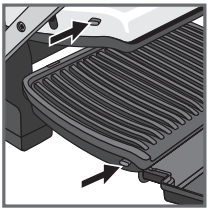
36 Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.

37 Trek de stekker uit het stopcontact.

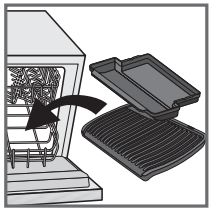
38 Laat minstens 2 uur afkoelen.

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

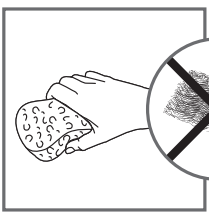
5 Reiniging en onderhoud



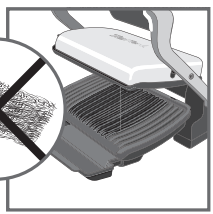
39



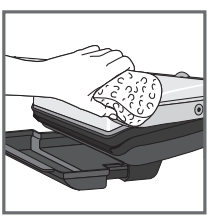
40



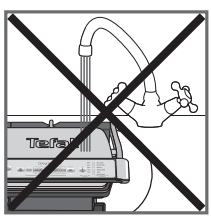
41



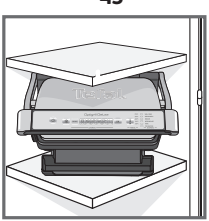
42



43



44



45

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

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

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

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

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

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

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

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

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Knoppen OK + knipperen + led 120°C brandt	Voorverwarmen niet gerespecteerd. Schakel het apparaat in of start een automatische bakcyclus met voedsel tussen de platen. De handmatige modus wordt automatisch geactiveerd.	• 2 mogelijkheden: - Kies de temperatuurstand door op de knop te drukken en druk vervolgens op OK. Laat bakken, maar controleer de bereiding (handmatige modus). De temperatuur kan worden geregeld met de knop. - Open het apparaat helemaal, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier, selecteer een bakprogramma en druk op OK. Wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu).
Na het sluiten van het apparaat met voedsel tussen de platen, opent het apparaat automatisch de handmatige modus met knipperende OK + + 270°C, het geluidssignaal stopt na enkele seconden en het apparaat wordt in de handmatige modus onder 270°C opgewarmd.	Voorverwarmingsfase is niet voltooid. Grill werd geopend en voedsel werd op de plaat aangebracht voordat de voorverwarmingsfase voltooid was.	Laat bakken, maar controleer de bereiding omdat de handmatige modus actief is. De temperatuur kan worden geregeld met de knop. of Open het apparaat, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de juiste manier en wacht tot het einde van de voorverwarmingsfase (Voorverwarmingslampje brandt continu).
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 het voorverwarmings- of warmhoudproces.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.
De 6 controlelampjes knipperen + een van de knoppen knippert + geluidssignaal stopt Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.	Defect van het apparaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice.
Ik heb het voedsel na het voorverwarmen op de grill geplaatst, maar de bakcyclus start niet.	Uw voedsel is meer dan 4 cm dik.	Het voedsel mag niet meer dan 4 cm dik zijn.
Het controlelampje PRE HEATING brandt en de OK knop knippert	U hebt de grill niet volledig geopend om het voedsel te plaatsen.	Open de grill volledig en sluit dan weer.
	Het voedsel werd niet herkend. Het voedsel is te dun, 'OK' knippert.	Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de OK knop.
De 6 controlelampjes knipperen + een van de knoppen knippert + geluidssignaal stopt (niet)	Defect van het apparaat: Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte. Apparaat is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met uw klantenservice.

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

Bakgids (automatische programma's)

Speciaal programma	Gekleurde gaarheidsindicator				
	Weinig doorbakken	Medium - weinig doorbakken	Medium	Medium - goed doorbakken	Goed doorbakken
Rood vlees	X	X	X	X	X
Hamburger	X	X	X	X	X
Tosti/Sandwich		X	X	X	
Vis		X	X	X	X
Gevogelte					X
Varkensvlees/worst/ lamsvlees					X

Bakgids (waaronder handmatige modus)

Levensmiddel		Bakprogramma	Gaarheidsindicator
Brood	Sneetjes brood, tosti's		medium
	Hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)		medium
Vlees & Gevogelte	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek		medium
	Lamsvlees (ontbeend)		goed doorbakken
	Ingevroren kipnuggets ❄ prog kip		goed doorbakken
	Varkensspek		medium
	Plakje gekookte ham		medium
	Gemarineerde kippenborst		weinig doorbakken
	Eendenborst		weinig doorbakken
Vis	Hele forel		goed doorbakken
	Ongepelde garnalen		medium
	Reuzengarnalen (wel of niet gepeld)		medium
	Tonijn		weinig doorbakken
Handmatige modus Zie de specifieke snelstartgids	Gegrilde groente en fruit (zelfde afmeting en dikte)	M	5 verschillende temperatuurstanden

Voor diepgevroren ingrediënten, druk op ❄ voor u uw programma kiest.

INHALT

- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE p.35
- ZU BEACHTEN p.36
- ZU VERMEIDEN p.37
- EXPLOSIONSANSICHT p.39
- PRODUKTBESCHREIBUNG p.40
- VORBEREITUNG DES GERÄTS p.41
- AUTOMATISCHER BETRIEB p.42
- MANUELLER BETRIEB p.44
- DRUCHFÜHREN EINES WEITEREN GRILLVORGANGS p.45
- ABKÜHLEN p.46
- REINIGUNG UND PFLEGE p.47
- FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG p.48
- GRILL-LEITFADEN (AUTOMATISCHE PROGRAMME) p.49
- GRILL-LEITFADEN (INKL. MANUELLER MODUS) p.49

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 Grilldämpfe 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 feuchte 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 (Antihaftbeschichtung).
- 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, heruntergefallen 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 Antihaftbeschichtung 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.

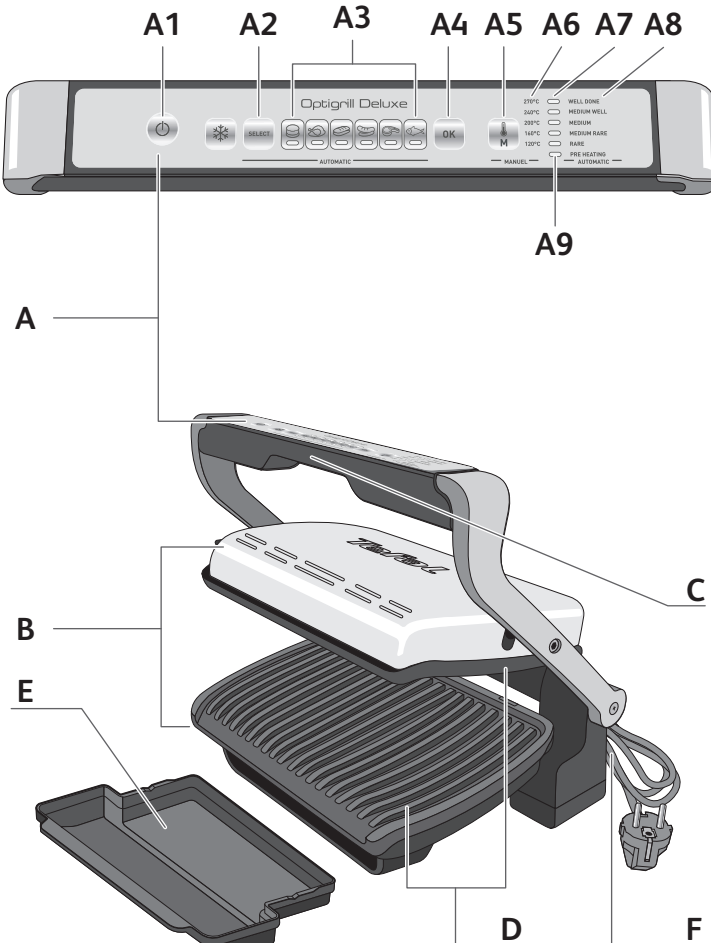
Hinweise/Informationen

- 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!

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.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Beschreibung

A Bedienfeld

A1 Ein/Aus-Taste

A2 Für automatische Programme

A3 6 automatische Grillprogramme mit „select/Wählen“-Taste

A4 **OK**-Taste

A5 Manueller Modus „5 Temperatureinstellungen“

A6 Temperaturstufen für manuellen Modus.

A7 5 LED-Anzeigen: für Temperaturstufe im manuellen Modus bzw. für Garstufenanzeige bei automatischen Programmen.

A8 Garstufe für automatische Programme.

A9 Vorheizanzeige für automatische Programme.

B Haupteinheit

C Griff

D Grillplatten

E Tropfschale

F Netzkabel

Erklärung der automatischen Grillprogramme

Burger

Panini / Sandwich

Geflügel

Fisch

Rotes Fleisch

Schwein/Würstchen/ Lamm

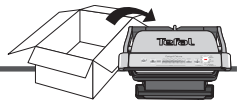
Erklärung der manuellen Grillprogramme

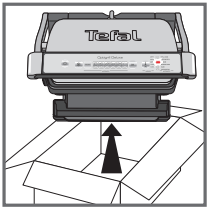
M

Manueller Modus:
Klassischer Grill für den manuellen Betrieb mit 5 verschiedenen Temperatureinstellungen (von 120°C bis 270°C)

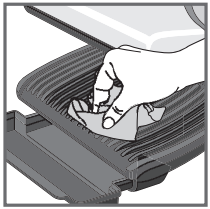
VORBEREITUNG DES GERÄTS

1 Auspacken und Aufstellen

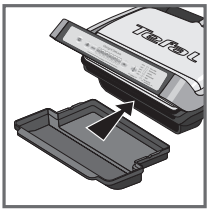




1



2



3

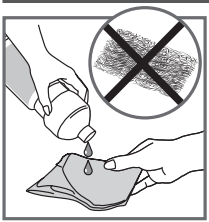
4

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

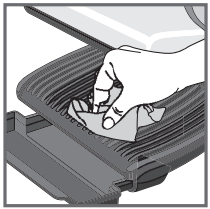
2 Reinigen Sie die Grillplatten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich.

3-4 Bringen Sie die abnehmbare Tropfschale an der Vorderseite des Geräts an.

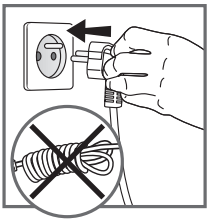
2 Vorbereitung



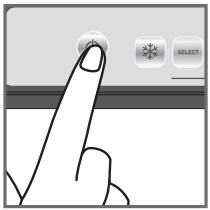
5



6



7



8

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

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

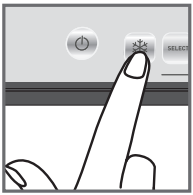
6 Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Küchentuch.

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

8 Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

3a - AUTOMATISCHER Betrieb mit 6 automatischen Programmen

Automatischer Betrieb - wählen Sie zunächst ein Programm sowie Vorheizen:



9

10

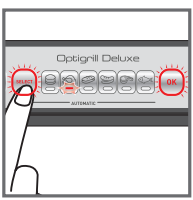
9 Wenn die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, gefroren sind, drücken Sie die „Tiefkühlkost"-Taste.

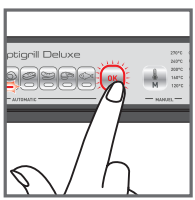
10 Wählen Sie den passenden Grillmodus je nach Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

6 automatische Grillprogramme

	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Hamburger grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Schwein/Würstchen/Lamm grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Geflügel grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie rotes Fleisch grillen möchten.
	Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Paninis oder Sandwiches grillen möchten.		Wählen Sie dieses Grillprogramm, wenn Sie Fisch grillen möchten.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel" auf Seite 49.

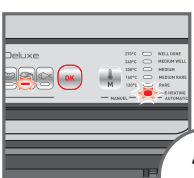




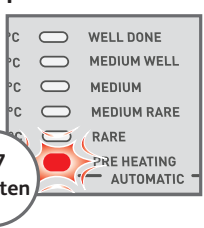
11

11 Betätigen Sie mehrmals die SELECT-Taste, bis Sie das gewünschte Programm erreichen. **Stellen Sie sicher, dass sich kein Grillgut im Gerät befindet**. Betätigen Sie nach Auswählen des gewünschten Programms die OK-Taste.

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



12

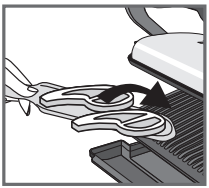


13

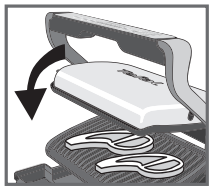
12 Die Anzeige für das ausgewählte Programm leuchtet dauerhaft. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und die Vorheizanzeige blinkt während der gesamten Vorheizphase. Sie müssen warten, bis die Vorheizanzeige aufhört zu blinken, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut auflegen. Warten Sie 4-7 Minuten.

13 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, die Vorheizanzeige hört auf zu blinken und leuchtet daraufhin während des gesamten Grillvorgangs dauerhaft.

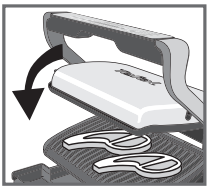
Hinweis: Am Ende des Vorheizens schaltet das Schutzsystem das Gerät aus, wenn das Gerät nicht geöffnet wird.



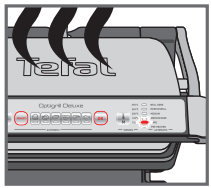
14



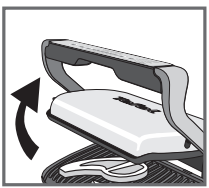
15



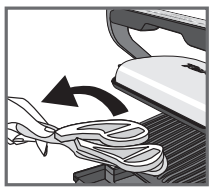
16



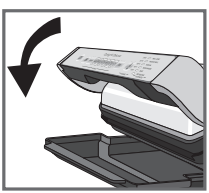
17



18



19



20

14-15 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten.

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

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

Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Die Anzeige „Rare“ blinkt, um anzuzeigen, dass diese Garstufe gewählt ist. Ein Signalton ertönt und die Anzeige leuchtet dauerhaft auf, sobald die gewählte Garstufe erreicht ist **(für optimale Ergebnisse sollten Sie den Grill während des Grillvorgangs nicht öffnen und das Grillgut nicht bewegen).**

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

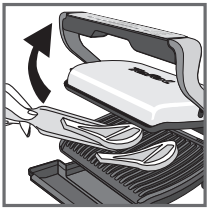
Hinweis: Bei dünn geschnittenem Grillgut blinkt die **OK**-Taste nach Schließen des Gerätes und **Vorheizen** leuchtet dauerhaft. Betätigen Sie die **OK**-Taste, damit das Gerät mit der Erkennung des Grillguts beginnen und anschließend das entsprechende Grillprogramm starten kann.

18-19 Wenn die gewählte Garstufe erreicht ist, hören die Lichter auf zu blinken und es ertönt ein Signalton. Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist.

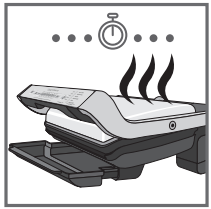
20 Schließen Sie das Gerät ohne Grillgut auf den Grillplatten. Das Bedienfeld leuchtet auf und geht in den „Programmauswahl“-Modus.

Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 9, um einen weiteren Grillvorgang im automatischen Modus zu starten.

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

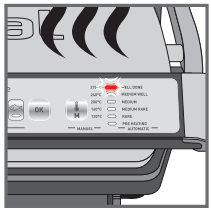


21



22

23



24

21-22-23 Wenn Sie das Grillgut nach verschiedenen persönlichen Vorlieben zubereiten möchten, öffnen Sie den Grill und nehmen Sie das Grillgut vom Grill, sobald dieses die gewünschte Garstufe erreicht hat. Schließen Sie anschließend wieder den Grill, um das Zubereiten des anderen Grillguts fortzusetzen. Das Programm setzt seinen Grillvorgang fort, bis es die Stufe „well done" errreicht.

24 Warmhaltefunktion

Wenn der Grillvorgang beendet ist, wird automatisch die Warmhaltefunktion aktiviert. Wenn sich noch Lebensmittel auf dem Grill befinden, garen diese weiter, während die Grillplatten abkühlen.

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

Zubereiten weiterer Lebensmittel

Wenn Sie weitere Speisen zubereiten möchten, lesen Sie bitte die nachfolgenden Anleitungen.

Weitere Lebensmittel grillen

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

So führen Sie einen weiteren Grillvorgang durch:

Nachdem Sie Ihren ersten Grillvorgang beendet haben:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät geschlossen ist und kein Grillgut enthält.
2. Wählen Sie den entsprechenden Grillmodus/-programm (dieser Schritt ist auch notwendig, wenn Sie den gleichen Grillmodus wie für den ersten Grillvorgang benutzen möchten).
3. Betätigen Sie die OK-Taste, um das Vorheizen zu starten. Während dieser Phase blinkt die Temperaturanzeige (im manuellen Modus) bzw. die Vorheizanzeige (im automatischen Modus). Dieser Vorgang kann nicht übersprungen werden, selbst wenn das Gerät bereits warm genug erscheint.
4. Das Vorheizen ist abgeschlossen, wenn ein Signalton zu hören ist und die Garstufenanzeige aufhört, zu blinken.
5. Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut in den Grill.

Wichtig:

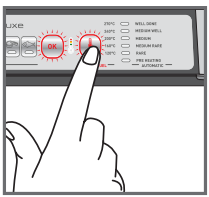
– Beachten Sie bitte, dass Sie das Gerät für jeden neuen Grillvorgang vorheizen müssen. Denken Sie daran, den Grill ohne Grillgut stets geschlossen zu halten, damit das Vorheizen effizient funktionieren kann.
– Warten Sie dann, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor Sie den Grill öffnen und das Grillgut hineinlegen.
Hinweis: Wenn unmittelbar nach Ende des vorherigen Grillvorgangs vorgeheizt wird, verkürzt sich die Vorheizdauer.

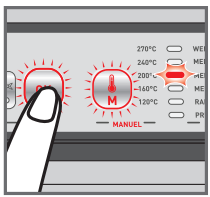
3b - Manueller Modus

Manueller Modus - wählen Sie zunächst eine Temperatur und Vorheizen:

Wenn Sie den manuellen Modus auswählen, können Sie die Garzeit manuell kontrollieren. Hierfür stehen 5 verschiedene Temperatureinstellungen zur Verfügung. Studieren Sie diesbezüglich auch die Kurzanleitung für den manuellen Modus.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Grillmodus Sie für hier nicht aufgeführte Lebensmittel benutzen sollten, studieren Sie bitte die „Zubereitungstabelle für nicht in den Programmen enthaltene Lebensmittel" auf Seite 49.

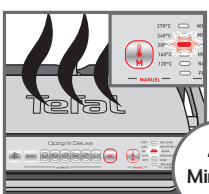


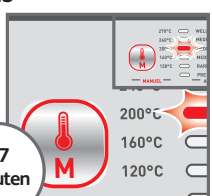


25

25 Betätigen Sie die „Manueller Modus"-Taste, bis die gewünschte Temperatur für Ihr Grillgut erreicht ist. Betätigen Sie nach Auswählen der gewünschten Temperatur die OK-Taste.

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





4-7 Minuten

26 27

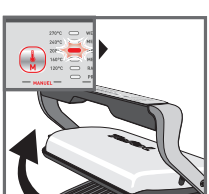
26 Die LED-Anzeige für die gewählte Temperatur blinkt während der gesamten Vorheizphase.

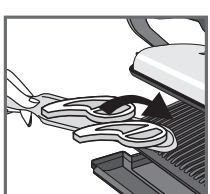
Warten Sie 4-7 Minuten

27 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, die Temperaturanzeige hört auf zu blinken und leuchtet daraufhin während des gesamten Grillvorgangs dauerhaft.

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

Grillen

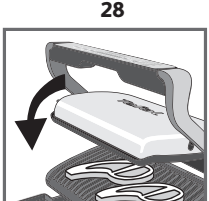


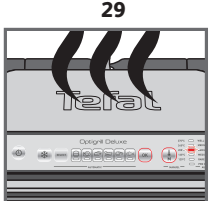


28 29

28-29 Nach dem Vorheizen ist das Gerät einsatzbereit. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatten

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

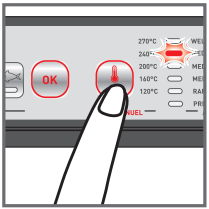




30 31

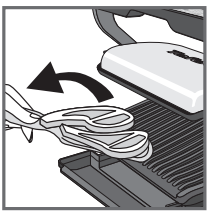
30-31 Schließen Sie das Gerät, um den Grillvorgang zu starten. Der Grill erwärmt sich kontinuierlich auf die gewählte Temperatur. Überprüfen Sie regelmäßig den Grillvorgang, indem Sie den Grill etwas öffnen.

Hinweis

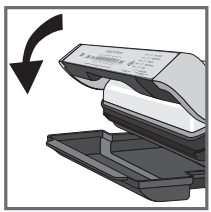


32

33



34



35

32 Wenn Sie die Temperatureinstellung während des Grillvorgangs ändern wollen, drücken Sie auf die „Manueller Modus"-Taste (bei Wählen einer höheren Temperatur blinkt daraufhin die Temperaturanzeige so lange, bis die neu gewählte Temperatur erreicht ist). Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, hören die Lichter auf zu blinken.

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

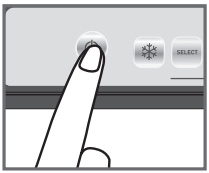
33-34 Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Grillgut, sobald die gewünschte Garstufe erreicht ist.

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

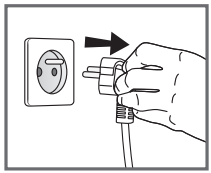
Gehen Sie zurück zu Schritt Nr. 25, um einen weiteren Grillvorgang im manuellen Modus zu starten.

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

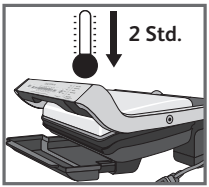
4 Abkühlen



36



37



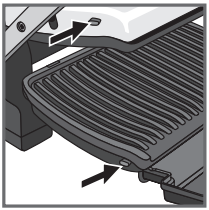
38

36 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten.

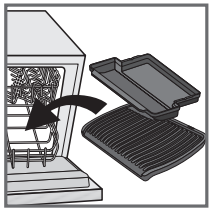
37 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

38 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen.

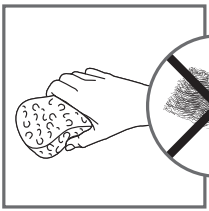
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie den Grill vor dem Reinigen gründlich abkühlen lassen.



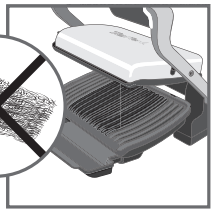
39



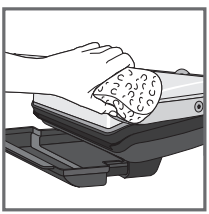
40



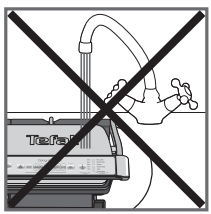
41



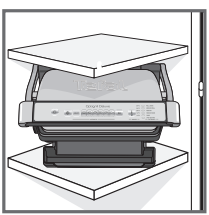
42



43



44



45

39 Entfernen Sie vor dem Reinigen die Platten, um Beschädigungen an der Grilloberfläche zu vermeiden. Die Tropfschale und die Grillplatten sind spülmaschinenfest.

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

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

Entleeren Sie die Tropfschale und waschen Sie sie mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab. Trocknen Sie die Schale anschließend gründlich mit einem Küchentuch ab.

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

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

44 Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn weg stellen.

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

Fehlersuche und -behebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Tasten OK + blinken + LED 120°C leuchtet dauerhaft	Kein Vorheizen. Das Gerät wurde eingeschaltet oder ein automatischer Grillvorgang gestartet, wobei sich bereits Grillgut im Gerät befand. Manueller Modus wird automatisch aktiviert.	• 2 mögliche Lösungen: - wählen Sie die Temperatur, indem Sie erst und dann OK drücken. Grillvorgang ablaufen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen (manueller Modus). Temperatur lässt sich mithilfe von -Taste wählen. - Öffnen Sie das Gerät vollständig, entnehmen Sie das Grillgut, schließen Sie das Gerät wieder, wählen Sie ein Grillprogramm und drücken Sie OK. Warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheizanzeige leuchtet durchgehend).
Nach Schließen des Geräts mit Grillgut zwischen den Platten startet das Gerät im manuellen Modus, OK + + 270°C blinken, der Piepton ertönt nicht mehr und nach einigen Sekunden heizt das Gerät auf 270°C auf	Vorheizen war nicht vollständig abgeschlossen. Grill wurde geöffnet und Grillgut aufgelegt, bevor Vorheizen abgeschlossen war.	Grillvorgang ablaufen lassen; Sie müssen allerdings den Grillvorgang überwachen, da sich das Gerät im manuellen Modus befindet. Temperatur lässt sich mithilfe von -Taste wählen. oder Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie das Grillgut. Schließen Sie das Gerät wieder und warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist (Vorheizanzeige leuchtet dauerhaft).
Das Gerät schaltet sich während des Vorheizens oder Grillens aus.	Das Gerät war während des Grillens zu lange geöffnet. Das Gerät war nach Abschluss des Vorheizens oder Warmhaltens zu lange inaktiv.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein.
Die 6 Anzeigelichter blinken + eine der Tasten blinkt + Piepton ertönt nicht mehr	Geräteausfall	Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Das Gerät gibt keinen Signalton mehr von sich		
Nach dem Vorheizen habe ich mein Grillgut auf den Grill gelegt, aber der Grillvorgang beginnt nicht.	Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.	Das Grillgut darf nicht dicker als 4 cm sein.
	Sie haben den Grill zum Hineinlegen des Grillguts nicht vollständig geöffnet.	Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn dann wieder.
Die Anzeige PRE HEATING leuchtet dauerhaft und OK blinkt	Grillgut wird nicht erkannt. Das Grillgut ist zu dünn, „OK" blinkt.	Starten Sie den Grillvorgang durch Drücken von OK.
Die 6 Anzeigelichter blinken + eine der Tasten blinkt + Piepton ertönt nicht mehr bzw. ertönt weiterhin	Geräteausfall: Gerät wird in einem zu kalten Zimmer gelagert oder genutzt. Gerät überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tipp, insbesondere für Fleisch: Die Garergebnisse der voreingestellten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Grillguts variieren. Die Programme wurden für Lebensmittel von guter Qualität eingestellt und geprüft. Genauso muss die Dicke der Fleischstücke während des Grillens berücksichtigt werden. Sie können keine Lebensmittel grillen, die dicker als 4 cm sind.

Grill-Leitfaden (automatische Programme)

Programm	Farbe der Garstufenanzeige				
	Rare (blutig)	Medium rare	Medium (rosa)	Medium well	Well-done (durchgebraten)
Rotes Fleisch	X	X	X	X	X
Burger	X	X	X	X	X
Panini/Sandwich		X	X	X	
Fisch		X	X	X	X
Geflügel					X
Schwein/ Würstchen/Lamm					X

Grill-Leitfaden (einschließlich manuellem Modus)

Grillgut		Grillprogramm	Garstufe
Brot	Brotscheiben, getoastete Sandwiches		medium
	Burger: (nach Vorbraten des Fleisches)		medium
Fleisch und Geflügel	Schweinefilet (ohne Knochen), Schweinebauch		medium
	Lamm (ohne Knochen)		well-done
	Tiefgefrorene Chicken Nuggets ❄		well-done
	Schweinebauch		medium
	Schinkenscheibe zum Grillen		medium
	Marinierte Hühnerbrust		rare
	Entenbrust		rare
Fisch	Ganze Forelle		well-done
	Garnelen ohne Schale		medium
	Riesengarnelen (mit und ohne Schale)		medium
	Thunfischsteak		rare
Manueller Modus Studieren Sie diesbezüglich auch die Kurzanleitung für den manuellen Modus	Gegrilltes Gemüse und Obst (müssen die gleiche Form und Dicke haben)	M	5 verschiedene Temperatureinstellungen

Für Tiefkühlkost: ❄ drücken, bevor Sie ein Programm wählen.

TABLE OF CONTENTS

- SAFETY INSTRUCTIONS/ IMPORTANT SAFEGUARDS p.51
- DO p.53
- DO NOT p.53
- EXPLODED VIEW p.55
- DESCRIPTION p.56
- PREPARING THE APPLIANCE p.57
- AUTOMATIC COOKING p.58
- MANUAL COOKING p.60
- COOKING A SECOND BATCH OF FOOD p.61
- COOLING p.62
- CLEANING AND MAINTENANCE p.63
- TROOBLE SHOOTING p.64
- COOKING GUIDE (AUTOMATIC PROGRAMS) p.65
- COOKING GUIDE (INCLUDING MANUAL MODE) p.65

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

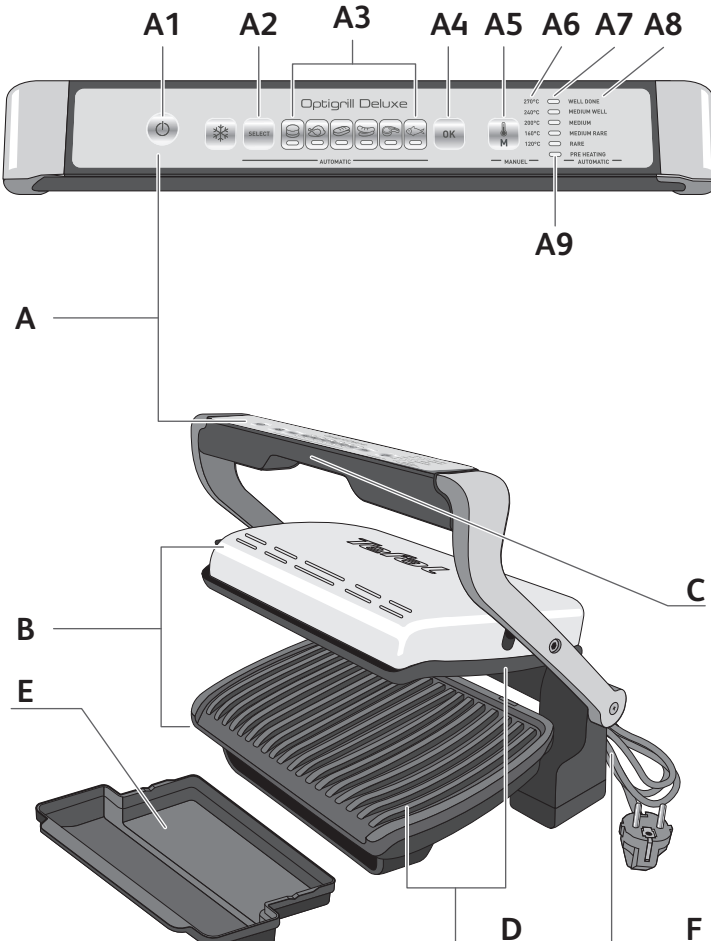
- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may 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!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Description

A Control panel

A1 On/off button

A2 For automatic programs

A3 6 Automatic cooking programs with “select” button

A4 **OK** button

A5 Manual mode “5 temperature settings”

A6 Temperature levels for manual mode.

A7 5 Leds : for temperature level in manual mode, or for cooking level for automatic programs.

A8 Cooking level for automatic programs.

A9 Preheating Led for automatic programs.

B Body

C Handle

D Cooking plates

E Drip tray

F Power cord

Guide of automatic cooking programs

Burger

Poultry

Red meat

Panini / Sandwich

Fish

Pork/sausage/lamb

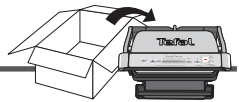
Guide of manual cooking programs

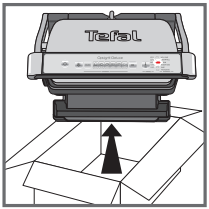
M

Manual mode:
Traditional grill for manual operation with 5 different temperature settings (from 120°C to 270°C)

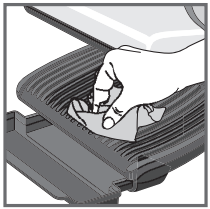
PREPARING THE APPLIANCE

1 Setting

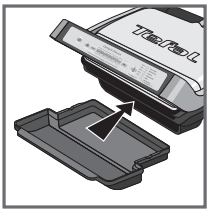




1



2



3

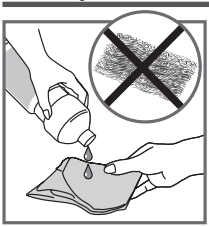
4

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

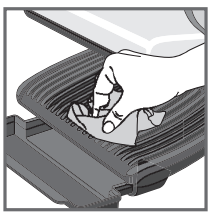
2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

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

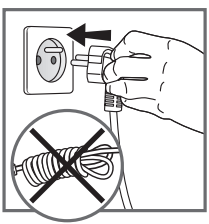
2 Preparation



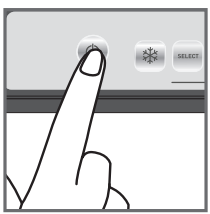
5



6



7



8

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

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

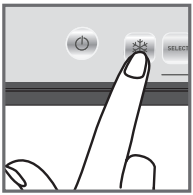
6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.

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

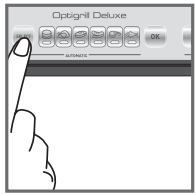
8 Press the On/Off button.

3a - AUTOMATIC cooking with 6 automatic programs

Automatic cooking - select a program and preheat before cooking:



9



10

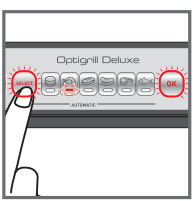
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

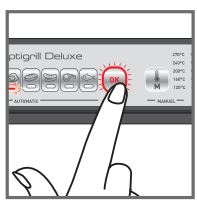
10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

6 automatic cooking programs

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook pork/sausage/lamb.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook a panini or sandwich.		Select this cooking program if you want to cook fish.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 65.



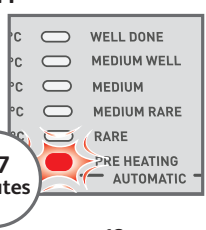


11

11 Press the « SELECT » button several times until you reach the desired program. **Ensure that there is no food inside the grill**. When you have selected the wishing one then press the « OK » button.

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

12

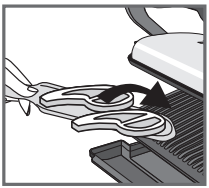


13

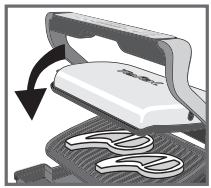
12 The selected program light stays on. The appliance starts pre-heating and the preheat indicator flashes during all the pre-heating phase. You must wait the preheat indicator stops flashing before opening the Grill and adding the food. Wait for 4-7 minutes.

13 When the pre-heating is complete, a melody is displayed , the preheat indicator stops flashing and stays lit during all the cooking process.

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



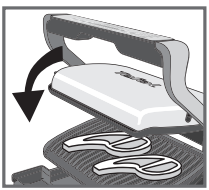
14



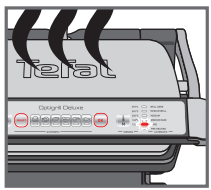
15

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



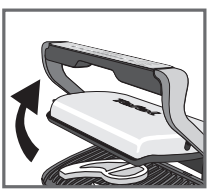
17

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

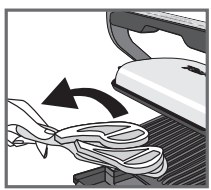
Close the appliance to start the cooking cycle. The indicator "Rare" is flashing to indicate that the rare cooking level is in progress. A beep is heard and the indicator becomes lighted fixed once the level of cooking is reached **(for the best results do not open or move your food during the cooking process).**

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

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

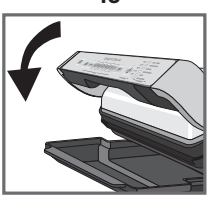


18



19

18-19 When the cooking level is reached, the lights indicator stop blinking and you can hear a « beep ». The next cooking is blinking until to be reached. Open the appliance and remove your food when the desired level is reached.

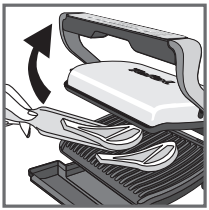


20

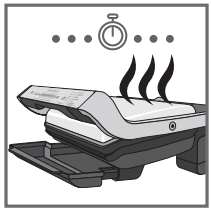
20 Close the appliance without food on plate. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.

Restart to n°9 for a new cooking cycle in automatic mode.

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



21



22

23

24

21-22-23 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.

24 Keep warm function

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

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

Second cooking

If you want to cook more food, please refer to the instructions below.

Cooking more food

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

How to cook another batch of food:

After finishing your first batch of food:

1. Make sure the appliance is closed with no food inside.
2. Select the appropriate cooking mode/program (this step is necessary even if you decide to pick the same cooking mode than for the previous batch of food).
3. Press "OK" to start preheating. During this phase, the temperature indicator (in MANUAL mode) or the PREHEAT indicator (in automatic mode) will blink. This stage is mandatory even if your appliance seems hot.
4. The pre-heating is complete when an audible beep is heard and the cooking level indicator stops flashing.
5. After the pre-heating, the appliance is ready for use. Open the grill and place the food inside the appliance.

Important:

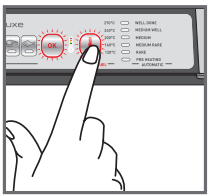
– Please note that any new batch of food, the pre-heating phase is mandatory.
  Remember to always have the grill closed and no food inside in order for the preheating to effectively function.
– Then wait for the pre-heating to be complete before opening the grill and place the food inside.
  N.B.: if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

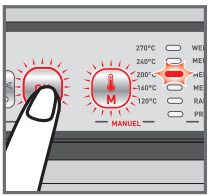
3b - MANUAL cooking with manual mode

Manual cooking - select a temperature and preheat before cooking:

If you select Manual mode, you have manual control of the cooking time. 5 different temperature settings are available for this manual mode. See specific manual quick start guide.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 65.

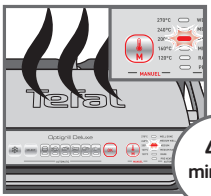




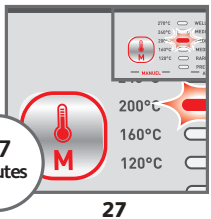
25

25 Press the « Manual mode » button until you reach the desired temperature you want to cook your food. When you have reached the desired one then press the « OK » button.

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



26



27

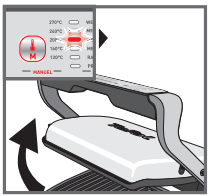
26 The led corresponding to the selected temperature will keep flashing during all the pre-heating phase.

Wait for 4-7 minutes

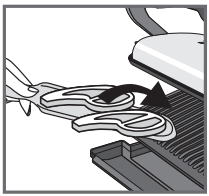
27 When the pre-heating is complete a melody is displayed the temperature indicator stops flashing and stays lit during the cooking process.

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

Cooking



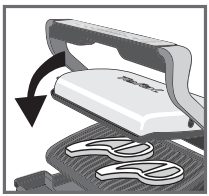
28



29

28-29 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.

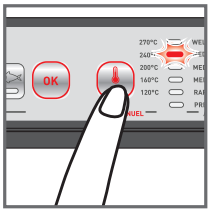


30

31

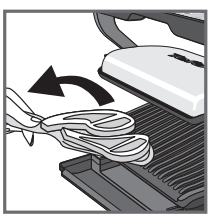
30-31 Close the appliance to start the cooking cycle. The grill heats continuously to the selected temperature. Regularly check the cooking by opening lightly the grill.

Comments

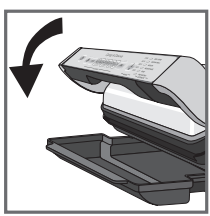


32

33



34



35

32 If you want to modify the cooking level of temperature during the cooking process, press the manual mode button (the temperature indicator will flash until you reach this new instruction if the temperature is higher). When the level is reached, the lights indicator stop blinking.

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

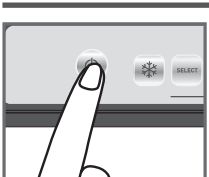
33-34 Open the appliance and remove your food when the desired cooking is got.

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

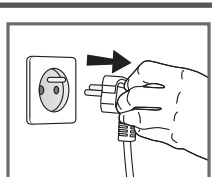
Restart to n°25 for a new cooking cycle in manual mode.

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

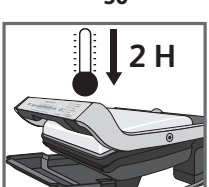
4 Cooling



36



37



38

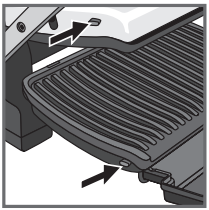
36 Press the on/off button to turn off the appliance.

37 Unplug grill from wall outlet.

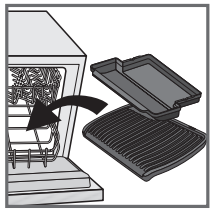
38 Allow to cool for at least 2 hours.

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

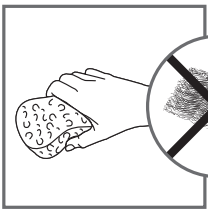
5 Cleaning and maintenance



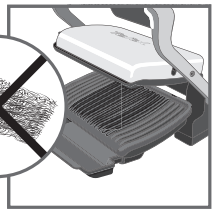
39



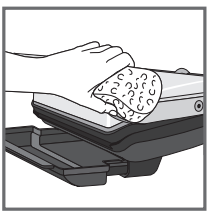
40



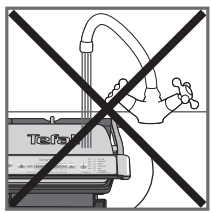
41



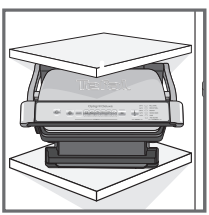
42



43



44



45

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

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

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

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

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

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

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

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

Trooble shooting

Problem	Cause	Solution
Buttons OK + flashing + led 120°C lighted	Preheating not respected. Switching "ON" of the appliance or starting an automatic cooking cycle with food between plates. The 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). Temperature can be adjusted by button. - Open completely the appliance, remove the food, close the appliance properly, select a cooking program and press OK. Wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).
After closing the appliance with food between plates, the appliance turns itself to manual mode with flashing OK + + 270°C discontinue **bip** then after few seconds, it heats in manual mode under 270°C	Preheating time not completely done. Grill has been opened and food inserted on plate before end of preheating.	Allow to cook, but you must monitor the cooking because it is in manual mode. Temperature can be adjusted by button. or Open the appliance, remove the food, close the appliance properly, and wait until end of preheating (Preheating indicator lighted fix).
The appliance stops during the cycle of preheating or cooking.	The appliance has been kept open for too long while cooking. The appliance has been idle too long after the end of preheating or keep warm.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON.
The 6 indicator lights flashing + one of the button flashing + discontinue bip	Appliance failure.	Unplug the product and contact your customer service.
The appliance no longer beeps		
After the preheating , I have put my food on the grill but cooking cycle does not start. The indicator stays on PRE HEATING and OK button flashing	Your food is thicker than 4 cm.	Food must not be thicker than 4 cm.
	You have not completely opened the grill to place the food.	Completely open the grill then close it.
	Not sensing the food. The food thickness too thin, "OK" is flashing.	Confirm the start of the cooking by pressing the OK button.
The 6 indicator lights flashing + one of the buttons flashing + discontinue or continue **bip**	Appliance failure : Appliance stored or used in a room that is too cold. Appliance over heating.	Unplug the appliance and wait few minutes. Plug again your appliance and switch ON. If the problem persists, contact your Customer service.

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

Cooking Guide (automatic programs)

Dedicated program	Cooking level color indicator				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well-done
Red meat	X	X	X	X	X
Burger	X	X	X	X	X
Panini/Sandwich		X	X	X	
Fish		X	X	X	X
Poultry					X
Pork/sausage/lamb					X

Cooking Guide (including Manual Mode)

Food		Cooking program	Cooking level
Bread	Slices of bread, toasted sandwiches		medium
	Burger: (after pre-cooking the meat)		medium
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly		medium
	Lamb (boneless)		well-done
	Frozen chicken nuggets ❄ prog chicken		well-done
	Pork belly		medium
	Slice of ham to cook		medium
	Marinated chicken breast		rare
	Duck breast		rare
Fish	Whole trout		well-done
	Shelled prawns		medium
	King prawns (with and without shells on)		medium
	Tuna steak		rare
Manual mode See specific manual quick start guide	Grilled vegetables and fruits (need to be of same cut and thickness)	M	5 different temperature settings

For frozen food, ❄ press before selecting your program.

INDICE

- NORME DI SICUREZZA / AVVERTENZE IMPORTANTI p.67
- CHE COSA FARE p.68
- CHE COSA NON FARE p.69
- VISTA ESPLOSA p.71
- DESCRIZIONE p.72
- PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO p.73
- COTTURA AUTOMATICA p.74
- COTTURA MANUALE p.76
- COTTURA DI UNA SECONDA PORZIONE p.77
- RAFFREDDAMENTO p.78
- PULIZIA E MANUTENZIONE p.79
- RISOLUZIONE DEI PROBLEMI p.80
- GUIDA DI COTTURA (PROGRAMMI AUTOMATICI) p.81
- GUIDA DI COTTURA (CON MODALITÀ MANUALE) p.81

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.

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 detergenti 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 frapporre 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 frapporre 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

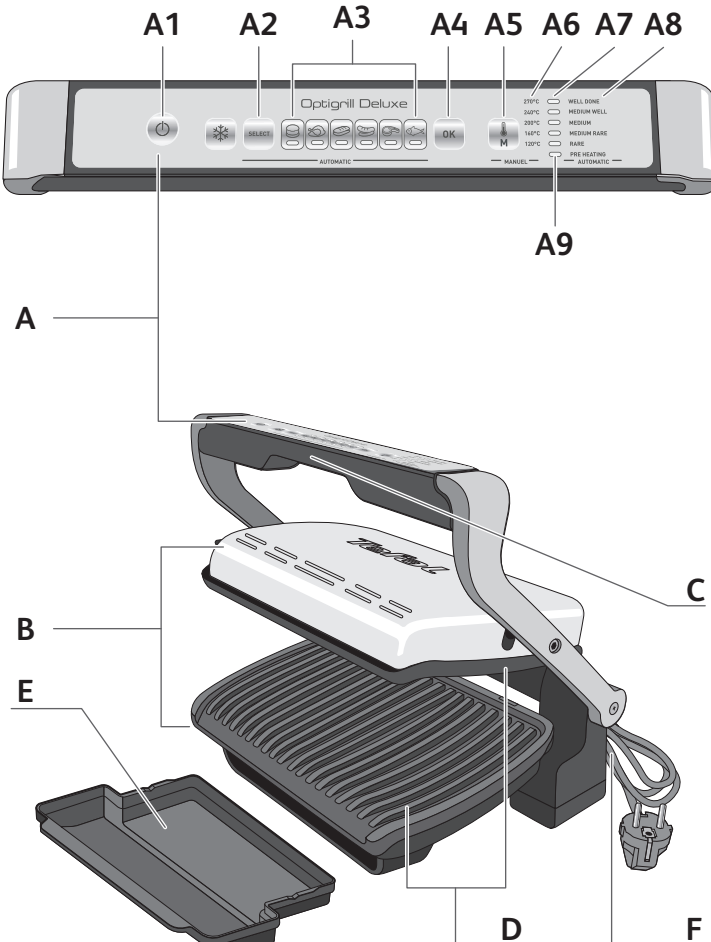
- Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive Basso voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Ambiente, Materiali in contatto con gli alimenti.
- Durante 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!

L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.

Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Descrizione

A Pannello di controllo

A1 Pulsante Acceso/ Spento

A2 Per i programmi automatici

A3 6 programmi di cottura automatica con pulsante "select"

A4 **Pulsante** OK

A5 Modalità manuale con 5 livelli di temperatura

A6 Livelli di temperatura per la modalità manuale

A7 5 spie luminose: dei livelli di temperatura in modalità manuale o dei livelli di cottura per i programmi automatici

A8 Livelli di cottura per i programmi automatici

A9 Spia luminosa del pre-riscaldamento per i programmi automatici

B Corpo dell'apparecchio

C Impugnatura

D Piastre di cottura

E Vaschetta raccogli-grassi

F Cavo di alimentazione

Guida ai programmi di cottura automatici

Hamburger

Pollame

Carne rossa

Panino/sandwich

Pesce

Maiale/salsicce/ agnello

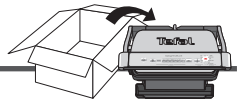
Guida ai programmi di cottura manuali

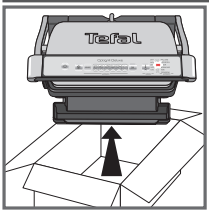
M

Modalità manuale:
griglia tradizionale con 5 livelli di temperatura disponibili (da 120°C a 270°C)

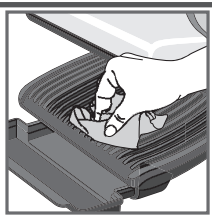
PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

1 Assemblaggio

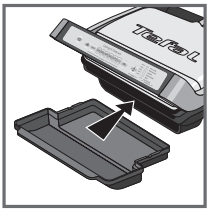




1



2



3

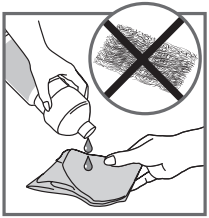
4

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 delle spie del livello di cottura sull'impugnatura con uno di quelli inclusi.

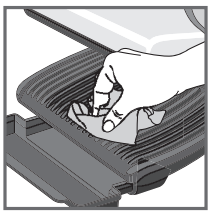
2 Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente le piastre con acqua calda e detersivo per piatti, risciacquare e asciugare con cura.

3-4 Posizionare la vaschetta raccogli-grasso sulla parte frontale dell'apparecchio.

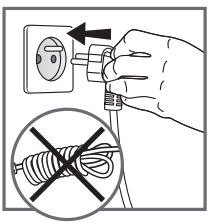
2 Preparazione



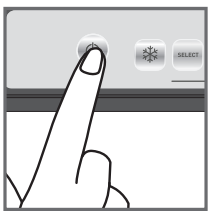
5



6



7



8

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.

5bis Accertarsi che le due piastre siano posizionate correttamente nell'apparecchio prima dell'inizio della fase di pre-riscaldamento.

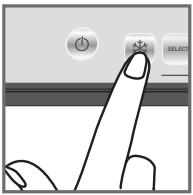
6 Rimuovere l'eventuale olio in eccesso con della carta assorbente pulita.

7 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente (svolgere completamente il cavo di alimentazione).

8 Premere il pulsante Acceso/Spento.

3a - Cottura AUTOMATICA con 6 programmi automatici

Cottura automatica - selezionare un programma e avviare il pre-riscaldamento prima della cottura.



9

10

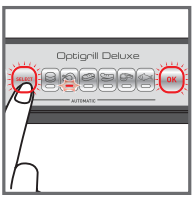
9 Se gli alimenti da cuocere sono surgelati, premere l'apposito pulsante.

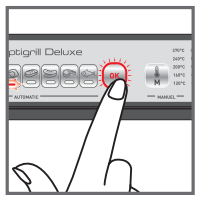
10 Selezionare la modalità di cottura appropriata a seconda del tipo di alimento.

6 programmi di cottura automatici

	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cuocere hamburger.		Selezionare questo programma di cottura se si desidera cuocere maiale/salsicce/agnello.
	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cuocere pollame.		Selezionare questo programma di cottura se si desidera cuocere carne rossa.
	Selezionare questo programma di cottura se si desidera cuocere un panino o un sandwich.		Selezionare questo programma di cottura se si desidera cuocere pesce.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare per gli alimenti non menzionati, fare riferimento alla "guida di cottura per altri alimenti" a pagina 81.

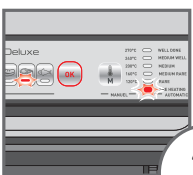




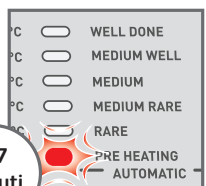
11

11 Premere ripetutamente il pulsante "SELECT" fino a raggiungere il programma desiderato. **Assicurarsi che all'interno della griglia non siano presenti alimenti**. Dopo aver selezionato il programma desiderato, premere il pulsante "OK".

NOTA: se è stato selezionato un programma scorretto, tornare al passaggio 8.



12



4-7 minuti

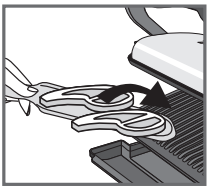
13

12 La spia del programma selezionato rimarrà accesa. L'apparecchio avvierà il pre-riscaldamento e la spia del pre-riscaldamento lampeggerà durante tutta la fase di pre-riscaldamento. È necessario attendere che la spia del pre-riscaldamento smetta di lampeggiare prima di aprire la griglia e inserire gi alimenti. Attendere 4-7 minuti.

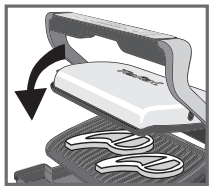
13 Al termine del pre-riscaldamento verrà emessa una melodia, la spia del pre-riscaldamento smetterà di lampeggiare e rimarrà accesa durante tutto il processo di cottura.

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

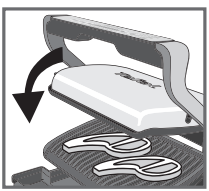
Cottura



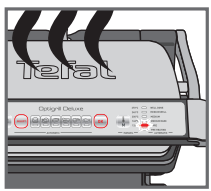
14



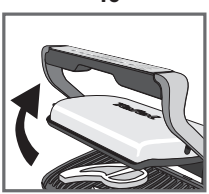
15



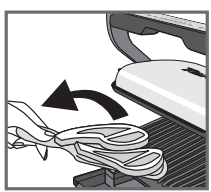
16



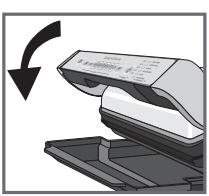
17



18



19



20

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. La spia "al sangue" lampeggerà, a indicare che è in corso il livello di cottura "al sangue". Al raggiungimento del livello di cottura verrà emesso un segnale acustico e la spia rimarrà accesa **(per i migliori risultati, non aprire la griglia o spostare gli alimenti durante la cottura).**

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.

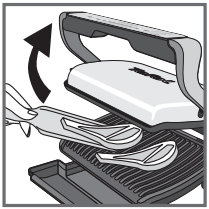
Nota: nel caso di alimenti a fette sottili, se dopo la chiusura della griglia il pulsante "**OK**" continua a lampeggiare e la spia del pre-riscaldamento rimane accesa, premere il pulsante "**OK**" per forzare l'avvio del programma di cottura.

18-19 Al raggiungimento del livello di cottura, la spia smetterà di lampeggiare e verrà emesso un segnale acustico. La spia del livello di cottura successivo inizierà a lampeggiare. Aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato.

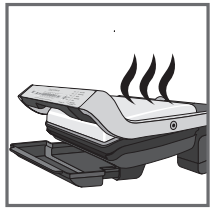
20 Chiudere l'apparecchio senza alimenti sulle piastre. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

Ricominciare dal passaggio 9 per avviare un nuovo ciclo di cottura in modalità automatica.

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

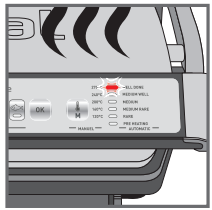


21



22

23



24

21-22-23 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 Funzione di mantenimento al caldo

Al termine del processo di cottura, l'apparecchio attiverà automaticamente la funzione di mantenimento al caldo dopo aver raggiunto il livello "ben cotto". Se gli alimenti vengono lasciati nella griglia continueranno a cuocere mentre le piastre si raffredderanno.

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

Seconda cottura

Se si desidera cuocere altri alimenti, procedere come descritto di seguito.

Cottura di una seconda porzione

Se si desidera cuocere una seconda porzione di alimenti, pre-riscaldare nuovamente l'apparecchio (iniziando dal passaggio 9 per la modalità automatica, altrimenti dal passaggio 25) anche nel caso di alimenti dello stesso tipo.

Come cuocere un'altra porzione di alimenti

Al termine della cottura della prima porzione degli alimenti:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia chiuso e che al suo interno non siano presenti alimenti.
2. Selezionare la modalità o il programma di cottura appropriato (questo passaggio è necessario anche se la modalità di cottura non cambia rispetto alla prima porzione).
3. Premere il pulsante "OK" per iniziare il pre-riscaldamento. In questa fase, la spia del livello di temperatura (in modalità MANUALE) o la spia del PRE-RISCALDAMENTO (in modalità automatica) lampeggerà. Questa fase è obbligatoria anche se l'apparecchio è già caldo.
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 per l'uso. Aprire la griglia e disporre gli alimenti al suo interno.

Note importanti

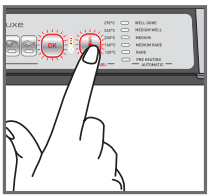
– Tenere presente che per cuocere una nuova porzione di alimenti la fase di pre-riscaldamento è obbligatoria.
  Ricordarsi di chiudere la griglia senza alimenti al suo interno per un pre-riscaldamento efficiente.
– Quindi attendere il termine del pre-riscaldamento prima di aprire la griglia e posizionare gli alimenti.
  Nota: se il ciclo di pre-riscaldamento viene avviato al termine del ciclo precedente, la durata del pre-riscaldamento sarà ridotta.

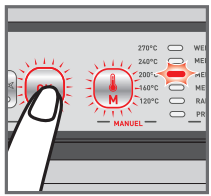
3b - Cottura MANUALE con la modalità manuale

Cottura manuale - selezionare una temperatura e avviare il pre-riscaldamento prima della cottura.

Selezionando la modalità manuale, il tempo di cottura sarà controllato manualmente. Nella modalità manuale sono disponibili 5 livelli di temperatura; consultare la guida di avvio rapido specifica.

Se non si è sicuri della modalità di cottura da usare per gli alimenti non menzionati, fare riferimento alla "guida di cottura per altri alimenti" a pagina 81.

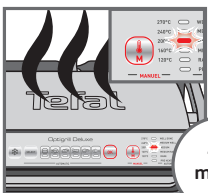




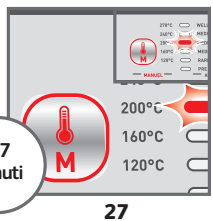
25

25 Premere ripetutamente il pulsante della modalità manuale fino a raggiungere la temperatura di cottura desiderata. Dopo aver selezionato la temperatura desiderata, premere il pulsante "OK".

Nota: se è stata selezionata la temperatura scorretta, tornare al passaggio 8.



26



27

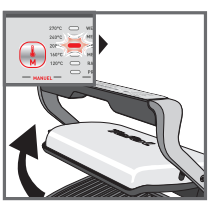
26 La spia corrispondente alla temperatura selezionata continuerà a lampeggiare durante tutta la fase di pre-riscaldamento.

Attendere 4-7 minuti.

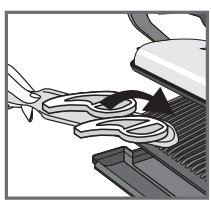
27 Al termine del pre-riscaldamento verrà emessa una melodia, la spia del livello di temperatura smetterà di lampeggiare e rimarrà accesa durante tutto il processo di cottura.

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

Cottura



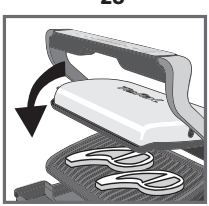
28



29

28-29 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.

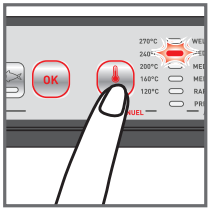


30

31

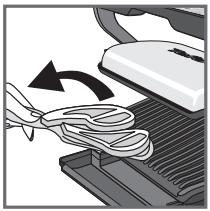
30-31 Chiudere l'apparecchio per avviare il ciclo di cottura. La griglia cuocerà gli alimenti alla temperatura selezionata. Controllare regolarmente la cottura aprendo leggermente la griglia.

Note

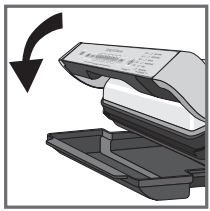


32

33



34



35

32 Se si desidera modificare la temperatura durante la cottura, premere il pulsante della modalità manuale (la spia del livello di temperatura lampeggerà se la temperatura è più alta). Al raggiungimento del livello di temperatura, la spia smetterà di lampeggiare.

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.

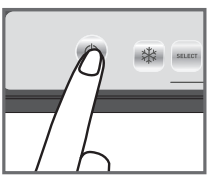
33-34 Aprire l'apparecchio e rimuovere gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato.

35 Chiudere l'apparecchio senza alimenti sulle piastre. Il pannello di controllo si illuminerà ed entrerà automaticamente in modalità "selezione del programma".

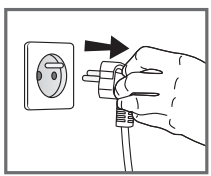
Ricominciare dal passaggio 25 per avviare un nuovo ciclo di cottura in modalità manuale.

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

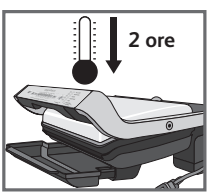
4 Raffreddamento



36



37



38

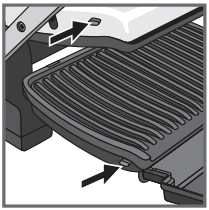
36 Premere il pulsante Acceso/Spento per spegnere l'apparecchio.

37 Scollegare la griglia dalla presa di corrente.

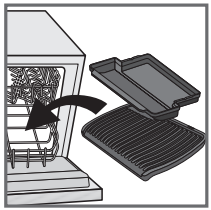
38 Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore.

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

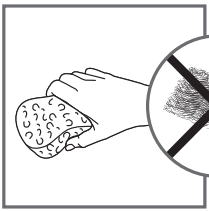
5 Pulizia e manutenzione



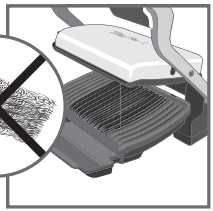
39



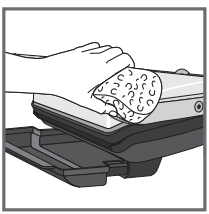
40



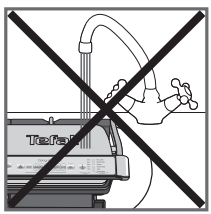
41



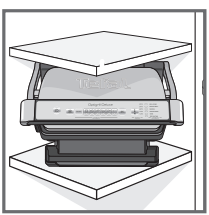
42



43



44



45

39 Prima di pulire l'apparecchio, sbloccare e rimuovere le piastre per evitare di danneggiare la superficie di cottura. La vaschetta raccogli-grassi e le piastre di cottura sono lavabili in lavastoviglie.

40 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. Se non si desidera lavare le piastre di cottura in lavastoviglie, pulirle con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e risciacquarle accuratamente per eliminare eventuali residui. Asciugarle con cura usando della carta assorbente.

41 Non usare raschietti o pagliuzze in metallo né detergenti abrasivi per pulire le piastre, usare esclusivamente spugne o pagliuzze in nylon o materiale plastico.

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

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

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

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

45 Affidare eventuali riparazioni a un centro di assistenza autorizzato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
I pulsanti OK + lampeggiano + la spia 120°C è accesa	Pre-riscaldamento non rispettato. Accensione dell'apparecchio o avviamento di un ciclo di cottura automatica con alimenti all'interno della griglia. La modalità manuale si è attivata automaticamente.	* 2 opzioni possibili: - Selezionare la temperatura premendo il pulsante , quindi premere il pulsante "OK". Continuare la cottura ma monitorarla (modalità manuale). La temperatura può essere regolata con il pulsante . - Aprire l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio, selezionare un programma di cottura e premere il pulsante "OK". Attendere il termine del pre-riscaldamento (spia del pre-riscaldamento accesa fissa).
Dopo aver chiuso l'apparecchio con alimenti al suo interno, l'apparecchio ha attivato automaticamente la modalità manuale con OK + + 270°C lampeggianti e segnali acustici alternati, quindi dopo qualche secondo cuoce in modalità manuale a 270°C	La fase di pre-riscaldamento non è terminata. La griglia è stata aperta e gli alimenti sono stati inseriti prima del termine del pre-riscaldamento.	Continuare la cottura ma monitorarla perché è in modalità manuale. La temperatura può essere regolata con il pulsante . Oppure Aprire l'apparecchio, rimuovere gli alimenti, chiudere l'apparecchio e attendere il termine del pre-riscaldamento (spia del pre-riscaldamento accesa fissa).
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 e attendere qualche minuto. Ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo.
Le 6 spie lampeggiano + uno dei pulsanti lampeggia + segnali acustici alternati	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il centro di assistenza.
L'apparecchio non emette più segnali acustici.		
Al termine del pre-riscaldamento, gli alimenti sono stati inseriti nella griglia ma il ciclo di cottura non si avvia. La spia PRE HEATING rimane accesa e il pulsante OK lampeggia	Gli alimenti sono più spessi di 4 cm.	Gli alimenti non devono essere più spessi di 4 cm.
	La griglia non è stata aperta completamente per inserire gli alimenti.	Aprire completamente la griglia, quindi chiuderla.
	L'apparecchio non rileva gli alimenti perché sono troppo sottili.	Forzare l'avvio della cottura premendo il pulsante OK.
Le 6 spie lampeggiano + uno dei pulsanti lampeggia + segnali acustici alternati o continui	Malfunzionamento dell'apparecchio. L'apparecchio è stato usato o conservato in un locale troppo freddo. L'apparecchio è eccessivamente caldo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere qualche minuto. Ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo. Se il problema persiste, contattare il Servizio clienti.

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.

Guida di cottura (programmi automatici)

Programma predefinito	Colore dell'indicatore del livello di cottura				
	Al sangue	Leggermente cotto	Mediamente cotto	Cotto	Ben cotto
Carne rossa	X	X	X	X	X
Hamburger	X	X	X	X	X
Panino/sandwich		X	X	X	
Pesce		X	X	X	X
Pollame					X
Maiale/salsicce/ agnello					X

Guida di cottura (con modalità manuale)

Alimento		Programma di cottura	Livello di cottura
Pane	Pane a fette, sandwich tostati		mediamente cotto
	Hamburger (dopo aver pre-cotto la carne)		mediamente cotto
Carne rossa e pollame	Filetto di pollo (disossato), pancetta		mediamente cotto
	Agnello (disossato)		ben cotto
	Crocchette di pollo surgelate ❄		ben cotto
	Pancetta		mediamente cotto
	Prosciutto a fette		mediamente cotto
	Petto di pollo marinato		al sangue
	Petto d'anatra		al sangue
Pesce	Trota intera		ben cotto
	Gamberetti con guscio		mediamente cotto
	Gamberi (con e senza guscio)		mediamente cotto
	Filetto di tonno		al sangue
Modalità manuale Consultare la guida di avvio rapido specifica.	Frutta e verdura alla griglia (tagliare a pezzetti di uguale spessore e dimensione)	M	5 livelli di temperatura disponibili

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

ÍNDICE

- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD/ PRECAUCIONES IMPORTANTES p.83
- LO QUE HAY QUE HACER p.84
- LO QUE NO HAY QUE HACER p.85
- DESPIECE p.87
- DESCRIPCIÓN p.88
- PREPARACIÓN DEL APARATO p.89
- COCCIÓN AUTOMÁTICA p.90
- COCCIÓN MANUAL p.92
- COCINAR OTRA TANDA DE ALIMENTOS p.93
- ENFRIAMIENTO p.94
- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO p.95
- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS p.96
- GUÍA DE COCCIÓN (PROGRAMAS AUTOMÁTICOS) p.97
- GUÍA DE COCCIÓN (INCLUYENDO EL MODO MANUAL) p.97

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.

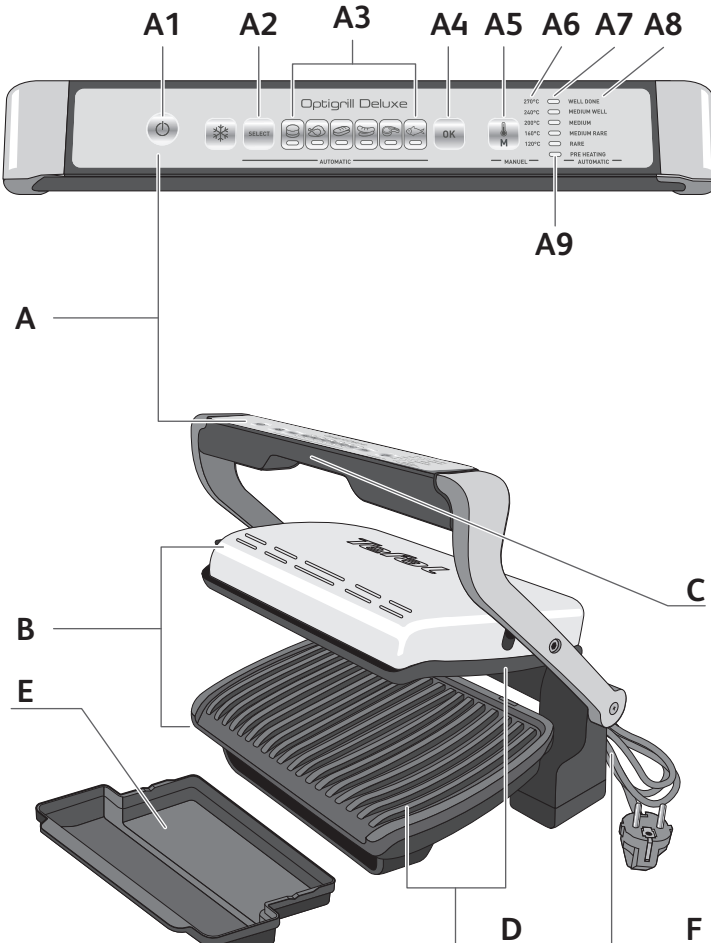
- Para limpiar las placas de cocción, utilice una esponja, agua caliente y jabón de lavavajillas líquido.
- Nuestra empresa se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, las características o componentes de sus productos.
- No se puede consumir ningún alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo .
- Si los alimentos son demasiado espesos, e 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 frótela con un paño seco.

Medio Ambiente

¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

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.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Descripción

A Panel de control

A1 Botón de encendido/ apagado

A2 Para programas automáticos

A3 6 Programas de cocción automática con el botón "select"

A4 Botón de confirmación **"OK"**

A5 Modo manual "5 niveles de temperatura"

A6 Niveles de temperatura para el modo manual.

A7 5 indicadores LED: para el nivel de temperatura en el modo manual, o para el nivel de cocción en los programas automáticos.

A8 Niveles de cocción para los programas automáticos.

A9 LED de precalentamiento para programas automáticos.

B Carcasa

C Asa

D Placas de cocción

E Bandeja recogejugos

F Cable de alimentación

Guía de programas de cocción automática

Hamburguesa

Pollo

Carne

Panini/sándwich

Pescado

Cerdo/salchichas/ cordero

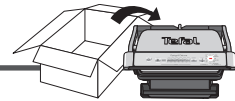
Guía de programas de cocción manual

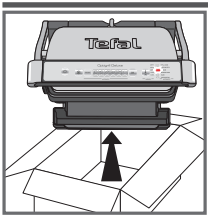
M

Modo manual:
Grill tradicional de funcionamiento manual con 5 niveles de temperatura diferentes (de 120 °C a 270 °C)

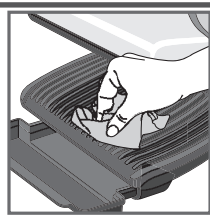
PREPARACIÓN DEL APARATO

1 Instalación

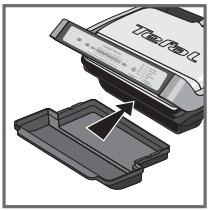




1



2



3

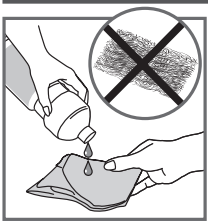
4

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

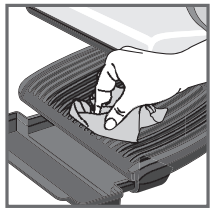
2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las placas con agua tibia y un poco de detergente lavavajillas, enjuáguelas y séquelas completamente.

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

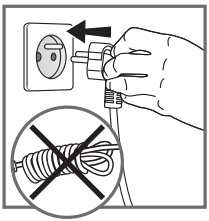
2 Preparación



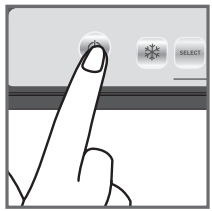
5



6



7



8

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

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

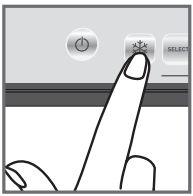
6 Retire el exceso de aceite con papel de cocina.

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

8 Pulse el botón de encendido/apagado.

3a - Cocción AUTOMÁTICA con 6 programas automáticos

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



9

10

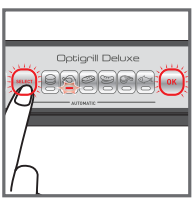
9 Si los alimentos que desea cocinar están congelados, pulse el botón de "alimentos congelados".

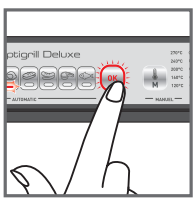
10 Seleccione el modo de cocción apropiado al tipo de alimentos que desea cocinar.

6 programas de cocción automática

	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar hamburguesas.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar cerdo/salchichas/cordero.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pollo.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar carne.
	Seleccione este programa de cocción si desea cocinar panini o sándwich.		Seleccione este programa de cocción si desea cocinar pescado.

Si no está seguro sobre el modo de cocción que debe usar con otros alimentos que no aparecen en la lista, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 97.

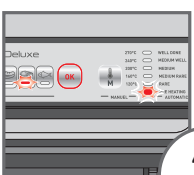


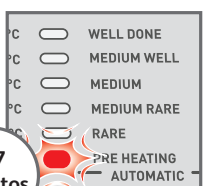


11

11 Pulse varias veces el botón "SELECT" hasta llegar al programa que desee. **Asegúrese de que no haya ningún alimento en el grill**. Una vez seleccionado el programa que desea, pulse el botón "OK".

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





4-7 minutos

12

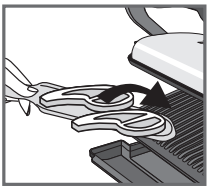
13

12 El indicador del programa seleccionado permanece encendido. El aparato empieza a precalentarse y el indicador de precalentamiento parpadea durante esta fase. Antes de abrir el grill e introducir los alimentos, espere hasta que el indicador de precalentamiento deje de parpadear. Espere de 4 a 7 minutos.

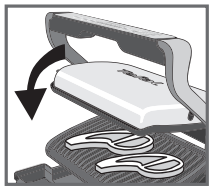
13 Una vez finalizado el precalentamiento, suena una melodía y el indicador de precalentamiento deja de parpadear y permanece encendido durante todo el proceso de cocción.

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

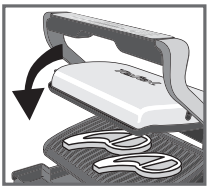
Cocción



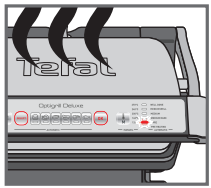
14



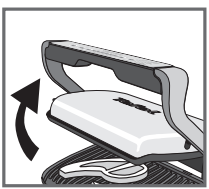
15



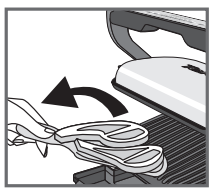
16



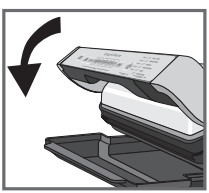
17



18



19



20

14-15 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

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

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

Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El indicador "Rare" parpadea para indicar que está en proceso el nivel de cocción poco hecho. Cuando se ha alcanzado el nivel de cocción, suena un pitido y el indicador deja de parpadear y permanece encendido **(para obtener mejores resultados, no abra ni mueva el alimento durante el proceso de cocción).**

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

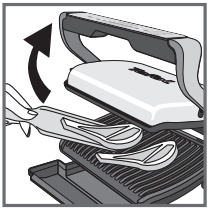
Nota: si el alimento está cortado muy fino, después de cerrar el aparato el botón "**OK**" parpadea y permanece "**fijo en el precalentamiento**". Pulse "**OK**" para que el aparato pueda detectar el alimento a cocinar e iniciar el programa de cocción.

18-19 Cuando se ha alcanzado el nivel e cocción, el indicador luminoso deja de parpadear y suena un pitido. A continuación, parpadea el siguiente nivel de cocción. Abra el aparato y saque el alimento una vez alcanzado el nivel que desee.

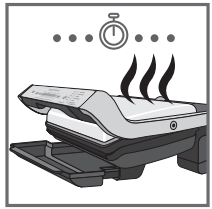
20 Cierre el aparato sin que haya alimentos en la placa. El panel de control se ilumina y entra en el modo de "selección de programa".

Comience otra vez en el punto n.° 9 para iniciar un nuevo ciclo de cocción en el modo automático.

Nota: el sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

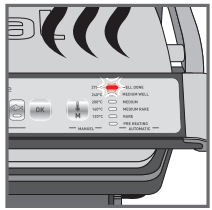


21



22

23



24

21-22-23 Si desea cocinar alimentos para satisfacer diferentes gustos personales, abra el grill y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de cocción deseado, luego ciérrelo y continúe cocinando el resto. El programa seguirá con el ciclo de cocción hasta alcanzar el nivel "muy hecho".

24 Función para mantener calientes los alimentos

Una vez finalizada la cocción, el aparato pasará automáticamente al modo de mantener caliente tras alcanzar el nivel "muy hecho". Si los alimentos se dejan en el grill, seguirán cocinándose mientras las placas se enfrían.

Nota: el sistema de seguridad del aparato lo apagará automáticamente al cabo de un cierto tiempo.

Cocción de una segunda tanda

Si desea cocinar más alimentos, consulte las instrucciones más abajo.

Cocinar más alimentos

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

Cómo cocinar otra tanda de alimentos:

Una vez finalizada la primera tanda:

1. Asegúrese de que el aparato está cerrado sin alimentos dentro.
2. Seleccione el modo/programa apropiado de cocción (este paso es necesario incluso si va a seleccionar el mismo tipo de modo de cocción que ha utilizado con la tanda anterior de alimentos).
3. Pulse "OK" para iniciar el precalentamiento. Durante esta fase, parpadeará el indicador de temperatura (en el modo MANUAL) o el indicador de PRECALENTAMIENTO (en el modo automático). Esta etapa es imprescindible aunque parezca que el aparato está caliente.
4. El precalentamiento ha finalizado cuando se escucha un pitido y el indicador de nivel de cocción deja de parpadear.
5. Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos dentro.

Importante:

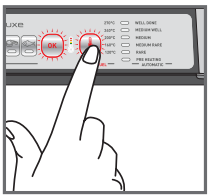
– Tenga en cuenta que, para cocinar una nueva tanda de alimentos, la fase de precalentamiento es obligatoria.
  Recuerde que para precalentar el grill de forma eficiente, este debe estar cerrado y sin alimentos dentro.
– Espere a que termine la fase de precalentamiento antes de abrir el grill y colocar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

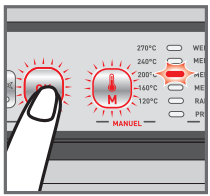
3b - Cocción MANUAL con modo manual

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

Si selecciona el modo manual, puede controlar los tiempos de cocción manualmente. En el modo manual hay 5 ajustes de temperatura diferentes. Consulte la guía de inicio rápido específica del manual.

Si no está seguro sobre el modo de cocción que debe usar con otros alimentos que no aparecen en la lista, consulte la "Tabla de cocción para alimentos no incluidos en el programa de cocción" en la página 97.

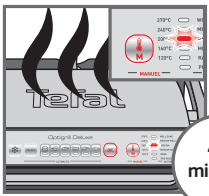




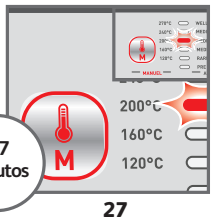
25

25 Pulse el botón "Modo manual" hasta alcanzar la temperatura a la que desee cocinar los alimentos. Una vez seleccionada la temperatura que desea, pulse el botón "OK".

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



26

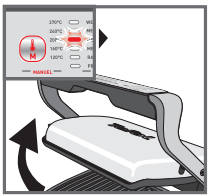


27

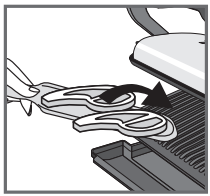
26 El indicador LED correspondiente a la temperatura seleccionada seguirá parpadeando durante toda la fase de precalentamiento.
Espere de 4 a 7 minutos.

27 Una vez finalizado el precalentamiento, suena una melodía y el indicador de temperatura deja de parpadear y permanece encendido durante el proceso de cocción.
Nota: al final de la fase de precalentamiento, si el aparato sigue cerrado, el sistema de seguridad apagará el aparato.

Cocción



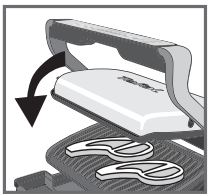
28



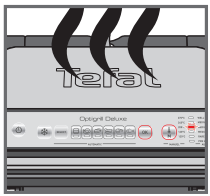
29

28-29 Una vez precalentado, el aparato está listo para usar. Abra el grill y coloque los alimentos en la placa de cocción.

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

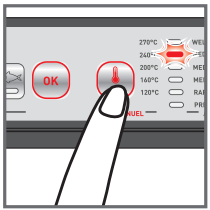


30



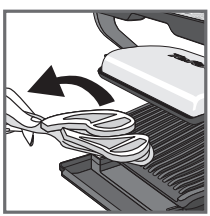
31

30-31 Cierre el aparato para que comience el ciclo de cocción. El grill calienta continuamente hasta la temperatura seleccionada. Compruebe la cocción regularmente abriendo un poco el grill.

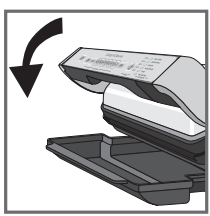


32

33



34



35

32 Si desea modificar el nivel de temperatura durante el proceso de cocción, pulse el botón del modo manual (el indicador de temperatura parpadeará hasta que se alcance la nueva temperatura introducida en caso de que sea más alta). Una vez alcanzado el nivel, el indicador deja de parpadear.

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

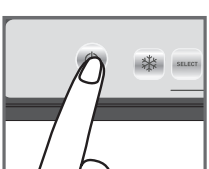
33-34 Abra el aparato y saque el alimento una vez alcanzado el nivel de cocción que desee.

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

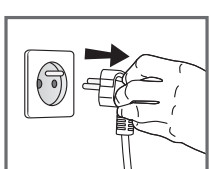
Comience de nuevo en el punto n.° 25 para iniciar un nuevo ciclo de cocción en el modo manual.

Nota: el sistema de seguridad del aparato lo apagará si no se selecciona ningún programa.

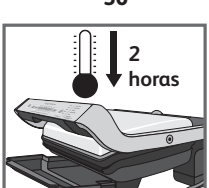
4 Enfriamiento



36



37



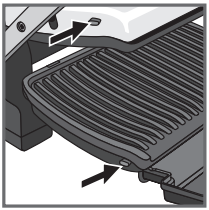
38

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

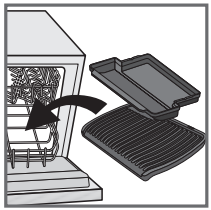
37 Desenchufe el grill de la toma de corriente.

38 Deje que se enfríe como mínimo durante 2 horas.

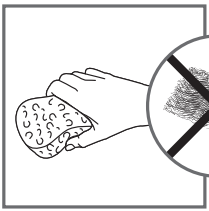
Para evitar quemaduras accidentales, antes de limpiar el grill espere hasta que se haya enfriado completamente.



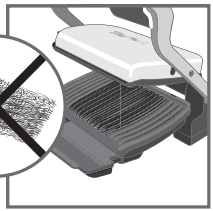
39



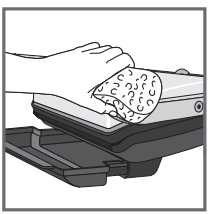
40



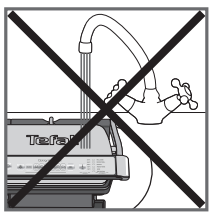
41



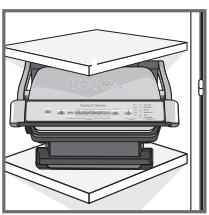
42



43



44



45

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

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

41 No use estropajos metálicos, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza del grill. Utilice únicamente estropajos de nailon o que no sean metálicos.

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

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

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

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

45 Las reparaciones debe realizarlas un representante de servicio técnico autorizado.

Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
Los botones OK + parpadean + el LED 120°C está encendido	No se ha esperado a que finalice el precalentamiento. Se ha encendido el aparato o se ha iniciado un ciclo de cocción automática con alimentos entre las placas. El modo manual se activa automáticamente.	• 2 posibles opciones: - seleccione el ajuste de temperatura pulsando el botón y después pulse "OK". Cocine el alimento, vigilando el proceso de cocción (modo manual). La temperatura se puede ajustar con el botón . - Abra completamente el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente, seleccione un programa de cocción y pulse "OK". Espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija).
Después de cerrar el aparato con alimentos entre las placas, pasa automáticamente al modo manual y los indicadores OK + + 270°C parpadean, se escucha un pitido discontinuo y, al cabo de unos segundos, calienta en el modo manual por debajo de 270 °C	El tiempo de precalentamiento no ha transcurrido completamente. El grill se ha abierto y se han introducido alimentos en la placa antes de que finalizase el precalentamiento.	Cocine el alimento vigilando el proceso de cocción, ya que está en el modo manual. La temperatura se puede ajustar con el botón . o bien Abra el aparato, saque los alimentos, cierre el aparato correctamente y espere hasta que finalice el precalentamiento (el indicador de precalentamiento se enciende de forma fija).
El aparato se para durante el ciclo de precalentamiento o de cocción.	El aparato se ha dejado abierto demasiado tiempo durante la cocción. El aparato ha estado inactivo demasiado tiempo después del precalentamiento o de la función de mantener caliente.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo.
Los 6 indicadores luminosos parpadean + uno de los botones parpadea + pitido discontinuo	Fallo del aparato.	Desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El aparato ya no emite pitidos		
Después del precalentamiento, tras introducir los alimentos en el grill, el ciclo de cocción no se inicia. El indicador permanece en PRE HEATING y el botón OK parpadea	El alimento tiene un grosor mayor que 4 cm.	El grosor del alimento no debe superar 4 cm.
	No ha abierto el grill completamente para introducir los alimentos.	Abra el grill completamente y vuelva a cerrarlo.
	No se detecta el alimento. El grosor del alimento es insuficiente, el botón "OK" parpadea.	Confirme el inicio del ciclo de cocción pulsando el botón OK.
Los 6 indicadores luminosos parpadean + uno de los botones parpadea + pitido continuo o discontinuo	Fallo del aparato: El aparato se ha almacenado o usado en una habitación demasiado fría. Sobrecalentamiento del aparato.	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. Vuelva a enchufar el aparato y enciéndalo. Si el problema no se soluciona, póngase en contacto el servicio de atención al cliente.

Consejo, especialmente para carne: los resultados de cocción en los programas preajustados pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad de los alimentos que se cocinan. Los programas se han ajustado y comprobado para alimentos de buena calidad.
Del mismo modo, durante la cocción hay que tener en cuenta el grosor de la carne; no se pueden cocinar con el aparato alimentos con un grosor mayor que 4 cm.

Guía de cocción (programas automáticos)

Programa	Indicador en color del nivel de cocción				
	Poco hecho	Jugoso	Al punto	Punto pasado	Muy hecho
Carne roja	X	X	X	X	X
Hamburguesa	X	X	X	X	X
Panini/sándwich		X	X	X	
Pescados		X	X	X	X
Aves					X
Cerdo/salchichas/ cordero					X

Guía de cocción (incluyendo el modo manual)

Alimento		Programa de cocción	Nivel de cocción
Pan	Rebanadas de pan, sándwiches tostados		medio
	Hamburguesa: (tras haber cocinado la carne previamente)		medio
Carnes y aves	Filete de cerdo (sin hueso), panceta de cerdo		medio
	Cordero (sin hueso)		muy hecho
	Nuggets de pollo congelados programa pollo		muy hecho
	Panceta de cerdo		medio
	Loncha de jamón para cocinar		medio
	Pechuga de pollo marinada		poco hecho
	Pechuga de pato		poco hecho
Pescados	Trucha entera		muy hecho
	Gambas peladas		medio
	Langostinos (con o sin piel)		medio
	Filete de atún		poco hecho
Modo manual Consulte la guía de inicio rápido específica del manual.	Frutas y verduras asadas (Con el mismo corte y grosor)	M	5 ajustes de temperatura diferentes

Para alimentos congelados, pulsar antes de seleccionar el programa.

ÍNDICE

- INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA p.99
- A FAZER p.100
- A NÃO FAZER p.101
- IMAGEM PORMENORIZADA p.103
- DESCRIÇÃO p.104
- PREPARAR O APARELHO p.105
- CONFEÇÃO AUTOMÁTICA p.106
- CONFEÇÃO MANUAL p.108
- COZINHAR MAIS DO QUE UMA VEZ p.109
- ARREFECIMENTO p.110
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO p.111
- RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS p.112
- GUIA DE CONFEÇÃO (PROGRAMAS AUTOMÁTICOS) p.113
- GUIA DE CONFEÇÃO (INCLUINDO MODO MANUAL) p.113

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:
- em zonas de cozinha reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;
- em quintas,
- por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,
- em ambientes de tipo quarto de hóspedes.

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

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

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

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

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

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

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

Desenrole totalmente o cabo.

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

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

equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.
O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada.
Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
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.

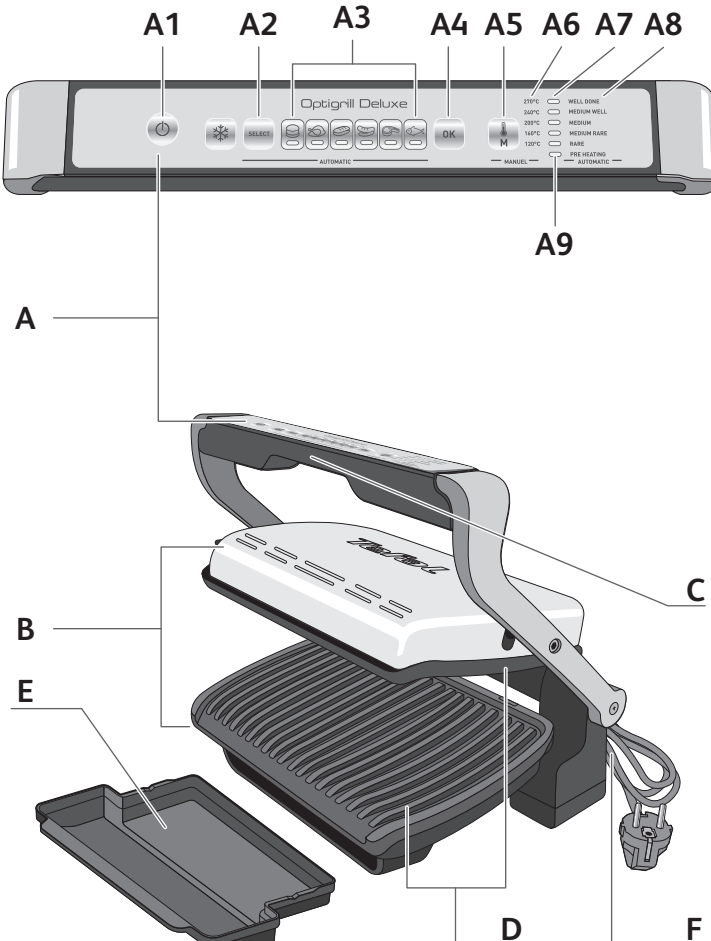
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contato com as peças marcadas com o símbolo não deverá ser consumido.
- Se os alimentos forem demasiado espessos, o sistema de segurança impede o arranque do aparelho.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, deixe-a arrefecer por completo e friccione-a com um pano seco.

Ambiente

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
AUTOMATIC
MANUEL
AUTOMATIC
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING

Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão de ligar/desligar

A2 Para programas automáticos

A3 6 programas de confeção automáticos com botão "Select"

A4 Botão **OK**

A5 Modo manual "5 opções de temperatura"

A6 Níveis de temperatura para o modo manual

A7 5 LEDs: Para o nível da temperatura no modo manual ou para o nível de confeção para programas automáticos

A8 Nível de confeção para programas automáticos

A9 LED de pré-aquecimento para programas automáticos

B Estrutura

C Pega

D Placas de confeção

E Bandeja para pingos

F Fio da alimentação

Guia dos programas de confeção automáticos

Hambúrguer

Aves

Carne vermelha

Panini / Sandwich

Peixe

Porco/salsichas/borrego

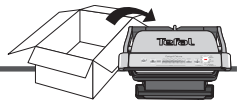
Guia dos programas de confeção manuais

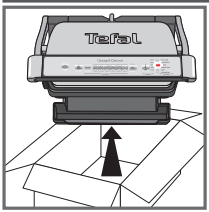
M

Modo manual:
Grelhador tradicional para funcionamento manual com 5 opções de temperatura (entre 120 °C e 270 °C)

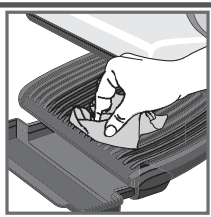
PREPARAR O APARELHO

1 Preparação

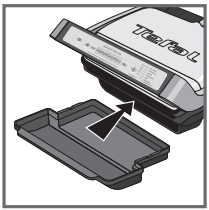




1



2



3

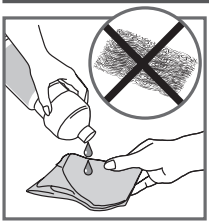
4

1 Retire todo o material de empacotamento, autocolantes e acessórios do interior e exterior do aparelho. O autocolante da pega no indicador do nível de confeção pode ser alterado, consoante o idioma. Pode substituí-lo pelo que está dentro da embalagem.

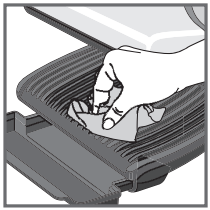
2 Antes de usar pela primeira vez, lave cuidadosamente as placas com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxagúe e seque bem.

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

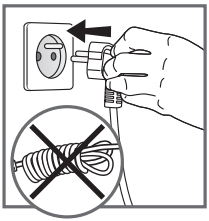
2 Preparação



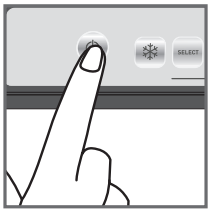
5



6



7



8

5 Para obter os melhores resultados pode limpar as placas de confeção com um papel de cozinha embebido num pouco de óleo, de modo a melhorar o revestimento antiaderente.

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

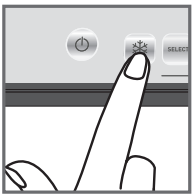
6 Retire o excesso de óleo com um papel de cozinha limpo.

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

8 Prima o botão de ligar/desligar.

3a - Confeção AUTOMÁTICA com 6 programas automáticos

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



9

10

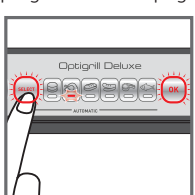
9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado prima o botão "alimentos congelados".

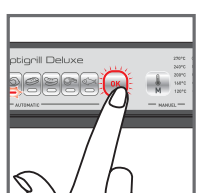
10 Selecione o modo de confeção adequado ao tipo de alimento que deseja cozinhar.

6 programas de confeção automática

	Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar hambúrgueres.		Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar porco/salsichas/borrego.
	Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar aves.		Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar carne vermelha.
	Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar panini/sanduíches.		Selecione este programa de confeção se quiser cozinhar peixe.

Se não sabe que modo de confeção utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de confeção para alimentos diferentes dos programados" na página 113.



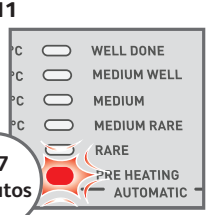


11

11 Prima o botão "SELECT" várias vezes até chegar ao programa desejado. **Certifique-se de que não há comida no interior do grelhador.** Quando selecionar o desejado, prima o botão "OK".

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

12

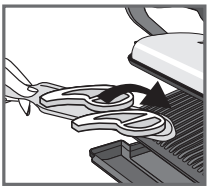


13

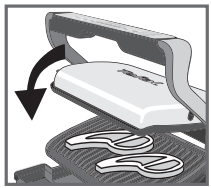
12 A luz do programa selecionado permanece ligada. O aparelho começa o pré-aquecimento e o indicador de pré-aquecimento pisca durante toda a fase de pré-aquecimento. Tem de esperar que o indicador de pré-aquecimento pare de piscar antes de abrir o grelhador e adicionar a comida. Espere 4 a 7 minutos.

13 Quando o pré-aquecimento estiver completo, será apresentada uma melodia. O indicador de pré-aquecimento pára de piscar e permanece ligado durante todo o processo de confeção.

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



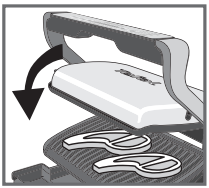
14



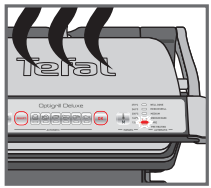
15

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

Comentário: Se o aparelho permanecer aberto durante muito tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.



16



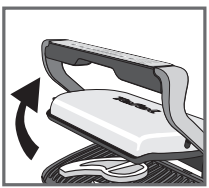
17

16-17 O aparelho regula automaticamente o ciclo de confeção (tempo e temperatura) de acordo com a espessura e quantidade dos alimentos.

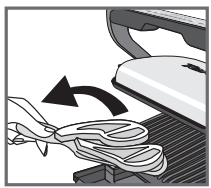
Feche o aparelho para dar início ao ciclo de confeção. O indicador "Rare" pisca para indicar que o nível de confeção mal passado está em progresso. É ouvido um som e o indicador permanece ligado quando o nível de confeção for atingido **(para melhores resultados, não abra nem mova a comida durante o processo de confeção).**

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

Nota: Para comida fina, após fechar o dispositivo, o botão "**OK**" pisca e permanece em "**pré-aquecimento fixo**". Prima "**OK**" para permitir que o aparelho reconheça a comida a ser cozinhada e lançar o programa de confeção.

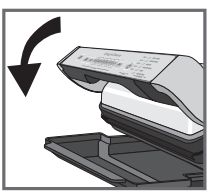


18



19

18-19 Quando o nível de confeção for atingido, o indicador luminoso pára de piscar e ouvirá um "beep". A confeção seguinte pisca até ser atingida. Abra o aparelho e retire a comida quando o nível desejado for atingido.

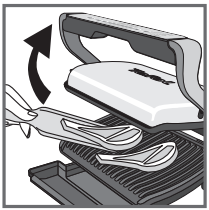


20

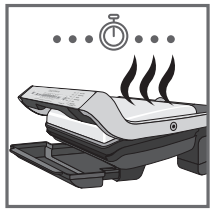
20 Feche o aparelho sem comida no prato. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha do programa".

Reinicie o nº 9 para um novo ciclo de confeção no modo automático.

Comentário: O sistema de segurança desliga automaticamente se não for selecionado qualquer programa.

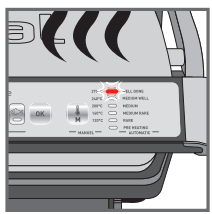


21



22

23



24

21-22-23 Se deseja cozinhar alimentos consoante gostos pessoais diferentes, abra o grelhador e retire o alimento assim que estiver no nível desejado, volte a fechá-lo e continue a cozinhar os outros alimentos. O programa continuará o seu ciclo de confeção até atingir o nível "bem passado".

24 Função para manter os alimentos aquecidos

Quando o processo de confeção terminar, o aparelho entra automaticamente na opção de manter quente após atingir o nível "bem passado". A comida deixada no grelhador continuará a cozinhar, enquanto as placas de confeção arrefecem.

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

Cozinhar de novo

Se desejar cozinhar mais alimentos, consulte as instruções apresentadas abaixo.

Cozinhar mais alimentos

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

Como cozinhar novo lote de alimentos:

Quando terminar de cozinhar o primeiro lote:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e sem alimentos no interior.
2. Selecione o modo/programa de confeção adequado (este passo é necessário mesmo que vá escolher o mesmo modo de confeção do lote de alimentos anterior).
3. Prima "OK" para iniciar o pré-aquecimento. Durante esta fase, o indicador da temperatura (no modo MANUAL) ou o indicador PREHEAT (no modo automático) pisca. Esta fase é obrigatória, mesmo que o seu aparelho pareça quente.
4. O pré-aquecimento está concluído quando o som de aviso for ouvido e o indicador do nível de confeção parar de piscar.
5. A seguir ao pré-aquecimento, o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento dentro do aparelho.

Importante:

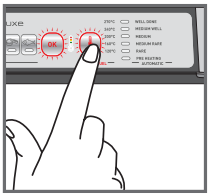
– Tenha em atenção que qualquer novo lote de alimentos requer pré-aquecimento.
  Lembre-se de manter o grelhador sempre fechado e sem alimentos no interior, de modo a efetuar um bom pré-aquecimento.
– Aguarde a conclusão do pré-aquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos.
  Atenção: Se o novo ciclo de pré-aquecimento ocorrer imediatamente a seguir ao final do ciclo anterior, o tempo de pré-aquecimento será menor.

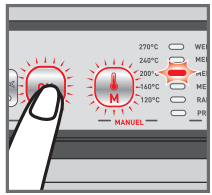
3b - Confeção MANUAL com modo manual

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

Se selecionar o modo Manual, pode controlar manualmente o tempo de confeção. Estão disponíveis 5 definições diferentes da temperatura para este modo manual. Consulte o guia de iniciação rápida especificado no manual.

Se não sabe que modo de confeção utilizar para alimentos que não constem da lista supracitada, queira consultar a "Tabela de confeção para alimentos diferentes dos programados" na página 113.

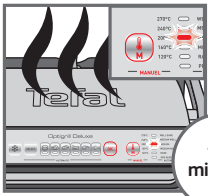




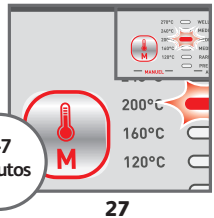
25

25 Prima o botão "Modo manual" até obter a temperatura desejada para cozinhar a comida. Quando atingir a temperatura desejada, prima o botão "OK".

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



26



27

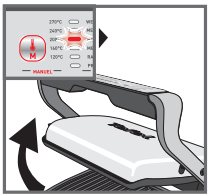
26 O LED correspondente à temperatura selecionada permanece a piscar durante toda a fase de pré-aquecimento.

Espere 4 a 7 minutos.

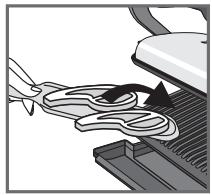
27 Quando o pré-aquecimento estiver completo, será apresentada uma melodia. O indicador de pré-aquecimento pára de piscar e permanece ligado durante todo o processo de confeção.

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

Cozinhar



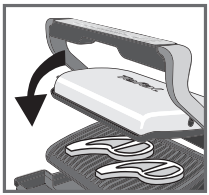
28



29

28-29 A seguir ao pré-aquecimento, o aparelho está pronto para ser usado. Abra o grelhador e coloque o alimento na placa de confeção.

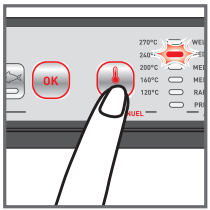
Comentário: Se o aparelho permanecer aberto durante muito tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho.



30

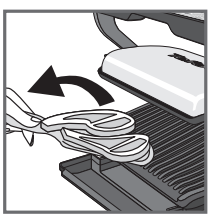
31

30-31 Feche o aparelho para dar início ao ciclo de confeção. O grelhador aquece continuamente até à temperatura selecionada. Verifique regularmente a confeção, abrindo ligeiramente o grelhador.

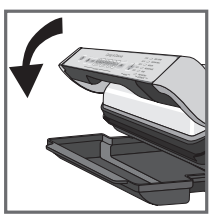


32

33



34



35

32 Se desejar modificar o nível de confeção ou temperatura durante o processo de confeção, prima o botão do modo manual (o indicador da temperatura pisca até atingir estas novas instruções, caso a temperatura seja superior). Quando o nível for atingido, o indicador luminoso deixa de piscar.

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

33-34 Abra o aparelho e retire a comida quando o nível de confeção desejado for atingido.

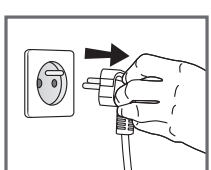
35 Feche o aparelho sem comida no prato. O painel de controlo acende-se e muda automaticamente para o modo "escolha do programa".

Reinicie o nº 25 para um novo ciclo de confeção no modo manual.

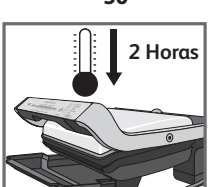
Comentário: O sistema de segurança desliga-se automaticamente se não for selecionado nenhum programa.

4 Arrefecimento

36



37



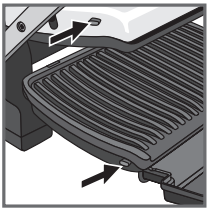
38

36 Prima o botão de ligar/desligar para desligar o aparelho.

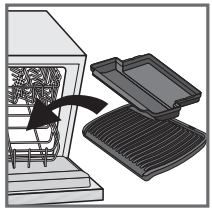
37 Retire a ficha do grelhador da tomada.

38 Deixe-o arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.

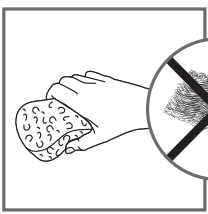
De modo a evitar queimaduras acidentais, deixe o grelhador arrefecer completamente antes de o limpar.



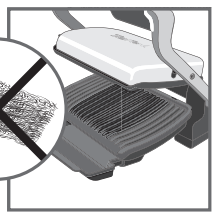
39



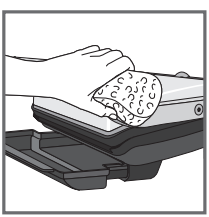
40



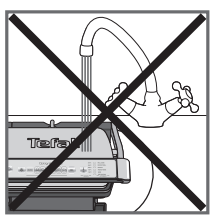
41



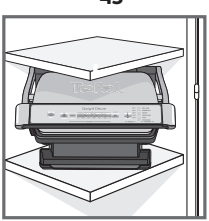
42



43



44



45

39 Antes de o limpar, solte e retire as placas para evitar danificar a superfície de confeção. A bandeja dos pingos e as placas de confeção podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

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

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

Esvazie a bandeja dos pingos e lave-a com água quente e um pouco de detergente para a loiça, enxagúe-a e seque-a cuidadosamente com papel de cozinha.

42 TPara limpar a tampa do grelhador, use uma esponja ligeiramente embebida em água quente, e seque com um pano suave e seco.

43 Não coloque a estrutura do grelhador dentro de água ou de qualquer outro líquido.

44 Antes de guardar o grelhador, certifique-se sempre de que está limpo e seco.

45 Qualquer outro tipo de reparação deverá ser efetuada por um representante de reparação autorizado.

Resolução de Problemas

Problema	Causa	Solução
Botões OK + a piscar + LED 120°C aceso	O pré-aquecimento não foi respeitado. Ligou o aparelho ou iniciou um ciclo de confeção automática com comida entre as placas. O modo manual é ativado automaticamente.	• 2 opções possíveis: - Escolha a temperatura premindo o botão e depois prima OK. Deixe cozinhar mas deve monitorizar a confeção (modo manual). A temperatura pode ser ajustada com o botão . - Abra completamente o aparelho, retire a comida, feche corretamente o aparelho, escolha um programa de confeção e prima OK. Espere o final do pré-aquecimento (o indicador de pré-aquecimento permanece ligado).
Após fechar o aparelho com comida entre as placas, o aparelho entra automaticamente no modo manual a piscar OK + + 270°C, deixando de piscar passados alguns segundos e aquecendo no modo manual a 270 °C.	O pré-aquecimento não foi efetuado por completo. O grelhador foi aberto e inseriu comida na chapa antes do final do pré-aquecimento.	Deixe cozinhar, mas deve monitorizar a confeção, pois está no modo manual. A temperatura pode ser ajustada com o botão . ou Abra o aparelho, retire a comida, feche corretamente o aparelho e espere pelo final do pré-aquecimento (o indicador de pré-aquecimento permanece ligado).
O aparelho deixa de funcionar durante o ciclo de pré-aquecimento ou durante a confeção.	O aparelho esteve aberto tempo demais durante a confeção. O aparelho esteve tempo demais parado após terminar o pré-aquecimento ou de manter quente.	Desligue o aparelho da alimentação e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho na alimentação e ligue-o.
Os 6 indicadores luminosos piscam + um dos botões a piscar + deixa de piscar	Avaria do aparelho.	Desligue o produto e contacte o seu serviço de apoio ao cliente.
O aparelho deixou de emitir sons de aviso.		
Após o pré-aquecimento, coloquei o alimento no grelhador, mas o ciclo de confeção não é iniciado. O indicador permanece ligado e o botão PRE HEATING e OK a piscar.	Os seus alimentos têm mais de 4 cm de espessura.	Os alimentos não devem ter uma espessura superior a 4 cm.
	Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos.	Abra completamente o grelhador e depois feche-o.
	O grelhador não deteta o alimento. O alimento tem uma espessura muito pequena, o "OK" está a piscar.	Confirme o início da confeção premindo o botão OK.
Os 6 indicadores luminosos piscam + um dos botões a piscar + som de aviso descontínuo ou contínuo	Avaria do aparelho: Aparelho armazenado ou usado numa divisão demasiado fria. Sobreaquecimento do aparelho.	Desligue o aparelho da alimentação e espere alguns minutos. Volte a ligar o aparelho na alimentação e ligue-o. Se o problema persistir, contacte o seu Serviço de Apoio ao Cliente.

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

Guia de Confeção (programas automáticos)

Programa especializado	Indicador colorido do nível de confeção				
	Mal passado	Meio passado	Médio	Médio a bem passado	Bem passado
Carne vermelha	X	X	X	X	X
Hambúrguer	X	X	X	X	X
Panini / Sanduíche		X	X	X	
Peixe		X	X	X	X
Aves					X
Porco/salsichas/ borrego					X

Guia de Confeção (incluindo Modo Manual)

Alimentos		Programa de confeção	Nível de confeção
Pão	Fatias de pão, sanduíches tostadas		médio
	Hambúrguer: (após pré-cozinhar a carne)		médio
Carne e Aves	Lombo de porco (sem osso), toucinho de porco		médio
	Borrego (sem osso)		bem passado
	Pedaços de frango congelados ❄ frango		bem passado
	Toucinho de porco		médio
	Fatia de presunto para cozinhar		médio
	Peito de frango marinado		mal passado
	Peito de pato		mal passado
Peixe	Truta inteira		bem passado
	Camarões descascados		médio
	Camarões gigantes (com ou sem casca)		médio
	Bife de atum		mal passado
Modo manual Consultar o guia de iniciação rápida especificado no manual	Vegetais e fruta grelhados (devem ter o mesmo tamanho e espessura)	M	5 opções de temperatura

Para alimentos congelados, ❄ prima antes de selecionar o seu programa.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

- ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ / ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ p.115
- ΠΡΕΠΕΙ p.116
- ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ p.117
- ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΡΟΒΟΛΗ p.119
- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ p.120
- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ p.121
- ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ p.122
- ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ p.124
- ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΔΟΣΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ p.125
- ΨΥΞΗ p.126
- ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ p.127
- ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ p.128
- ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ) p.129
- ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Η ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ) p.129

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 μπαλαντέζα, 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 τες 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 επίστρωση των επιφανειών ψησίματος, να χρησιμοποιείτε πάντα μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή ή που αγοράζετε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής. Μην τις χρησιμοποιείτε με άλλες συσκευές.

Τι να μην κάνετε

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή συνδεδεμένη στο ρεύμα όταν δεν βρίσκεται σε χρήση.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή ακριβώς δίπλα στον τοίχο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σας απευθείας επάνω σε ευπαθή επιφάνεια (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντιλο, βερνικωμένο έπιπλο…) ή σε επιφάνεια που καλύπτεται από πλαστικό τραπεζομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κάτω από έπιπλο που έχετε στερεώσει σε τοίχο ή σε εταζέρα ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως στόρια, κουρτίνες, χρώματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ολισθηρές ή καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από μία πηγή θερμότητας (πλάκες ψησίματος, εστία με άεριο κ.λπ.).
- Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος της συσκευής.
- Μην κόβετε τροφές απευθείας πάνω στις πλάκες.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι ή σκόνη καθαρισμού, διότι μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια μαγειρέματος (π.χ.: στην αντικολλητική 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 αντικολλητικές 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.

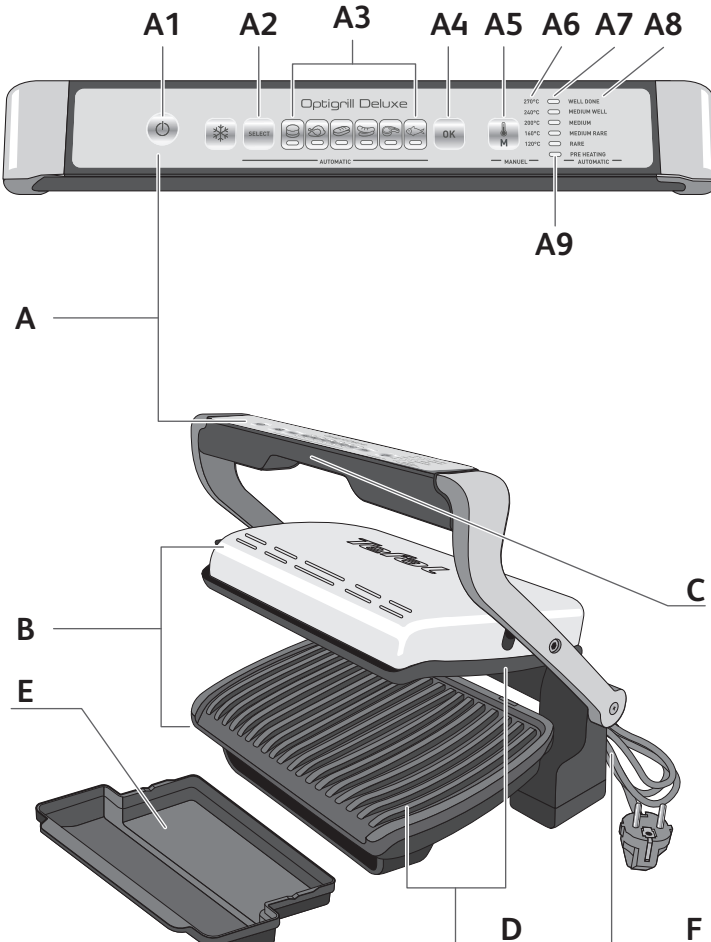
- Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ανά πάσα στιγμή, για το συμφέρον του καταναλωτή, τα χαρακτηριστικά ή τα μέρη από τα οποία αποτελούνται τα προϊόντα της.
- Καμία υγρή ή στερεά τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο δεν μπορεί να καταναλωθεί.
- Εάν τα 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!

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.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A
B
C
D
E
F
Optigrill Deluxe
SELECT
OK
M
AUTOMATIC
MANUEL
270°C
240°C
200°C
160°C
120°C
WELL DONE
MEDIUM WELL
MEDIUM
MEDIUM RARE
RARE
PRE HEATING
AUTOMATIC

Περιγραφή

A Πίνακας ελέγχου

A1 Κουμπί On/Off

A2 Για αυτόματα προγράμματα

A3 6 αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος με πλήκτρο «Select» [Επιλογή]

A4 Πλήκτρο **OK**

A5 Χειροκίνητη λειτουργία «5 ρυθμίσεις θερμοκρασίας»

A6 Επίπεδα θερμοκρασίας για τη χειροκίνητη λειτουργία

A7 5 λυχνίες LED: για το επίπεδο θερμοκρασίας σε χειροκίνητη λειτουργία ή για το επίπεδο μαγειρέματος σε αυτόματα προγράμματα.

A8 Επίπεδο μαγειρέματος για αυτόματα προγράμματα

A9 Λυχνία LED προθέρμανσης για αυτόματα προγράμματα

B Σώμα

C Λαβή

D Πλάκες μαγειρικής

E Δίσκος σταξίματος

F Καλώδιο ρεύματος

Οδηγός προγραμμάτων αυτόματου μαγειρέματος

Μπέργκερ

Πουλερικά

Κόκκινο κρέας

Πανίνι/Σάντουιτς

Ψάρι

Χοιρινό/λουκάνικο/αρνί

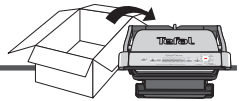
Οδηγός προγραμμάτων χειροκίνητης λειτουργίας μαγειρέματος

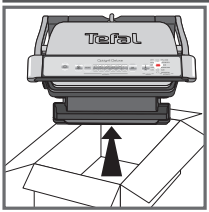
M

Χειροκίνητη λειτουργία:
Παραδοσιακό γκριλ για χειροκίνητη λειτουργία με 5 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας (από 120 °C έως 270 °C)

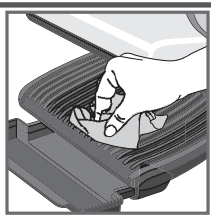
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1 Ρύθμιση



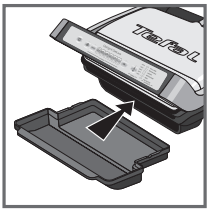


1



2

1 Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και αξεσουάρ από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής. Το αυτοκόλλητο στη χειρολαβή, στην ένδειξη βαθμού μαγειρέματος, μπορεί να αλλάζει, σύμφωνα με τη γλώσσα. Μπορείτε να το αντικαταστήσετε με αυτό στο εσωτερικό της συσκευασίας.



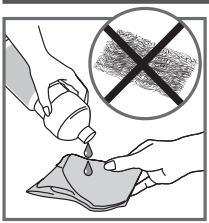
3

4

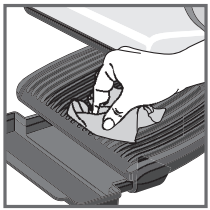
2 Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τις πλάκες με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά.

3-4 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο δίσκο σταξίματος μπροστά από τη συσκευή.

2 Προετοιμασία



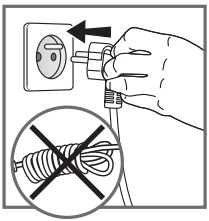
5



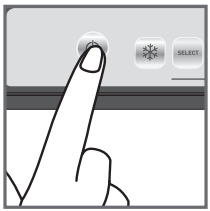
6

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

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



7



8

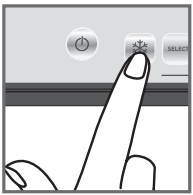
6 Απομακρύνετε υπερβάλλον λάδι χρησιμοποιώντας καθαρό χαρτί κουζίνας.

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

8 Πατήστε το πλήκτρο On/Off [Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση].

3α - ΑΥΤΟΜΑΤΟ μαγείρεμα με 6 αυτόματα προγράμματα

Αυτόματο μαγείρεμα - επιλέξτε το πρόγραμμα και προθερμάνετε πριν από το μαγείρεμα:



9

10

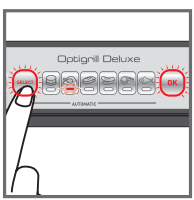
9 Εάν το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε είναι κατεψυγμένο, πατήστε το πλήκτρο «κατεψυγμένο φαγητό».

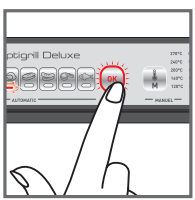
10 Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τον τύπο φαγητού που επιθυμείτε να μαγειρέψετε.

6 προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε μπέργκερ.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε χοιρινό/λουκάνικο/αρνί.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πουλερικά.		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε κόκκινο κρέας.
	Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε πανίνι ή σάντουιτς		Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε ψάρι.

Εάν δεν είστε σίγουροι για το ποια λειτουργία μαγειρέματος πρέπει να χρησιμοποιήσετε για τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω, ανατρέξτε στον «Πίνακα μαγειρικής για τρόφιμα εκτός προγράμματος» στη σελίδα 129.

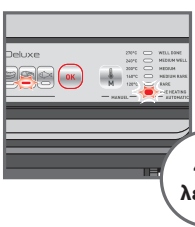




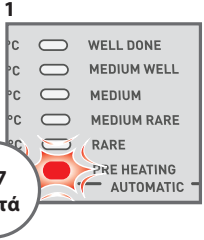
11

11 Πατήστε το πλήκτρο « SELECT » [ΕΠΙΛΟΓΗ] πολλές φορές, μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό πρόγραμμα. **Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει φαγητό μέσα στην ψησταριά**. Όταν θα έχετε επιλέξει το πρόγραμμα που θέλετε, πατήστε το πλήκτρο «OK».

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



12

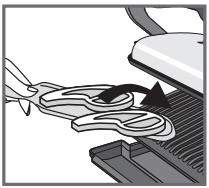


13

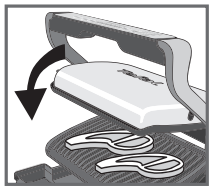
12 Το επιλεγμένο πρόγραμμα παραμένει σε λειτουργία. Η συσκευή ξεκινάει την προθέρμανση και η ένδειξη προθέρμανσης αναβοσβήνει καθ' όλη τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης. Πρέπει να περιμένετε να σταματήσει να αναβοσβήνει η ένδειξη προθέρμανσης πριν να ανοίξετε τη σχάρα και να προσθέσετε το φαγητό. Περιμένετε για 4-7 λεπτά.

13 Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ηχήσει μια μελωδία, η ένδειξη προθέρμανσης θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει αναμμένη σε όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

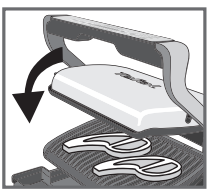
Σχόλια: Στο τέλος της προθέρμανσης, εάν η συσκευή παραμείνει κλειστή, το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή.



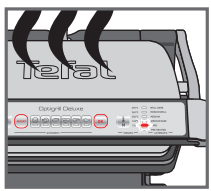
14



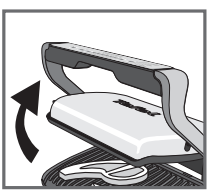
15



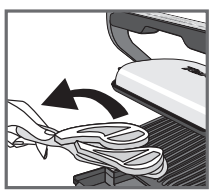
16



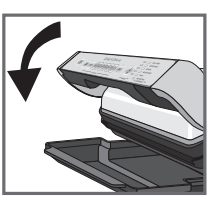
17



18



19



20

14-15 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψηστιέρα και τοποθετήστε το φαγητό επάνω στην πλάκα μαγειρέματος.

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

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

Κλείστε τη συσκευή ώστε να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος. Η ένδειξη «Rare» [Σενιάν] αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι διεξάγεται το επίπεδο λειτουργίας για μαγείρεμα σενιάν. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη ανάβει σταθερά, μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος **(για βέλτιστα αποτελέσματα, ανοίγετε και μην μετακινείτε το φαγητό σας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος).**

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

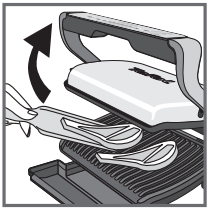
Σημείωση: Για τρόφιμα σε λεπτές φέτες, αφού κλείσετε τη συσκευή, το πλήκτρο «**OK**» αναβοσβήνει και παραμένει στην ένδειξη «**σταθερή προθέρμανση**». Πατήστε «**OK**» ώστε η συσκευή να προχωρήσιε στην αναγνώριση του φαγητού που θα μαγειρευτεί και να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

18-19 Όταν επιτευχθεί το επίπεδο μαγειρέματος, η φωτεινή ένδειξη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Το επόμενο επίπεδο μαγειρέματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο. Ανοίξτε την συσκευή και αφαιρέστε το φαγητό σας όταν έχει επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο ψησίματος.

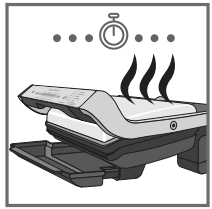
20 Κλείστε τη συσκευή χωρίς να υπάρχει φαγητό στην πλάκα. Ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα τεθεί στη λειτουργία «επιλογή προγράμματος».

Θέστε την ξανά σε λειτουργία στον αρ. 9 για να ξεκινήσει ένας νέος κύκλος μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία.

Σχόλιο: το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν γίνει καμία επιλογή προγράμματος.



21



22

23

24

21-22-23Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε φαγητό για διαφορετικά προσωπικά γούστα, ανοίξτε την ψηστιέρα και απομακρύνετε το φαγητό όταν φτάσει στον επιθυμητό βαθμό και κατόπιν κλείστε την ψηστιέρα και συνεχίστε με το μαγείρεμα άλλων τροφίμων. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος έως ότου φτάσει στο βαθμό «καλοψημένο».

24 Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Όταν η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρωθεί, η συσκευή θα τεθεί αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, αφού θα έχει φτάσει στο επίπεδο «καλοψημένο». Εάν μείνουν τρόφιμα στην ψηστιέρα, αυτή θα συνεχίσει το μαγείρεμα ενώ οι πλάκες μαγειρέματος κρυώνουν.

Σχόλιο: Το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

Δεύτερη δόση μαγειρέματος

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε και άλλες συνταγές, ανατρέξτε στις παρακάτω οδηγίες.

Μαγείρεμα περισσότερων τροφίμων

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε μία δεύτερη δόση φαγητού, προθερμάνετε ξανά τη συσκευή (ξεκινώντας από το σημείο 9 στην αυτόματη λειτουργία ή από το σημείο 25), ακόμα κι αν θέλετε να μαγειρέψετε τον ίδιο τύπο φαγητού.

Τρόπος μαγειρέματος άλλης μια δόσης φαγητού:

Αφότου τελειώσετε με την πρώτη δόση φαγητού:

1. Εξασφαλίστε ότι η συσκευή έχει κλείσει χωρίς φαγητό στο εσωτερικό.
2. Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία/πρόγραμμα μαγειρέματος (αυτό το βήμα είναι απαραίτητο εάν αποφασίσετε να διαλέξετε την ίδια λειτουργία μαγειρέματος όπως για την πρώτη δόση φαγητού).
3. Πατήστε «OK» για να ξεκινήσετε την προθέρμανση. Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας, η ένδειξη θερμοκρασίας (στη ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ λειτουργία) ή η ένδειξη ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ (στην αυτόματη λειτουργία) θα αναβοσβήνει. Αυτό το στάδιο είναι υποχρεωτικό, ακόμα κι αν η συσκευή σας φαίνεται ζεστή.
4. Η προθέρμανση ολοκληρώνεται όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη βαθμού μαγειρέματος σταματήσει να αναβοσβήνει.
5. Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψησταριά και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής.

Σημαντικό:

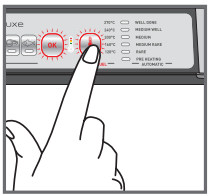
– Λάβετε υπόψη ότι για κάθε νέα δόση φαγητού, η φάση προθέρμανσης είναι υποχρεωτική. Να θυμάστε να έχετε πάντα κλειστή την ψησταριά χωρίς τρόφιμα μέσα, ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά η προθέρμανση.
– Κατόπιν περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση προτού ανοίξετε την ψησταριά και τοποθετήσετε μέσα το φαγητό.
Σημείωση: εάν ο νέος κύκλος προθέρμανσης διεξαχθεί αμέσως μετά το τέλος του προηγούμενου κύκλου, ο χρόνος προθέρμανσης θα μειωθεί.

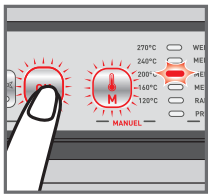
3β - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ μαγείρεμα στη χειροκίνητη λειτουργία

Χειροκίνητο μαγείρεμα - επιλέξτε το πρόγραμμα και προθερμάνετε πριν από το μαγείρεμα:

Εάν επιλέξετε τη χειροκίνητη λειτουργία, θα ελέγχετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος. 5 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας είναι διαθέσιμες, για τη χειροκίνητη λειτουργία. Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη.

Εάν δεν είστε σίγουροι για το ποια λειτουργία μαγειρέματος πρέπει να χρησιμοποιήσετε για τρόφιμα που δεν αναφέρονται παραπάνω, ανατρέξτε στον «Πίνακα μαγειρικής για τρόφιμα εκτός προγράμματος» στη σελίδα 129.

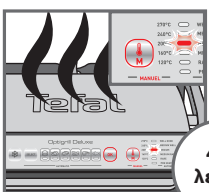




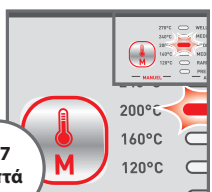
25

25 Πατήστε το πλήκτρο «Manual mode» [Χειροκίνητη λειτουργία] μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν θα φτάσετε στο πρόγραμμα που θέλετε, πατήστε το πλήκτρο «OK».

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



26



27

4-7 λεπτά

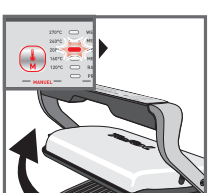
26 Η φωτεινή ένδειξη LED που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία θα συνεχίσει να αναβοσβήνει σε όλη τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης.

Περιμένετε για 4-7 λεπτά.

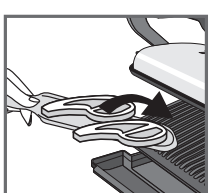
27 Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ηχήσει μια μελωδία, η ένδειξη θερμοκρασίας θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει αναμμένη σε όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

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

Μαγείρεμα



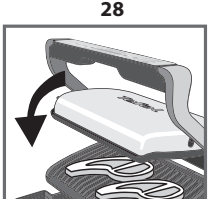
28



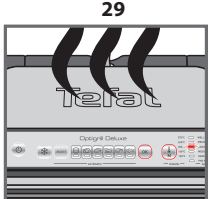
29

28-29 Μετά την προθέρμανση, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ανοίξτε την ψησταριά και τοποθετήστε το φαγητό επάνω στην πλάκα μαγειρέματος.

Σχόλια: Εάν η συσκευή παραμείνει ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα, το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιήσει τη συσκευή αυτόματα.



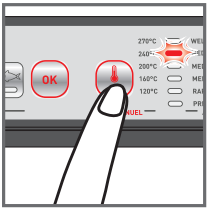
30



31

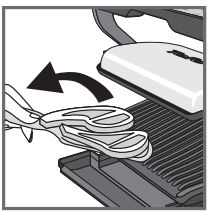
30-31 Κλείστε τη συσκευή ώστε να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος. Η ψησταριά ζεσταίνεται συνεχόμενα μέχρι την επιλεγμένη θερμοκρασία. Να ελέγχετε τακτικά τη διαδικασία μαγειρέματος, ανοίγοντας ελαφρά την ψησταριά.

Σχόλια

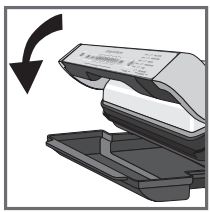


32

33



34



35

32 Εάν θέλετε να αλλάξετε το επίπεδο μαγειρέματος της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο της χειροκίνητης λειτουργίας (η θερμοκρασία θα αναβοσβήνει, μέχρι να φτάσετε στη νέα ρύθμιση, αν η θερμοκρασία είναι υψηλότερη). Όταν επιτευχθεί το επίπεδο, η φωτεινή ένδειξη θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

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

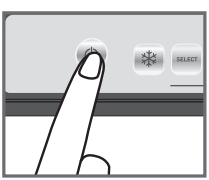
33-34 Ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε το φαγητό όταν επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

35 Κλείστε τη συσκευή χωρίς να υπάρχει φαγητό στην πλάκα. Ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα τεθεί στη λειτουργία «επιλογή προγράμματος».

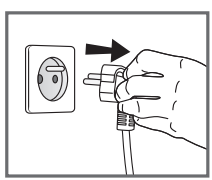
Θέστε την ξανά σε λειτουργία στον αρ. 25 για να ξεκινήσει ένας νέος κύκλος μαγειρέματος στη χειροκίνητη λειτουργία.

Σχόλιο: Το σύστημα ασφάλειας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν γίνει καμία επιλογή προγράμματος.

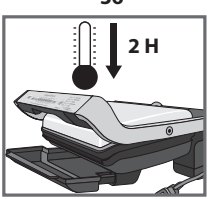
4 Ψύξη



36



37



38

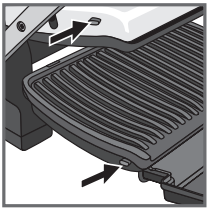
36 Πατήστε το κουμπί on/off [Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση] για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

37 Αποσυνδέστε την ψησταριά από την υποδοχή στον τοίχο.

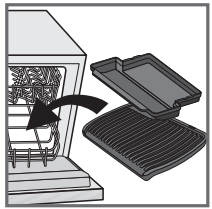
38 Αφήστε να κρυώσει τουλάχιστον για 2 ώρες.

Προς αποφυγή τυχαίων εγκαυμάτων αφήνετε την ψηστιέρα να κρυώνει καλά πριν τον καθαρισμό.

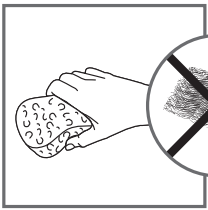
5 Καθαρισμός και συντήρηση



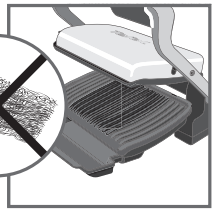
39



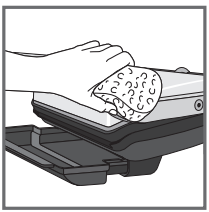
40



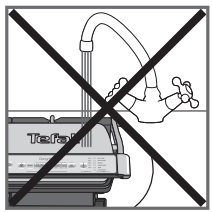
41



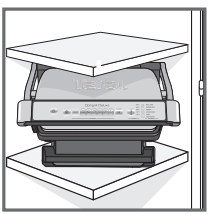
42



43



44



45

39 Πριν τον καθαρισμό ξεκλειδώνετε και απομακρύνετε τις πλάκες προς αποφυγή ζημιάς στην επιφάνεια μαγειρέματος. Ο δίσκος σταξίματος και οι πλάκες μαγειρέματος ενδείκνυνται για πλυντήριο πιάτων.

40 Η συσκευή και το καλώδιο της δεν πρέπει να τοποθετούνται σε πλυντήριο πιάτων. Τα θερμαντικά στοιχεία, τα ορατά και προσβάσιμα εξαρτήματα δεν πρέπει να καθαρίζονται αφότου αφαιρεθούν οι πλάκες. Εάν είναι πολύ βρόμικα περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει καλά και καθαρίστε τα με ένα στεγνό πανί. Εάν δεν επιθυμείτε να τα καθαρίσετε σε πλυντήριο πιάτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων για να καθαρίσετε τις πλάκες μαγειρέματος, κατόπιν ξεπλύνετε προσεκτικά για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα. Στεγνώστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

41 Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, ατσαλόμαλλο ή οποιαδήποτε τριβικά καθαριστικά για τον καθαρισμό οποιουδήποτε τμήματος της ψησταριάς, να χρησιμοποιείτε μόνο νάιλον ή μη μεταλλικά σφουγγάρια.

Αδειάστε τον δίσκο σταξίματος και πλύντε σε ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων, στεγνώστε προσεκτικά χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

42 Για τον καθαρισμό του καλύμματος ψηστιέρας σκουπίστε με ένα ζεστό, υγρό σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα μαλακό, στεγνό πανί.

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

44 Εξασφαλίζετε πάντα ότι η ψηστιέρα είναι καθαρή και στεγνή πριν την αποθήκευση.

45 Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση πρέπει να διεξάγεται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο του σέρβις.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Πλήκτρα OK + αναβόσβημα + αναμμένη λυχνία 120°C LED	Δεν έγινε προθέρμανση Ενεργοποίηση της συσκευή ή έναρξη αυτόματου κύκλου μαγειρέματος με φαγητό στις πλάκες. Η χειροκίνητη λειτουργία ενεργοποιήθηκε αυτόματα.	• 2 δυνατές επιλογές: – Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας πατώντας το πλήκτρο και κατόπιν πιέστε το OK. Αφήστε να ξεκινήσει το μαγείρεμα, αλλά πρέπει να το παρακολουθείτε (χειροκίνητη λειτουργία). Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μπορεί να γίνεται με το πλήκτρο . - Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή, βγάλτε το φαγητό, κλείστε σωστά τη συσκευή, επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και πατήστε OK. Περιμένετε μέχρι να τελειώσει η προθέρμανση (η ένδειξη προθέρμανσης παραμένει σταθερά αναμμένη).
Άφού κλείσετε τη συσκευή ενώ υπάρχει φαγητό στις πλάκες, η συσκευή μεταβαίνει από μόνη της σε χειροκίνητη λειτουργία, οι ενδείξεις OK + + 270°C που αναβοσβήνουν παράγουν διακεκομμένο ηχητικό σήμα μετά από κάποια δευτερόλεπτα και θερμαίνεται σε χειροκίνητη λειτουργία κάτω από τους 270 °C.	Ο χρόνος προθέρμανσης δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως. Η ψηστιάρι άνοιξε και το φαγητό τοποθετήθηκε στην πλάκα πριν από την ολοκλήρωση της προθέρμανσης.	Αφήστε να ξεκινήσει το μαγείρεμα, αλλά πρέπει να το παρακολουθείτε, γιατί είναι σε χειροκίνητη λειτουργία. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μπορεί να γίνεται με το πλήκτρο . Η Ανοίξτε τη συσκευή, βγάλτε το φαγητό, κλείστε σωστά τη συσκευή και περιμένετε μέχρι την ολοκλήρωση της προθέρμανσης (η φωτεινή ένδειξη προθέρμανσης παραμένει σταθερά αναμμένη).
Η συσκευή σταματάει κατά τη διάρκεια του κύκλου προθέρμανσης ή μαγειρέματος.	Η συσκευή έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ χρόνο κατά το μαγείρεμα. Η συσκευή ήταν σε αδράνεια για πολύ χρόνο μετά το τέλος της προθέρμανσης ή της διατήρησης θερμοκρασίας.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε λίγα λεπτά, Βάλτε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε ON [Ενεργοποίηση]
Οι 6 ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν + αναβοσβήνει ένα από τα πλήκτρα + διακεκομμένο ηχητικό σήμα	Βλάβη συσκευής.	Αποσυνδέστε το προϊόν και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή δεν εκπέμπει πλέον ηχητικό σήμα		
Μετά την προθέρμανση έβαλα το φαγητό μου στην ψηστιάρι αλλά ο κύκλος μαγειρέματος δεν ξεκινάει.	Το φαγητό σας είναι παχύτερο από 4 εκ.	Το φαγητό δεν πρέπει να είναι παχύτερο από 4 εκ.
Η φωτεινή ένδειξη παραμένει στο PRE HEATING και το πλήκτρο OK αναβοσβήνει	Δεν ανοίξατε εντελώς την ψηστιέρα για να τοποθετήσετε το φαγητό.	Ανοίξτε εντελώς την ψηστιέρα, κατόπιν κλείστε την.
	Δεν εντοπίζεται το φαγητό. Το πάχος του φαγητού είναι πολύ λεπτό, το «OK» αναβοσβήνει.	Επιβεβαιώστε την έναρξη του μαγειρέματος πιέζοντας το κουμπί OK.
Οι 6 ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν + αναβοσβήνει ένα από τα πλήκτρα + διακεκομμένο ή συνεχές ηχητικό σήμα	Βλάβη συσκευής: Η συσκευή έχει αποθηκευτεί ή χρησιμοποιηθεί σε έναν χώρο που είναι πολύ κρύος. Υπερθέρμανση της συσκευής.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε λίγα λεπτά, Βάλτε ξανά τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε ON [Ενεργοποίηση] Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Ειδική υπόδειξη για κρέας: τα αποτελέσματα μαγειρέματος στα προεπιλεγμένα προγράμματα μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με την προέλευση, το κόψιμο και την ποιότητα του φαγητού που μαγειρεύεται, τα προγράμματα έχουν ρυθμιστεί και ελεγχθεί για φαγητό καλής ποιότητας.
Επίσης το πάχος του κρέατος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Δεν μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητό το οποίο είναι παχύτερο από 4 εκ.

Οδηγός μαγειρέματος (αυτόματα προγράμματα)

Αποκλειστικό πρόγραμμα	Χρώμα ένδειξης βαθμού μαγειρέματος				
	Σενιάν	Σενιάν προς μέτριο	Μέτριο	Μέτριο προς καλοψημένο	Καλοψημένο
Κόκκινο κρέας	X	X	X	X	X
Μπέργκερ	X	X	X	X	X
Πανίνι/Σάντουιτς		X	X	X	
Ψάρι		X	X	X	X
Πουλερικά					X
Χοιρινό/ λουκάνικο/αρνί					X

Οδηγός μαγειρέματος (περιλαμβάνεται η χειροκίνητη λειτουργία)

Τρόφιμο		Πρόγραμμα μαγειρέματος	Βαθμός μαγειρέματος
Ψωμί	Φέτες ψωμιού, τοσταρισμένα σάντουιτς		μέτριο
	Μπέργκερ: (μετά από προψήσιμο του κρέατος)		μέτριο
Κρέας & Πουλερικά	Φιλέτο χοιρινό (χωρίς κόκαλα), πανσέτα		μέτριο
	Αρνί (χωρίς κόκαλα)		καλοψημένο
	Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλου, πρόγραμμα ❄ για κοτόπουλο		καλοψημένο
	Χοιρινή παντσέτα		μέτριο
	Φέτα χοιρινού για ψήσιμο		μέτριο
	Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλου		σενιάν
	Στήθος πάπιας		σενιάν
Ψάρι	Ολόκληρη πέστροφα		καλοψημένο
	Γαρίδες με κέλυφος		μέτριο
	Μεγάλες γαρίδες (με και χωρίς το κέλυφος)		μέτριο
	Φιλέτο τόνου		σενιάν
Χειροκίνητη λειτουργία Δείτε το συγκεκριμένο οδηγό για χειροκίνητη γρήγορη έναρξη	Ψημένα λαχανικά και φρούτα (πρέπει να έχουν ίδια κοπή και πάχος)	M	5 διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Για κατεψυγμένα τρόφιμα, πιέστε ❄ προτού επιλέξετε το πρόγραμμά σας.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين **BAHRAIN**	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 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	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر **EGYPT**	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق٤١مايو ، 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	09 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年 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", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3-құрылыс, XII-ғимарат
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
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	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
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, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان **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 IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية **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

ESPAÑA **SPAIN**	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย **THAILAND**	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة **UAE**	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна **UKRAINE**	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
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 **24/10/2018**

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Գնման օր. / Дата продажи / Сатылған 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 / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 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 şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառքի դիրքի անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR 2 - 17
NL 18 - 33
DE 34 - 49
EN 50 - 65
IT 66 - 81
ES 82 - 97
PT 98 - 113
EL 114 - 129

Ref. 2100113307